

IK5064F

IK5084F

IK5094F

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Manual
Induction hob

Pelgrim

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8

Gebruik

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

Bediening

Bereiding starten	12
Boost	13
Pandetectiesymbool	13
De eierwekker gebruiken	13
De timer gebruiken	14
Kinderslot	15
Vergrendelfunctie	15
De warmhoudfunctie inschakelen	16
De automatische opwarmfunctie inschakelen	16
Pauzefunctie	16
Herstelfunctie	17
Chef Cook functie	17

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer	19
--------------------	----

Onderhoud

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

Problemen oplossen

Algemeen	21
Probleemoplossingstabel	21

Technische specificaties

Technische gegevens kookplaat	23
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	23

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	24
---------------------------------	----

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel van Pelgrim. 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.

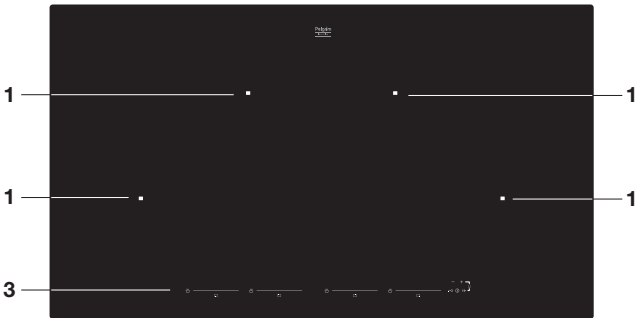
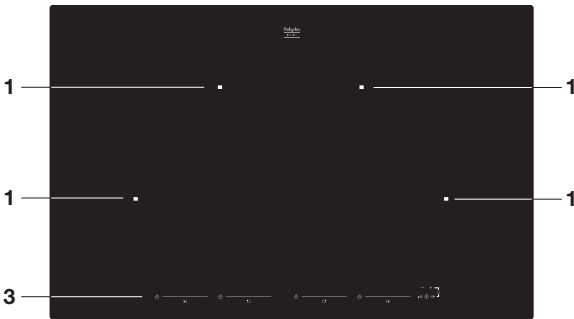
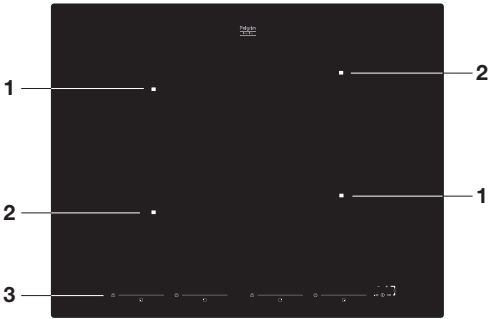
Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

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.

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

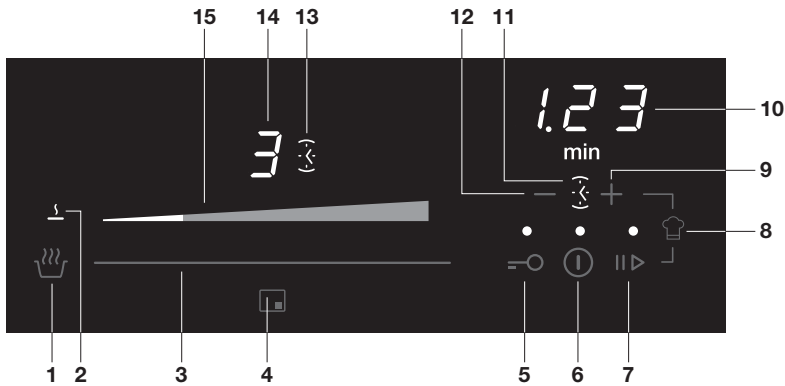
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving



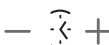
- 1. Kookzone ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
- 2. Kookzone ø 160 mm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
- 3. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Warmhoudtoets
2. Warmhoudsymbool
3. Schuifregelaar
4. Kookzone-indicatie
5. Vergrendeltoets (met indicatielampje boven)
6. Aan-/uittoets (met indicatielampje boven)
7. Pazuetoets (met indicatielampje boven)
8. Chef Cook functie
9. Plustoets '+' timer
10. Timerdisplay
11. Timersymbool (eierwekker)
12. Mintoets '-' timer
13. Timersymbool (kookzone)
14. Display kookzone
15. Display schuifregelaar

Meldingen op het display

Display	Beschrijving
	Vermogensniveau '0' voor een kookzone.
	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
	Boostniveau is actief.
	Actieve timer van een kookzone.
	Actieve kookwekker van de kookplaat.
	Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten).
	Timer ingesteld (8 minuten en 56 seconden).
	Pandetectiesymbool; geen (geschikte) pan op de kookzone.
	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. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Automatische verhitting is actief.
	Warmhoudfunctie is actief.
	Kinderslot is actief / Vergrendelfunctie is actief.
	De kookplaat is ingeschakeld.
	Pauzefunctie is actief.
	Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel 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 de kookstand 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 kookstand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	Maximale gebruikstijd (in minuten)
Warmhoudfunctie	120
Chef Cook functie	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (boost)	5 (na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar niveau 9)

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.

Minimale pandiameter

- De diameter van de bodem van de pan moet minimaal 11 cm zijn: Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.



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. Daarnaast is er nog een boostniveau (P). Stel de kookstand in door de regelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de regelaar dat u aanraakt. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Vermogensbegrenzer

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

Pandetectie

- Het pandetectiesysteem detecteert automatisch een pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van deze kookzone licht feller op en de schuifregelaar verschijnt.
- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 10 minuten uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

Gebruik instelling 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

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

Gebruik instelling 4-6 voor:

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

Gebruik instelling 1-3 voor:

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



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

Gebruik van de aanraaktoetsen en de regelaar

Voor het beste resultaat plaatst u uw vingertop plat op een toets of op de regelaar. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de regelaars niet met andere objecten. Na activering van een toets of de regelaar klinkt er een geluidssignaal. Gebruik de regelaar om een instelling aan te passen.

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De kookplaat is nu actief en alle kookzonedisplays geven '0' weer.*



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

2. Raak binnen 10 seconden een regelaar aan om een kookstand te kiezen.
 - *De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.*
 - *Stel een hoger of lager vermogensniveau in met de schuifregelaar.*

De kookstanden instellen

1. Raak een regelaar aan.
 - *De kookstand verschijnt op het display.*
2. Gebruik de regelaar om de kookstand te wijzigen.

Een kookzone uitschakelen

Een kookzone is in gebruik.

1. Raak de regelaar aan en schuif hem naar links om de kookstand op nul (0) in te stellen.
 - *De kookzone wordt uitgeschakeld.*
 - *De kookplaat wordt na tien seconden uitgeschakeld als alle kookzones op nul (0) staan en geen andere functies worden gebruikt.*

Alle kookzones tegelijkertijd uitschakelen

Er zijn een of meer kookzones in gebruik.

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Alle displays gaan uit en de kookplaat wordt uitgeschakeld.*

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken.

1. Raak het einde van de schuifregelaar aan de rechterkant 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.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:

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

De eierwekker gebruiken



De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De eierwekker schakelt de kookzone niet uit.

De kookplaat is ingeschakeld (en het is mogelijk dat kookzones actief zijn).

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) aan om de timer in te schakelen.
 - Op het display van de timer wordt "0.00" weergegeven en het timersymbool voor de eerste actieve kookzone vanaf links verschijnt.
 - Als er geen actieve kookzones zijn, verschijnt het timersymbool van de eierwekker.
2. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de eierwekker te selecteren.
 - Het timersymbool van de eierwekker licht sterker op dan de overige.
3. Raak binnen 10 seconden de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een tijd in te stellen (van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten).
 - Raak de plustoets (+) aan om een langere tijd in te stellen.
 - Raak de mintoets (-) aan om een kortere tijd in te stellen.
4. De kookwekker is ingesteld.
 - Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
 - Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om het alarm te stoppen.

De timer gebruiken



De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

1. Schakel de kookplaat in en selecteer een kookzone en kookstand.
2. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) aan om de timer in te schakelen.
 - ▷ *Op het display van de timer wordt "0.00" weergegeven en het timersymbool voor de eerste actieve kookzone vanaf links verschijnt.*
3. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt instellen.
 - ▷ *Het timersymbool voor de actieve kookzone licht sterker op dan de overige.*
4. Raak binnen 10 seconden de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een kookduur in te stellen (van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten).
 - ▷ *Raak de plustoets (+) aan om een langere tijd in te stellen.*
 - ▷ *Raak de mintoets (-) aan om een kortere tijd in te stellen.*
5. De timer is ingesteld.
 - ▷ *De kookzone wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.*
 - ▷ *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
 - ▷ *Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om het alarm te stoppen.*

Vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt aanpassen.
 - ▷ *De zone wordt aangegeven door weergave van het timersymbool. Het timersymbool voor de actieve kookzone licht sterker op dan de overige.*
2. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om de tijd te wijzigen.
 - ▷ *Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de '+' of '-' toets te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.*

De resterende kookduur controleren

Het timerdisplay toont altijd de timer met de kortste tijd (het timersymbool brandt feller dan de andere symbolen).

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt bekijken.
 - ▷ *Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

De timer uitschakelen (voordat de ingestelde tijd is verstreken)

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de mintoets (-) aan om de tijd in te stellen op "0.00".
 - ▷ *Het timersymbool verdwijnt.*

Kinderslot

U kunt de kookplaat vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die de kookplaat per ongeluk inschakelen).

De kookplaat is ingeschakeld, maar er zijn geen kookzones actief.

1. Raak de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat aan.*
 - *De kookplaat is nu vergrendeld en schakelt automatisch uit na 10 seconden.*
2. Om de vergrendeling op de heffen schakelt u de kookplaat in.
3. Raak weer de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat uit.*
 - *De kookplaat wordt ontgrendeld.*

Vergrendelfunctie

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

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Raak de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat aan.*
 - *De vergrendelfunctie is geactiveerd.*



Als de kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer de vergrendelfunctie is geactiveerd, blijft deze in het geheugen totdat de kookplaat weer wordt ingeschakeld.



Wanneer de eierwekker of timers actief zijn, kan het alarm worden uitgeschakeld door de mintoets (-) of plustoets (+) aan te raken. U hoeft de kookplaat niet te ontgrendelen.

2. Om de vergrendelfunctie op te heffen schakelt u de kookplaat in.
3. Raak weer de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat uit.*
 - *De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.*

De warmhoudfunctie inschakelen

De warmhoudfunctie is bedoeld om voedsel na het koken warm te houden. Het kan ook gebruikt worden als smelt- of sudderfunctie.

1. Raak de warmhoudtoets van een kookzone aan om de warmhoudfunctie te activeren.
 - *Het warmhoudsymbool wordt boven de warmhoudtoets weergegeven.*
2. Raak de warmhoudtoets nogmaals aan om de warmhoudfunctie te deactiveren.

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	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan (van 1 t/m 8).
 - *In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.*
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de schuifregelaar aan te raken om een ander vermogen in te stellen.

Pauzefunctie

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

Minimaal één kookzone is actief.

1. Raak de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de pauzetoets gaat aan.*
 - *Alle displays tonen het pauzesymbool.*
 - *De pauzefunctie is geactiveerd.*
2. Om de functie te deactiveren, raakt u nogmaals de pauzetoets aan.
 - *De schuifregelaar uiterst rechts gaat branden.*
3. Schuif binnen 5 seconden vanaf links naar rechts over de rechter schuifregelaar.
 - *Het indicatielampje boven de pauzetoets gaat uit.*
 - *De pauzefunctie is gedeactiveerd.*
 - *De instellingen van vóór de pauze worden hersteld.*

Herstelfunctie

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

1. Raak binnen 6 seconden de aan/uit-toets aan en houd deze 2 seconden vast.
 - *De pauzetoets knippert.*
2. Raak nu onmiddellijk de pauzetoets aan.
 - *De vorige instellingen zijn weer actief.*

Chef Cook functie

Deze functie is handig voor professioneel koken. Hiermee kunt u koken zonder dat u de schuifregelaars hoeft te gebruiken. Verplaats de pannen over de kookplaat en op verschillende plaatsen krijgen de pannen verschillende vermogensniveaus. De kookplaat gaat uit als de Chef Cook functie niet binnen 2 uur wordt uitgeschakeld.



De Chef Cook functie heeft vooraf ingestelde vermogensniveaus voor drie kookzones; linksvoor 3, linksachter 6, rechtsachter 9. Deze niveaus kunnen worden gewijzigd met de schuifregelaar van elke zone. De zone rechtsvoor is uitgeschakeld. Wanneer de functie wordt gedeactiveerd, worden de zones uitgeschakeld (stand 0) en schakelt de kookplaat na 10 seconden uit.



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.

BEDIENING

1. Raak de pauzetoets en de plustoets (+) tegelijkertijd aan.
 - *De Chef Cook functie is actief; op elk kookzonedisplay wordt het vooraf ingestelde vermogensniveau weergegeven.*
2. Om de functie te deactiveren, raakt u nogmaals de pauzetoets en de plustoets (+) tegelijkertijd aan.



Als alle zones tijdens de Chef Cook functie op stand 0 worden ingesteld, schakelt de kookplaat na 10 seconden uit.



Er kan geen timer gekoppeld worden aan een kookzone tijdens het gebruik van de Chef Cook functie.

Vermogensbegrenzer



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

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen (zie tabel).

Positie van de schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing
0 - 8	7400 W (totaal)
1	1000 W (totaal)
2	1500 W (totaal)
3	2800 W (totaal)
4	3500 W (totaal)
5	3700 W (totaal)
6	4500 W (totaal)
7	6000 W (totaal)

1. Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
2. Raak binnen twee minuten tegelijkertijd de vergrendeltoets en de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *U bent in het Servicemenu gekomen.*
3. Raak de twee verlichte schuifregelaars aan totdat u een tweede geluidssignaal hoort.
 - *Het timerdisplay toont 'CF6'.*
4. Raak de pauzetoets aan.
 - *Het timerdisplay toont 'PHA'.*
 - *Een kookzonedisplay toont het vermogensniveau.*
5. Gebruik de schuifregelaar om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
6. Raak nogmaals tegelijkertijd de vergrendeltoets en de pauzetoets aan om de instelling te bevestigen.
 - *De kookplaat schakelt uit.*



Raak de aan-/uittoets aan om het servicemenu te verlaten zonder wijzigingen aan te brengen.

Reiniging



Activeer het kinderslot voordat u begint met het reinigen van de kookplaat.

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 toestel te reinigen.
2. Droog het toestel af met een stukje keukenrol of een doek.

Sterk vervuild glas

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



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



De kookplaat kan door het kookproces nog steeds erg heet zijn! Raak het oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik indien gewenst ovenwanten om verbranding te voorkomen tijdens het schoonmaken direct na het koken.

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, zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit of, bij een permanente aansluiting, zet u de stroomvoorziening 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 'www.pelgrim.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe 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.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont u .	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde uitschakeltijd is verstreken.	Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen netvoeding vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitschakelaar (als er geen stekker wordt gebruikt).

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode E2.	Overmatige oververhitting van de kookplaat.	Verwarm geen lege pannen. Gebruik geschikte pannen voor inductie. Laat de kookplaat afkoelen. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem aanhoudt.
Foutcode E3.	De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode E8.	Onjuiste werking van de koelventilator.	Luchtafvoer geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier, of ventilator defect. Neem contact op met de serviceafdeling.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Technische gegevens kookplaat

Kookplaat			IK5064F	IK5084F	IK5094F
		Unit	Waarde		
Producttype			Ingebouwd		
Afmetingen	Breedte	mm	650	800	900
	Diepte	mm	520	520	520
	Hoogte	mm	55	55	55
Spanning/frequentie		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz		
Maximale aansluitvermogen		W	7400	7400	7400

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK5064F		IK5084F IK5044F	
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	215	160	215	215
	160	215	215	215
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	163,4	181,9	181,3	163,4
	176,0	163,4	163,4	180,6
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	171		172	

Verpakking en apparaat afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your induction hob

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

Safety

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8

Before first use

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

Operation

Start cooking	12
Boost	13
Pan detection symbol	13
Using the minute minder	13
Using the cooking timer	14
Child safety lock	15
Lock function	15
Switching on the keep warm function	16
Switching on the automatic heat-up function	16
Pause function	16
Recall function	17
Chef Cook function	17

Power limiter

Power limiter	18
---------------	----

CONTENTS

Maintenance

Cleaning	19
----------	----

Troubleshooting

General	20
Troubleshooting table	20

Technical specifications

Hob technical data	22
Information according regulation (EU) 66/2014	22

Environmental aspects

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

Pictograms used



Important to know



Tip

Introduction

Congratulations on your choice of this Pelgrim 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.

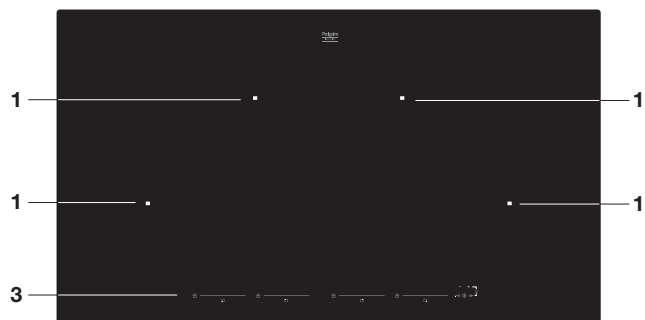
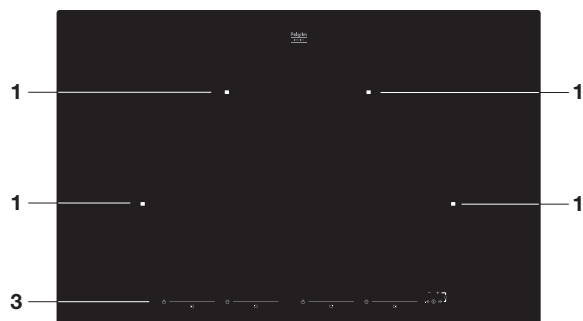
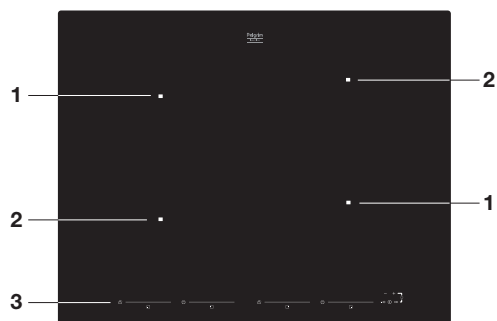
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

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.

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

YOUR INDUCTION HOB

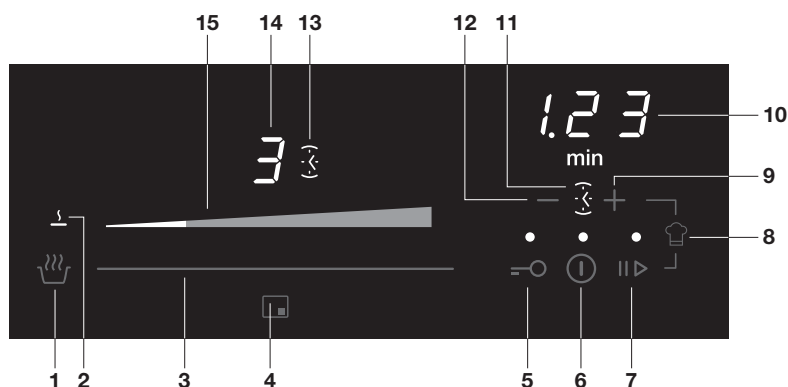
Description



1. Cooking zone ø 215 mm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone ø 160 mm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
3. Control panel

YOUR INDUCTION HOB

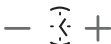
Control panel



1. Keep warm key
2. Keep warm symbol
3. Slide control
4. Cooking zone indication
5. Lock key (with indicator light above)
6. On/off key (with indicator light above)
7. Pause key (with indicator light above)
8. Chef Cook function
9. Plus '+' key timer
10. Timer display
11. Timer symbol (minute minder)
12. Minus '-' key timer
13. Timer symbol (cooking zone)
14. Cooking zone display
15. Slide control display

YOUR INDUCTION HOB

Indications in the display

Display	Description
	Power level '0' for a cooking zone.
	Power level; 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level is active.
	Timer of a cooking zone is active.
	The minute minder of the hob is active.
	Timer has been set (1 hour and 25 minutes).
	Timer has been set (8 minutes and 56 seconds).
	Pan detection symbol; no (suitable) pan on a cooking zone.
 	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. Danger! Risk of burns.
	Automatic heat-up function is active.
	Keep warm function is active.
	Child safety lock is active / Lock function is active.
	The hob is active.
	Pause function is active.
	Fault code; See chapter 'Troubleshooting'.

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions.

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 cooking level is reduced automatically or the hob switches Off automatically.

Cooking-time limiter



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

Cooking level	Maximum operating time (in minutes)
Keep warm function	120
Chef Cook function	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (boost)	5 (after 5 minutes the power will be reduced to setting 9)

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 11 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the 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. Beside it there is a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

You can use the boost function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Power limiter

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

Pan detection

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the slide control appears.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a power level has been set, the pan detection symbol flashes in the display. After 10 minutes the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1-3 to:

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

OPERATION



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

Start cooking



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

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 the slide control activation is followed by a sound signal. Slide over the slide control to change a setting.

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - *The hob is now active and all cooking zone displays show '0'.*



If no further entry is made, the induction hob will turn itself off after 10 seconds.

2. Touch a slide control within 10 seconds to select a cooking level.
 - *The cooking zone starts automatically at the level that has been set.*
 - *Set a higher or lower power level with the slide control.*

Adjust the cooking levels

1. Touch a slide control.
 - *The cooking level appears in the display.*
2. Slide over the slide control to change the cooking level.

Stop a cooking zone

A cooking zone is in use.

1. Touch the slide control and slide to the left to set the cooking level to zero (0).
 - *The cooking zone stops.*
 - *The hob stops after 10 seconds when all cooking zones are set to zero (0) and no other functions are in use.*

Stop all cooking zones at the same time

One or more cooking zones are in use.

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - *All displays go off and the hob stops.*

OPERATION

Boost

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

1. Touch the end of the slide control on the right to select the Boost function.
 - 'P' shows on the display.
 - After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:

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

Using the minute minder



The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone.

The hob is switched on (and it is possible for cooking zones to be active).

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key to switch on the timer.
 - The timer's display shows "0.00", and the timer symbol of the first active cooking zone from the left appears.
 - If there are no active cooking zones, the timer symbol of the minute minder appears.
2. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the minute minder.
 - The timer symbol for the minute minder has a lighting stronger than the others.
3. Touch within 10 seconds the minus (-) or plus (+) key to set a time (from 1 minute to 1 hour and 59 minutes).
 - Touch the plus (+) key to increase the timer duration.
 - Touch the minus (-) key to reduce the timer duration.
4. The minute minder has been set.
 - The timer alarm beeps after the set time has passed.
 - Touch the minus (-) or plus (+) key to stop the alarm.

Using the cooking timer



The cooking timer is connected to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

1. Start the hob and select a cooking zone and cooking level.
2. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key to switch on the timer.
 - ▷ *The timer's display shows "0.00", and the timer symbol of the first active cooking zone from the left appears.*
3. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the (active) cooking zone for which you want to set the timer.
 - ▷ *The timer symbol for the active cooking zone has a lighting stronger than the others.*
4. Touch within 10 seconds the minus (-) or plus (+) key to set a cooking time (from 1 minute to 1 hour and 59 minutes).
 - ▷ *Touch the plus (+) key to increase the timer duration.*
 - ▷ *Touch the minus (-) key to reduce the timer duration.*
5. The timer has been set.
 - ▷ *The cooking zone will stop after the set time has passed.*
 - ▷ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
 - ▷ *Touch the minus (-) or plus (+) key to stop the alarm.*

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the cooking zone of which you want to adjust the timer.
 - ▷ *The zone is identified by the appearing of the timer symbol. The timer symbol for the active cooking zone has a lighting stronger than the others.*
2. Touch the plus (+) or minus (-) key to change the time.
 - ▷ *If the time is not modified in 5 seconds since pressing the '+' or '-' keys, the pre-set cooking time will remain unchanged.*

Checking the remaining cooking time

The timer display always shows the timer with the shortest time (the timer symbol has a lighting stronger than the others).

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the cooking zone of which you want to see the remaining time.
 - ▷ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Switching of the timer (prior to the end of the pre-set time)

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the cooking zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key to set the time to "0.00".
 - ▷ *The timer symbol disappears.*

OPERATION

Child safety lock

You can lock the hob to prevent unintended use (for example children accidentally switching on the hob).

The hob is switched on but no cooking zone is active.

1. Simultaneously touch the lock key and pause key for approximately 3 seconds until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light is shown above the lock key.*
 - ▷ *The hob is now locked and will automatically switch off after 10 seconds.*
2. To unlock the hob, switch on the hob.
3. Simultaneously touch the lock key and pause key again for approximately 3 seconds until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light above the lock key goes off.*
 - ▷ *The hob is unlocked.*

Lock function

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

The hob is switched on.

1. Touch and hold the lock key until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light is shown above the lock key.*
 - ▷ *The lock function is activated.*



If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in the memory until the hob is switched on again.



When the minute minder or cooking timers are active, the alarm can be switched off by touching the minus (-) or plus (+) key. You do not need to unlock the hob.

2. To deactivate the lock function, switch on the hob.
3. Touch and hold the lock key again until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light above the lock key goes off.*
 - ▷ *The lock function is deactivated.*

Switching on the keep warm function

The keep warm function is for keeping food warm directly after cooking. It can also be used as a melting or simmer function.

1. Touch the keep warm key of a cooking zone to activate the keep warm function.
 - *The keep warm symbol appears above the warming key.*
2. Touch the keep warm key again to stop the keep warm function.

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	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level (from 1 to 8).
 - *An 'A' appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.*
3. To stop the automatic heat-up function, touch the slide control to select another power level.

Pause function

You can pause the cooking instead of switching off the hob. This function temporarily stops the cooking activity (max. 10 minutes); timers are also paused. The hob will switch off after 10 min. if you don't exit the pause mode.

OPERATION

At least one cooking zone must be active.

1. Touch and hold the pause key until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light is shown above the pause key.*
 - ▷ *All displays show the pause symbol.*
 - ▷ *The pause function is activated.*
2. To deactivate the pause function, touch the pause key.
 - ▷ *The most right slide control lights up.*
3. Within 5 seconds, slide from the left to the right over the right slider control
 - ▷ *The indicator light above the pause key goes off.*
 - ▷ *The pause function is deactivated.*
 - ▷ *The conditions before the pause are restored.*

Recall function

If the hob was switched off accidentally with the on/off key, all settings can be restored using the recall function.

1. Touch the on/off key within 6 seconds and hold it for 2 seconds.
 - ▷ *The pause key flashes.*
2. Now immediately touch the pause key.
 - ▷ *The previous settings are active again.*

Chef Cook function

This function is useful for professional cooking. This function enables you to cook without making use of the slide controls. You can move the pans around the cooktop and on different positions, the pans get different power levels. The hob will switch off if the Chef Cook function is not switched off within 2 hours.



The Chef Cook function comes with preset power levels for three cooking zones; front left 3, rear left 6, rear right 9. These levels can be modified with the slide control of each zone. The front right zone is disabled. When the function is deactivated, the zones are switched off (level 0) and the hob switches off after 10 seconds..



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.

OPERATION

1. Simultaneously touch the pause key and plus (+) key.
 - *The chef cook function is active; each cooking zone display shows the preset power level.*
2. To deactivate the Chef Cook function, simultaneously touch the pause key and plus (+) key again.



If all zones are set to power level 0 during the Chef Cook function, the hob will switch off after 10 seconds.



No timer can be connected to a cooking zone while using the Chef Cook function.

POWER LIMITER

Power limiter



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

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change it (see table).

Position of the slide control	Setting of the power limiter
0 - 8	7400 W (total)
1	1000 W (total)
2	1500 W (total)
3	2800 W (total)
4	3500 W (total)
5	3700 W (total)
6	4500 W (total)
7	6000 W (total)

1. Connect the hob to the power supply.
2. Within two minutes, touch the lock key and the pause key simultaneously until you hear an audio signal.
 - *You have entered the Service Menu.*
3. Touch the two illuminated slider cursors until you hear a second audio signal.
 - *The timer display shows 'CF6'.*
4. Touch the pause key.
 - *The timer display shows 'PHA'.*
 - *A cooking zone display shows the power level.*
5. Use the slide control to select the desired power level.
6. Again, touch the lock key and the pause key simultaneously to confirm the setting.
 - *The hob switches off.*



To exit the Service Menu without making any changes, touch the on/off key.

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 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.
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 oven gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display light up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows u .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the plus (+) key or minus (-) key to stop the alarm.
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.	Contact a professional installer.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code E2.	Excessive overheating of the hob.	Do not heat empty pans. Use appropriate pans for induction. Let the hob cool down. If the problem persists, contact the service department.
Error code E3.	The pan you are using is not suitable for induction cooking.	Use a suitable pan.
Error code E8.	Incorrect operation of the cooling fan.	Air exhaust blocked, for example by paper, or fan defective. Contact the service department.
Other error codes.		Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Hob technical data

Hob			IK5064F	IK5084F	IK5094F
		Unit	Value		
Product type			Built-in		
Dimensions	Width	mm	650	800	900
	Depth	mm	520	520	520
	Height	mm	55	55	55
Power supply voltage/frequency		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz		
Maximum connected load		W	7400	7400	7400

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IK5064F		IK5084F IK5044F	
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	215	160	215	215
	160	215	215	215
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	163.4	181.9	181.3	163.4
	176.0	163.4	163.4	180.6
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	171		172	

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

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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



867667

Pelgrim

IK5064F

IK5084F

IK5094F

Mode d'emploi

Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

Pelgrim

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

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

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	8
Limiteur de temps de cuisson	8

Avant la première utilisation

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

Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson	12
Boost	13
Symbole de détection de casserole	13
Utilisation du minuteur de cuisine	13
Utilisation du minuteur de cuisson	14
Sécurité enfants	15
Fonction de verrouillage	16
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	16
Activation de la fonction de Maintien au chaud	16
Pause de la cuisson	17
Fonction Rappel	18
Fonction Chef Cook	18

Limiteur de puissance

Limiteur de puissance	19
-----------------------	----

SOMMAIRE

Entretien

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

Diagnostic des pannes

Généralités	21
Tableau de dépannage	21

Spécifications techniques

Données techniques de la table de cuisson	23
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	23

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	24
---	----

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil Pelgrim. 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.

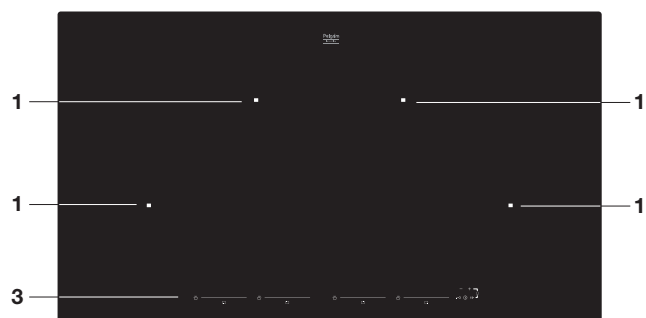
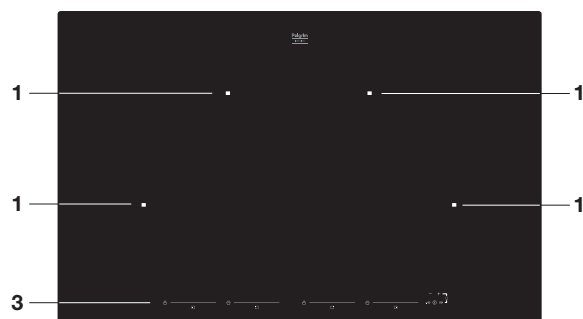
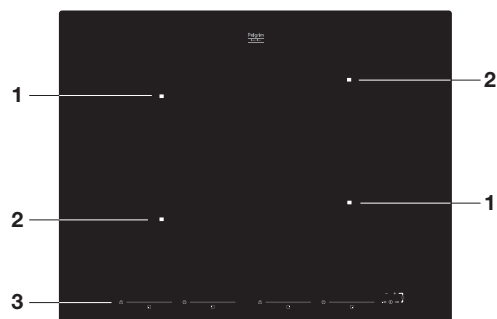
Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

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.

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

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

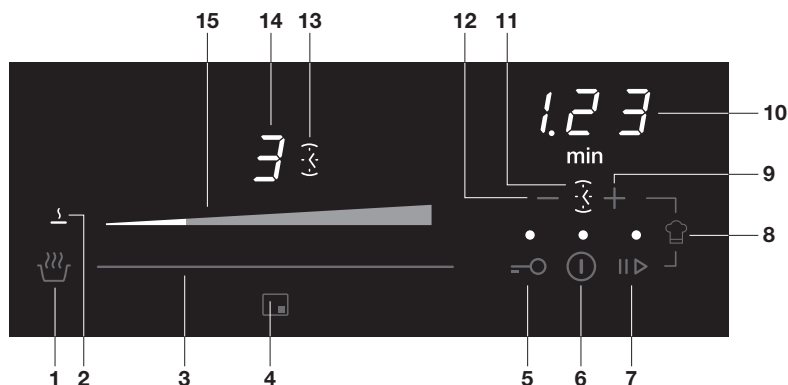
Description



1. Zone de cuisson ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Zone de cuisson ø 160 mm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Panneau de commande

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



1. Touche de maintien au chaud
2. Symbole de maintien au chaud
3. Curseur
4. Indication de la zone de cuisson
5. Touche de verrouillage (avec voyant au-dessus)
6. Touche Marche/Arrêt (avec voyant au-dessus)
7. Touche Pause (avec voyant au-dessus)
8. Fonction Chef Cook
9. Touches plus '+' pour le minuteur
10. Affichage de la minuterie
11. Symbole du minuteur (minuteur de cuisine)
12. Touches moins '-' pour le minuteur
13. Symbole du minuteur (zone de cuisson)
14. Afficher la zone de cuisson
15. Afficher du curseur

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Indications dans l'affichage

Affichage	Description
0	Niveau de puissance « 0 » pour une zone de cuisson.
1 9	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
P	Niveau Boost activé.
3 30	Minuterie active d'une zone de cuisson.
- 30 +	Minuterie de cuisson active depuis la table de cuisson.
1.25 min	Le minuteur a été réglé (1 heure et 25 minutes).
8.56	Le minuteur a été réglé (8 minutes et 56 secondes).
U	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
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 allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
A	Fonction de préchauffage automatique activée.
⌋	Fonction Maintien au chaud activée.
● =○	Sécurité enfants activée / La fonction de verrouillage activée.
● ⓘ	La table de cuisson est allumée.
● ▶	Fonction Pause activée.
E	Code d'erreur : voir le chapitre « Diagnostics des pannes ».



Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en minutes)
Fonction Maintien au chaud	120
Funktion Chef Cook	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (boost)	5 (après 5 minutes la puissance est automatiquement réduite au niveau 9)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de 11 cm. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera 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 cuisson

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Elles disposent également d'une fonction « Boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant le curseur et en la faisant glisser. Au premier contact, le niveau est réglé en fonction de la partie de le curseur que vous touchez. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

Limiteur de puissance

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

Détection de casserole

- Le système de détection de casserole détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le curseur apparaît.
- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 10 minutes, la zone de cuisson s'éteint.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Conseils 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 DE LA TABLE DE CUISSON



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

Lancer la cuisson



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

Utilisation des touches tactiles et le 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 objet. Chaque activation d'une touche ou le curseur est suivie d'un bip. Faites glisser le curseur pour modifier un réglage.

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

▷ *La table de cuisson est maintenant active et tous les affichages des zones de cuisson indiquent « 0 ».*



Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 10 secondes, elle s'éteint automatiquement.

2. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.

▷ *La zone de cuisson démarre au niveau réglé.*
▷ *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*

Réglage des niveaux de cuisson

1. Touchez un curseur.
▷ *Le niveau de cuisson apparaît sur l'affichage.*
2. Utilisez le curseur pour modifier le niveau de puissance.

Éteindre une zone de cuisson

Une zone de cuisson est utilisée.

1. Touchez le curseur et faites-la glisser vers la gauche pour mettre le niveau de cuisson à zéro (0).
▷ *La zone de cuisson s'arrête.*
▷ *La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont réglées sur zéro (0) et si aucune autre fonction n'est activée.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Éteindre simultanément toutes les zones de cuisson

Une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées.

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

▷ *Tous les affichages disparaissent et la plaque s'éteint.*



Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au 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.

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Appuyez sur l'extrémité du curseur sur la droite 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.*

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :

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

Utilisation du minuteur de cuisine



Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée (et il est possible que des zones de cuisson soient actives).

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) pour activer le minuteur de cuisine.
 - ▷ *L'écran du minuteur indique « 0,00 » et le symbole du minuteur de la première zone de cuisson active à partir de la gauche s'allume.*
 - ▷ *S'il n'y a pas de zones de cuisson actives, le symbole du minuteur de cuisine apparaît.*
2. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisine.
 - ▷ *Le symbole du minuteur de cuisine est plus lumineux que les autres.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) dans les 10 secondes pour sélectionner un temps (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes).
 - ▷ Appuyez sur la touche plus (+) pour augmenter la durée du minuteur.
 - ▷ Appuyez sur la touche moins (-) pour réduire la durée du minuteur.
4. Le minuteur de cuisine est réglé.
 - ▷ L'alarme du minuteur de cuisine émet un bip lorsque le temps réglé est écoulé.
 - ▷ Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour arrêter l'alarme.

Utilisation du minuteur de cuisson



Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone et un niveau de cuisson.
2. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) pour activer le minuteur de cuisson.
 - ▷ L'écran du minuteur indique « 0,00 » et le symbole du minuteur de la première zone de cuisson active à partir de la gauche s'allume.
3. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur de cuisson.
 - ▷ Le symbole du minuteur de la zone de cuisson active est plus lumineux que les autres.
4. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) dans les 10 secondes pour sélectionner un temps de cuisson (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes).
 - ▷ Appuyez sur la touche plus (+) pour augmenter la durée du minuteur.
 - ▷ Appuyez sur la touche moins (-) pour réduire la durée du minuteur.
5. Le minuteur de cuisson est réglé.
 - ▷ La zone de cuisson s'arrête une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.
 - ▷ L'alarme du minuteur de cuisson émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.
 - ▷ Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour arrêter l'alarme.

Modifier le temps de cuisson prédéfini

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

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez modifier le temps.
 - ▷ La zone est identifiée par l'apparition du symbole du minuteur. Le symbole du minuteur de la zone de cuisson active est plus lumineux que les autres.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

2. Appuyez sur la touche plus (+) ou moins (-) pour modifier le temps.
 - *Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 5 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur la touche « + » ou « - », le minuteur conserve le décompte selon le temps de cuisson défini avant la modification.*

Vérification du temps de cuisson restant

L'affichage du minuteur montre toujours la minuterie avec le temps le plus court (le symbole du minuteur de la zone concernée est plus lumineux que les autres).

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez voir le temps de cuisson restant.
 - *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

Arrêt du minuteur (avant que le temps réglé ne soit écoulé)

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez sur la touche moins (-) pour régler le temps sur « 0.00 ».
 - *Le symbole du minuteur s'éteint.*

Sécurité d'enfants

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson pour éviter une utilisation accidentelle (par exemple, les enfants qui allument la table de cuisson par inadvertance).

La table de cuisson est allumée, mais aucune zone de cuisson n'est active.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'allumera.*
 - *La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.*
2. Pour désactiver la sécurité enfants, allumez la table de cuisson.
3. Appuyez encore sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.*
 - *La table de cuisson est déverrouillée.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Fonction de verrouillage

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

La table de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

- ▷ *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'allumera.*
- ▷ *La fonction de verrouillage est activée.*



Si la table de cuisson est éteinte lorsque la fonction de verrouillage est activée, elle restera en mémoire jusqu'à ce que la table de cuisson soit rallumée.



Lorsque le ou les minuteurs sont activés, l'alarme peut être désactivée en appuyant sur la touche moins (-) ou plus (+). Vous n'avez pas besoin de déverrouiller la table de cuisson.

2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, allumez la table de cuisson.

3. Appuyez encore sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

- ▷ *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.*
- ▷ *La fonction de verrouillage est désactivée.*

Activation de la fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments au chaud après la cuisson. Il peut également être utilisé comme fonction fondante ou mijotée.

1. Appuyez sur la touche de maintien au chaud d'une zone de cuisson pour activer la fonction de maintien au chaud.

- ▷ *Le symbole de maintien au chaud s'affiche au-dessus de la touche de maintien au chaud.*

1. Appuyez à nouveau sur la touche de maintien au chaud d'une zone de cuisson pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

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.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (minutes : secondes)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).
 - ▷ Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, touchez le curseur pour régler une puissance différente.

Pause de la cuisson

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

Au moins une zone de cuisson est active.

1. Appuyez sur la touche pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ Le voyant au-dessus de la touche de pause s'allumera.
 - ▷ Tous les affichages affichent le symbole de pause.
 - ▷ La fonction pause est activée.
2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche pause.
 - ▷ Le curseur le plus à droite s'allume.
3. Dans les 5 secondes, faites défiler le curseur droit de gauche à droite.
 - ▷ Le voyant au-dessus du bouton pause s'éteint.
 - ▷ La fonction pause est désactivée.
 - ▷ Les paramètres d'avant la pause sont restaurés.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Fonction rappel

En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction rappel.

1. Dans les 6 secondes, touchez et maintenez la touche marche/arrêt pendant 2 secondes.
 - *La touche pause clignote.*
2. Maintenant, appuyez immédiatement sur la touche pause.
 - *Les réglages précédents sont réactivés.*

Fonction Chef Cook

Cette fonction est utilisée pour la cuisine professionnelle. Cette fonction vous permet de cuisiner sans utiliser les curseurs de puissance. Déplacez les casseroles autour de la table de cuisson et à différents endroits, les casseroles obtiennent des niveaux de puissance différents. La table de cuisson s'éteindra si la fonction Chef Cook n'est pas désactivée dans les 2 heures.



La fonction Chef Cook a des niveaux de puissance préréglés pour trois zones de cuisson ; avant gauche 3, arrière gauche 6, arrière droit 9. Ces niveaux peuvent être modifiés à l'aide du curseur de chaque zone. La zone avant droite est désactivée. Lorsque la fonction est désactivée, les zones s'éteignent (position 0) et la table de cuisson s'éteint au bout de 10 secondes.



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.

1. Appuyez simultanément sur la touche pause et la touche plus (+).
 - *La fonction Chef Cook est active ; le niveau de puissance préréglé s'affiche sur l'affichage de chaque zone de cuisson.*
2. Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau simultanément sur la touche pause et la touche plus (+).



Si toutes les zones sont réglées sur position 0 pendant la fonction Chef Cook, la table de cuisson s'éteindra au bout de 10 secondes.



Aucune minuterie ne peut être associée à une zone de cuisson lors de l'utilisation de la fonction Chef Cook.

LIMITEUR DE PUISSANCE

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.

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le changer (voir tableau).

La position du curseur	Réglage du limiteur de puissance
0 - 8	7400 W (total)
1	1000 W (total)
2	1500 W (total)
3	2800 W (total)
4	3500 W (total)
5	3700 W (total)
6	4500 W (total)
7	6000 W (total)

1. Branchez la table de cuisson au secteur.
2. Dans les deux minutes, appuyez simultanément sur la touche de verrouillage et la touche de pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - Vous êtes entré dans le menu Service.
3. Touchez les deux curseurs lumineux jusqu'à ce que vous entendiez un deuxième bip.
 - L'affichage de la minuterie indique « CF6 ».
4. Appuyez sur la touche pause.
 - L'affichage de la minuterie indique « PHA ».
 - Un affichage de la zone de cuisson indique le niveau de puissance.
5. **Utilisez le curseur pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.**
6. Appuyez à nouveau simultanément sur la touche de verrouillage et la touche de pause pour confirmer le réglage.
 - La table de cuisson s'éteint.



Appuyez sur la touche marche/arrêt pour quitter le menu de service sans apporter de modifications.

Nettoyage



Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table 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.

Verre très sale

1. Retirez immédiatement les éventuels restes d'aliments, la graisse brûlée, le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson, même si celle-ci est encore chaude ! Les restes de sucre et/ou d'autres aliments peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique.
2. Après avoir enlevé les taches tenaces de la surface en verre, suivez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la table de cuisson.
3. Si le résultat du nettoyage n'est pas satisfaisant, vous pouvez recommencer les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.



N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs parce qu'ils peuvent provoquer des rayures.

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



La table de cuisson peut encore être très chaude suite au processus de cuisson. Ne touchez pas directement la surface. Si nécessaire, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler en nettoyant immédiatement après la cuisson.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite 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 en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Error code E2.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.	Ne chauffez pas les casseroles vides. Utilisez une casserole adaptée. Laissez l'appareil refroidir. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Error code E3.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction	Utilisez une casserole adaptée.
Error code E8.	Mauvais fonctionnement du ventilateur de refroidissement.	Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier, ou ventilateur défectueux. Prenez contact avec le service après-vente.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Données techniques de la table de cuisson

Table de cuisson			IKA5064F	IKA5084F	IKA5094F
		Unité	Valeur		
Type de produit			Encastré		
Dimensions	Largeur	mm	650	800	900
	Profondeur	mm	520	520	520
	Hauteur	mm	55	55	55
Tension/fréquence d'alimentation		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz		
Charge maximale connectée		W	7400	7400	7400

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	IK5064F		IK5084F IK5044F	
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	215	160	215	215
	160	215	215	215
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CEcuisson électrique) en Wh/kg	163,4	181,9	181,3	163,4
	176,0	163,4	163,4	180,6
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	171		172	

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 vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.



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 Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Anzeigen auf dem Display	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8

Vor der ersten Verwendung

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

Bedienung des Kochfelds

Kochvorgang starten	12
Boost	13
Kochgeschirrerkennungssymbol	13
Einstellen der Kurzzeituhr	13
Abschalttimer benutzen	14
Kindersicherung	15
Sperrfunktion	15
Warmhaltefunktion einschalten	16
Ankochautomatik einschalten	16
Pausenfunktion	16
Wiederherstellungsfunktion	17
Chef Cook Function	17

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung	19
---------------------	----

Pflege

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

Fehlerbehebung

Allgemein	21
Störungstabelle	21

Technische daten

Technische Daten Kochfeld	23
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	23

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	24
-------------------------------------	----

Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tipp

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Pelgrim-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.

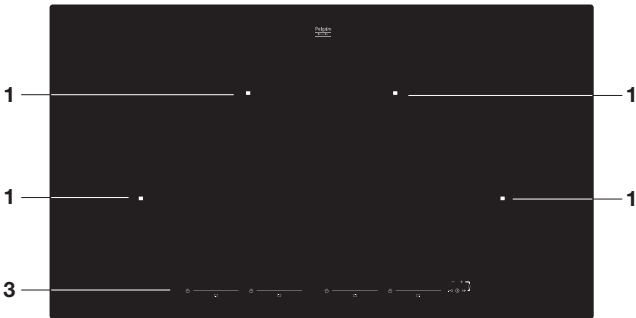
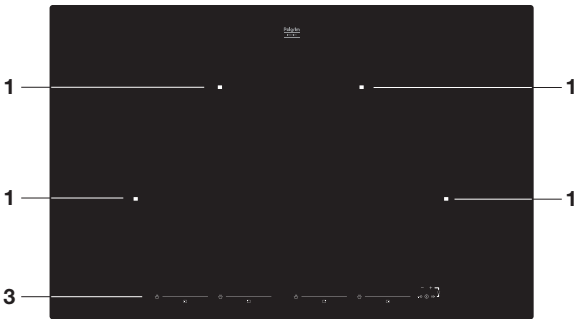
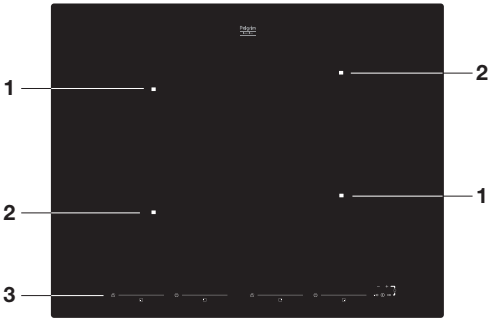
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

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 neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

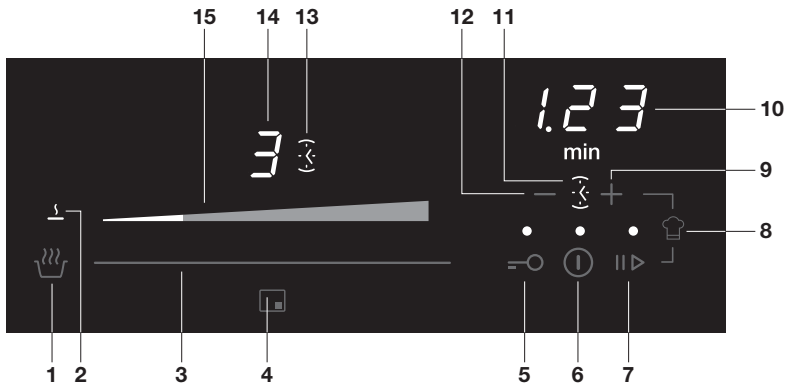
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



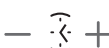
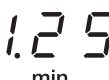
1. Kochzone ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kochzone ø 160 mm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Warmhalten-Taste
2. Warmhaltensymbol
3. Schieberegler-Linie
4. Kochzone-Indikation
5. Sperrtaste (mit Kontrollleuchte oben)
6. EIN/AUS-Taste (mit Kontrollleuchte oben)
7. Pausentaste (mit Kontrollleuchte oben)
8. Chef Cook Funktion
9. Plustaste „+“ Timer
10. Timerdisplay
11. Timersymbol (Kurzzeituhr)
12. Minustaste „-“ Timer
13. Timersymbol (Kochzone)
14. Kochzonendisplay
15. Display Schieberegler-Linie

Anzeigen auf dem Display

Display	Beschreibung
	Leistungsstufe „0“ für eine Kochzone.
	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktion aktiv.
	Timer einer Kochzone aktiviert.
	Kurzzeituhr des Kochfelds aktiviert.
	Timer ist programmiert (1 Stunde und 25 Minuten).
	Timer ist programmiert (8 Minuten und 56 Sekunden).
	Topferkennungssymbol; kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Restwärmearzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmearzeige 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. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Ankochautomatik aktiv.
	Warmhaltefunktion aktiv.
	Kindersicherung aktiv / Sperrfunktion aktiv.
	Das Kochfeld ist eingeschaltet.
	Pausenfunktion aktiv.
	Fehlercode: siehe die 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 das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

Gardauerbegrenzung



Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Minuten)
Warmhaltefunktion	120
Chef Cook Funktion	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (Boost)	5 (nach 5 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet)

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 trockenköcht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 11 cm betragen. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. 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

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es noch eine Boost-Leistungsstufe (P). Stellen Sie mit der Schieberegler-Linie die Leistungsstufe ein. Tippen Sie auf eine bestimmte Stelle der Schieberegler-Linie, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie die Schieberegler-Linie los. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Leistungsbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Kochgeschirrerkennung

- Die Kochgeschirrerkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf und der Schieberegler erscheint.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 10 Minuten wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS



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

Kochvorgang starten



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

Bedienung der Touch-Tasten und der Schieberegler-Linie

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder Schieberegler-Linien legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen. Nach jeder Betätigung einer Taste oder Schieberegler-Linie wird ein Tonsignal wiedergegeben. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie, um die jeweilige Einstellung zu ändern.

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - Die Kochzone ist eingeschaltet und auf allen Kochzonendisplay wird „0“ angezeigt.



Erfolgt keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

2. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
 - Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.
 - Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.

Anpassen der Leistungsstufen

1. Tippen Sie auf eine Schieberegler-Linie.
 - Auf der Anzeige wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie, um die Leistungsstufe zu ändern.

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Stellen Sie mit der Schieberegler-Linie Leistungsstufe „0“ ein.
 - Die Kochzone wird ausgeschaltet.
 - Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und keine weiteren Funktionen aktiviert, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - Alle Anzeigen und das Kochfeld werden ausgeschaltet.

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen.

1. Berühren Sie das Ende des Schiebereglers rechts, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
 - *Auf der Anzeige erscheint „P“.*
 - *Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.*

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display erscheint:

- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
 - *Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.*

Einstellen der Kurzzeituhr



Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet (und Kochzonen können aktiv sein).

1. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - *Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt und das Timersymbol der ersten aktiven Kochzone von links wird angezeigt.*
 - *Wenn keine aktiven Kochzonen vorhanden sind, erscheint das Timer-Symbol für die Kurzzeituhr.*
2. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um das Timersymbol der Kurzzeituhr auszuwählen.
 - *Das Timersymbol der Kurzzeituhr leuchtet etwas heller als die anderen.*
3. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Zeit einzustellen (von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten).
 - *Tippen Sie auf die Plustaste „+“, um die Zeit zu erhöhen.*
 - *Tippen Sie auf die Minustaste „-“, um die Zeit zu reduzieren.*
4. Die Kurzzeituhr ist eingestellt.
 - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.*
 - *Tippen Sie auf „-“ oder „+“, um das Tonsignal zu deaktivieren.*

Abschalttimer benutzen



Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wählen Sie Kochzone und Leistungsstufe aus.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - ▷ Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt und das Timersymbol der ersten aktiven Kochzone von links wird angezeigt.
3. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für welche Sie die Timer einstellen wollen.
 - ▷ Das Timersymbol der aktiven Kochzone leuchtet etwas heller als die anderen.
4. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Zeit einzustellen (von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten).
 - ▷ Tippen Sie auf die Plustaste „+“, um die Zeit zu erhöhen.
 - ▷ Tippen Sie auf die Minustaste „-“, um die Zeit zu reduzieren.
5. Die Kurzzeituhr ist eingestellt.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.
 - ▷ Tippen Sie auf „-“ oder „+“, um das Tonsignal zu deaktivieren.

Eingestellte Garzeit ändern

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für welche Sie die Timer anpassen wollen.
 - ▷ Bei der ausgewählten Zone wird das Timersymbol angezeigt. Das Timersymbol der aktiven Kochzone leuchtet etwas heller als die anderen.
2. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.
 - ▷ Wird die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigung der Taste „+“ oder „-“ geändert, wird die Garzeit unverändert fortgesetzt.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

Auf dem Display des Timers wird die Timer mit der kürzeste eingestellte Garzeit angezeigt (bei der betreffenden Kochzone leuchtet das Timersymbol etwas stärker als die anderen).

1. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für welche die Restzeit angezeigt werden soll.
 - ▷ Auf dem Display des Timers wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

Ausschalten der Abschalttimer

1. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
2. Stellen Sie mit „-“ den Wert „0.00“ ein.
 - ▷ Das Timersymbol erlischt.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld sperren, um eine versehentliche Verwendung zu verhindern (z. B. versehentliches Einschalten des Kochfelds durch Kinder).

1. Das Kochfeld ist eingeschaltet, aber es sind keine Kochzonen aktiv.
2. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste leuchtet auf.*
 - ▷ *Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 10 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.*
3. Um das Kochfeld wieder freizugeben, schalten Sie das Kochfeld ein.
4. Halten Sie wieder die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste erlischt.*
 - ▷ *Das Kochfeld ist freigegeben.*

Sperrfunktion

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

Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste leuchtet auf.*
 - ▷ *Die Sperrfunktion ist aktiviert.*



Wenn das Kochfeld bei aktivierter Sperrfunktion ausgeschaltet ist, bleibt es im Speicher, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.



Wenn die Kurzzeituhr oder die Abschalttimer aktiv sind, kann der Alarm durch Berühren der Minustaste (-) oder Plustaste (+) ausgeschaltet werden. Sie müssen das Kochfeld nicht entriegeln.

2. Um die Sperrfunktion aufzuheben, schalten Sie das Kochfeld ein.
3. Halten Sie wieder die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste erlischt.*
 - ▷ *Die Sperrfunktion ist deaktiviert.*

Warmhaltefunktion einschalten

Die Warmhalten-Funktion dient zum Warmhalten gegarter Speisen. Sie kann daher auch zum Schmelzen oder Köcheln verwendet werden.

1. Berühren Sie die Warmhaltetaste einer Kochzone um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.
 - *Das Warmhaltesymbol „u“ wird oberhalb der Warmhaltetaste angezeigt.*
2. Berühren Sie wieder die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion abzuschalten.

Ankochautomatik einschalten

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

Leistungsstufe	Ankochzeit (Sekunden)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.
 - *In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.*
3. Um die Ankochautomatik zu stoppen, berühren Sie den Schieberegler um eine andere Leistung zu wählen.

Pausenfunktion

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Mindestens eine Kochzone ist aktiv.

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - *Die Kontrollleuchte oberhalb der Pausentaste leuchtet auf.*
 - *Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.*
 - *Die Pausenfunktion ist aktiviert.*
2. Um die Pausenfunktion zu stoppen, berühren Sie die Pausentaste.
 - *Der äußerste rechte Schieberegler leuchtet auf.*
3. Streichen Sie innerhalb von 5 Sekunden von links nach rechts über den rechten Schieberegler.
 - *Die Kontrollleuchte oberhalb der Pausentaste erlischt.*
 - *Die Pausenfunktion ist deaktiviert.*
 - *Die Einstellungen vor der Pause werden wiederhergestellt.*

Wiederherstellungsfunktion

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

1. Berühren Sie dazu innerhalb von 6 Sekunden die Ein/Aus-Taste und halten Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt.
 - *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie jetzt sofort die Pausentaste.
 - *Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.*

Chef Cook Function

Diese Funktion ist für professionelles Kochen geeignet. Mit dieser Funktion können Sie kochen, ohne die Schieberegler für die Kochstufen zu verwenden. Bewegen Sie die Pfannen um das Kochfeld herum und an verschiedenen Stellen erhalten die Pfannen unterschiedliche Leistungsstufen. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Chef Cook Funktion nicht innerhalb von 2 Stunden ausgeschaltet wird.



Die Chef Cook Function verfügt über voreingestellte Leistungsstufen für drei Kochzonen; vorne links 3, hinten links 6, hinten rechts 9. Die Stufen können mit dem Schieberegler jeder Zone geändert werden. Die Zone vorne rechts ist deaktiviert. Wenn die Funktion deaktiviert ist, werden die Zonen ausgeschaltet (Position 0) und das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden aus.



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.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

1. Berühren Sie gleichzeitig die Pausentaste und die Plustaste (+).
 - *Die Chef Cook Function ist aktiv; die voreingestellte Leistungsstufe wird auf jedem Kochzonendisplay angezeigt.*
2. Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie erneut die Pausentaste und die Plustaste (+).



Wenn während der Chefkochfunktion alle Zonen auf Position 0 gestellt sind, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden aus.



Während der Verwendung der Chef Cook Funktion kann kein Timer mit einer Kochzone verknüpft werden.

LEISTUNGSBEGRENZUNG



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

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber geändert werden (siehe Tabelle).

Position des Schiebereglers	Einstellung der Leistungsbegrenzung
0 - 8	7400 W (gesamt)
1	1000 W (gesamt)
2	1500 W (gesamt)
3	2800 W (gesamt)
4	3500 W (gesamt)
5	3700 W (gesamt)
6	4500 W (gesamt)
7	6000 W (gesamt)

1. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an.
2. Berühren Sie innerhalb von zwei Minuten gleichzeitig die Sperrtaste und die Pausetaste, bis Sie einen Signalton hören.
 - *Sie sind jetzt in das Servicemenü.*
3. Berühren Sie die beiden beleuchteten Schieberegler, bis Sie einen zweiten Signalton hören.
 - *Das Timerdisplay zeigt 'CF6' an.*
4. Berühren Sie die Pausetaste.
 - *Das Timerdisplay zeigt 'PHA' an.*
 - *Eine Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.*
5. Benutzen Sie den Schieberegler, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
6. Berühren Sie die Sperrtaste und die Pausetaste erneut gleichzeitig, um die Einstellung zu bestätigen.
 - *Das Kochfeld schaltet sich aus.*



Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Servicemenü zu verlassen, ohne Änderungen vorzunehmen.

Reinigung



Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfelds die Kindersicherung.

Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. 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 verschmutzte Glasoberfläche

1. Entfernen Sie Speisereste, angebrannte Fett- und Zuckerrückstände sowie hartnäckige Flecken unverzüglich mit einem Schaber vom Kochfeld, auch wenn es noch heiß ist! Zucker- und andere Lebensmittelrückstände können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
2. Führen Sie nach dem Entfernen von hartnäckigen Flecken die normalen täglichen Reinigungsschritte durch.
3. Wenn das Reinigungsergebnis nicht zufriedenstellend ist, wiederholen Sie die obigen Schritte, falls nötig mehrmals.



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.



Das Kochfeld kann nach dem Gebrauch noch sehr heiß sein! Berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds direkt nach dem Kochen ggf. Topfhandschuhe.

Allgemeines

Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. 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 in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „U“ angezeigt.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf „+“ oder „-“, um das Tonsignal auszuschalten.

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E2.	Überhitzung des Kochfelds.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr. Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E3.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Fehlercode E8.	Falscher Betrieb des Kühlgebläses.	Luftauslass blockiert, z. B. durch Papier, oder Lüfter defekt. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten Kochfeld

Kochfeld			IKA5064F	IKA5084F	IKA5094F
		Einheit	Wert		
Producttyp			Integriert		
Abmessungen	Breite	mm	650	800	900
	Tiefe	mm	520	520	520
	Höhe	mm	55	55	55
Spannung / Frequenz		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz		
Maximale Anschlussleistung		W	7400	7400	7400

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	IK5064F		IK5084F IK5044F	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld			
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4			
Heiztechnologie	Induktionskochzonen			
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in mm	215	160	215	215
	160	215	215	215
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	163,4	181,9	181,3	163,4
	176,0	163,4	163,4	180,6
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	171		172	

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig 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.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle 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 signalétique se trouve sur le dessous de l'appareil.
Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez la plaque signalétique de l'appareil ici.
Kleben Sie hier das Typenschild 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.

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.



867668

Pelgrim