

IK4164..

IK4184..

Mode d'emploi  
Plaque de cuisson à induction

Bedienungsanleitung  
Induktionskochfeld

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 21

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 21

Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



**Danger ! Risque de blessure – Gefahr! Verletzungsgefahr**



**Attention ! Risque de dommages matériels**

**Vorsicht! Gefahr von Schäden am Gerät**



**Bon à savoir – Nützlich zu wissen**

## Votre plaque de cuisson

|              |   |
|--------------|---|
| Introduction | 4 |
| Description  | 5 |

## Sécurité

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Sécurité antisurchauffe      | 6 |
| Limiteur de temps de cuisson | 6 |
| Limiteur de puissance        | 6 |

## Utilisation

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Utilisation des touches tactiles | 7 |
| Bruits de l'induction            | 7 |
| Casseroles                       | 7 |
| Indications dans l'affichage     | 9 |
| Réglages de cuisson              | 9 |

## Fonctionnement

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Lancer la cuisson              | 11 |
| Finir la cuisson               | 12 |
| Activer la fonction Boost      | 12 |
| Sécurité enfant                | 12 |
| Minuteur de cuisson/bip minute | 13 |
| Fonction Maintien au chaud     | 15 |

## Limiteur de puissance

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Limiteur de puissance | 16 |
|-----------------------|----|

## Entretien

|           |    |
|-----------|----|
| Nettoyage | 17 |
|-----------|----|

## Diagnostic des pannes

|                      |    |
|----------------------|----|
| Généralités          | 18 |
| Tableau de dépannage | 18 |

## Spécifications techniques

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 | 20 |
|------------------------------------------------------------|----|

## Aspects environnementaux

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

## *Introduction*

---

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages de très faible puissance. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages très puissants, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque à induction est différente de celle sur un appareil conventionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Vous ne pouvez donc pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre Casseroles fournit de plus amples informations à ce sujet.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson à induction est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité thermique et d'un indicateur de chaleur résiduelle. Ce dernier signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel indique comment utiliser la plaque à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.**

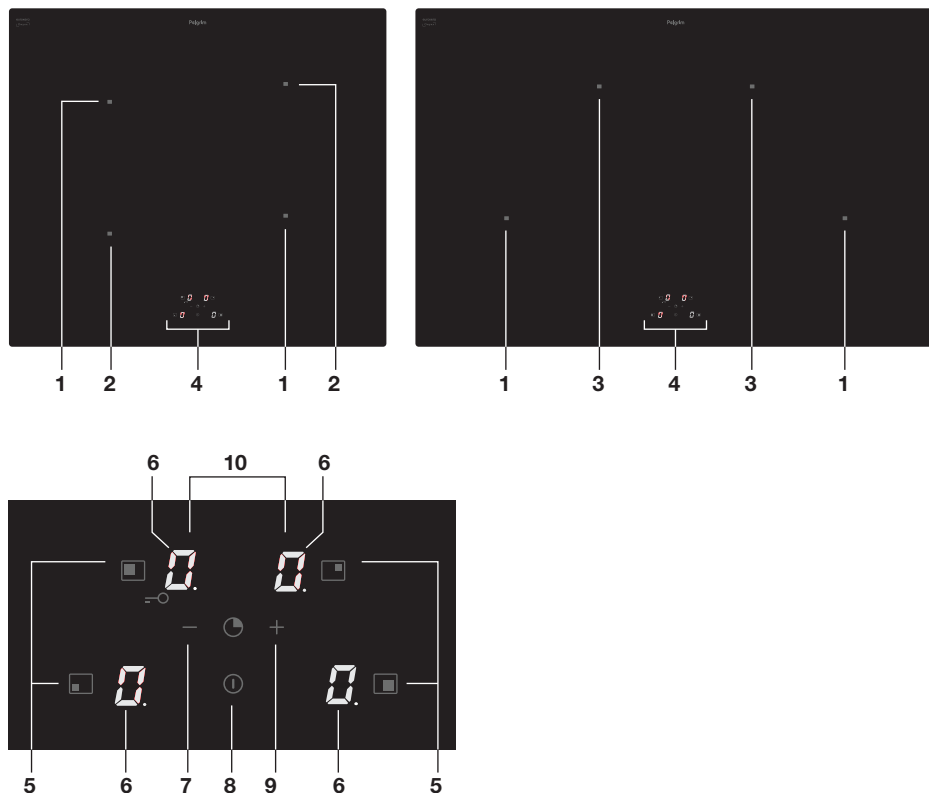
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente.

Les instructions pour l'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Description



1. Zone de cuisson Ø 200 mm / 2300 W - 3000 W (boost)
2. Zone de cuisson Ø 145 mm / 1400 W - 1850 W (boost)
3. Zone de cuisson Ø 160 mm / 1400 W - 2100 W (boost)
4. Panneau de commande
5. Touche de sélection de la zone de cuisson
6. Affichage
  - ▷ Indication de la puissance / Indicateur de chaleur résiduelle / Point pour indiquer que le minuteur de cuisson est activé
7. Touche -
8. Touche Marche/Arrêt
9. Touche +
10. Indication du temps lorsque le bip minute ou minuteur de cuisson est activé



## 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         |
|-------------------|-----------------------------------------|
| Maintien au chaud | 2 heures                                |
| 1                 | 8 heures                                |
| 2                 | 6 heures                                |
| 3 - 4             | 5 heures                                |
| 5                 | 4 heures                                |
| 6 - 7 - 8 - 9     | 1,5 heure                               |
| P                 | 5 minutes (puis passe à la puissance 9) |

### Limiteur de puissance

Deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque ces zones de cuisson sont activées en même temps, la puissance est répartie automatiquement. Une zone de cuisson au maximum peut être réglée sur « boost ».

Les 4 zones peuvent être réglées simultanément sur 9 au maximum. Si l'on souhaite augmenter la puissance, il faut d'abord régler une autre zone sur une valeur inférieure. Un signal sonore retentit et le niveau de puissance réglé clignote à l'écran. Réglez ensuite les zones sur un niveau inférieur.

Lorsque le limiteur de puissance est réglé sur 3700 W, toutes les zones de cuisson s'influencent mutuellement. Lorsque la puissance maximale de cuisson est atteinte, un signal sonore retentit et la puissance réglée clignote à l'écran. Réglez ensuite les zones sur une valeur inférieure.

## ***Utilisation des touches tactiles***

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

## ***Bruits de l'induction***

### **Un cliquetis**

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

### **Bruit de casserole**

- Les casseroles peuvent faire 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.

### **Ventilation bruyante**

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

## ***Casseroles***

- Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.
- La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
  - ▷ *un fond épais (minimum 2,25 mm),*
  - ▷ *une base propre et plate.*



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

## UTILISATION



Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

| Convient                               | Ne convient pas            |
|----------------------------------------|----------------------------|
| Casseroles en acier inoxydable spécial | Faïence                    |
| Class Induction                        | Acier inoxydable           |
| Casseroles en émail résistant          | Porcelaine                 |
| Casseroles en fonte émaillée           | Cuivre/aluminium/plastique |



**Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé !** L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si vous allumez la zone de cuisson à une puissance élevée alors que la casserole est (trop) sèche. Le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe, par exemple, ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe et l'appareil risque de trop chauffer.  
La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre.
- Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inappropriées ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement) sont exclus du champ de la garantie.

### Diamètre minimum de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de 12 cm.
- 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.

### Autocuisseurs

- Les autocuisseurs conviennent parfaitement à la cuisson par induction. La zone de cuisson réagit très vite et l'autocuisseur se trouve rapidement sous pression. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

### Commutation de la puissance

- Cette plaque de cuisson à induction est dotée de la fonction « Commutation » de la puissance pour les réglages 1 à 6. On dirait qu'une zone de cuisson s'allume et s'éteint, mais ce n'est pas le cas. La zone active et désactive la puissance continuellement, mais elle reste allumée à la puissance indiquée. Les deux petites zones passent à une puissance inférieure à celle des deux grandes zones.



Ce principe de commutation est tout à fait normal pour cette plaque de cuisson à induction et ne risque pas de l'endommager. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de votre appareil.

## Indications dans l'affichage

| Affichage | État                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 9       | Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P         | Fonction Boost activée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| L         | Fonction Sécurité enfant sélectionnée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| U         | Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| U         | Fonction Maintien au chaud sélectionnée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| H         |  Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque 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> |
| ⌋         | Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| E         | Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole utilisée, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

### Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

### Utilisez le réglage 9 pour :

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

## UTILISATION

---

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

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

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

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

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

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

## Lancer la cuisson

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
    - ▷ Vous entendrez un seul bip et le chiffre « 0 » s'affichera à côté de chaque zone de cuisson. Le point du chiffre « 0 » clignotera.
    - ▷ Sans autre action de votre part, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes.
  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 de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
    - ▷ Les puissances affichées des zones de cuisson qui ne sont pas activées seront grisées et les points disparaîtront.
  4. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la puissance souhaitée.
    - ▷ Les zones de cuisson possèdent 9 réglages de la puissance, une fonction Maintien au chaud et une fonction « Boost ». Reportez-vous à la section des réglages de cuisson pour sélectionner le mode adapté.
    - ▷ Quand vous sélectionnez directement la touche -, la zone de cuisson s'allume à la puissance 9.
    - ▷ La puissance réglée s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume.
- Pour allumer une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée afin de l'activer.
  - Les puissances affichées des zones de cuisson qui ne sont pas activées seront grisées. Les puissances affichées des zones activées seront également grisées.
  - Réglez la puissance souhaitée avec la touche - ou +.
  - La puissance réglée s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume.

### **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 10 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.



**Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.**

## ***Finir la cuisson***

1. Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
2. 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.*

## ***Activer la fonction Boost***

La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant 5 minutes. Dès que la durée de la fonction Boost est écoulée, la puissance passe automatiquement au niveau 9.

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
4. Appuyez sur la touche - pour régler la puissance sur « 9 ».
  - ▷ *Le niveau de puissance « 9 » s'affiche.*
5. Appuyez alors immédiatement sur la touche + pour sélectionner « Boost ».
  - ▷ *« P » s'affiche. Après quelques secondes, toutes les puissances s'affichant en grisé redeviennent lumineuses et la zone de cuisson s'allume à la puissance maximale.*

## ***Sécurité enfant***

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite l'activation accidentelle des zones de cuisson.

### **Activation de la sécurité enfant**

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
  - ▷ *Un « 0 » s'affiche à côté de chaque zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et la touche - simultanément pendant trois secondes minimum.
  - ▷ *Un « L » s'affichera sur chaque zone de cuisson pendant quelques secondes pour indiquer que la fonction Sécurité enfant est maintenant activée.*

## Désactivation de la sécurité enfant

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
  - Un « L » s'affiche pour chaque zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et la touche - simultanément pendant trois secondes minimum.
  - Un « 0 » s'affichera sur chaque zone de cuisson pendant quelques secondes pour indiquer que la fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.

## Minuteur de cuisson/bip minute

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.
- La plaque de cuisson est également équipée d'un bip minute. Le minuteur de cuisson et le bip minute peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- Le bip minute 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 bip minute continue.
- L'arrêt ou le réglage du bip minute est uniquement possible lorsque la plaque de cuisson est allumée.

### Sélectionner la fonction souhaitée :

- **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.
- **Bip minute** — 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.

### Utilisation du bip minute

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur les touches - et + simultanément.
  - Le réglage du minuteur « 0 0 » apparaît dans les deux affichages du haut. Les deux affichages du bas se sont éteints.
3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée souhaitée.
  - Quand vous appuyez tout d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.
  - Si vous maintenez la pression sur la touche - ou +, la durée sera prolongée ou réduite à une vitesse progressivement plus rapide.
  - Le réglage de la durée est visible pendant quelques secondes ; ensuite, deux points clignotants indiquent que le compte à rebours a commencé.

## FONCTIONNEMENT

- Une fois que la durée définie est écoulée, « 0 0 » clignotera dans l'affichage. Vous entendrez également un bip court répétitif. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le minuteur et le signal bip. Si vous ne faites rien, le signal s'arrêtera automatiquement au bout de deux minutes.

### Utilisation du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez une zone de cuisson qui est allumée et affiche un réglage de la puissance.
2. Appuyez sur les touches - et + simultanément.
  - Le réglage du minuteur « 0 0 » de la zone de cuisson activée apparaît dans les deux affichages du haut. Au niveau de la zone de cuisson concernée, un point clignotant indique que le minuteur peut être réglé pour cette zone de cuisson en particulier.
3. Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée souhaitée.
  - Quand vous appuyez tout d'abord sur la touche -, la durée est immédiatement réglée sur 30 minutes.
  - Si vous maintenez la pression sur la touche - ou +, la durée sera prolongée ou réduite à une vitesse progressivement plus rapide.
  - La durée réglée est visible pendant quelques secondes, puis toutes les puissances réglées s'affichent ainsi qu'un point au niveau de la zone de cuisson pour laquelle le minuteur a été réglé.
  - Une fois que la durée définie est écoulée, « 0 0 » clignotera dans l'affichage, ainsi que le point du minuteur. La zone de cuisson s'éteint. Vous entendrez également un bip court répétitif. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore. Si vous ne faites rien, le signal s'arrêtera automatiquement au bout de deux minutes.



#### Remarque !

Si aucune zone de cuisson n'est activée et que vous appuyez sur les touches - et + simultanément, la durée définie pour le minuteur s'affiche (aucun point ne clignote au niveau d'une zone de cuisson) !

Lorsque vous appuyez de nouveau simultanément sur les touches - et + (plusieurs fois), la durée définie pour une zone de cuisson activée s'affiche (le point clignote au niveau de la zone de cuisson concernée).



#### Conseil

Pour vérifier le temps restant, appuyez sur les touches - et + simultanément (plusieurs fois). Le temps qui s'affiche est soit celui de la zone de cuisson qui est activée (avec un point clignotant), soit celui du bip minute (sans point clignotant). Pour modifier le temps de cuisson, utilisez la touche - ou +.

### ***Fonction Maintien au chaud***

La fonction Maintien au chaud a pour but de maintenir des aliments à une certaine température afin qu'ils restent chauds.

Lors de l'activation de la fonction Maintien au chaud, un « U » s'affiche.

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

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt.
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer. Cette zone est maintenant activée.
4. Appuyez sur la touche + pour régler la puissance sur « 1 ».
5. Appuyez sur la touche - pour sélectionner la fonction Maintien au chaud.
  - Un « U » s'affiche.

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

1. Réglez la puissance de cuisson sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la plaque à induction.

## ***Limiteur de puissance***



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

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de modifier ce réglage à 7000 W / 3700 W / 3500 W.



**La table de cuisson doit être éteinte et déverrouillée.**

Effectuez les étapes suivantes dans les 2 minutes qui suivent le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique.

1. Appuyez simultanément sur les 4 touches de sélection des zones de cuisson pendant environ 3 secondes.
  - ▷ *Un signal sonore retentit.*
  - ▷ « 7.4 » apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour sélectionner le réglage souhaité.

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 3.5 | 3500 W 1 phase  |
| 3.7 | 3700 W 1 phase  |
| 7.0 | 7000 W 2 phases |
| 7.4 | 7400 W 2 phases |

3. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes simultanément sur les 4 boutons de sélection des zones de cuisson pour enregistrer le réglage.
  - ▷ *Un signal sonore retentit.*
  - ▷ *Sur l'affichage, le réglage disparaît.*



Appuyez sur la touche on/off pour quitter le menu sans enregistrer le réglage.

## Nettoyage



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.



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



Enlevez immédiatement tout résidu alimentaire, la graisse brûlée, le sucre ou toute tache tenace de la plaque de cuisson, même si la plaque est encore chaude ! Le sucre et tout autre résidu alimentaire risquent d'endommager la surface vitrocéramique de manière irréversible. 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.

### Nettoyage quotidien

1. Utilisez une éponge anti-rayures et de l'eau chaude pour nettoyer l'appareil.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon en microfibres.

### Résidus alimentaires / taches sombres

1. Appliquer un abrasif doux (par exemple CIF) et laisser agir pendant 5 à 10 minutes.
2. Nettoyer avec une éponge anti-rayures (côté abrasif) en effectuant des mouvements circulaires avec une pression modérée.
3. Rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon en microfibres.

### Taches métalliques et taches persistantes

1. Appliquer de l'acide citrique avec du sel et laisser agir pendant 5 minutes.
2. Nettoyer avec une éponge anti-rayures (côté abrasif) en effectuant des mouvements circulaires avec une pression modérée.
3. Rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon en microfibres.



**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.**

## 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 « [www.etna.nl](http://www.etna.nl)/[www.etna.be](http://www.etna.be) » pour plus d'informations.

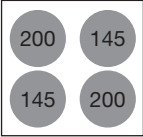
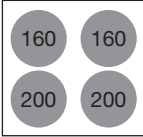
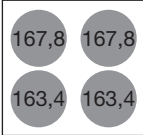
| Symptôme                                                                                                                       | Cause possible                                                                                       | Solution                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.                                 | Refroidissement de la plaque de cuisson.                                                             | Fonctionnement normal.                                                                                                                           |
| Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.                                      | L'appareil neuf chauffe.                                                                             | Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.                                                                    |
| Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.                                                                       | Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.                                  | Fonctionnement normal.                                                                                                                           |
| 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. |
| L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson. Un symbole de détection de casserole (U) s'affiche. | La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit. | Utilisez une casserole adaptée.                                                                                                                  |

## DIAGNOSTIC DES PANNES

| Symptôme                                                                                        | Cause possible                                                                                      | Solution                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Code de panne  | Le panneau de commande est sale ou mouillé.                                                         | Nettoyez le panneau de commande.                                              |
|                                                                                                 | Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.                                               | N'utilisez qu'une seule touche à la fois.                                     |
| Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.     | Le temps prédéfini s'est écoulé.                                                                    | Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal.                |
| 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'un branchement erroné. | 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.                                  | L'appareil n'est pas branché correctement.                                                          | Vérifiez les raccordements électriques.                                       |
| Code de panne ER03.                                                                             | Le panneau de commande est sale ou mouillé.                                                         | Nettoyez le panneau de commande.                                              |
|                                                                                                 | Vous avez maintenu une touche enfoncée trop longtemps.                                              | Évitez d'appuyer sur une touche trop longtemps.                               |
| Code de panne E3.                                                                               | Casserole inappropriée.                                                                             | Utilisez une casserole de cuisson appropriée à l'induction.                   |
| Code de panne E2.                                                                               | Surchauffe de la plaque de cuisson.                                                                 | L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe.                             |
| Code de panne E5 / E6.                                                                          | L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.            | Faites modifier les branchements.                                             |
| Autre code de panne.                                                                            | Générateur défectueux.                                                                              | Prenez contact avec le service après-vente.                                   |

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

|                                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Identification du modèle                                                                                            | <b>IK4164_..</b>                                                                  | <b>IK4184_..</b>                                                                  |
| Type de plaque de cuisson                                                                                           | Plaque de cuisson à induction                                                     | Plaque de cuisson à induction                                                     |
| Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques                                                                | 4                                                                                 | 4                                                                                 |
| Technologie de chauffe                                                                                              | Zones et espaces de cuisson à induction                                           | Zones et espaces de cuisson à induction                                           |
| Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffé(e) en mm.       |  |  |
| Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE <sub>cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg |  |  |
| Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg         | 169,7                                                                             | 165,6                                                                             |

Règlement (UE) 2023/826 :

P<sub>off</sub> mode Arrêt: ≤ 0,5 W.

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

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

- Utilisez toujours une casserole de taille adéquate pour la quantité d'aliments que vous allez cuire.
- Utilisez uniquement une quantité d'eau suffisante pour couvrir les légumes.
- Sélectionnez la taille de la zone de cuisson qui correspond à celle de la casserole.
- Placez toujours un couvercle sur la casserole pour éviter la déperdition de chaleur.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Réduisez la puissance ou éteignez la zone/l'espace de cuisson dès que la température ou l'état de cuisson est atteint(e).
- Utilisez un cuiseur à vapeur pour les légumes afin de les cuire sur plusieurs niveaux, mais en n'utilisant qu'une seule zone de cuisson, ou utilisez une casserole avec un séparateur d'aliments.
- Utilisez un autocuiseur pour la cuisson de légumineuses, et même de morceaux ou pièces de viande ou de ragoûts.  
Le processus de cuisson sera plus rapide.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisissez des récipients à fond plat afin que la surface de contact avec l'anneau de cuisson soit totale.

### ***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.

## ***Ihr Kochfeld***

---

|              |   |
|--------------|---|
| Einführung   | 4 |
| Beschreibung | 5 |

## ***Sicherheit***

---

|                    |   |
|--------------------|---|
| Überhitzungsschutz | 6 |
| Kochzeitbegrenzung | 6 |
| Leistungsbegrenzer | 6 |

## ***Verwendung***

---

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Verwendung der Touch-Tasten | 7 |
| Induktionsgeräusche         | 7 |
| Kochgeschirr                | 7 |
| Anzeigen auf dem Display    | 9 |
| Leistungsstufen             | 9 |

## ***Bedienung***

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Kochvorgang starten            | 11 |
| Kochen beenden                 | 12 |
| Einschalten der Boost-Funktion | 12 |
| Kindersicherung                | 12 |
| Garzeit/Kurzzeituhr            | 13 |
| Warmhaltefunktion              | 15 |

## ***Leistungsbegrenzung***

---

|                     |    |
|---------------------|----|
| Leistungsbegrenzung | 16 |
|---------------------|----|

## ***Pflege***

---

|           |    |
|-----------|----|
| Reinigung | 17 |
|-----------|----|

## ***Fehlerbehebung***

---

|                 |    |
|-----------------|----|
| Allgemeines     | 18 |
| Störungstabelle | 18 |

## ***Technische Daten***

---

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 | 20 |
|-------------------------------------------|----|

## ***Umweltschutz***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von Gerät und Verpackung | 22 |
|-------------------------------------|----|

## ***Einführung***

---

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Bei Induktionskochfeldern erfolgt die Wärmeerzeugung mit Magnetfeldern. Deshalb ist nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

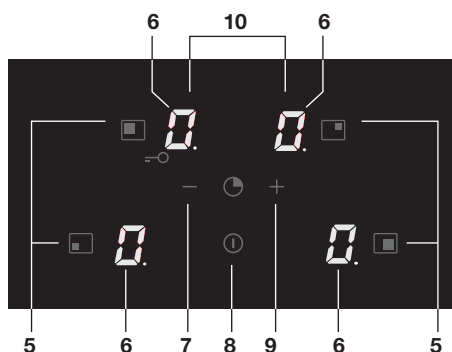
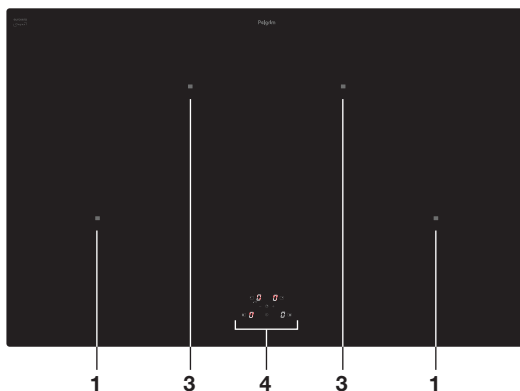
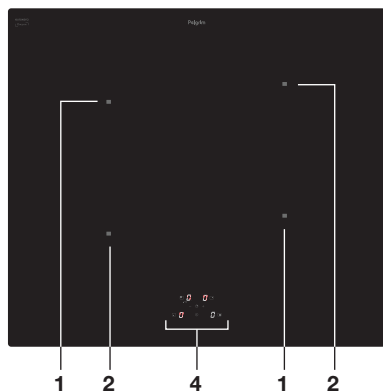
**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

## Beschreibung



1. Kochzone Ø 200 mm / 2300 W - 3000 W (Boost)
2. Kochzone Ø 145 mm / 1400 W - 1850 W (Boost)
3. Kochzone Ø 160 mm / 1400 W - 2100 W (Boost)
4. Bedienleiste
5. Auswahl taste Kochzone
6. Display
  - ▷ Anzeige Leistungsstufe / Restwärmeanzeige / Punkt signalisiert eine laufende Garzeit
7. Taste „-“
8. EIN-/AUS-Taste
9. Taste „+“
10. Zeitanzeige beim Einstellen der Kurzzeituhr/Garzeit



## 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. Diese wird automatisch aktiviert, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

| Leistungsstufe | Maximale Betriebszeit                    |
|----------------|------------------------------------------|
| Warmhalten     | 2 Stunden                                |
| 1              | 8 Stunden                                |
| 2              | 6 Stunden                                |
| 3 - 4          | 5 Stunden                                |
| 5              | 4 Stunden                                |
| 6 - 7 - 8 - 9  | 1,5 Stunden                              |
| P              | 5 Minuten (dann Umschaltung auf Stufe 9) |

### Leistungsbegrenzer

Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Es kann maximal eine Kochzone auf Boosten eingestellt werden.

Die 4 Kochzonen können gleichzeitig auf maximal Stufe 9 eingestellt werden. Wenn die Einstellung „Boost“ gewünscht wird, muss zuerst eine andere Zone auf eine niedrigere Stufe eingestellt werden. Es ertönt ein akustisches Signal und die eingestellte Leistungsstufe blinkt im Display. Stellen Sie dann die Zonen auf einen niedrigeren Wert ein.

Wenn der Leistungsbegrenzer auf 3700 W eingestellt ist, beeinflussen sich alle Kochzonen gegenseitig. Wenn die maximale Kochstufe erreicht ist, ertönt ein Tonsignal und die eingestellte Leistungsstufe blinkt im Display. Stellen Sie dann die Zonen auf eine niedrigere Stufe.

## Verwendung der Touch-Tasten

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

## Induktionsgeräusche

### **Ticken**

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

### **Töpfe geben Geräusche von sich**

- Auch die 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 brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

## Kochgeschirr

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.
- Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - ▷ *Bodenstärke mindestens 2,25 mm*
  - ▷ *Sauberem und ebenem Boden*



**Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!**

## VERWENDUNG



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

| Geeignet                               | Ungeeignet                  |
|----------------------------------------|-----------------------------|
| Spezielle Edelstahlpfannen             | Keramik                     |
| Class Induction                        | Edelstahl                   |
| Robuste Emailletöpfe                   | Porzellan                   |
| Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr | Kupfer/Aluminium/Kunststoff |



**Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!** Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen. Der Topfboden kann sich verformen – zum Beispiel bei Überhitzung oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, so dass das Gerät zu heiß wird.  
Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt.
- Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von jeder Garantie ausgeschlossen.

### Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 cm betragen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

### Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

### Schalten der Leistung

- Ein Merkmal dieses Induktionskochfeldes ist das „Schalten“ der Leistung bei den Einstellungen 1 bis 6. Dabei entsteht der Eindruck, eine Kochzone würde ein- und ausgeschaltet werden, das aber ist nicht der Fall. Die Leistung der Zone wird kontinuierlich ein- und ausgeschaltet. Die Zone bleibt dabei eingeschaltet und auf der angegebenen Einstellung. Die beiden kleinen Zonen schalten in geringerem Maße als die beiden großen Zonen.



Dieses Schalten ist für dieses Induktionskochfeld normal und unschädlich. Es handelt sich nicht um einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes.

## Anzeigen auf dem Display

| Display | Status                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 9     | Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P       | Boost-Funktion aktiv                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| L       | Kindersicherung aktiv                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| U       | Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| U       | Warmhalten aktiviert                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| H       |  Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. <b>Gefahr! Verbrennungsgefahr.</b> |
| ⌋       | Fehlercode siehe „Störungstabelle“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| E       | Fehlercode siehe „Störungstabelle“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Leistungsstufen

Weil die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen und den verwendeten Kochgeschirren abhängen, können die Angaben in der folgenden Tabelle lediglich als Anhaltspunkte gelten.

### Boost-Stufe verwenden für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

### Leistungsstufe 9 verwenden für:

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

**Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:**

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Armer Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen

**Leistungsstufen 4–6 verwenden für:**

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

**Leistungsstufen 1–3 verwenden für:**

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

## Kochvorgang starten

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
    - ▷ *Ein einzelnes Tonsignal wird wiedergegeben, und auf den Displays neben den Kochzonen wird jeweils „0“ angezeigt. Neben der „0“ blinkt ein Punkt.*
    - ▷ *Erfolgen innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.*
  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 zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
    - ▷ *Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen werden gedimmt. Die Punkte werden ausgeblendet.*
  4. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
    - ▷ *Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Warmhalte- und eine Boost-Stufe. Hinweise zur Auswahl der optimalen Leistungsstufe finden Sie in der Übersicht zu den Leistungsstufen.*
    - ▷ *Wenn Sie direkt auf „-“ tippen, wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 eingeschaltet.*
    - ▷ *Auf dem Display wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird eingeschaltet.*
- Wenn Sie eine andere Kochzone einschalten möchten, berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
  - Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen werden gedimmt. Auch die Leistungsanzeigen der aktivierten Zonen werden gedimmt.
  - Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Leistung ein.
  - Auf dem Display wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird eingeschaltet.

### **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 10 Minuten ohne passenden Topf wird die Anzeige für die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.*



**Erfolgen innerhalb der nächsten 20 Sekunden keine weiteren Tastenbetätigungen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.**

## **Kochen beenden**

1. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.



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

## **Einschalten der Boost-Funktion**

Sie können die „Boost“-Funktion verwenden, um 5 Minuten mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
3. Berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
4. Tippen Sie auf „-“, um Leistungsstufe „9“ einzustellen.
  - ▷ Auf dem Display wird „9“ angezeigt.
5. Tippen Sie direkt danach auf „+“, um auf „Boost“ umzuschalten.
  - ▷ Auf dem Display wird „P“ angezeigt. Nach einigen Sekunden leuchten alle Leistungsanzeigen wieder hell. Die Kochzone wird mit höchster Leistung eingeschaltet.

## **Kindersicherung**

Ihre Induktionskochplatte ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der sich das Gerät sperren lässt. Dies verhindert, dass die Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

### **Aktivieren der Kindersicherung**

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
  - ▷ Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „0“ angezeigt.
2. Halten Sie mindestens 3 Sekunden gleichzeitig die Taste für die Kochzone links hinten sowie „-“ gedrückt.
  - ▷ Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die Kindersicherung jetzt aktiviert ist.

## Deaktivieren der Kindersicherung

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
  - ▷ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt.*
2. Halten Sie mindestens 3 Sekunden gleichzeitig die Taste für die Kochzone links hinten sowie „-“ gedrückt.
  - ▷ *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils einige Sekunden „0“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die Kindersicherung jetzt deaktiviert ist.*

## Garzeit/Kurzzeituhr

- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr funktioniert wie die Zeitschaltuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Beim Ausschalten des Kochfelds läuft die Kurzzeituhr weiter.
- Das Einstellen sowie Ausschalten der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

### Gewünschte Funktion auswählen:

- **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit der aktiven Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Es wird lediglich ein Tonsignal wiedergegeben.
  - ▷ *Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen.*

### Einstellen der Kurzzeituhr

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt.
  - ▷ *In den oberen Anzeigen wird „0 0“ angezeigt. Die beiden unteren Displays sind ausgeschaltet.*
3. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.
  - ▷ *Tippen Sie direkt danach auf „-“, um die Garzeit 30 Minuten einzustellen.*
  - ▷ *Wenn Sie „-“ oder „+“ gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung schneller geändert.*
  - ▷ *Einige Sekunden wird die ausgewählte Zeiteinstellung angezeigt. Danach wird mit zwei blinkenden Punkten signalisiert, dass die Zeitsteuerung abwärts zählt.*
  - ▷ *Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer, blinkt auf dem Display „0 0“.*  
*Außerdem wird mehrfach ein kurzes Tonsignal wiedergegeben. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.*

## Einstellen der Garzeit

1. Wählen Sie eine eingeschaltete Kochzone mit aktivierter Leistungsstufe aus.
2. Halten Sie gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt.
  - ▷ *In den oberen Anzeigen der aktivierten Kochzone wird „0 0“ angezeigt. An der Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt signalisiert, dass für diese Kochzone die Garzeit eingestellt werden kann.*
3. Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.
  - ▷ *Tippen Sie direkt danach auf „-“, um die Garzeit 30 Minuten einzustellen.*
  - ▷ *Wenn Sie „-“ oder „+“ gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung schneller geändert.*
  - ▷ *Einige Sekunden wird die Zeiteinstellung angezeigt. Danach werden alle eingestellten Leistungsstufen angezeigt. Bei den Kochzonen mit eingestellter Garzeit wird jeweils ein Punkt angezeigt.*
  - ▷ *Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer, blinken auf dem Display „0 0“ und der Punkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Außerdem wird mehrfach ein kurzes Tonsignal wiedergegeben. Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen. Ohne Tastenbetätigung wird das Tonsignal nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.*



### Hinweis!

Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, und Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung der Kurzzeituhr angezeigt (es blinken keine Punkte an Kochzonen).

Halten Sie danach (mehrfach) erneut „-“ und „+“ gedrückt, werden die Garzeiten der eingeschalteten Kochzonen angezeigt. Dabei blinkt jeweils der Punkt der betreffenden Kochzone.



### Tipp

Halten Sie (mehrfach) gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt, um die Restzeit(en) anzuzeigen. Die auf dem Display angezeigte Zeit gehört entweder zur eingeschalteten Kochzone (mit blinkendem Punkt) oder zur Kurzzeituhr (kein Punkt blinkt). Stellen Sie mit „-“ und „+“ die gewünschte Garzeit ein.

## **Warmhaltefunktion**

Mit der Warmhaltefunktion können Speisen auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden. Bei aktivierter Warmhaltefunktion wird auf dem Display „u“ angezeigt.

### **Einschalten der Warmhaltefunktion**

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
3. Berühren Sie die Taste zum Einschalten der entsprechenden Kochzone.
4. Tippen Sie auf „+“, um Leistungsstufe „1“ einzustellen.
5. Tippen Sie auf „-“, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.
  - ▷ Auf dem Display wird „u“ angezeigt.

### **Ausschalten der Warmhaltefunktion**

1. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
2. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.

## Leistungsbegrenzung



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

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber geändert werden in 7000 W / 3700 W / 3500 W.



**Das Kochfeld muss ausgeschaltet und entsperrt sein.**

Führen Sie die folgenden Schritte innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz durch.

1. Drücken Sie alle 4 Auswahl Tasten für die Kochzone gleichzeitig für etwa 3 Sekunden.
  - ▷ *Ein akustisches Signal ertönt.*
  - ▷ *Im Display erscheint „7.4“.*
2. Drücken Sie die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die gewünschte Einstellung zu wählen.

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 3.5 | 3500 W 1 Phase  |
| 3.7 | 3700 W 1 Phase  |
| 7.0 | 7000 W 2 Phasen |
| 7.4 | 7400 W 2 Phasen |

3. Drücken Sie erneut alle 4 Auswahl Tasten für die Kochzone gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, um die Einstellung zu speichern.
  - ▷ *Ein akustisches Signal ertönt.*
  - ▷ *Auf dem Display wird die Einstellung ausgeblendet.*



Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um das Menü zu verlassen, ohne die Einstellung zu speichern

## Reinigung



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



Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.



Entfernen Sie Lebensmittelreste, verbranntes Fett, Zucker oder hartnäckige Flecken unverzüglich, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist! Zucker und/oder andere Lebensmittelreste können die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Nachdem Sie die hartnäckigen Flecken vom Glas entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld mit den üblichen Schritten zur täglichen Reinigung.

### Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie einen kratzfesten Schwamm und warmes Wasser, um das Gerät zu reinigen.
2. Trocknen Sie das Gerät mit einem Mikrofasertuch ab.

### Lebensmittelrückstände / dunkle Flecken

1. Ein mildes Scheuermittel (z. B. CIF) auftragen und 5 bis 10 Minuten einwirken lassen.
2. Mit einem kratzfesten Schwamm (scheuernde Seite) in kreisenden Bewegungen und mitmäßigem Druck reinigen.
3. Mit Wasser abspülen und mit einem Mikrofasertuch abwischen.

### Metallflecken und hartnäckige Flecken

1. Zitronensäure mit Salz auftragen und 5 Minuten einwirken lassen.
2. Mit einem kratzfesten Schwamm (scheuernde Seite) in kreisenden Bewegungen und mitmäßigem Druck reinigen.
3. Mit Wasser abspülen und mit einem Mikrofasertuch abwischen.



**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.**

## 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

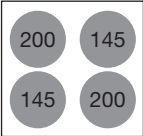
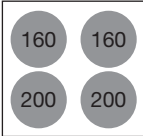
Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „[www.etna.nl](http://www.etna.nl)“ oder „[www.etna.be](http://www.etna.be)“.

| Symptom                                                                                                             | Mögliche Ursache                                                                        | Lösung                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.                             | Das Kochfeld wird gekühlt.                                                              | Das ist normal.                                                                                                                 |
| Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.                                         | Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.                          | Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.                                                            |
| Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.                                                                       | Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.                    | Das ist normal.                                                                                                                 |
| 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. |
| Wenn ich eine Kochzone einschalte, blinkt die Anzeige. Auf dem Display wird ein Topferkennungssymbol (u) angezeigt. | Der Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser. | Verwenden Sie einen geeigneten Topf.                                                                                            |
| Fehlercode                       | Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.                                               | Reinigen Sie die Bedienleiste.                                                                                                  |
|                                                                                                                     | Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.                               | Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.                                                                                    |
| Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.                                       | Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.                                                   | Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen.                                                      |

| Symptom                                                                | Mögliche Ursache                                                                               | Lösung                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen bleiben leer.            | 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 Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.                                                     | Elektrische Anschlüsse überprüfen.                                                    |
| Fehlercode ER03.                                                       | Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.                                                      | Reinigen Sie die Bedienleiste.                                                        |
|                                                                        | Sie haben eine Taste zu lange gedrückt gehalten.                                               | Halten Sie Tasten nicht zu lange gedrückt.                                            |
| Fehlercode E3.                                                         | Ungeeigneter Topf verwendet.                                                                   | Verwenden Sie einen zum Kochen mit Induktion geeigneten Topf.                         |
| Fehlercode E2.                                                         | Gerät überhitzt.                                                                               | Das Gerät wurde wegen Überhitzung ausgeschaltet.                                      |
| Fehlercode E5 / E6.                                                    | Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.                    | Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.                                                    |
| Weitere Fehlercodes.                                                   | Der Generator ist defekt.                                                                      | Wenden Sie sich an den Kundendienst.                                                  |

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2

| Modellbezeichnung                                                                                        | IK4164_..                                                                         | IK4184_..                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Typ des Kochfelds                                                                                        | Induktionskochfeld                                                                | Induktionskochfeld                                                                |
| Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche                                                     | 4                                                                                 | 4                                                                                 |
| Heiztechnologie                                                                                          | Induktionskochzonen und Kochbereiche                                              | Induktionskochzonen und Kochbereiche                                              |
| Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm.                       |  |  |
| Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg |  |  |
| Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochfeld}}$ ) in Wh/kg              | 169,7                                                                             | 165,6                                                                             |

### Verordnung (EU) 2023/826:

P<sub>off</sub> Ausschaltmodus: ≤ 0,5 W.

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

### Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonen- oder Brennergröße für Pfanne/Topf auswählen.
- Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.

- Sobald die Gartemperatur oder der gewünschte Garzustand erreicht ist, Kochzone/-bereich oder Brenner herunterregeln oder ausschalten.
- Zum Garen von Gemüse Dampfgarer verwenden. Sie können dann Gemüse in mehreren Ebenen aufschichten und kommen mit einer einzelnen Zone aus. Es gibt auch Töpfe mit Trennern.
- Verwenden Sie für Hülsenfrüchte, Fleischstücke, komplette Mahlzeiten und Eintöpfe einen Schnellkochtopf. Damit können Sie den Garvorgang beschleunigen.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flacher Bodenplatte, die vollständig mit der Kochzonenoberfläche in Kontakt kommt.

## ***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 fiche signalétique se trouve au fond de l'appareil.  
Das Typenschild des Geräts befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez la fiche signalétique ici.  
Hier Typenschild einkleben.

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

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie  
auf der Garantiekarte.

[www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl)  
[www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be)



943055

**Pelgrim**