

IK2073\_...

Handleiding  
Inductiekookplaat

Manual  
Induction hob

---

**Pelgrim**

---

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 23

EN Instructions for use

EN 3 - EN 23

#### **Gebruikte pictogrammen - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

# INHOUDSOPGAVE

---

## ***Uw kookplaat***

---

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	7

## ***Veiligheid***

---

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8
Gezond koken	8

## ***Voor het eerste gebruik***

---

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar	9
Inductiegeluiden	9
Geschikte pannen	9
Vermogen instellen	10
Kookinstellingen	11

## ***Bediening***

---

Bereiding starten	12
Klaar met koken	12
Boostfunctie	13
Bridge-inductiekookzones koppelen	13
Timerbediening	13
De automatische opwarmfunctie inschakelen	15
Pauzefunctie	16
De (kinder)slotfunctie gebruiken	16
Herstelfunctie	17
De smeltfunctie inschakelen	17
De warmhoudfunctie inschakelen	17

## ***Instellingen***

---

Het geluidssignaal en vergrendelingsparameters instellen	18
--	----

## ***Onderhoud***

---

Reiniging	20
-----------	----

## ***Technische specificaties***

---

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	21
---	----

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	22
----------	----

## ***Milieuaspecten***

---

Verpakking en apparaat afdanken	23
---------------------------------	----

## *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.

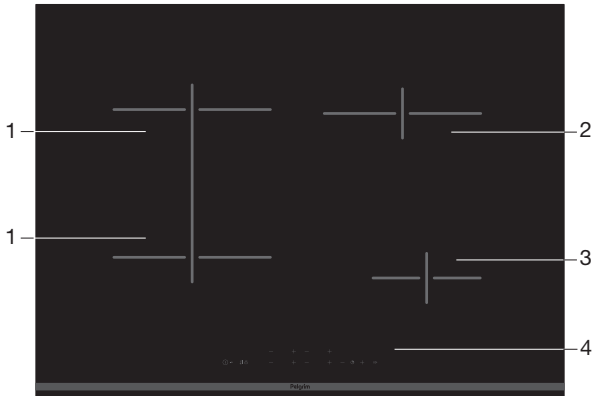
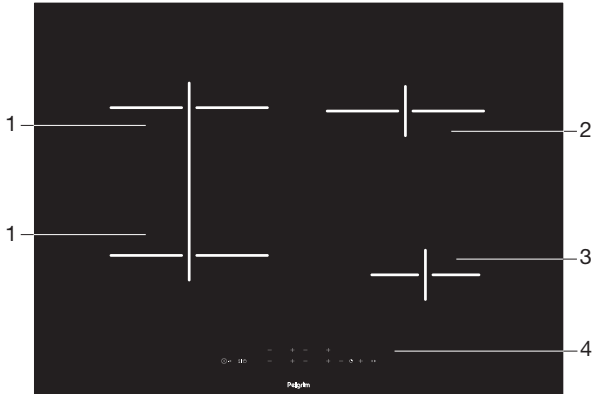
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

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

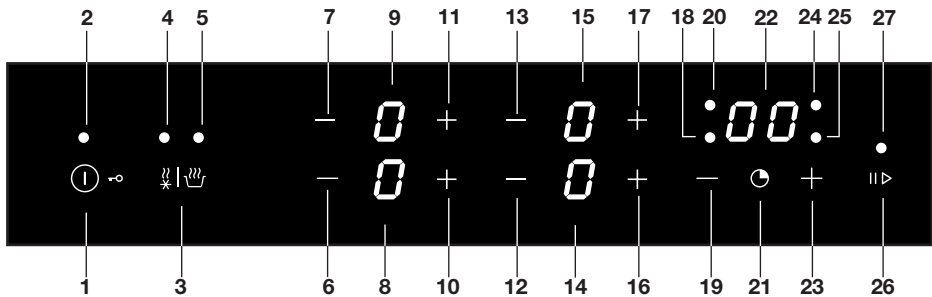
# UW KOOKPLAAT

## Beschrijving



1. 'Bridge' inductiekookzone  $\varnothing$  180 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
2. Kookzone  $\varnothing$  210 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
3. Kookzone  $\varnothing$  145 mm / 1,2 kW - 1,6 kW (boost)
4. Bedieningspaneel

## Bedieningspaneel




1. Aan/Uit-toets / Kinderslottoets
2. Aan/uit / Indicatielampje kinderslot
3. Toets voor smelten/warm houden
4. Indicatielampje voor smelten
5. Indicatielampje voor warm houden
6. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone links voorzijde
7. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone links achterzijde
8. Display kookzone links voorzijde
9. Display kookzone links achterzijde
10. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone links voorzijde
11. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone links achterzijde
12. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone rechts voorzijde
13. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone rechts achterzijde
14. Display kookzone rechts voorzijde
15. Display kookzone rechts achterzijde
16. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone rechts voorzijde
17. Toets voor verhogen vermogen voor kookzone rechts achterzijde
18. Timerindicatielampje voor kookzone links voorzijde
19. Toets voor verkorten van tijd
20. Timerindicatielampje voor kookzone links achterzijde
21. Timertoets
22. Timerdisplay
23. Toets voor verlengen van tijd
24. Timerindicatielampje voor kookzone rechts achterzijde
25. Timerindicatielampje voor kookzone rechts voorzijde
26. Toets voor pauzeren/herstellen
27. Indicatielampje voor pauzeren/herstellen



**Sommige bedieningsfuncties zijn niet beschikbaar, afhankelijk van het model.**

# UW KOOKPLAAT

## Meldingen op het display

Display	Beschrijving
0	Vermogensniveau '0' voor een kookzone.
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
P	Boostfunctie actief
U	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
n	Bridgefunctie geselecteerd
A	Automatische verhitting geselecteerd
W	Smeltfunctie geselecteerd
U	Warmhoudfunctie geselecteerd
L	Kinderslotfunctie geselecteerd
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt.  <b>Gevaar! Risico op brandwonden.</b>
F	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel
F	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel



**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:

Kookniveau	Maximale gebruikstijd
U	2 uur
u	8 uur
1-2	8 uur
3-4	6 uur
5-6	4 uur
7	2 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
P	10 minuten (schakelt vervolgens terug naar niveau 9)

## Gezond koken

### **Rookpunt van diverse oliesoorten**

Geadviseerd wordt om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur om zo gezond mogelijk te bakken. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen.

In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C	Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maïsolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C



# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

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

## 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.

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
  - ▷ 90 mm voor zone  $\varnothing$  145 mm
  - ▷ 110 mm voor zone  $\varnothing$  180 mm
  - ▷ 130 mm voor zone  $\varnothing$  210 mm
  - ▷ 230 mm voor gekoppelde 'Bridge' kookzones
- 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.**

## Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus en een boost-niveau.

- Raak de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone aan.
  - ▷ Als u de toets '+' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '9' weergegeven.
  - ▷ Als u de toets '-' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '4' weergegeven.
- Gebruik de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone om de gewenste vermogensinstelling te selecteren. Stel het vermogensniveau in op 9 en raak vervolgens de toets '+' aan om het boostniveau te selecteren.
  - ▷ De kookzone start met het geselecteerde vermogensniveau.

## Vermogenverdeling kookzones

- Het maximale beschikbare vermogen is afhankelijk van de voedingsaansluiting van de kookplaat. Raadpleeg het hoofdstuk 'Instellingen/Maximaal totaalvermogen'.
- Wanneer het vermogen is ingesteld op < 7,4 dan hebben de kookzones aan de rechterzijde invloed op elkaar. Ook de kookzones aan de linkerkant beïnvloeden elkaar. Het vermogen wordt automatisch verdeeld wanneer deze kookzones tegelijkertijd worden gebruikt. Tot en met instelling 9 heeft dit geen gevolgen.
  - ▷ Als het maximale vermogen is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
- Als een van de kookzones is ingesteld op boost en u wilt de andere zone op instelling 9 of boost zetten, schakel dan eerst de kookzone die op boost is gezet, terug naar een lagere instelling.
- De kookzones links en rechts beïnvloeden elkaar niet. U kunt één kookzone aan de linkerzijde of één kookzone aan de rechterzijde instellen op boost. Als het maximaal totaalvermogen is ingesteld op 3,7 of lager, dan hebben de kookzones aan de linkerzijde en rechterzijde invloed op elkaar.
  - ▷ Als het maximale vermogen is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

## ***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;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

### **Gebruik instelling 9 voor:**

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

### **Gebruik instelling 7 en 8 voor:**

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

### **Gebruik instelling 4-6 voor:**

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

### **Gebruik instelling 1-3 voor:**

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.



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

### Bereiding starten

1. Raak de Aan/Uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
  - ▷ *Het aan/uit-indicatielampje gaat branden.*
  - ▷ *Alle displays geven '0' weer, wat aangeeft dat het toestel in stand-by stand staat.*
2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
  - ▷ *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
3. Raak de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone aan.
  - ▷ *Als u de toets '+' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '9' weergegeven.*
  - ▷ *Als u de toets '-' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '4' weergegeven.*
  - ▷ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
  - ▷ *Stel een hoger of lager vermogensniveau in met de toets '+' of '-'.*
  - ▷ *De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.*

#### **Wanneer het symbool voor pandetectie knippert:**

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▷ *De plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
  - ▷ *Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.*



**De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 10 seconden niet wordt gebruikt.**

### Klaar met koken

1. Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen. U kunt ook tegelijkertijd op de toets '-' en '+' drukken om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de kookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.



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

## ***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.

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
2. Raak de toets '+' van de gewenste kookzone aan.
  - *Instelling '9' wordt weergegeven.*
3. Raak nogmaals de toets '+' van de gewenste kookzone aan om de boostfunctie te selecteren.
  - *'P' verschijnt op het display.*
  - *Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.*

## ***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. Wanneer de bridge-inductiekookzones zijn gekoppeld, kunnen deze niet worden ingesteld op boost. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzones te bedekken.

### **De bridge-inductiekookzones koppelen**

1. Druk op de Aan/Uit-toets.
2. Houd de toetsen '-' van beide linker kookzones tegelijkertijd gedurende 4 seconden ingedrukt.
  - *Het koppelfunctie symbool verschijnt op het display van de achterste zone om aan te geven dat de twee kookzones zijn gekoppeld.*
3. Stel het gewenste vermogen in voor de gekoppelde kookzones met de toetsen '-' en '+' van de voorste kookzone.

## ***Timerbediening***

---

### **U kunt de timer op twee manieren gebruiken:**

- **Keukenwekker:** geen van de kookzones wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.
  - *Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.*
- **Kookwekker:** de kookwekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

## BEDIENING

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De keukenwekker werkt op dezelfde manier als de kookwekker, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, loopt de keukenwekker door.
- De keukenwekker kan alleen worden uitgeschakeld of aangepast wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

### De keukenwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.
  - ▷ *Op het display van de timer knippert '00'.*
3. Stel binnen 10 seconden een tijd in met de '+' of '-' toets van de timer.
  - ▷ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.*
  - ▷ *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
  - ▷ *Raak een willekeurige toets aan om het alarm te stoppen. De timer schakelt automatisch uit na 2 minuten (uitschakeltijd kan worden aangepast; zie 'Instellingen').*
  - ▷ *Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.*
  - ▷ *De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.*

### De kookwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in, selecteer een kookzone en selecteer een vermogensstand.
2. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.
  - ▷ *Op het display van de timer knippert '00'.*
3. Raak de timertoets opnieuw aan.
  - ▷ *De stip van de betreffende kookzone naast het timerdisplay en de tijd knipperen.*
  - ▷ *Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.*
4. Stel binnen 10 seconden een kookduur in met de '+' of '-' toets van de timer.
  - ▷ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.*
  - ▷ *De stip van de betreffende kookzone naast het timerdisplay knippert.*
  - ▷ *Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit.*
  - ▷ *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
  - ▷ *Raak een willekeurige toets aan om het alarm te stoppen. Het alarm schakelt automatisch uit na 2 minuten (de duur van het alarm kan worden aangepast; zie 'Instellingen').*

### De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt aanpassen.
  - ▷ *De zone wordt aangegeven met een knipperende stip naast het timerdisplay.*
2. Raak de '-' of '+' toets van de timer aan om de tijd te wijzigen.

## De resterende kooktijd controleren

Het timerdisplay toont alle timerinstellingen. De verschillende timerinstellingen worden beurtelings met de klok mee getoond op het display.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de resterende tijd wilt bekijken.
  - ▶ *De zone wordt aangegeven met een knipperende stip naast het timerdisplay.*
  - ▶ *Op het display van de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

## De timer uitschakelen

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

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de '-' en '+' toets van de timer tegelijkertijd aan.
  - ▶ *De verlichte punt naast het display wordt uitgeschakeld.*

## 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. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
  - ▶ *De kookzone moet zijn uitgeschakeld; op het display staat een nul (0).*
2. Houd de toets '+' ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat u een kort geluidssignaal hoort.
  - ▶ *'A' en niveau '9' knipperen snel afwisselend op het display.*
3. Gebruik de toets '-' om in te stellen met welk vermogensniveau u wilt koken nadat het automatisch opwarmen is voltooid.
  - ▶ *Na het instellen van het vermogensniveau klinkt er na ongeveer 3 seconden een kort geluidssignaal; de automatische opwarmfunctie is geactiveerd.*
  - ▶ *'A' en het geselecteerde vermogensniveau knipperen afwisselend op het display.*

4. Wanneer de tijd voor automatisch opwarmen is verstreken, schakelt de kookzone automatisch over naar het geselecteerde vermogen.

▸ *Het geselecteerde vermogen wordt voortdurend op het display weergegeven.*



Raak de toets '-' aan om de automatische opwarmfunctie uit te schakelen of raak de toetsen '-' en '+' tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.



Raak de toets '+' aan om de instelling voor de automatische opwarmfunctie te verhogen.

### ***Pauzefunctie***

---

De pauzefunctie kan alleen worden gebruikt wanneer er minimaal één zone is ingeschakeld. De maximale duur van de onderbreking is 10 minuten. Na 10 minuten in de pauzestand wordt de kookplaat uitgeschakeld. Het koken kan binnen 10 minuten worden hervat door de pauzetoets aan te raken.

Met de pauzefunctie geactiveerd:

- Alle timers (ook de kookwekker) die zijn ingesteld voordat de pauze werd ingeschakeld, worden uitgeschakeld tijdens de pauzeperiode en worden weer ingeschakeld wanneer de pauzefunctie wordt gestopt.
1. Raak de pauzetoets aan.
    - *Het lampje boven de pauzetoets knippert (samen met de vermogensinstelling).*
  2. Raak de pauzetoets opnieuw aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
    - *De kookplaat schakelt na 10 minuten automatisch uit als de pauzefunctie in de tussentijd niet wordt uitgeschakeld.*

### ***De (kinder)slotfunctie gebruiken***

---

1. Schakel de kookplaat uit.
  2. Houd de Aan/Uit-toets ongeveer 3 seconden ingedrukt.
    - *Op alle displays wordt nu 'L' weergegeven.*
- De kookplaat is nu vergrendeld. Na 5 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
  - Houd de Aan/Uit-toets opnieuw circa 3 seconden ingedrukt om de vergrendeling weer uit te schakelen.
    - *Het kinderslot is nu niet meer actief.*





Als het kinderslot is geactiveerd in het instellingenmenu (zie hoofdstuk 'Instellingen'), dan wordt de kookplaat automatisch vergrendeld wanneer deze wordt uitgeschakeld.

### ***Herstelfunctie***

---

Als de kookplaat met de Aan/Uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen met behulp van de herstelfunctie alle instellingen worden teruggezet.

1. Raak binnen 5 seconden de Aan/Uit-toets aan.
  - *Het indicatielampje voor pauzeren/herstellen gaat knipperen.*
2. Bevestig dat u door wilt gaan door de pauzetoets binnen 5 seconden aan te raken.

### ***De smeltfunctie inschakelen***

---

Een temperatuur van 42 °C (+/- 5 °C) wordt in stand gehouden om voedsel te smelten (afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte kookgerei).

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de toets voor smelten/warmhouden eenmaal aan.
  - *Het indicatielampje voor smelten boven de toets gaat branden.*
3. Raak de toets '-' of '+' van de gewenste kookzone aan.
  - *De smeltfunctie is geselecteerd. Op het display verschijnt het symbool 'u'.*
4. Raak de toets '-' of '+' aan om de smeltfunctie uit te schakelen.
  - *Nul (0) wordt op het display weergegeven.*

### ***De warmhoudfunctie inschakelen***

---

Een temperatuur van 70 °C (+/- 5 °C) wordt in stand gehouden om voedsel warm te houden (afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte kookgerei).

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de toets voor smelten/warm houden tweemaal aan.
  - *Het indicatielampje voor warmhouden boven de toets gaat branden.*
3. Raak de toets '-' of '+' van de gewenste kookzone aan.
  - *De warmhoudfunctie is geselecteerd. Op het display verschijnt het symbool 'U'.*
4. Raak de toets '-' of '+' aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.
  - *Nul (0) wordt op het display weergegeven.*

## Het geluidssignaal en vergrendelingsparameters instellen

U kunt het volume en de duur van het geluidssignaal en de instellingen voor automatisch vergrendelen aanpassen.

### **Activeer het instellingenmenu:**

1. Zet het toestel uit.
2. Houd de pauzetoets gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt.
  - *De eerste parameter, 'Uo', verschijnt op het timerdisplay. Deze geeft het volume van de geluidssignalen aan.*
3. Raak de timertoets (meerdere keren) aan om het type parameter te selecteren:
  - Uo - geluidssignaal en alarmvolume
  - So - alarmduur
  - Lo - automatische vergrendeling
  - Po - maximaal totaalvermogen
    - *De momenteel ingestelde waarde verschijnt op de displays voor het vermogensniveau van de rechter kookzones.*
4. Raak de toets '-' of '+' van de kookzone rechtsvoor aan om de waarde aan te passen.
5. Raak de pauzeknop gedurende 2 seconden aan om alle parameters te bevestigen en op te slaan.
  - *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
6. Raak de Aan/Uit-toets aan om het instellingenmenu te sluiten (als u de nieuwe parameterinstellingen niet wilt opslaan).

### **Geluidssignaal en alarmvolume 'Uo'**

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- *00 op het display = uit (geldt niet voor alarm en geluidssignaal in geval van een fout)*
- *01 op het display = minimaal volume*
- *02 op het display = gemiddeld volume*
- *03 op het display = maximaal volume (standaard)*
- Het eerste getal verschijnt op het display rechtsachter en het tweede getal op het display rechtsvoor.
- Er klinkt na elke wijziging een kort geluidssignaal op het nieuwe ingestelde volume.

### **Duur geluidsalarm 'So'**

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- *05 op het display = 5 seconden*
- *1.0 op het display = 1 minuut*
- *2.0 op het display = 2 minuten (standaard)*

# INSTELLINGEN

## Kinderslot 'Lo'

Als de automatische vergrendeling is geactiveerd in het gebruikersinstellingenmenu, dan wordt de kookplaat automatisch vergrendeld wanneer deze wordt uitgeschakeld.

- ▷ 00 op het display = uit (standaard)
- ▷ 01 op het display = aan

## Maximaal totaalvermogen 'Po'

Als de elektrische installatie in uw huis andere stroomlimieten heeft, dan kan het maximale stroomverbruik van de kookplaat worden verminderd:

- ▷ 6.0 op het display = 6,0 kW (2x16 A)
- ▷ 7.2 op het display = 7,2 kW (2x16 A) / vooraf ingesteld voor alle apparaten



Als het vermogensniveau beperkt is, kunnen de instellingen en het resulterende kookvermogen ook worden beperkt. Het apparaat is uitgerust met een vermogensbeheersysteem dat ervoor zorgt dat de invloed van beperkt vermogen minimaal is.

## Reiniging



Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

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

### Dagelijkse reiniging

1. Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
2. Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.

### Zwaar bevuild glas

1. Verwijder eventuele etensresten, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct van de keramische kookplaat met een schraper, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere etensresten kunnen het keramisch oppervlak permanent beschadigen.
  - ▶ *Houd de schraper onder de juiste hoek vast (45° to 60° ten opzichte van het glasoppervlak). Druk de schraper voorzichtig tegen het glas en schuif de schraper over het oppervlak om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat de kunststof handgreep van de schraper (waarvan sommige modellen zijn voorzien) niet in contact komt met een hete kookzone.*
  - ▶ *Druk de schraper niet loodrecht op het glas.*
  - ▶ *Schraap niet met de punt van de schraper over het oppervlak van de kookplaat. Dit kan permanente krassen in het glas veroorzaken.*
2. Nadat u hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, volgt u de stappen voor dagelijkse reiniging om de kookplaat schoon te maken.
3. Als u niet tevreden bent over het resultaat, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als gewenst herhalen.



**Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuurponsjes of andere scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.**



**De kookplaat kan nog zeer heet zijn na het koken! Raak het hete oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik zo nodig ovenwanten om brandwonden te voorkomen als u direct na het koken gaat schoonmaken.**

# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

### Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK2073_...	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	180	210
	180	145
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg	172,5	171,4
	172,5	179,5
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg	174,0	

# PROBLEMEN OPLOSSEN

## Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u 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 apparaat 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.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat 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.
Een kring veroorzaakt door de bodem van een pan blijft zichtbaar na het schoonmaken.	De pan die wordt gebruikt op de kookzone is niet schoon.	Reinig de inductieplaat met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en verwijder het vuil/vet van de bodem van de pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de timertoets aan te raken.
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 (als er geen stekker is).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Storingscode $\text{E}$ en er klinkt continu een geluidssignaal.	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water of een object op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode F2.	Een kookzone is oververhit.	Wacht totdat de kookzone is afgekoeld.
Foutcode F.	Ander defect.	Neem contact op met de serviceafdeling.

## 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**



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 hob***

---

Introduction	4
Description	5
Control panel	6
Indications in the display	7

## ***Safety***

---

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8
Healthy cooking	8

## ***Before first use***

---

Use of the touch keys and slide control	9
Induction noises	9
Appropriate pans	9
Power level setting	10
Cooking settings	11

## ***Operation***

---

Start cooking	12
Finish cooking	12
Boost function	13
Connect the bridge induction cooking zones	13
Timer control	13
Switch on the automatic heat-up function	15
Pause function	16
Using the (child) lock function	16
Recall function	17
Switch on the melting function	17
Switch on the keep warm function	17

## ***Settings***

---

Setting the acoustic signal and lock parameters	18
---	----

## ***Maintenance***

---

Cleaning	20
----------	----

## ***Technical specifications***

---

Information according regulation (EU) 66/2014	21
---	----

## ***Troubleshooting***

---

General	22
---------	----

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of packaging and appliance	23
-------------------------------------	----

## *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.**

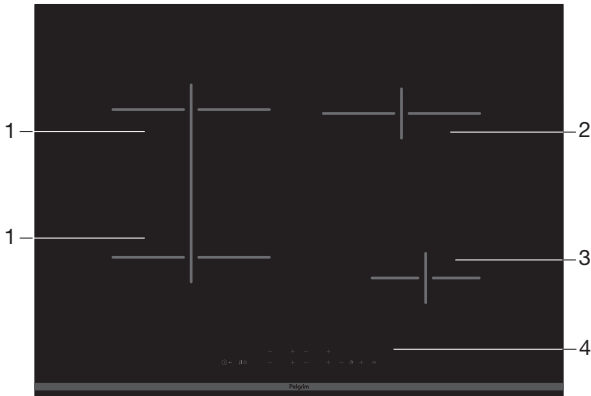
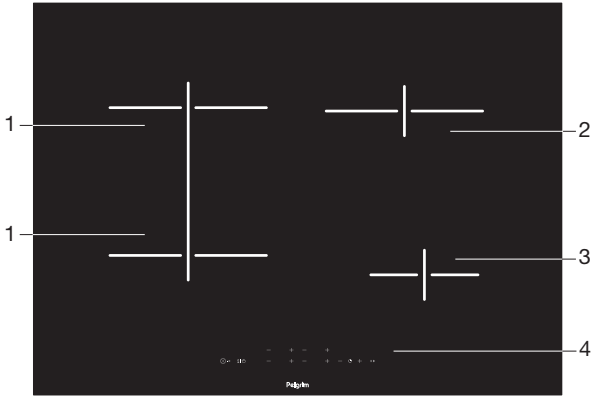
This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and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

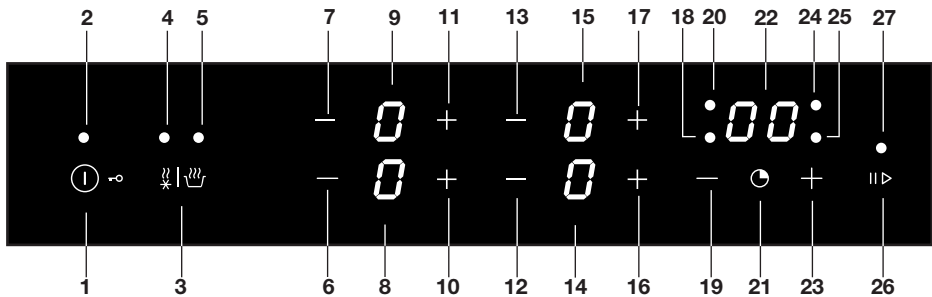
## Description



1. Bridge induction cooking zone  $\varnothing$  180 mm / 1.5 kW - 2.0 kW (boost)
2. Cooking zone  $\varnothing$  210 mm / 1.5 kW - 2.0 kW (boost)
3. Cooking zone  $\varnothing$  145 mm / 1.2 kW - 1.6 kW (boost)
4. Control panel

# YOUR HOB

## Control panel




1. On/Off key / Child lock key
2. On/Off / Child lock indicator light
3. Melting/Keep warm key
4. Melting Indicator light
5. Keep warm Indicator light
6. Power decrease key left front cooking zone
7. Power decrease key left back cooking zone
8. Display cooking zone left front
9. Display cooking zone left back
10. Power increase key left front cooking zone
11. Power increase key left back cooking zone
12. Power decrease key right front cooking zone
13. Power decrease key right back cooking zone
14. Display cooking zone right front
15. Display cooking zone right back
16. Power increase key right front cooking zone
17. Power increase key right back cooking zone
18. Timer indicator light for left front cooking zone
19. Time decrease key
20. Timer indicator light for left back cooking zone
21. Timer key
22. Timer display
23. Time increase key
24. Timer indicator light for right back cooking zone
25. Timer indicator light for right front cooking zone
26. Pause/Re-call key
27. Pause/Re-call indicator light



Some operating functions are available depending on the model.

# YOUR HOB

## Indications in the display

Display	Description
0	Power level '0' for a cooking zone.
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
B	Bridge function selected
A	Automatic heat-up function selected
M	Melting function selected
W	Keep warm function selected
L	Child lock function selected
H	Residual heat indicator; 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.  <b>Danger! Risk of burns.</b>
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'

# SAFETY



**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 setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time
U	2 hours
u	8 hours
1-2	8 hours
3-4	6 hours
5-6	4 hours
7	2 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
P	10 minutes (then switches back to level 9)

## Healthy cooking

### **Burning point of different types of oil**

To ensure your food is fried as healthily as possible, it's recommended to choose the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C	Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C	Sunflower oil	227 °C
Butter / Coconut oil	177 °C	Corn oil / Peanut oil	232 °C
Canola oil	204 °C	Olive oil	242 °C
Virgin olive oil	216 °C	Rice oil	255 °C

# BEFORE FIRST USE

## *Use of the touch keys and slide control*

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

## *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.

# BEFORE FIRST USE

## Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
  - ▷ 90 mm for zone ø 145 mm
  - ▷ 110 mm for zone ø 180 mm
  - ▷ 130 mm for zone ø 210
  - ▷ 230 mm for connected Bridge zones
- 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.**

## Power level setting

The cooking zones have 9 levels and a boost level.

- Touch the '+' or '-' key of the desired cooking zone.
  - ▷ *Touching the '+' key for the first time displays setting '9'.*
  - ▷ *Touching the '-' key for the first time displays setting '4'.*
- Use the '+' or the '-' key of the desired cooking zone to choose the desired power setting. Set the power level to 9 and then touch the '+' key to select the Boost level.
  - ▷ *The cooking zone starts at the selected power level.*

## Power distribution cooking zones

- Maximum power available is depending on the power connection of the hob. Consult chapter 'Settings / Total maximum power'.
- Two cooking zones one in front of the other effect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them.
  - ▷ *If the maximum power has been reached, an audio signal will sound.*
- If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to setting 9 or Boost, then first set the cooking zone that is set to boost to a lower setting.
- The right and left cooking zones do not influence each other. You can set one cooking zone from the left side to Boost or one from the right side to Boost.
- If the 'Total maximum power' is set at 3.7 or lower, then the cooking zones on the left and right do influence each other.



---

# BEFORE FIRST USE

---

## ***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;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

### **Use setting 9 to:**

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

### **Use setting 7 and 8 to:**

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

### **Use setting 4-6 to:**

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

### **Use settings 1-3 to:**

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

# OPERATION



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

## Start cooking

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
  - ▷ The On/Off Indicator light appears.
  - ▷ All displays show '0' indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone.
  - ▷ Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the '+' or '-' key of the desired cooking zone.
  - ▷ Touching the '+' key for the first time displays setting '9'.
  - ▷ Touching the '-' key for the first time displays setting '4'.
  - ▷ A short audio signal will sound.
  - ▷ Set a higher or lower power level with the slide control.
  - ▷ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.

### **When the pan detection symbol flashes:**

- 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 centered on the cooking zone.
  - ▷ No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
  - ▷ The display will automatically switch off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.



If the hob is not used for 10 seconds, it will shut off automatically.

## Finish cooking

1. Set the cooking power level to zero (0) to switch off the cooking zone. You can also touch the '-' key and the '+' key simultaneously to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/Off key.



Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. It will disappear 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.

## ***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.

1. Switch on the hob and place a suitable pan on the cooking zone.
2. Touch the '+' key of the desired cooking zone.
  - '9' shows on the display.
3. Touch the '+' key of the desired cooking zone again to select the boost function.
  - 'P' shows on the display.
  - After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

## ***Connect the 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. If the Bridge induction zones are connected, they cannot be set to boost. The pan has to be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zone.

### **Connect the bridge induction cooking zones**

1. Press the On/Off key.
2. Simultaneously touch and hold (for 4 seconds) the '-' keys from both the left-hand side cooking zones.
  - The 'bridge cooking zone indicator' will appear on the rear zone display to indicate that the two cooking zones are connected.
3. Set the desired cooking power for both the connected cooking zones with the '-' and '+' keys of the front cooking zone.

## ***Timer control***

---

**You can use the timer in two ways:**

- **Minute minder** — no cooking zone will be switch Off after the set time has elapsed. Only an alarm will sound.
  - Press any key to stop the alarm.
- **Cooking-timer** — the timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

# OPERATION

- A cooking-timer can be set for each active cooking zone.
- Both the cooking-timer as well as the minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
- The minute minder works in the same way as the cooking-timer, but is not connected to a cooking zone. When the hob is switched off the minute minder continues.
- The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.

## Using the minute minder

1. Switch on the hob.
2. Touch the timer key to switch on the timer.
  - *In the timer's display flashes "00".*
3. Within 10 seconds set a time with the '-' or '+' key of the timer.
  - *When the time is set, it will begin to countdown immediately.*
  - *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
  - *Touch any key to stop the alarm; alternatively it will switch off automatically after 2 minutes (switch Off time can be adjusted; see 'Settings').*
  - *The display will show the remaining time.*
  - *During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.*

## Using the cooking timer

1. Switch on the hob and select a cooking zone and power level.
2. Touch the timer key to switch on the timer.
  - *In the timer's display flashes "00".*
3. Touch the timer key again.
  - *The point from the relevant cooking zone next to the timer display and the time are flashing.*
  - *Touch the timer key as many times as necessary, to select the cooking zone of which you want to set the timer.*
4. Within 10 seconds, set a cooking time with the '-' or '+' key of the timer.
  - *When the time is set, it will begin to countdown immediately.*
  - *The point from the relevant cooking zone next to the timer display is flashing.*
  - *The cooking zone will switch off after the set time has passed.*
  - *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
  - *Touch any key to stop the alarm; alternatively the alarm will switch off automatically after 2 minutes (the duration time of the alarm can be adjusted; see 'Settings').*

## Changing preset cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
  - *The zone is identified by a flashing point next to the timer display.*
2. Touch the '-' or '+' key of the timer to change the time.

# OPERATION

## Checking remaining cooking time

The timer display shows all timer settings. The different timer settings are shown clockwise in the display in turn.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
  - *The zone is identified by a flashing point next to the timer display.*
  - *The timer display will show the remaining time of the selected cooking zone.*

## Switching off the timer

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

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Simultaneously touch the '-' and '+' key of the timer.
  - *The illuminated point next to the display is switched off.*

## 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	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cookings zones.
  - *The cooking zone should be off; a zero (0) should be on the display.*
2. Touch and hold the '+' key for approximately 3 seconds until you hear a short acoustic signal.
  - *'A' and level '9' flash quickly alternately in the display.*
3. Use the '-' key to set the power level you wish to cook with after the power setting with automatic heat-up time is finished.
  - *After setting the power level, a short beep will sound after about 3 seconds; the automatic heat-up function is activated.*
  - *'A' and the selected power flash alternately in the display.*

## OPERATION

- When the automatic heat-up time expires, the cooking zone automatically switches to the selected power.

▷ *The selected power will appear continuously in the display.*



Touch the '-' key to switch off the active automatic heat-up function or simultaneously touch the '-' and '+' keys to switch off the cooking zone.



Touch the '+' key to increase the automatic heat-up function.

### Pause function

The pause function can only be used when at least one zone is switched on.

The maximum break duration is 10 minutes. After 10 minutes at pause, the hob switches off.

Cooking can be resumed within 10 minutes by touching the pause key.

While the Pause function is active:

- Any timer (also the minute minder) that has been set before the pause will be stopped during the pause and continue when the pause mode is stopped.
- Touch the pause key.
    - ▷ *The indicator light above the pause key is flashing (together with the power settings).*
  - Touch the pause key again to switch off the pause function.
    - ▷ *The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

### Using the (child) lock function

- Switch off the hob.
  - Touch and hold the On/Off key for approximately 3 seconds.
    - ▷ *All displays show 'L'.*
- The hob is now locked. After 5 seconds, the hob will switch off automatically.
  - To unlock touch and hold the On/Off key again for approx. 3 second.
    - ▷ *Child lock is now de-activated.*



If the child lock function is activated in the settings menu (see chapter 'settings') then the hob will be automatically locked every time it is switched off.

## ***Recall function***

---

If the hob was accidentally switched off through the On/Off key all settings can be restored using the recall function.

1. Touch the On/Off key within 5 seconds.
  - *The pause/recall indicator light will flash.*
2. Confirm to continue by touching the pause key within 5 seconds.

## ***Switch on the melting function***

---

A temperature of 42 °C (+/- 5 °C) is maintained for melting food (depending on quality of used cookware).

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.
2. Touch the melting/keep warm key once.
  - *The melting indicator light above the key comes on.*
3. Touch the '-' or '+' key of the desired cooking zone.
  - *The melting function is selected. The symbol 'u' appears in the display.*
4. Touch the '-' or '+' key to switch off the melting function.
  - *Zero (0) appears in the display.*

## ***Switch on the keep warm function***

---

A temperature of 70 °C (+/- 5 °C) is maintained for keep warm food (depending on quality of used cookware).

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.
2. Touch the melting/keep warm key twice.
  - *The keep warm indicator light above the key comes on.*
3. Touch the '-' or '+' key of the desired cooking zone.
  - *The keep warm function is selected. The symbol 'U' appears in the display.*
4. Touch the '-' or '+' key to switch off the keep warm function.
  - *Zero (0) appears in the display.*

## Setting the acoustic signal and lock parameters

You can adjust the volume of the acoustic signal, duration of acoustic alarm, and automatic lock settings.

### **Activate the setting menu:**

1. Switch off the appliance.
2. Touch and hold the pause key for approx. 3 seconds.
  - *The first parameter "Uo" will appear on the timer display, indicating the volume (loudness) of acoustic signals.*
3. Touch the timer key (several times) to select the type of parameter:
  - Uo - acoustic signal and alarm volume (loudness)
  - So - alarm duration
  - Lo - Automatic lock
  - Po - Total maximum power
    - *The currently set value will appear on the right cooking zone power level displays.*
4. Touch the '-' or '+' keys from the front right cooking zone to adjust the value.
5. Touch and hold the pause key for 2 seconds to confirm and store all parameters.
  - *A short acoustic signal will sound.*
6. Touch the On/Off key to close the settings mode (if you do not wish to store the new parameter settings).

### **Acoustic signal and alarm volume (loudness) 'Uo'**

The following values can be set:

- *00 on the display = off (does not apply to alarm and error acoustic signal)*
- *01 on the display = minimum volume*
- *02 on the display = medium volume*
- *03 on the display = maximum volume (default)*
- The first digit appears on the right rear display and the second digit on the right front display.
- A short acoustic signal will be sounded upon every change, with the newly set volume.

### **Acoustic alarm duration 'So'**

The following values can be set:

- *05 on the display = 5 seconds*
- *1.0 on the display = 1 minute*
- *2.0 on the display = 2 minutes (default)*



## **Child safety lock 'Lo'**

If the automatic lock function is activated in the user settings mode, the cooking hob will be automatically locked every time it is switched off.

- ▷ 00 on the display = off (default)
- ▷ 01 on the display = on

## **Total maximum power 'Po'**

If the electric installation in your home has different current limits, maximum power consumption of the cooking hob can be reduced:

- ▷ 6.0 on the display = 6.0 kW (2x16 A)
- ▷ 7.2 on the display = 7.2 kW (2x16 A) / preset for all appliances



If the power level is limited, the settings and the resulting cooking power can be limited as well. The appliance is fitted with a power management system that makes sure the effect of power limiting is minimal.

# MAINTENANCE

## Cleaning



Set the child lock before you start cleaning the hob.

We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

### Daily cleaning

1. Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a paper towel or a cloth.

### Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the glass ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
  - *Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°) in relative to the glass. Gently press the scraper against the glass and slide it over the surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.*
  - *Do not press the scraper perpendicularly against the glass.*
  - *Do not scratch the hob surface with the tips of the scraper blade. This can cause permant scratches in the glass.*
2. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
3. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed.



**Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.**

**Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.**



**The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.**

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## *Information according regulation (EU) 66/2014*

### Measurements according EN60350-2

<b>Model identification</b>	<b>IK2073_...</b>	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	180	210
	180	145
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	172.5	171.4
	172.5	179.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	174.0	

# TROUBLESHOOTING

## General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, switch 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.
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.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the bleep by touching the timer key.
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.	Check the electrical connections.
Error code $\text{E1}$ and you hear a continuous audio signal.	The control panel is dirty or has water or an object lying on it.	Clean the control panel.
Error code F2	A cooking zone has overheated.	Wait for the cooking zone to cool down.
Error code F	Other defect.	Contact the service department.

# ENVIRONMENTAL ASPECTS

## 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**



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





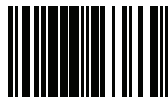


Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.  
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.  
Stick the appliance identification card here.

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

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



896045

**Pelgrim**



IK2073\_...

Notice d'utilisation  
Plaque de cuisson à induction

Anleitung  
Induktionskochfeld

---

**Pelgrim**

---

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 23

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 23

### **Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6
Indications dans l'affichage	7

## Sécurité

Sécurité antisurchauffe	8
Limiteur de temps de cuisson	8
Cuisson saine	8

## Avant la première utilisation de l'appareil

Utilisation des touches tactiles et du curseur	9
Bruits de l'induction	9
Casseroles appropriées	9
Réglage de la puissance	10
Réglages de cuisson	11

## Fonctionnement

Lancer la cuisson	12
Finir la cuisson	12
La fonction Boost	13
Couplage des zones de cuisson Bridge	13
Commande du minuteur	13
Activation de la fonction de préchauffage automatique	15
Fonction Pause	16
Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)	16
Fonction Rappel	17
Activation de la fonction Faire fondre	17
Activation de la fonction Maintien au chaud	17

## Réglages

Réglage des paramètres du signal sonore et de verrouillage	18
--	----

## Entretien

Nettoyage	20
-----------	----

## Spécifications techniques

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

## Diagnostic des pannes

Généralités	22
-------------	----

## Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	23
---	----

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

---

## *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.



**Veillez 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. **Veillez 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.

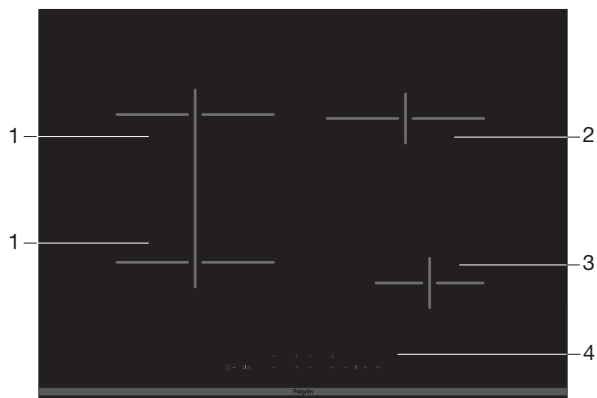
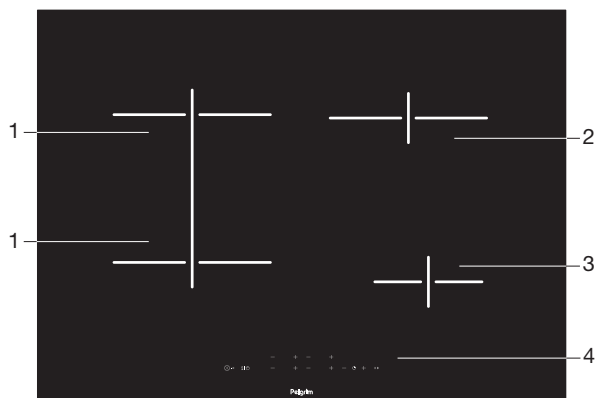
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

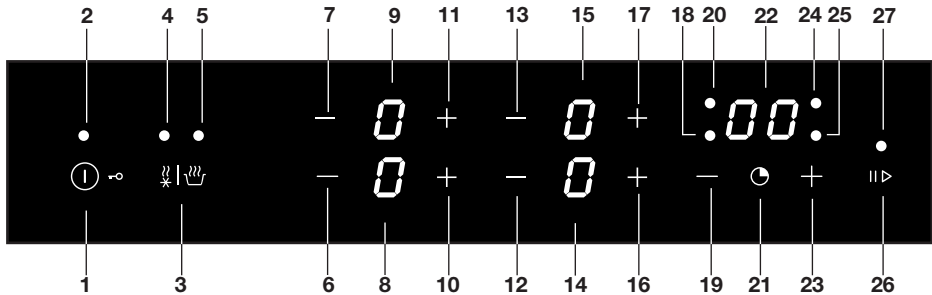
## Description



1. Zone de cuisson par induction Bridge  $\varnothing$  180 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson  $\varnothing$  210 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson  $\varnothing$  145 mm / 1,2 kW - 1,6 kW (fonction Boost)
4. Panneau de commande

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Panneau de commande




1. Touche Marche/Arrêt / touche Sécurité enfant
2. Voyant Marche/Arrêt / Sécurité enfant
3. Touche Faire fondre/Maintien au chaud
4. Voyant Faire fondre
5. Voyant Maintien au chaud
6. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson avant gauche
7. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson arrière gauche
8. Affichage de la zone de cuisson avant gauche
9. Affichage de la zone de cuisson arrière gauche
10. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson avant gauche
11. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson arrière gauche
12. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson avant droite
13. Touche pour réduire la puissance, zone de cuisson arrière droite
14. Affichage de la zone de cuisson avant droite
15. Affichage de la zone de cuisson arrière droite
16. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson avant droite
17. Touche pour augmenter la puissance, zone de cuisson arrière droite
18. Voyant du minuteur, zone de cuisson avant gauche
19. Touche pour réduire le temps
20. Voyant du minuteur, zone de cuisson arrière gauche
21. Touche Minuteur
22. Affichage du minuteur
23. Touche pour augmenter le temps
24. Voyant du minuteur, zone de cuisson arrière droite
25. Voyant du minuteur, zone de cuisson avant droite
26. Touche Pause/Rappel
27. Voyant Pause/Rappel



**Certaines fonctions de commande sont disponibles selon le modèle.**

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Indications dans l'affichage

Affichage	Description
0	Niveau de puissance « 0 » pour une zone de cuisson
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
P	Fonction Boost activée
U	Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
B	La fonction Bridge est sélectionnée
A	Fonction Préchauffage automatique sélectionnée
W	Fonction Faire fondre sélectionnée
U	Fonction Maintien au chaud sélectionnée
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
H	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche.  <b>Danger ! Risque de brûlures.</b>
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »
F	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »



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

### Sécurité antisurchauffe

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

### Limiteur de temps de cuisson



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

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement maximal
U	2 heures
u	8 heures
1-2	8 heures
3-4	6 heures
5-6	4 heures
7	2 heures
8	1,5 heure
9	1,5 heure
P	10 minutes (puis retour à la puissance 9)

### Cuisson saine

#### Point de fumée des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, il est recommandé de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée qui est la température à partir de laquelle des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile.

Huile	Point de fumée °C	Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive vierge extra	160 °C	Huile de tournesol	227 °C
Beurre / huile de coco	177 °C	Huile de maïs / huile d'arachide	232 °C
Huile de colza	204 °C	Huile d'olive	242 °C
Huile d'olive vierge	216 °C	Huile de riz	255 °C



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

## Utilisation des touches tactiles et du curseur

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

Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

## Bruits de l'induction

### **Un cliquetis**

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

### **Bruit de casserole**

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

### **Ventilation bruyante**

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

## Casseroles appropriées

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



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



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



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

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

## 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  $\varnothing$  145 mm
  - ▷ 110 mm pour une zone de cuisson  $\varnothing$  180 mm
  - ▷ 130 mm pour une zone de cuisson  $\varnothing$  210 mm
  - ▷ 230 mm pour les zones de cuisson *Bridge couplées*
- 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.**

## Réglage de la puissance

Les zones de cuisson possèdent 9 niveaux de réglage et une fonction Boost.

- Appuyez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue.
  - ▷ Lorsque vous appuyez sur la touche « + » pour la première fois, le réglage « 9 » s'affiche.
  - ▷ Lorsque vous appuyez sur la touche « - » pour la première fois, le réglage « 4 » s'affiche.
- Utilisez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue pour sélectionner le réglage de puissance souhaité. Réglez la puissance sur 9, puis appuyez sur la touche « + » pour sélectionner la fonction Boost.
  - ▷ La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée.

## Répartition de la puissance des zones de cuisson

- La puissance maximale disponible dépend du branchement électrique de la plaque de cuisson. Consultez le chapitre « Réglages / Puissance totale maximale ».
- Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement.
  - ▷ Si la puissance maximale est atteinte, un signal sonore est émis.
- Si l'une des zones de cuisson est réglée sur Boost et que vous souhaitez sélectionner cette fonction ou la puissance 9 pour l'autre zone de cuisson, vous devez tout d'abord réduire la puissance de la zone de cuisson réglée sur Boost.
- Les zones de cuisson droites et gauches n'ont aucune interaction. Vous pouvez régler sur Boost l'une des zones de cuisson situées à gauche ou l'une des zones de cuisson situées à droite.
- Si la « puissance totale maximale » est réglée sur 3,7 ou moins, les zones de cuisson à gauche et à droite interagissent.

---

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

---

## ***Réglages de cuisson***

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

### **Utilisez le niveau « boost » pour :**

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,

### **Utilisez le niveau 9 pour :**

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

### **Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :**

- cuire des crêpes épaisses et préparer du pain perdu ;
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du poisson pané,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

### **Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :**

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

### **Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :**

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

# FONCTIONNEMENT



**Veillez 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.**

## Lancer la cuisson

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - ▷ *Le voyant Marche/Arrêt s'allume.*
  - ▷ *Tous les affichages indiquent « 0 » signalant que la plaque à induction est passée à l'état de veille.*
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
  - ▷ *Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.*
3. Appuyez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue.
  - ▷ *Lorsque vous appuyez sur la touche « + » pour la première fois, le réglage « 9 » s'affiche.*
  - ▷ *Lorsque vous appuyez sur la touche « - » pour la première fois, le réglage « 4 » s'affiche.*
  - ▷ *Un bref signal sonore retentit.*
  - ▷ *Réglez un niveau de puissance supérieur ou inférieur avec la touche '+' ou '-'.*
  - ▷ *La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.*

### **Lorsque le symbole de détection de récipient clignote :**

- 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 chauffe pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*
  - ▷ *L'affichage s'éteint automatiquement après 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.*



**Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 10 secondes, elle s'éteint automatiquement.**

## Finir la cuisson

- Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson. Vous pouvez également l'éteindre en appuyant sur les touches « - » et « + » simultanément.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque à induction.



*Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson trop chaude et qu'il ne faut pas toucher. 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.*

# FONCTIONNEMENT

## La 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.

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « + » de la zone de cuisson voulue.
  - Un « 9 » s'affiche dans l'affichage.
3. Appuyez à nouveau sur la touche « + » de la zone de cuisson voulue pour sélectionner la fonction boost.
  - Un « P » s'affiche dans l'affichage.
  - Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.

## Couplage des zones de cuisson 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. La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones à induction Bridge sont couplées. Le récipient de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière.

### **Couplage des zones de cuisson Bridge**

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez et maintenez enfoncés les touches « - » sur les deux zones de cuisson de gauche en même temps pendant 4 secondes.
  - Le « voyant de la zone de cuisson Bridge » s'affiche dans la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour les deux zones couplées avec les touches « - » et « + » de la zone de cuisson avant.

## Commande du minuteur

**Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières :**

- **Minuteur de cuisine** — aucune zone de cuisson ne s'éteint lorsque le temps défini est écoulé. Seule une alarme est émise.
    - Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.
  - **Minuteur de cuisson** — 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.
  - Le minuteur de cuisson et le minuteur de cuisson peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.

# FONCTIONNEMENT

- Le minuteur de cuisson fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais il n'est pas relié à une zone de cuisson. Lorsque vous éteignez la plaque de cuisson, le minuteur de cuisson continue.
- L'arrêt ou la modification du minuteur de cuisson est uniquement possible lorsque la plaque de cuisson est allumée.

## Utilisation du minuteur de cuisine

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur.
  - ▷ *Le minuteur affiche « 00 ».*
3. Sélectionnez une durée de cuisson dans les 10 secondes à l'aide de la touche « - » ou « + » de minuteur.
  - ▷ *Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence.*
  - ▷ *L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.*
  - ▷ *Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme ; elle s'éteindra sinon automatiquement au bout de 2 minutes (cette durée est réglable, voir « Réglages »).*
  - ▷ *La durée qui s'affiche est la durée restante.*
  - ▷ *La dernière minute du compte à rebours s'affiche en secondes.*

## Utilisation du minuteur de cuisson

1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone de cuisson et un niveau de réglage.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur.
  - ▷ *Le minuteur affiche « 00 ».*
3. Appuyez de nouveau sur la touche Minuteur.
  - ▷ *Le point de la zone de cuisson correspondante à côté de l'affichage du minuteur et la durée sélectionnée clignotent.*
  - ▷ *Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.*
4. Sélectionnez une durée de cuisson dans les 10 secondes à l'aide de la touche « - » ou « + » de minuteur.
  - ▷ *Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence.*
  - ▷ *Le point de la zone de cuisson correspondante à côté de l'affichage du minuteur clignote.*
  - ▷ *La zone de cuisson s'éteint une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.*
  - ▷ *L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.*
  - ▷ *Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme ; elle s'éteindra sinon automatiquement au bout de 2 minutes (cette durée est réglable, voir « Réglages »).*

## Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
  - ▷ *La zone est identifiée par un point clignotant à côté de l'affichage du minuteur.*
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de minuteur pour modifier la durée.

# FONCTIONNEMENT

## Vérification du temps de cuisson restant

L'écran du minuteur affiche tous les réglages du minuteur. Les différents réglages du minuteur s'affichent tour à tour dans le sens horaire.

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps de cuisson restant.
  - ▷ *La zone est identifiée par un point clignotant à côté de l'affichage du minuteur.*
  - ▷ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

## Arrêt du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + ».
  - ▷ *Le point lumineux à côté de l'affichage s'éteint.*

## 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.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole adaptée sur l'une des zones de cuisson.
  - ▷ *La zone de cuisson doit être éteinte ; l'affichage indique un zéro (0).*
2. Appuyez sur la touche « + » pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que vous entendiez un bref signal sonore.
  - ▷ *« A » et la puissance « 9 » clignotent rapidement alternativement sur l'affichage.*
3. Utilisez la touche « - » pour régler la puissance à laquelle vous souhaitez cuisiner une fois que la durée de préchauffage automatique à la puissance définie est écoulée.
  - ▷ *Après avoir réglé le niveau de puissance, un bip court retentira après environ 3 secondes ; la fonction de préchauffage automatique est activée..*
  - ▷ *« A » et la puissance sélectionnée clignotent alternativement dans l'affichage.*

# FONCTIONNEMENT

4. À la fin de la durée de préchauffage automatique, la zone de cuisson passe automatiquement à la puissance sélectionnée.

▷ *La puissance sélectionnée s'affiche continuellement.*



Appuyez sur la touche « - » pour désactiver la fonction de préchauffage automatique active ou appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » pour éteindre la zone de cuisson.



Appuyez sur la touche « + » pour augmenter la fonction de préchauffage automatique.

## ***Fonction Pause***

La fonction Pause est uniquement disponible lorsqu'au moins une zone de cuisson est activée. La durée de pause maximale est de 10 minutes. Après 10 minutes en mode Pause, la plaque de cuisson s'éteint. Pour reprendre la cuisson durant la pause de 10 minutes, il suffit d'appuyer sur la touche Pause.

Lorsque la fonction Pause est activée :

- Tout réglage du minuteur (y compris l'alarme) effectué avant la pause est interrompu pendant la pause et reprend dès que la fonction Pause est désactivée.
1. Appuyez sur la touche Pause.
    - ▷ *Le voyant au-dessus de la touche Pause clignote (ainsi que les réglages de puissance).*
  2. Appuyez de nouveau sur la touche Pause pour désactiver cette fonction.
    - ▷ *La plaque de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.*

## ***Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)***

1. Éteignez la plaque de cuisson.
  2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant 3 secondes environ.
    - ▷ « L » apparaît sur tous les affichages.
- La plaque de cuisson est maintenant verrouillée. Après 5 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.
  - Pour déverrouiller la plaque, appuyez de nouveau sur la touche Marche/Arrêt pendant 3 secondes environ.
    - ▷ *La fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.*



Si la fonction Sécurité enfant est activée dans le menu des réglages (voir chapitre « Réglages »), la plaque sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est allumée.



## ***Fonction Rappel***

Si la table de cuisson a été accidentellement éteinte avec la touche Marche/Arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt dans les 5 secondes.
  - *Le voyant de pause/rappel clignotera.*
2. Appuyez dans les 5 secondes sur la touche Pause pour confirmer et continuer.

## ***Activation de la fonction Faire fondre***

Une température de 42 °C (+/- 5 °C) est maintenue pour faire fondre des aliments (en fonction de la qualité du plat de cuisson utilisé).

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole adaptée sur l'une des zones de cuisson.
2. Appuyez une seule fois sur la touche Faire fondre/Maintien au chaud.
  - *Le voyant de la fonction Faire fondre s'allume au-dessus de la touche.*
3. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson souhaitée.
  - *La fonction Faire fondre est sélectionnée. Le symbole « u » apparaît dans l'affichage.*
4. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour désactiver la fonction Faire fondre.
  - *Zéro (0) apparaît dans l'affichage.*

## ***Activation de la fonction Maintien au chaud***

Une température de 70 °C (+/- 5 °C) est maintenue pour garder des aliments au chaud (en fonction de la qualité du plat de cuisson utilisé).

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole adaptée sur l'une des zones de cuisson.
2. Appuyez deux fois sur la touche Faire fondre/Maintien au chaud.
  - *Le voyant de la fonction Maintien au chaud s'allume au-dessus de la touche.*
3. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson souhaitée.
  - *La fonction Maintien au chaud est sélectionnée. Le symbole « U » apparaît dans l'affichage.*
4. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour désactiver la fonction Maintien au chaud.
  - *Zéro (0) apparaît dans l'affichage.*

## Réglage des paramètres du signal sonore et de verrouillage

Vous pouvez ajuster le volume du signal sonore, la durée de l'alarme sonore et les paramètres de verrouillage automatique.

### **Activation du menu des réglages :**

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Appuyez sur la touche Pause pendant 3 secondes environ.
  - *Le premier paramètre « Uo » apparaît dans l'affichage du minuteur indiquant le volume des signaux sonores.*
3. Appuyez sur la touche Minuteur (plusieurs fois) pour sélectionner le type de paramètre :
  - Uo - signal sonore et volume de l'alarme (sonore)
  - So - durée de l'alarme
  - Lo - verrouillage automatique
  - Po - puissance totale maximale
    - *La valeur alors définie apparaît dans les affichages du niveau de puissance de la zones de cuisson droite.*
4. Appuyez sur la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson avant droite pour modifier la valeur.
5. Appuyez sur la touche Pause pendant 2 secondes pour confirmer et enregistrer tous les paramètres.
  - *Un bref signal sonore retentit.*
6. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour quitter le mode des réglages (si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux réglages des paramètres).

### **Signal sonore et volume de l'alarme (sonore) « Uo »**

Les réglages suivants sont disponibles :

- *00 affiché = arrêt (ne concerne pas l'alarme et le signal sonore d'erreur)*
- *01 affiché = volume minimal*
- *02 affiché = volume moyen*
- *03 affiché = volume maximal (par défaut)*
- Le premier chiffre apparaît dans l'affichage arrière droit et le second chiffre dans l'affichage avant droit.
- Un signal sonore bref retentit à chaque changement avec le nouveau volume réglé.

### **Durée de l'alarme sonore « So »**

Les réglages suivants sont disponibles :

- *05 affiché = 5 secondes*
- *1.0 affiché = 1 minute*
- *2.0 affiché = 2 minutes (par défaut)*

# RÉGLAGES

## **Verrouillage sécurité enfant « Lo »**

Si la fonction Verrouillage automatique est activée dans le menu Réglages utilisateur, la plaque de cuisson sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est éteinte.

- 00 affiché = arrêt (par défaut)
- 01 affiché = en marche

## **Puissance totale maximale « Po »**

Si l'installation électrique de votre domicile a des limites de courant différentes, il est possible de réduire la consommation de puissance maximale de la plaque de cuisson :

- 6.0 affiché = 6,0 kW (2x 16 A)
- 7.2 affiché = 7,2 kW (2x 16 A) / prédéfini pour tous les appareils



Si le niveau de puissance est limité, les réglages et la puissance de cuisson obtenue peuvent de même être limités. L'appareil est équipé d'un système de gestion de la puissance qui veille à ce que l'incidence de la limitation de puissance soit minimale.

## Nettoyage



Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez alors que les aliments trop cuits qui ont débordé endommagent la surface en verre.

### Nettoyage quotidien

1. Utilisez un linge humide et un détergent doux (produit vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
2. Essuyez l'appareil avec un essuie-tout ou un torchon.

### Vitre fortement encrassée

1. Enlevez immédiatement tout résidu alimentaire, la graisse brûlée, le sucre ou toute tache tenace de la plaque vitrocéramique à l'aide d'un racloir, même si la plaque est encore chaude ! Le sucre et tout autre résidu alimentaire risquent d'endommager la surface vitrocéramique de manière irréversible.
  - ▶ *Tenez le racloir de façon à ce que l'angle soit correct (45° à 60°) par rapport à la vitre. Appuyez doucement le racloir contre la vitre et faites-le glisser sur la surface pour enlever les salissures. Assurez-vous que le manche en plastique du racloir (sur certains modèles) n'entre pas en contact avec une zone de cuisson chaude.*
  - ▶ *N'appuyez pas le racloir perpendiculairement contre la vitre.*
  - ▶ *Ne rayez pas la surface de la plaque avec les extrémités de la lame du racloir. Cela peut provoquer des rayures permanentes dans la vitre.*
2. Une fois que vous avez débarrassé la vitre des taches tenaces, nettoyez la plaque de cuisson en suivant les étapes recommandées pour le nettoyage quotidien.
3. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, répétez les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.



**N'utilisez pas de détergents abrasifs, car ils pourraient provoquer des rayures.**

**N'utilisez pas de la paille de fer, des éponges à récurer ou tout objet pointu pour nettoyer l'appareil.**



**Il est possible que la plaque de cuisson soit encore très chaude en raison du processus de cuisson ! Ne touchez pas directement la surface. Vous pouvez porter des gants pour éviter de vous brûler lors du nettoyage directement après la cuisson.**

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

### Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	IK2073_...	
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en mm	180	210
	180	145
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg	172,5	171,4
	172,5	179,5
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{plaque de cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg	174,0	


# DIAGNOSTIC DES PANNES

## Généralités

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

### Tableau de dépannage

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

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Trace d'un fond de casserole encore visible après le nettoyage.	Une casserole avec un fond souillé a été utilisée sur la zone de cuisson.	Nettoyez la plaque à induction avec un produit nettoyant pour plaque vitrocéramique et enlevez les salissures ou la graisse du fond de la casserole.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Minuteur pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code de panne 	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne F2.	Une zone de cuisson a surchauffé.	Attendez que la zone de cuisson ait refroidi.
Code de panne F.	Autre dysfonctionnement	Prenez contact avec le service après-vente.

# ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez 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 peut contenir 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 signifie 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



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





# INHALT

---

## ***Ihr Kochfeld***

---

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6
Anzeigen auf dem Display	7

## ***Sicherheit***

---

Überhitzungsschutz	8
Kochzeitbegrenzung	8
Gesund kochen	8

## ***Vor der ersten Verwendung***

---

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Leistungsstufen einstellen	10
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe	11

## ***Bedienung***

---

Kochvorgang starten	12
Kochen beenden	12
Boost-Funktion	13
„Bridge“ Induktionszonen verbinden	13
Timer-Steuerung	13
Einschalten der Ankochautomatik	15
Pausefunktion	16
Verwenden der Sperre/Kindersicherung	16
Wiederherstellungsfunktion	17
Einschalten der Schmelzfunktion	17
Einschalten der Warmhaltefunktion	17

## ***Einstellungen***

---

Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter	18
--	----

## ***Pflege***

---

Reinigung	20
-----------	----

## ***Technische Daten***

---

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	21
---	----

## ***Fehlerbehebung***

---

Allgemeines	22
-------------	----

## ***Umweltschutz***

---

Entsorgung von Gerät und Verpackung	23
-------------------------------------	----

## *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.**

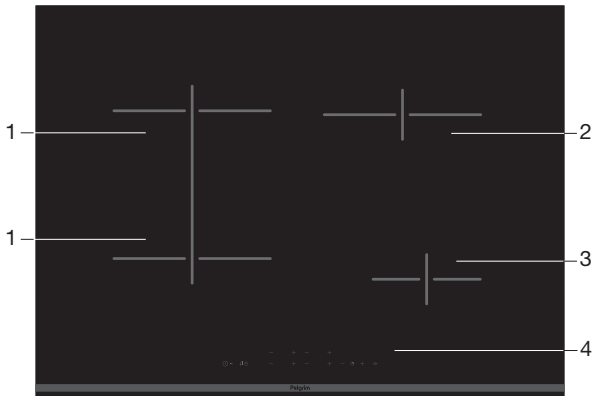
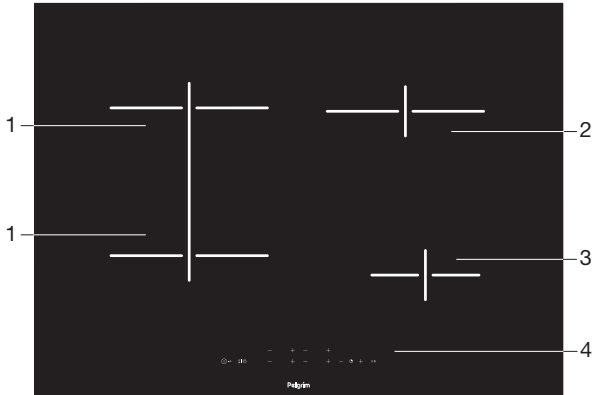
Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

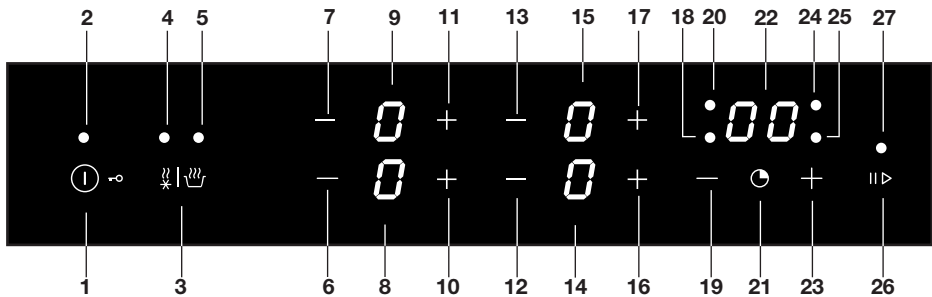
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

## Beschreibung



1. ‚Bridge‘ Induktionszone  $\varnothing$  180 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (Boost)
2. Kochzone  $\varnothing$  210 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (Boost)
3. Kochzone  $\varnothing$  145 mm / 1,2 kW - 1,6 kW (Boost)
4. Bedienleiste

## Bedienleiste




1. EIN/AUS-Taste / Kindersicherungstaste
2. Betriebsanzeige / Kindersicherungsanzeige
3. Schmelz-/Warmhaltetaste
4. Schmelzanzeige
5. Warmhalteanzeige
6. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone links vorn
7. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone links hinten
8. Anzeige Kochzone links vorn
9. Anzeige Kochzone links hinten
10. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone links vorn
11. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone links hinten
12. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone rechts vorn
13. Taste „Leistungsaufnahme reduzieren“ Kochzone rechts hinten
14. Anzeige Kochzone rechts vorn
15. Anzeige Kochzone rechts hinten
16. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone rechts vorn
17. Taste „Leistungsaufnahme erhöhen“ Kochzone rechts hinten
18. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone vorn links
19. Taste „Zeit reduzieren“
20. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone hinten links
21. Zeitsteuerungstaste
22. Zeitanzeige
23. Taste „Zeit verlängern“
24. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone hinten rechts
25. Zeitsteuerungsanzeige für Kochzone vorn rechts
26. Taste „Pause/Wiederherstellen“
27. Anzeige „Pause/Wiederherstellen“



Bestimmte Bedienfunktionen sind nur bei speziellen Modellen verfügbar.

## Anzeigen auf dem Display

Display	Beschreibung
0	Leistungsstufe „0“
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
P	Boost-Funktion aktiv
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrererkennung).
A	Verbindungsfunktion aktiviert
R	Ankochautomatik aktiviert
U	Schmelzen aktiviert
U	Warmhalten aktiviert
L	Kindersicherung aktiviert
H	<p>Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird.</p> <p> <b>Gefahr! Verbrennungsgefahr.</b></p>
F	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“
F	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“



## 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
U	2 Stunden
u	8 Stunden
1 bis 2	8 Stunden
3 bis 4	6 Stunden
5 bis 6	4 Stunden
7	2 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
P	10 Minuten (dann zurück zu Stufe 9)

### Gesund kochen

#### Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

Öl	Rauchpunkt °C	Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C	Sonnenblumenöl	227 °C
Butter/Kokosöl	177 °C	Maisöl/Erdnussöl	232 °C
Rapsöl	204 °C	Olivenöl	242 °C
Natives Olivenöl	216 °C	Reisöl	255 °C

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

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

Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

## Induktionsgeräusche

### **Ticken**

Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Tickern 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  $\varnothing$  145 mm
  - ▷ 110 mm betragen bei einem Zonendurchmesser von  $\varnothing$  180 mm
  - ▷ 130 mm betragen bei einem Zonendurchmesser von  $\varnothing$  210 mm
  - ▷ 230 mm für verbundene 'Bridge' Induktionszonen
- 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.**

## Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Boost-Stufe.

- Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ der gewünschten Kochzone.
  - ▷ Wenn Sie die Taste „+“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „9“ angezeigt.
  - ▷ Wenn Sie die Taste „-“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „4“ angezeigt.
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ für die gewünschte Kochzone die gewünschte Leistung ein. Stellen Sie Leistungsstufe „9“ ein. Tippen Sie dann auf „+“, um die Boost-Stufe zu aktivieren.
  - ▷ Die Kochzone wird mit der ausgewählten Leistung eingeschaltet.

## Leistungsverteilung auf die Kochzonen

- Die maximal verfügbare Leistung ist vom Stromanschluss des Kochfeldes abhängig. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Einstellungen“ unter „Maximale Gesamtleistung“.
- Zwei hintereinanderliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt.
  - ▷ Sobald die maximale Leistung erreicht ist, wird ein Tonsignal wiedergegeben.
- Wenn eine Kochzone auf Boost steht und Sie die andere Kochzone auf Kochstufe 9 oder Boost setzen möchten, reduzieren Sie zuerst die Leistungsstufe der Boost-Kochzone.
- Linke und rechte Kochzonenseite arbeiten unabhängig voneinander. Sie können auf der linken und der rechten Seite jeweils eine Kochzone auf Boost einstellen.
- Wenn die „Maximale Gesamtleistung“ auf 3,7 kW oder weniger eingestellt ist, können die linken und rechten Kochzonen nicht unabhängig voneinander genutzt werden.



# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

---

## Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

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

### **Boost-Funktion:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

### **Stufe 9:**

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

### **Stufen 7 und 8:**

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

### **Stufe 4 bis 6:**

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

### **Stufe 1 bis 3:**

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen



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

## Kochvorgang starten

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▷ Die Betriebsanzeige leuchtet.
  - ▷ Auf allen Anzeigen wird „0“ angezeigt. Damit wird signalisiert, dass sich das Induktionskochfeld im Standbymodus befindet.
2. Setzen Sie einen passenden Topf auf eine Kochzone.
  - ▷ Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.
3. Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ der gewünschten Kochzone.
  - ▷ Wenn Sie die Taste „+“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „9“ angezeigt.
  - ▷ Wenn Sie die Taste „-“ zum ersten Mal berühren, wird die Leistungsstufe „4“ angezeigt.
  - ▷ Ein kurzes Tonsignal wird wiedergegeben.
  - ▷ Stellen Sie mit die Taste „+“ oder „-“ eine höhere oder niedrigere Leistungsstufe ein.
  - ▷ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.

### Wenn das Topferkennungssymbol blinkt:

- kein Topf auf der Kochzone oder Topf steht auf der falschen Zone
- Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet
- Topf ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
  - ▷ Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passende Töpfe darauf stehen.
  - ▷ Nach zwei Minuten ohne passenden Topf wird die Anzeige für die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Erfolgt 10 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

## Kochen beenden

- Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein. Zum direkten Ausschalten der Kochzone können Sie auch die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drücken.
- Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.



Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine sichere Temperatur wird das Symbol ausgeblendet. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit einem anderen Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die Kochzone, die noch heiß ist.

## ***Boost-Funktion***

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

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und setzen Sie einen passenden Topf auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die Taste „+“ der gewünschten Kochzone.
  - ▷ *Auf dem Display erscheint „9“.*
3. Berühren Sie die Taste „+“ der gewünschten Kochzone erneut, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
  - ▷ *Auf dem Display erscheint „P“.*
  - ▷ *Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.*

## ***‘Bridge’ Induktionszonen 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. Bei verbundenen Zonen ist die Boost-Funktion nicht verfügbar. Der verwendete Topf muss groß genug sein, um die Mittelpunkte von vorderer und hinterer Kochzone abzudecken.

### **‘Bridge’ Induktionszonen verbinden**

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
2. Halten Sie die Tasten „-“ auf beiden linken Kochzonen gleichzeitig 4 Sekunden lang gedrückt.
  - ▷ *Auf dem Display für die hintere Kochzone wird die „Verbindungsfunktion“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die beiden Kochzonen verbunden sind.*
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ der vorderen Kochzone die gewünschte Leistungsstufe für die beiden verbundenen Kochzonen ein.

## ***Timer-Steuerung***

### **Sie können den Timer auf zwei Arten verwenden:**

- **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Es wird lediglich ein Tonsignal wiedergegeben.
  - ▷ *Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf eine beliebige Taste*
- **Abschalttimer** – Zeitsteuerung 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.
- Sowohl für die Abschalttimer als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.

# BEDIENUNG

- Die Kurzzeituhr funktioniert wie die Zeitschaltuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Beim Ausschalten des Kochfelds läuft die Kurzzeituhr weiter.
- Die Kurzzeituhr lässt sich nur ausschalten und einstellen, während das Kochfeld eingeschaltet ist.

## Einstellen der Kurzzeituhr

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Um die Zeitsteuerung zu aktivieren, berühren Sie die Zeitsteuerungstaste.
  - ▷ *In der Zeitanzeige blinkt „00“.*
3. Stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Zeitsteuerungstasten „+“ und „-“ eine Zeit ein.
  - ▷ *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.*
  - ▷ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.*
  - ▷ *Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu deaktivieren. Nach 2 Minuten ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal automatisch deaktiviert (Ausschaltzeit lässt sich anpassen, siehe „Einstellungen“).*
  - ▷ *Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt.*
  - ▷ *Während der letzten Minute der Laufzeit erfolgt die Anzeige in Sekunden.*

## Einstellen der Abschalttimer

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, und wählen Sie eine Kochzone und eine Leistungsstufe.
2. Um die Zeitsteuerung zu aktivieren, berühren Sie die Zeitsteuerungstaste.
  - ▷ *In der Zeitanzeige blinkt „00“.*
3. Berühren Sie erneut die Zeitsteuerungstaste.
  - ▷ *Der Punkt der zugehörigen Kochzone neben der Zeitanzeige sowie die Zeit blinken.*
  - ▷ *Tippen Sie so oft wie nötig auf die Zeitsteuerungstaste, um die Kochzone auszuwählen, für welche die Zeitsteuerung eingestellt werden soll.*
4. Stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Zeitsteuerungstasten „+“ und „-“ eine Kochzeit ein.
  - ▷ *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt*
  - ▷ *Der Punkt der zugehörigen Kochzone neben der Zeitanzeige blinkt.*
  - ▷ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.*
  - ▷ *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.*
  - ▷ *Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu deaktivieren. Nach 2 Minuten ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal automatisch deaktiviert (Dauer des Tonsignals lässt sich anpassen, siehe „Einstellungen“).*

## Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Berühren Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Zeitschaltung angepasst werden soll.
  - ▷ *Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einem blinkenden Punkt neben der Zeitanzeige signalisiert.*
2. Stellen Sie mit den Zeitsteuerungstasten +“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.

## Prüfen der verbleibenden Garzeit

In der Zeitanzeige werden alle Zeitsteuerungs-Einstellungen angezeigt. Die unterschiedlichen Timer-Einstellungen werden in der Anzeige im Uhrzeigersinn angezeigt.

1. Berühren Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Restzeit angepasst werden soll.
  - *Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einem blinkenden Punkt neben der Zeitanzeige signalisiert.*
  - *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.*

## Zeitsteuerung ausschalten

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

1. Berühren Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Zeitsteuerung deaktiviert werden soll.
2. Halten Sie die Zeitsteuerungstasten „+“ und „-“ gleichzeitig gedrückt.
  - *Der leuchtende Punkt neben der Anzeige wird ausgeschaltet.*

## Einschalten der Ankochautomatik

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

Leistungsstufe	Ankochzeit (Sekunden)
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.
  - *Die Kochzone sollte ausgeschaltet sein; auf dem Display wird „0“ angezeigt.*
2. Halten Sie die Taste „+“ drei Sekunden gedrückt, bis ein kurzes Tonsignal wiedergegeben wird.
  - *Im Display blinken schnell abwechselnd „A“ und „9“.*

# BEDIENUNG

3. Stellen Sie mit der Taste „-“ die Leistungsstufe ein, mit der nach dem Ankochen weitergekocht werden soll.
  - 3 Sekunden nach dem Loslassen der Taste wird das Ankochen gestartet.
  - Nach dem Einstellen der Leistungsstufe ertönt nach ca. 3 Sekunden ein kurzer Signalton; das Ankochen ist gestartet.
  - Im Display blinken abwechselnd „A“ und die Leistungsstufe.
4. Nach Ablauf der Ankochzeit wechselt die Kochzone automatisch zur ausgewählten Leistungsstufe.
  - Die Leistungsstufe wird im Display kontinuierlich angezeigt.



Um das Ankochen zu beenden, tippen Sie auf die Taste „-“. Um die Kochzone auszuschalten, halten Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig gedrückt.



Um die Ankochautomatik zu verlängern, tippen Sie auf „+“.

## Pausenfunktion

Die Pause-Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn mindestens eine Zone eingeschaltet ist. Die maximale Pausendauer beträgt 10 Minuten. Nach 10 Minuten Pausenmodus wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Um innerhalb dieser 10 Minuten das Garen fortzusetzen, drücken Sie erneut die Pausentaste.

Bei aktivierter Pausenfunktion:

- Alle vor der Pause aktivierten Zeitschaltungen (auch Kurzzeitwecker) werden während der Pause gestoppt. Nach dem Beenden des Pausenmodus werden sie fortgesetzt.
1. Tippen Sie auf die Pausentaste.
    - Die Anzeige über der Pausentaste blinkt (zusammen mit der Leistungsstufe).
  2. Um den Garvorgang fortzusetzen, tippen Sie erneut auf die Pausentaste.
    - Wenn Sie die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktivieren, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

## Verwenden der Sperre/Kindersicherung

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
  2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste ungefähr 3 Sekunden gedrückt.
    - Auf allen Anzeigen wird „L“ angezeigt.
- Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 5 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.
  - Zum Entsperren, EIN/AUS-Taste erneut ungefähr 3 Sekunden gedrückt halten.
    - Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.



Wurde die Kindersicherung im Menü „Einstellungen“ aktiviert (siehe Kapitel „Einstellungen“), wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

## Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Tippen Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die EIN/AUS-Taste.
  - *Die Anzeige „Pause/Wiederherstellen“ fängt an zu blinken.*
2. Berühren Sie innerhalb von 5 Sekunden die Pausentaste, um die Wiederherstellung zu bestätigen.

## Einschalten der Schmelzfunktion

Für das Schmelzen von Lebensmitteln wird eine Temperatur von 42 °C (+/- 5 °C) gehalten (abhängig von der Qualität des verwendeten Kochgeschirrs).

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.
2. Tippen Sie einmal auf die Schmelz-/Warmhaltetaste.
  - *Die Anzeige über der Taste leuchtet.*
3. Tippen Sie bei der gewünschten Kochzone auf „+“ oder „-“.
  - *Die Schmelzfunktion ist aktiviert. Auf dem Display wird „u“ angezeigt.*
4. Um die Schmelzfunktion auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
  - *Auf dem Display wird „0“ angezeigt.*

## Einschalten der Warmhaltefunktion

Für das Warmhalten von Lebensmitteln wird eine Temperatur von 70 °C (+/- 5 °C) gehalten (abhängig von der Qualität des verwendeten Kochgeschirrs).

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.
2. Tippen Sie zweimal auf die Schmelz-/Warmhaltetaste.
  - *Die Anzeige über der Taste leuchtet.*
3. Tippen Sie bei der gewünschten Kochzone auf „+“ oder „-“.
  - *Die Warmhaltefunktion ist aktiviert. Auf dem Display wird „U“ angezeigt.*
4. Um das Warmhaltefunktion auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
  - *Auf dem Display wird „0“ angezeigt.*

# EINSTELLUNGEN

## Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter

Einstellbar sind die Lautstärke des akustischen Signals, die Dauer des akustischen Alarms und die Einstellungen für die automatische Sperre.

### **So aktivieren Sie das Menü „Einstellungen“:**

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Halten Sie die Pausentaste 3 Sekunden gedrückt.
  - *Auf der Zeitanzeige wird der erste Parameter angezeigt („Uo“). Er steht für die Lautstärke der Tonsignale.*
3. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste (mehrmals), um den Parametertyp auszuwählen.
  - Uo – Lautstärke Tonsignale und Alarme
  - So – Alarmdauer
  - Lo – Automatische Sperre
  - Po – Maximale Gesamtleistung
    - *Der aktuell konfigurierte Wert wird in den Leistungsanzeigen der rechten Kochzonen angezeigt.*
4. Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ der vorderen Kochzone den gewünschten Wert aus.
5. Halten Sie zur Bestätigung die Pausentaste 2 Sekunden lang gedrückt. Alle Parametereinstellungen werden gespeichert.
  - *Ein kurzes Tonsignal wird wiedergegeben.*
6. Wenn Sie die neuen Parametereinstellungen nicht speichern wollen, tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste. Der Modus „Einstellungen“ wird beendet.

### **Lautstärke Tonsignal und Alarm „Uo“**

Sie können folgende Werte auswählen:

- *00 auf der Anzeige = AUS (gilt nicht für Tonsignale bei Alarm und Fehler)*
- *01 auf der Anzeige = minimale Lautstärke*
- *02 auf der Anzeige = mittlere Lautstärke*
- *03 auf der Anzeige = maximale Lautstärke (Standardeinstellung)*
- Die erste Ziffer wird auf der rechten hinteren Anzeige angezeigt, die zweite Ziffer auf der rechten vorderen Anzeige.
- Bei jeder Änderung wird ein kurzes Tonsignal mit der neu eingestellten Lautstärke wiedergegeben.

### **Dauer akustischer Alarm „So“**

Sie können folgende Werte auswählen:

- *05 auf der Anzeige = 5 Sekunden*
- *1,0 auf der Anzeige = 1 Minute*
- *2,0 auf der Anzeige = 2 Minuten (Standardeinstellung)*



# EINSTELLUNGEN

## **Kindersicherung „Lo“**

Wurde die automatische Sperre im Menü „Einstellungen“ aktiviert, wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

- ▷ 00 auf der Anzeige = AUS (Standardeinstellung)
- ▷ 01 auf der Anzeige = EIN

## **Maximale Gesamtleistung „Po“**

Wenn für Ihre elektrische Hausinstallation abweichende Stromstärkegrenzwerte gelten, kann die maximale Leistungsaufnahme des Kochfeldes reduziert werden:

- ▷ 6.0 auf dem Display = 6,0 kW (2 x 16 A)
- ▷ 7.2 auf dem Display = 7,2 kW (2 x 16 A) / Voreinstellung für alle Geräte



Wenn die Leistung begrenzt ist, können auch die Einstellungen und die daraus resultierenden Kochleistungen begrenzt sein. Das Gerät ist mit einem Leistungsmanagementsystem ausgestattet, mit dem der Effekt der Leistungsbegrenzungen minimal gehalten wird.

## Reinigung



Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

### Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch.
2. Mit Tuch oder Papiertuch abtrocknen.

### Stark verschmutztes Glas

1. Entfernen Sie Lebensmittelreste, verbranntes Fett, Zucker oder hartnäckige Flecken unverzüglich mit einem Glaskeramikkochfeld-Schaber, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist! Zucker und/oder andere Lebensmittelreste können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
  - ▶ *Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel (45° bis 60°) zum Glas. Drücken Sie den Schaber vorsichtig gegen das Glas, und schieben Sie ihn über die Oberfläche, um die Verunreinigungen zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (soweit vorhanden) nicht mit einer heißen Kochzone in Berührung kommt.*
  - ▶ *Drücken Sie den Schaber nicht senkrecht gegen das Glas.*
  - ▶ *Vermeiden Sie es, mit den Spitzen der Schaberklinge die Kochfeldoberfläche zu zerkratzen. Entsprechende Kratzer im Glas lassen sich unter Umständen nicht mehr entfernen.*
2. Nachdem Sie die hartnäckigen Flecken vom Glas entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld mit den üblichen Schritten zur täglichen Reinigung.
3. Entspricht das Reinigungsergebnis nicht Ihren Erwartungen, können Sie die oben genannten Reinigungsschritte so oft wie nötig wiederholen.



**Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.**

**Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.**



**Das Kochfeld kann durch den Garvorgang noch sehr heiß sein! Oberfläche nicht mit ungeschützter Hand berühren! Bei Bedarf Handschuhe verwenden, um sich beim Reinigen direkt nach dem Kochen nicht zu verbrennen.**

# TECHNISCHE DATEN

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2


Modellbezeichnung	IK2073_...	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm	180	210
	180	145
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	172,5	171,4
	172,5	179,5
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg	174,0	

## 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.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Nach der Reinigung bleibt der Kreis des Pfannenbodens sichtbar.	Ein Topf auf der Kochzone hatte einen verunreinigten Boden.	Induktionskochfeld mit Kochfeldreiniger reinigen, Verunreinigungen/Fett vom Topfboden entfernen.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste, um das Tonsignal zu beenden.
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.
Fehlercode 	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
Fehlercode F2	Eine Kochzone ist überhitzt.	Warten Sie, bis die Kochzone abgekühlt ist.
Fehlercode F.	Anderer Defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 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**

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.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer  
du numéro de type complet.  
Halten Sie bitte die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich  
an den Kundendienst wenden.

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.



896046

**Pelgrim**