

IKA6063

IKA6072

IKA6084

IKA6084ANT

IKA6085

IKA6093

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	7
Indications dans l'affichage	8

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	9
Limiteur de temps de cuisson	9
Gestion de la puissance	9

Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur	10
Bruits de l'induction	10
Casseroles appropriées	10
Détection de casserole	11
Niveaux de cuisson	11
Conseils de cuisson	12

Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson	13
Boost	14
Symbole de détection de casserole	14
Finir la cuisson	15
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	15
Activation de la fonction de Maintien au chaud	16
Connecter les zones de cuisson à induction Bridge	16
Pause de la cuisson	17
Fonction Rappel	17
Utilisation du minuteur de cuisine	18
Utilisation du minuteur de cuisson	19
Sécurité enfants	20
Fonction gril	21

Utilisation avec une hotte aspirante connectée

Établir la connexion entre la table de cuisson et la hotte aspirante	22
Les réglages de l'aspiration de la hotte aspirante	22
Modifier le réglage de la hotte aspirante	23

SOMMAIRE

Modifier l'intensité de l'aspiration	24
Couper l'aspiration	24
Réglez l'intensité « Boost » de l'aspiration	25
Modifier l'intensité d'aspiration programmée en mode « Semi-automatique »	25
Programmer et désactiver la fonction de minuterie de la hotte aspirante	26
Allumer et éteindre l'éclairage de la hotte aspirante	27
Programmer la luminosité de la hotte aspirante	27
<u>Menu utilisateur</u>	28
<u>Limiteur de puissance</u>	30
<u>Entretien</u>	
Nettoyage	32
<u>Diagnostic des pannes</u>	33
<u>Spécifications techniques</u>	
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	35
<u>Aspects environnementaux</u>	
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	38

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir



Branchement électrique

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.

Cette table de cuisson peut être connectée à une hotte aspirante adaptée. L'aspiration de la hotte peut alors être commandée de 3 manières différentes via la table de cuisson : en mode manuel, semi-automatique et entièrement automatique. Choisissez la manière qui vous convient le mieux. Bien sûr, il est toujours possible d'ajuster les réglages vous-même.

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.



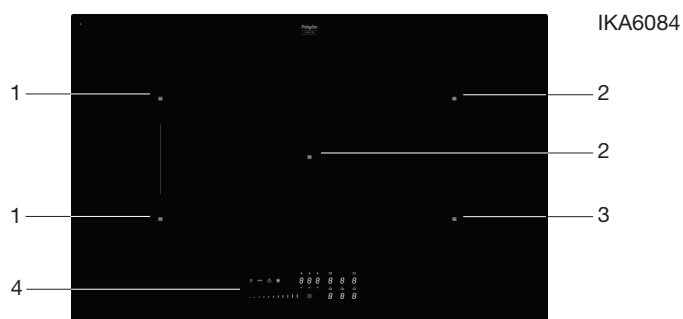
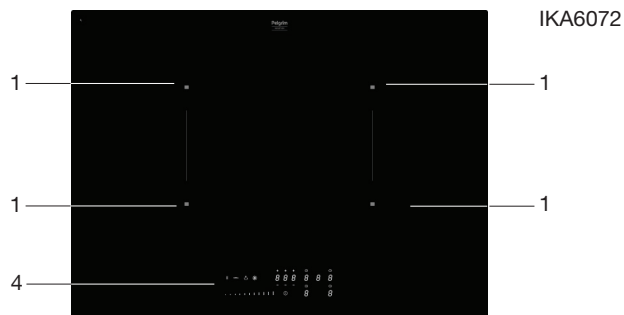
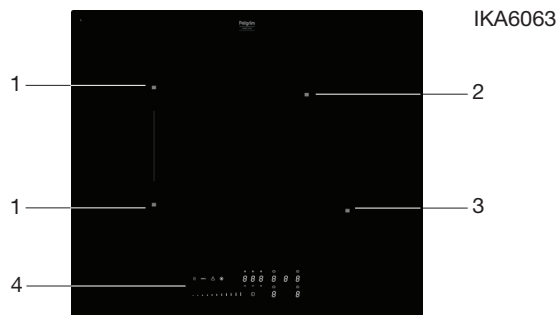
Veillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

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.

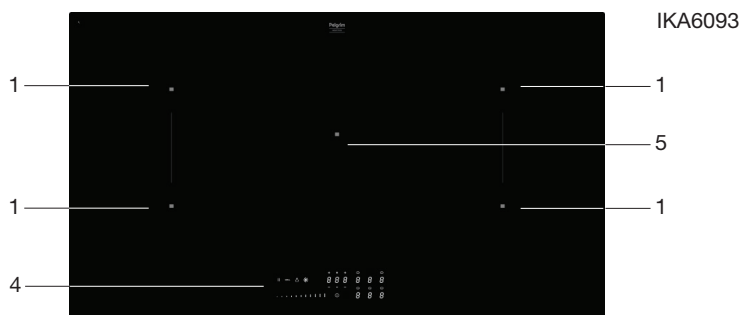
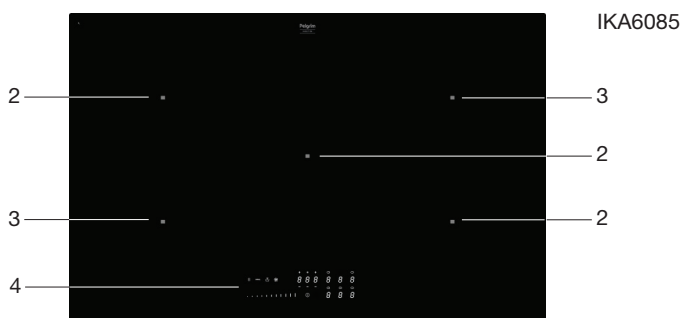
VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Description



1. Zone de cuisson Bridge 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
2. Zone de cuisson $\varnothing$ 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Zone de cuisson $\varnothing$ 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
4. Panneau de commande

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION



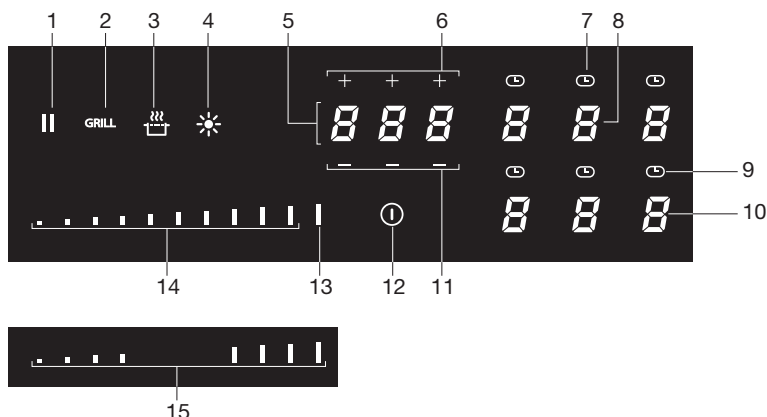
1. Zone de cuisson Bridge 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
2. Zone de cuisson $\varnothing$ 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Zone de cuisson $\varnothing$ 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
4. Panneau de commande
5. Zone de cuisson $\varnothing$ 275 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



Tous les exemples dans ce mode d'emploi montrent le panneau de commande d'une table de cuisson à 5 zones de cuisson non connectée à une hotte aspirante. Les fonctions supplémentaires disponibles (si une connexion a été établie) sont décrites dans un chapitre séparé (voir « Utilisation avec une hotte aspirante connectée »).



1. Touche Pause
2. Touche gril
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche d'éclairage pour hotte aspirante connectée (utilisable uniquement si connecté à une hotte aspirante)
5. Affichage du minuteur
6. Touches plus pour le minuteur
7. Fonction du minuteur pour hotte aspirante connectée (utilisable uniquement si connecté à une hotte aspirante)
8. Touche et affichage pour hotte aspirante connectée (utilisable uniquement si connecté à une hotte aspirante)
9. Fonction de minuteur pour chacune des zones de cuisson
10. Touche de zone de cuisson et affichage de zone de cuisson
11. Touches moins pour le minuteur
12. Touche Marche/Arrêt
13. Touche Boost
14. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
 - ▷ régler une valeur
15. Curseur pour hotte aspirante connectée (utilisable uniquement si connecté à une hotte aspirante) avec une partie gauche et une partie droite pour :
 - ▷ augmenter, diminuer ou couper l'aspiration

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	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.
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.
L	Sécurité enfants activée.
A	Fonction de préchauffage automatique activée.
U	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
n	Zones d'induction Bridge connectées activées.
≡	La fonction gril est activée.
E	Code de panne : voir le chapitre « Dépannage ».

Affichage du minuteur	Description
000	Le minuteur n'a pas été réglé.
125	Le minuteur a été réglé (1 heure et 25 minutes).

Affichage pour la hotte aspirante connectée	Description
n	Mode manuel.
n	Mode semi-automatique.
A	Mode automatique.



Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.



Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, la touche Maintien au chaud clignote. La table de cuisson est alors en mode réglage. Faites régler le limiteur de puissance par un installateur (voir le chapitre « Limiteur de puissance ») ou attendez 2 minutes. Au bout de 2 minutes, la table de cuisson est prête à être utilisée.

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
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heures
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 min.
P (boost)	5 min (puis revient au niveau 9)
Maintien au chaud	2 heures

Gestion de la puissance

Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.

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 minimal de la casserole par zone est le suivant :
 - ▷ Ø175 mm: diamètre minimal de la casserole 90 mm.
 - ▷ Ø215 mm: diamètre minimal de la casserole 110 mm.
 - ▷ Ø275 mm: diamètre minimal de la casserole 130 mm.
 - ▷ Octa zone: diamètre minimal de la casserole 110 mm.
- 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.
- Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à induction Bridge connectées doit mesurer au moins 220 mm.



Attention

Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection de casserole

- 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. Un niveau de puissance peut être réglé.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. 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.

Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau « boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. 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

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

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,
- « réduire » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

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.

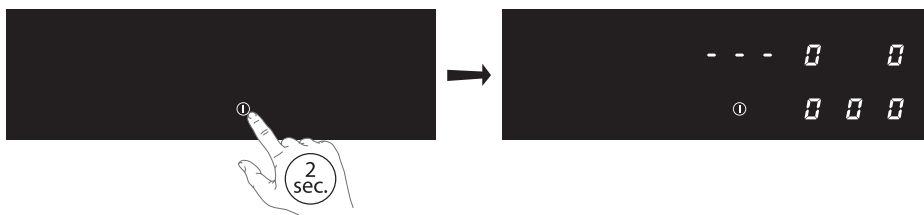
FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



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

Lancer la cuisson

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *Tous les affichages des zones de cuisson indiquent « 0 » signalant que la table à induction est passée à l'état de veille.*

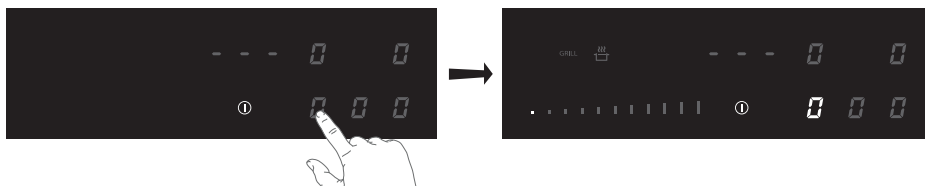


Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
 - *La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole ; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément pendant env. 10 secondes et le curseur apparaît.*



Lorsque le temps de réponse est écoulé ou pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.

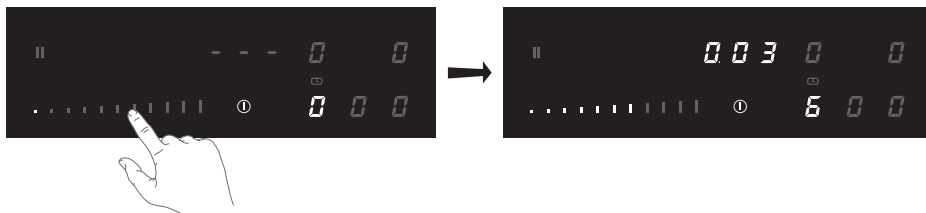


Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée ou placez une deuxième casserole sur une zone de cuisson.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

3. 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.
- ▷ Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.



L'affichage du minuteur indique la durée de cuisson croissante de la zone de cuisson sélectionnée. Après 10 secondes, le temps de cuisson disparaît et « --- » s'affiche.

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson côte à côte en même temps.

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.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Finir la cuisson

1. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.



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.

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

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

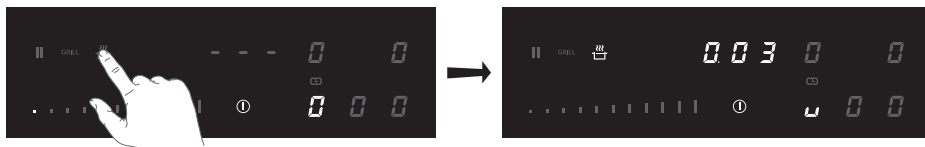
Niveau de puissance	Temps de préchauffage (minutes : secondes)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
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, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▷ Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera clairement et vous entendrez un signal sonore unique.
3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
 - ▷ Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.



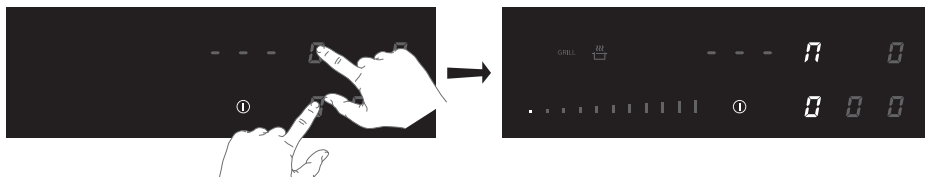
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

Deux zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson à induction Bridge avant et arrière (au moins 220 mm).

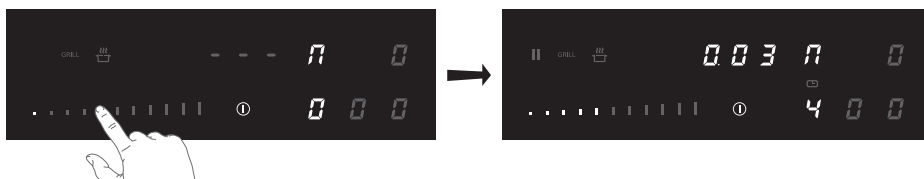
Couplage des zones de cuisson à induction Bridge (selon le modèle)

1. Allumez la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.
 - ▷ Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.



3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
 - ▷ L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



4. Pour modifier par la suite la puissance de cuisson de la zone couplée, appuyez tout d'abord sur la touche de la zone de cuisson avant.

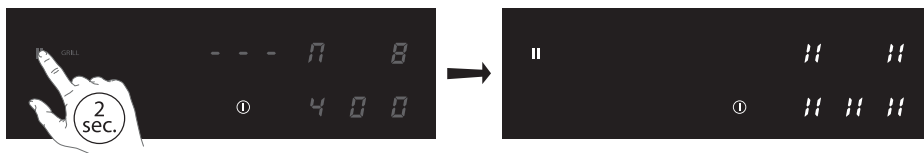
Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - *Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.*

Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

1. Appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde.
 - *Tous les affichages affichent le symbole de pause.*



2. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes et le processus de cuisson reprend.
 - *La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.*

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. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 5 secondes.
 - *La touche Pause clignote.*
2. Appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes.
 - *Les réglages précédents sont réactivés.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation du minuteur de cuisine

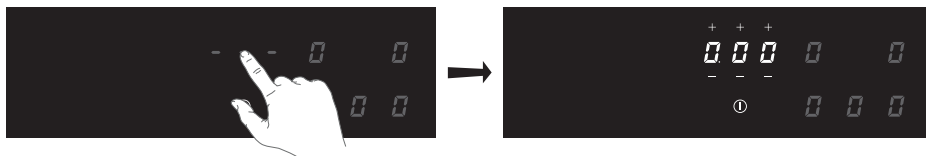


Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée et aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

1. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour activer le minuteur de cuisine.

- L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».



2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).

- La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
- Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.
- L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.
- Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.
- L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.

3. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.

- Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.



Appuyez sur l'affichage du minuteur, puis appuyez sur la touche « - » pour régler le temps sur « 0.00 » pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.



Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre le minuteur de cuisine avant la fin du temps.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

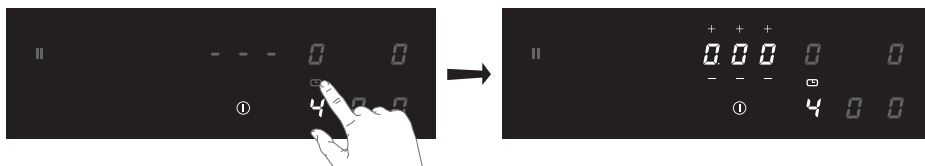
Utilisation du minuteur de cuisson



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

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur le symbole du minuteur au-dessus de la zone de cuisson correspondante.
 - ▷ L'affichage du minuteur indique « 0.00 » et le symbole du minuteur sélectionné clignote.



2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 min. à 9 heures et 59 min.).
 - ▷ La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
 - ▷ Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence après 5 secondes.
 - ▷ Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante pour afficher le temps restant.
 - ▷ Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.
 - ▷ Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.
 - ▷ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
 - ▷ L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
 - ▷ Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.



Toutes les zones de cuisson (y compris la hotte aspirante) peuvent avoir un minuteur de cuisson en même temps qui a été réglé.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur le symbole du minuteur au-dessus de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
 - ▷ Une zone connectée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole du minuteur éclairé au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
 - ▷ L'affichage du minuteur indique le temps programmé.
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
 - Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
 - Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.
 - Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.

Arrêter le minuteur de cuisson

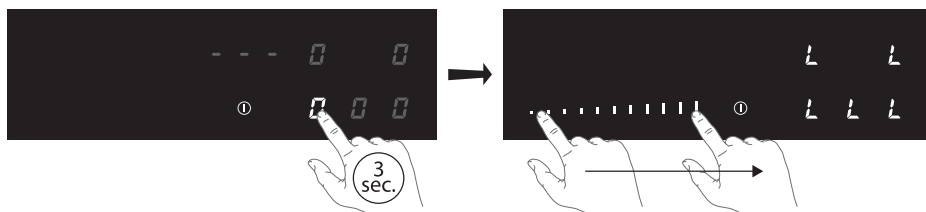
Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
 - Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 0.00 ».
 - Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

Sécurité enfants

Activer la sécurité enfants

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de gauche à droite le long du curseur.
 - Tous les affichages montrent le symbole « L ».

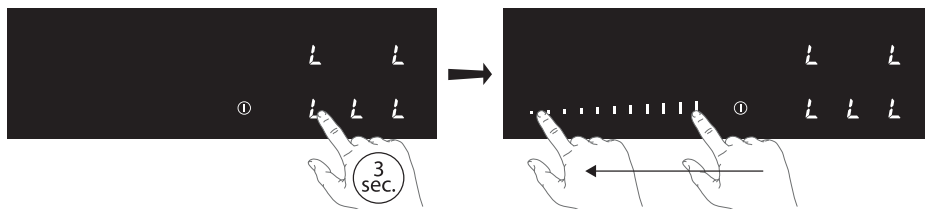


- La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de droite à gauche le long du curseur.

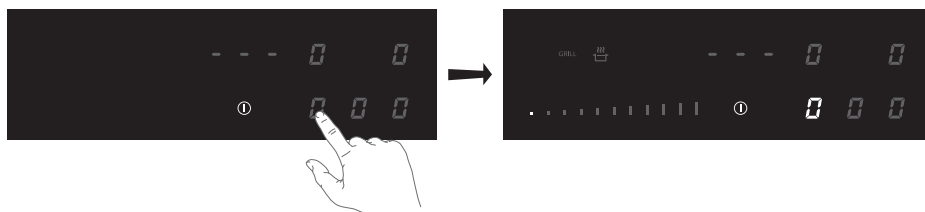
FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



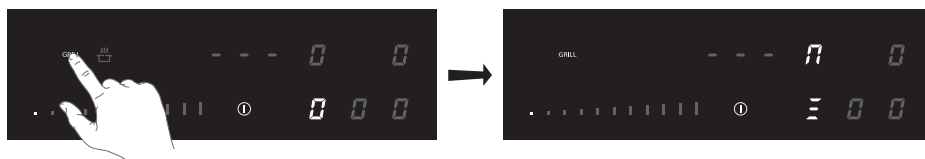
- Le symbole « L » disparaît dans tous les affichages ; la sécurité enfants est à présent désactivée.

Fonction gril

1. Allumez la table de cuisson et placez une poêle à griller sur deux zones de cuisson à induction Bridge.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche.



3. Appuyez ensuite sur la touche du gril.
- Le symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière et le symbole du gril dans l'affichage de la zone de cuisson avant.



4. Réglez le niveau de puissance du gril en touchant le curseur.
- La fonction de gril est activée.

Modification du réglage du gril ou désactivation de la fonction de gril

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et modifiez le réglage du gril en appuyant sur le curseur ou appuyez sur la touche gril pour désactiver la fonction de gril.

UTILISATION AVEC UNE HOTTE ASPIRANTE CONNECTÉE

Établir la connexion entre la table de cuisson et la hotte aspirante

La connexion à une hotte aspirante n'est pas activée par défaut. La connexion à la hotte aspirante doit d'abord être réalisée.

Mettez d'abord la hotte aspirante en mode appairage (voir le manuel de la hotte aspirante) !

Suivez les étapes du chapitre « Menu utilisateur » pour activer la connexion avec la hotte aspirante (code menu U9).



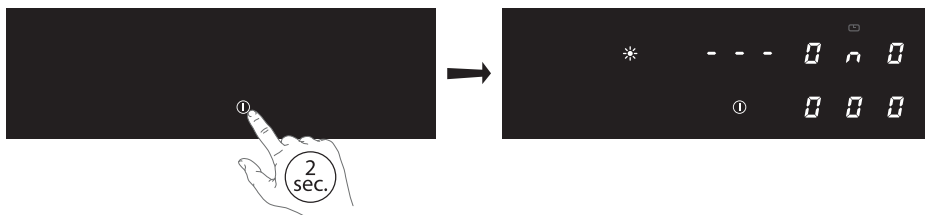
Consultez notre site Web pour découvrir la gamme complète de hottes aspirante pouvant être connectées à votre table de cuisson.

Les réglages de l'aspiration de la hotte aspirante

La table de cuisson peut contrôler l'aspiration de la hotte aspirante de 3 manières différentes ; en mode manuel, semi-automatique et entièrement automatique. Lorsque la table de cuisson est allumée, le dernier réglage sélectionné (avant l'arrêt de la table de cuisson) est activé.



Lorsque la table de cuisson est allumée, l'affichage indique le réglage de l'aspiration (réglé par défaut sur semi-automatique).



Mode manuel

Ce réglage est destiné à l'utilisateur qui souhaite garder un contrôle total sur la hotte aspirante, sans que l'aspiration ne s'allume automatiquement.

Mode semi-automatique

Ce réglage est destiné à l'utilisateur habitué à utiliser la hotte aspirante avec un réglage d'aspiration fixe. L'aspiration démarre automatiquement au réglage d'aspiration programmé dès qu'une zone de cuisson est active. Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'aspiration continue de fonctionner pendant 10 minutes, puis s'arrête automatiquement.

UTILISATION AVEC UNE HOTTE ASIPIRANTE CONNECTÉE

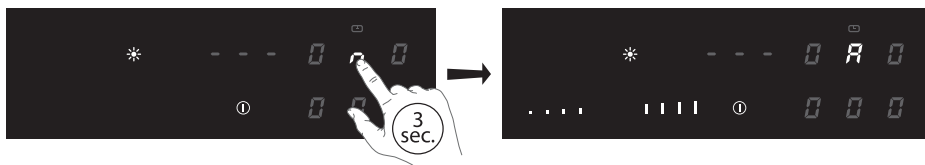
Mode automatique

Ce réglage est destiné à l'utilisateur qui souhaite que l'aspiration s'adapte automatiquement à l'intensité de la cuisson. L'aspiration démarre automatiquement dès qu'une zone de cuisson est active et l'aspiration dépend de l'utilisation de la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'aspiration continue de fonctionner pendant 10 minutes, puis s'arrête automatiquement.

Modifier le réglage de la hotte aspirante

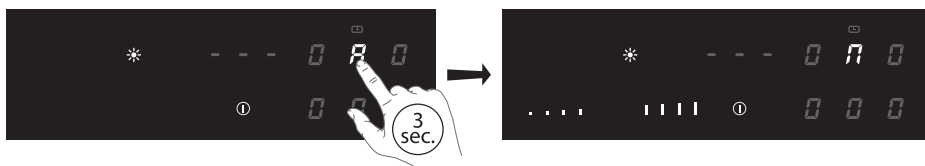
1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée pendant 3 secondes.

- *Le curseur apparaît et un signal sonore retentit après 3 secondes. Le réglage est modifié de « Semi-automatique » en « Automatique ».*

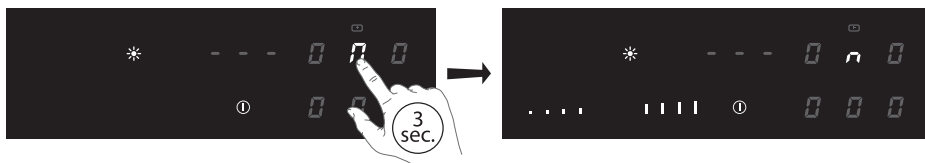


Effectuez la même opération pour passer de « Automatique » à « Manuel » ou pour passer de « Manuel » à « Semi-automatique ».

- *Le réglage a été modifié ici de « Automatique » en « Manuel ».*



- *Le réglage a été modifié ici de « Manuel » en « Semi-automatique ».*



Modifier l'intensité de l'aspiration



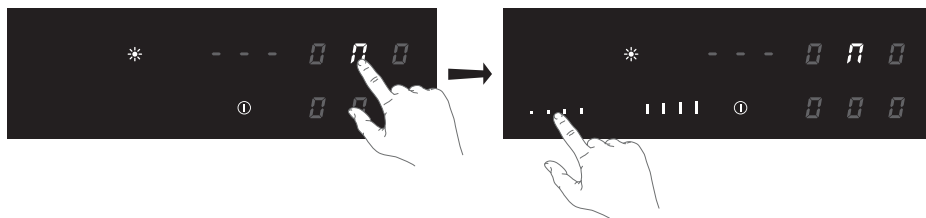
L'intensité de l'aspiration ne peut être modifiée qu'avec les réglages « Manuel » et « Semi-automatique ». Si le réglage est « Automatique », celui-ci passe à « Manuel ».

1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée.
 - Les parties gauche et droite du curseur s'affichent.



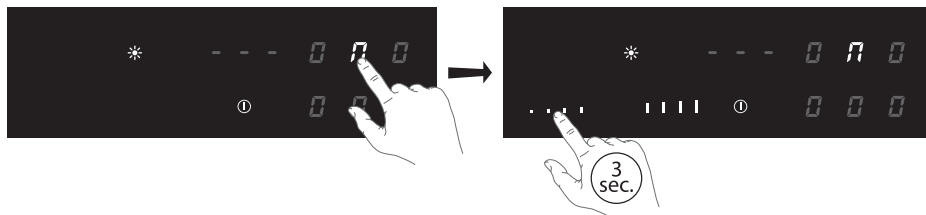
Le curseur affiche uniquement une partie gauche et droite qui peut être touchée. Vous ne pouvez pas le faire glisser avec votre doigt.

2. Utilisez le curseur pour modifier l'intensité.
 - Touchez la partie gauche pour diminuer l'intensité.
 - Touchez la partie droite pour augmenter l'intensité.



Couper l'aspiration

1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée.
 - Les parties gauche et droite du curseur s'affichent.
 - Touchez la partie gauche du curseur pendant 3 secondes pour éteindre l'aspiration.

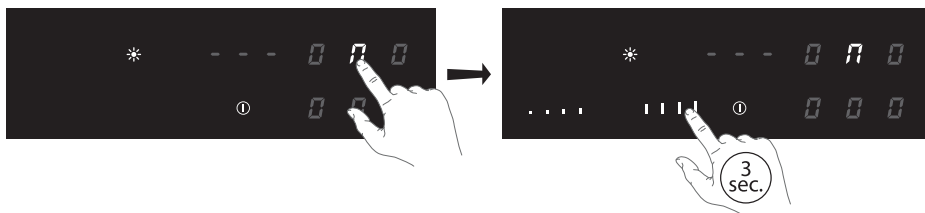


UTILISATION AVEC UNE HOTTE ASPIRANTE CONNECTÉE

Réglez l'intensité « Boost » de l'aspiration

Vous pouvez utiliser l'intensité « Boost » pour aspirer pendant un maximum de 6 minutes à la plus haute intensité.

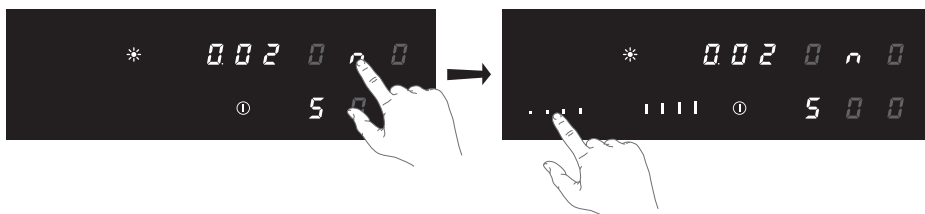
1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée.
 - Les parties gauche et droite du curseur s'affichent.
2. Touchez la partie droite pendant 3 secondes pour activer l'intensité « Boost ».



L'intensité « Boost » peut être annulée manuellement en éteignant l'aspiration ou en sélectionnant une intensité différente avec le curseur.

Modifier l'intensité d'aspiration programmée en mode « Semi-automatique »

1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée dans les 10 secondes suivant le réglage de la puissance pour une zone de cuisson.
2. Utilisez le curseur pour modifier l'intensité d'aspiration programmée.
 - Touchez la partie gauche pour diminuer l'intensité.
 - Touchez la partie droite pour augmenter l'intensité.



La prochaine fois, cette intensité d'aspiration sera activée automatiquement. Si l'intensité d'aspiration n'est pas modifiée dans les 10 secondes, il s'agit d'un changement temporaire et la nouvelle intensité n'est pas enregistrée.

UTILISATION AVEC UNE HOTTE ASPIRANTE CONNECTÉE

Programmer et désactiver la fonction de minuterie de la hotte aspirante



Si la minuterie de la hotte aspirante a été programmée, la hotte continuera à fonctionner après avoir éteint la table de cuisson jusqu'à ce que le temps programmé soit écoulé.



En mode semi-automatique et automatique, la minuterie est programmée sur 10 minutes par défaut. Vous pouvez modifier cette durée.

Programmer la minuterie

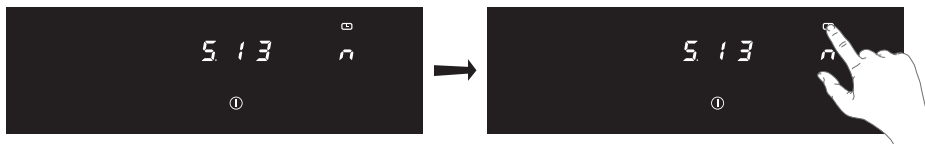
1. Touchez le symbole de la minuterie de la hotte aspirante connectée.
 - *Le symbole de la minuterie s'éclaire.*
 - *L'affichage indique 10 minutes.*
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier la durée.
 - *Le décompte démarre automatiquement après l'extinction de la table de cuisson.*
 - *La hotte aspirante s'éteint après la durée programmée.*



Désactiver la minuterie

La table de cuisson est éteinte et la minuterie de la hotte aspirante compte à rebours. Le symbole de la minuterie clignote.

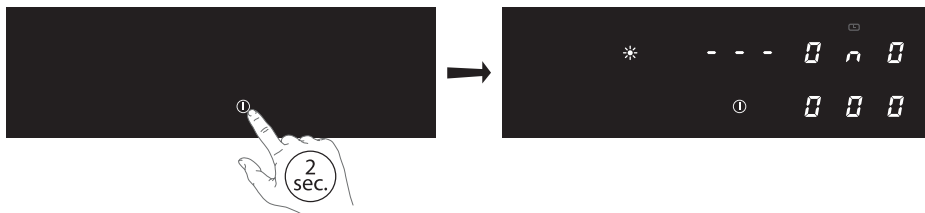
1. Touchez le symbole de minuterie clignotant de la hotte aspirante connectée pour désactiver la minuterie avant l'expiration de la durée programmée.
 - *La hotte aspirante s'éteint.*



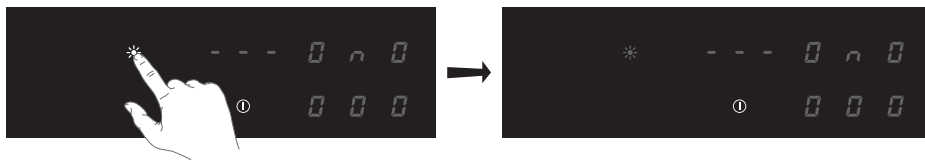
Allumer et éteindre l'éclairage de la hotte aspirante



Lorsque la table de cuisson est allumée, l'éclairage de la hotte aspirante s'allume automatiquement. La touche de l'éclairage est allumée.



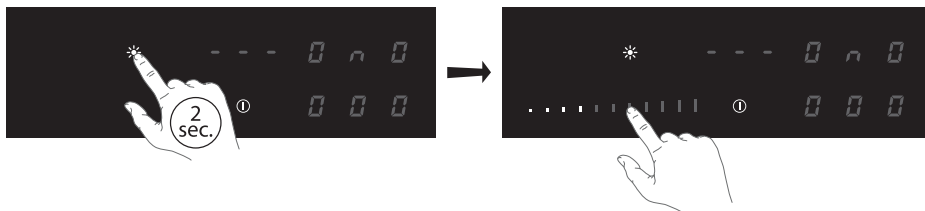
1. Touchez brièvement la touche de l'éclairage pour éteindre l'éclairage de la hotte aspirante.
2. Touchez à nouveau brièvement la touche de l'éclairage pour rallumer l'éclairage de la hotte aspirante.



L'éclairage reste allumé lorsque la table de cuisson est éteinte. Éteignez manuellement l'éclairage.

Programmer la luminosité de la hotte aspirante

1. Touchez la touche de l'éclairage pendant 2 secondes jusqu'à ce que le curseur apparaisse.
▸ *Le curseur indique la luminosité actuelle.*
2. Programmez une luminosité plus forte ou plus faible avec le curseur.

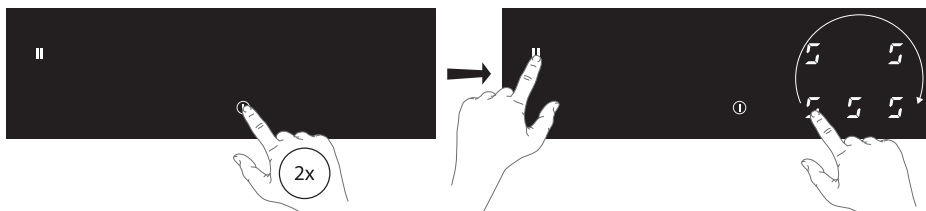


MENU UTILISATEUR



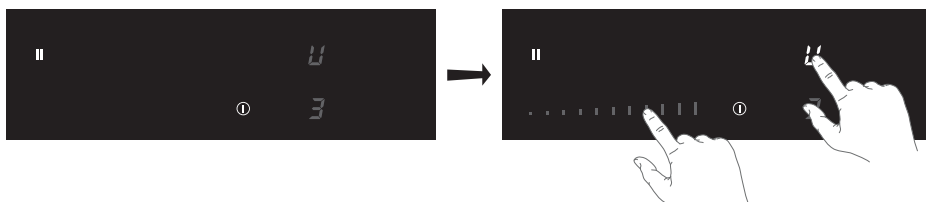
Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels. Il est également possible d'activer la connexion à une hotte aspirante dans ce menu.

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
 - *La touche Pause clignote.*
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).

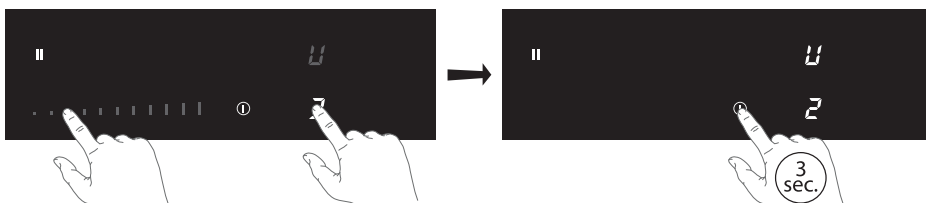


4. Relâchez la touche Pause.
 - « U » clignote en alternance avec un nombre entre 2 et 9 sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.
 - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez en touchant le curseur le bon numéro du code de menu (voir tableau).

Pour le raccordement à une hotte aspirante, voir le texte sous le tableau.



6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau).
7. Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.



MENU UTILISATEUR

Le tableau ci-dessous montre les réglages possibles.

Code de menu	Description	Valeur de configuration
U2	Volume des touches	1 à 9 (par défaut : 9, maximum)
U3	Volume du signal sonore	1 à 9 (par défaut : 9, maximum)
U4	Luminosité de l'affichage	0 à 9 (par défaut : 0, le plus lumineux)
U5	Animation du minuteur	0 : Animation du minuteur désactivée 1 : Animation du minuteur activée (par défaut)
U6	Détection automatique de casserole	0 : Détection automatique de casserole désactivée 1 : Détection automatique de casserole activée (par défaut)
U7	Signal sonore	0: pendant 120 sec. (par défaut) 1: pendant 10 sec. 2: pas de signal sonore
U9	Connexion avec à une hotte aspirante Voir texte ci-dessous	0: Pas de connexion (par défaut) 1: Connexion avec à une hotte aspirante

Connexion avec à une hotte aspirante

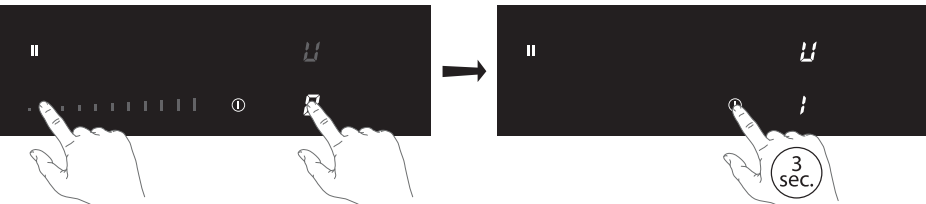


ATTENTION !

Mettez d'abord la hotte aspirante en mode appairage (voir le manuel de la hotte aspirante), puis la table de cuisson !

Suivez les étapes 1 à 4 de la page précédente.

- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez en touchant le curseur le bon numéro 9.
 - « U » clignote maintenant en alternance avec le chiffre 9 sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche pendant deux minutes.
- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur 1.
 - La table de cuisson recherche alors la hotte aspirante ; cela prend au maximum deux minutes.
- La hotte aspirante affiche la confirmation de la réussite de l'appairage.
- Enfin, appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip, pour mettre fin au mode d'appairage sur la table de cuisson.



- Vérifiez si la connexion a réussi en rallumant la table de cuisson. Si l'éclairage de la hotte aspirante s'allume, la connexion a réussi.

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.

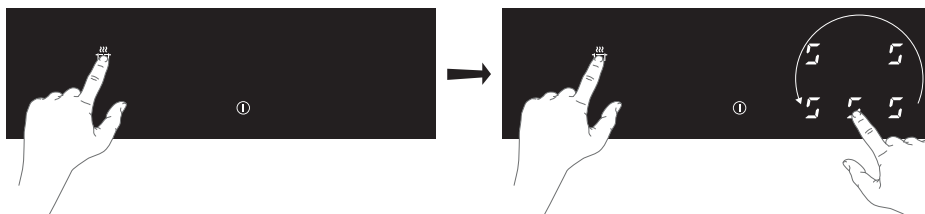
La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps,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

Configuration du limiteur de puissance

Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
 - *La touche de maintien au chaud clignote.*
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
- **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Commencez par la touche de la zone de cuisson milieu avant pour IKA6084, IKA6085 and IKA6093. Commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite pour IKA6063 et IKA6072.



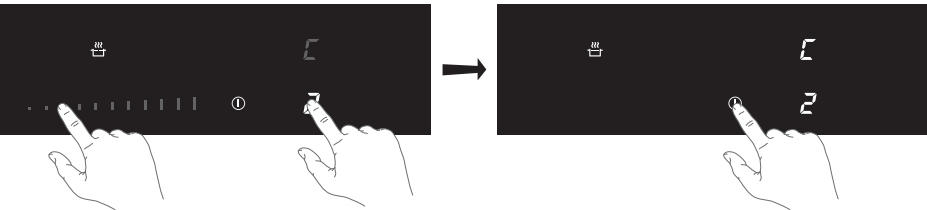
- *Un double signal sonore indique une erreur dans l'opération. Si cela se produit, recommencez la procédure à partir de l'étape 3.*

LIMITEUR DE PUISSANCE

5. Relâchez la touche de maintien au chaud.
- ▷ « C » clignote en alternance avec « 0 » dans l’affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
 - ▷ La valeur de configuration s’affiche dans l’affichage de la zone de cuisson avant gauche.
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l’aide du curseur.
- ▷ « C » clignote en alternance avec « 8 » dans l’affichage de la zone de cuisson arrière gauche.



7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l’aide du curseur (voir le tableau).
8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu’à ce que tous les segments d’affichage s’éteignent.
- ▷ La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.



La position du curseur	Réglage du limiteur de puissance	
	IKA6084 / IKA6085 / IKA6093	IKA6063 / IKA6072
0	10400 W	7400 W
1	7400 W	-
2	6900 W	6900 W
3	5750 W	5750 W
4	4600 W	4600 W
5	3700 W	3700 W
6	3000 W	3000 W
7	2750 W	2750 W
8	2300 W	2300 W
9	1400 W	1400 W

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



Attention

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.

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.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal. Attendez 2 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Le fond de la casserole utilisée sur la zone de cuisson était sale.	Nettoyez la table à induction avec un nettoyant pour vitrocéramique et enlevez la saleté/graisse du fond de la casserole.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Appuyez sur la touche du minuteur pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles, le commutateur électrique et la prise de courant.
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Problème	Cause possible	Solution
Code d'erreur Er03	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur E2 ou EH	L'appareil est trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Code d'erreur E5 ou E6	Défaut d'alimentation électrique/Tension d'alimentation incorrecte	Faites vérifier le branchement électrique par un installateur.
Code d'erreur E8	L'entrée d'air est obstruée.	Vérifiez l'entrée d'air.
Code d'erreur E		Débranchez l'appareil du prise de courant et rebranchez-le.
Autre code d'erreur	Autre dysfonctionnement.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	IKA6063	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	21,5	17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	182,9	162,7
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	19 x 21	19 x 21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	186,4	159,5
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	172,9	

Identification du modèle	IKA6072	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	19 x 21	19 x 21
	19 x 21	19 x 21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	186,4	159,5
	188,0	159,5
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	173,4	

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Identification du modèle	IKA6084 IKA6084ANT		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	21,5	21,5	17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	182,9	182,9	162,7
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	19 x 21		19 x 21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	186,4		159,5
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	174,9		

Identification du modèle	IKA6085		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	21,5	21,5	17,5
	17,5		21,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	182,9	182,9	191,8
	162,7		182,9
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	180,6		

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Identification du modèle	IKA6093		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm		27,5	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg		196,5	
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	19 x 21		19 x 21
	19 x 21		19 x 21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	186,4		159,5
	188,0		159,5
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	178,0		

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	7
Angaben auf der Anzeige	8

Sicherheit

Überhitzungsschutz	9
Gardauerbegrenzung	9
Leistungsmanagement	9

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	10
Induktionsgeräusche	10
Geeignetes Kochgeschirr	10
Kochgeschirrerkennung	11
Leistungsstufen	11
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe	12

Bedienung des Kochfelds

Kochvorgang starten	13
Boost	14
Kochgeschirrerkennungssymbol	14
Kochvorgang beenden	15
Ankochautomatik einschalten	15
Warmhaltefunktion einschalten	16
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden	16
Unterbrechen des Garvorgangs	17
Wiederherstellungsfunktion	17
Einstellen der Kurzzeituhr	18
Abschalttimer benutzen	19
Kindersicherung	20
Grillfunktion	21

Bedienung mit einer gekoppelten Dunstabzugshaube

Die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube herstellen	22
Einstellungen der Dunstabsaugung der Dunstabzugshaube	22

Einstellungen der Dunstabsaugung der Dunstabzugshaube anpassen	23
Absaugungsintensität anpassen	24
Dunstabsaugung ausschalten	24
„Boost“-Intensität der Dunstabsaugung einstellen	25
Den eingestellten Absaugungsstand bei „Halbautomatik“ anpassen	25
Zeitschaltuhr der Dunstabzugshaube einstellen und ausschalten	26
Beleuchtung der Dunstabzugshaube ein- und ausschalten	27
Lichtstärke der Dunstabzugshaube einstellen	27
<u>Einstellungsmenü</u>	28
<u>Leistungsbegrenzung</u>	30
<u>Pflege</u>	
Reinigung	32
<u>Fehlerbehebung</u>	33
<u>Technische Daten</u>	
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	35
<u>Umweltschutz</u>	
Entsorgung von Gerät und Verpackung	38

Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tipp



Elektrischer Anschluss

Einführung

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

Dieses Kochfeld kann an eine geeignete Dunstabzugshaube angeschlossen werden. Über das Kochfeld kann die Dunstabzugshaube dann auf drei unterschiedliche Arten gesteuert werden: manuell, halbautomatisch und vollautomatisch. Wählen Sie die Art, die am besten zu Ihnen passt. Natürlich besteht immer die Möglichkeit, die Einstellungen selbst anzupassen.

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.



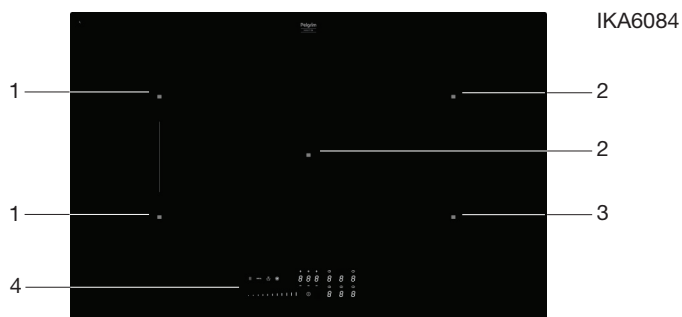
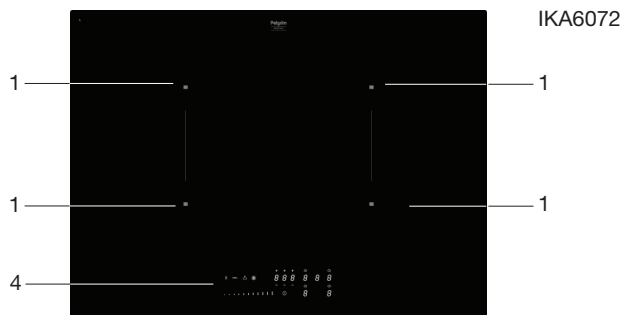
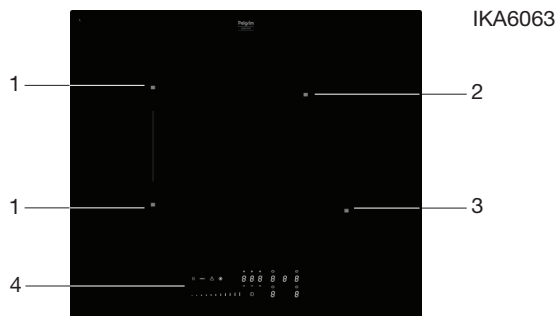
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

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.

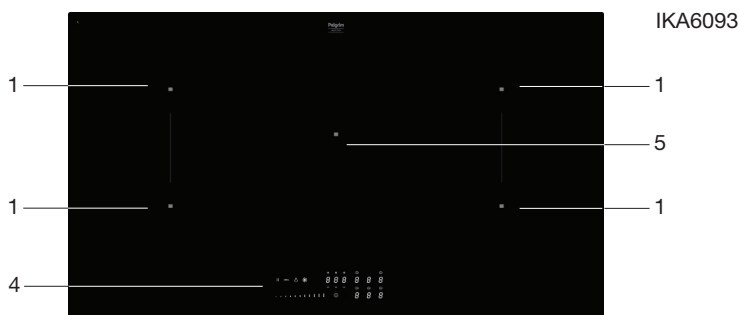
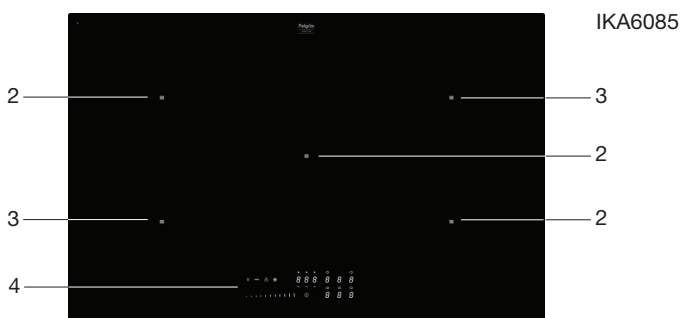
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung



1. Bridge-Induktionskochzone 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (Boost)
2. Kochzone $\varnothing$ 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Kochzone $\varnothing$ 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
4. Bedienfeld

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

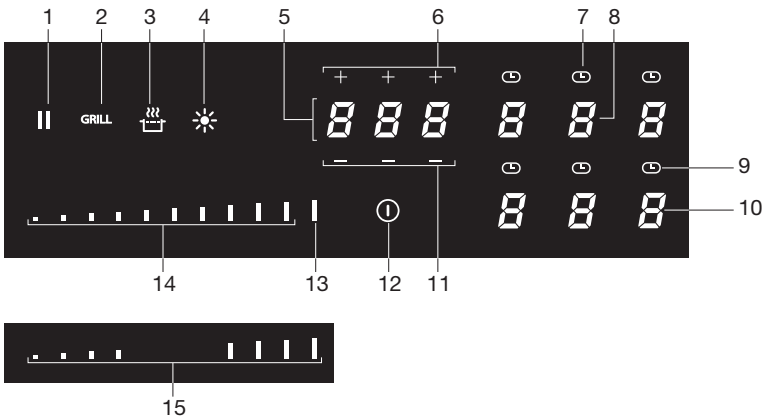


1. Bridge-Induktionskochzone 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (Boost)
2. Kochzone ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (Boost)
3. Kochzone ø 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (Boost)
4. Bedienfeld
5. Kochzone ø 275 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (Boost)

Bedienfeld



Alle Beispiele in dieser Anleitung zeigen das Bedienfeld eines Kochfeldes mit 5 Kochzonen, das nicht mit einer Abzugshaube gekoppelt ist. Die zusätzlich zur Verfügung stehenden Funktionen (wenn eine Verbindung hergestellt wurde) sind in einem gesonderten Kapitel beschrieben (siehe „Bedienung mit einer gekoppelten Dunstabzugshaube“).



1. Pausentaste
2. Grilltaste
3. Warmhaltetaste
4. Beleuchtungstaste für die gekoppelte Dunstabzugshaube (nur bei Kopplung mit einer Dunstabzugshaube zu verwenden)
5. Timeranzeige
6. Plus-Tasten Timer
7. Timerfunktion für die gekoppelte Dunstabzugshaube (nur bei Kopplung mit einer Dunstabzugshaube zu verwenden)
8. Taste und Display für die gekoppelte Dunstabzugshaube (nur bei Kopplung mit einer Dunstabzugshaube zu verwenden)
9. Timerfunktion für jede Kochzone
10. Kochzonentaste und Kochzonendisplay
11. Minus-Tasten Timer
12. EIN/AUS-Taste
13. Boost-Taste
14. Schieberegler (0 bis 9) für:
 - ▷ *Einstellen von Werten*
15. Schieberegler für die gekoppelte Dunstabzugshaube (nur bei Kopplung mit einer Dunstabzugshaube zu verwenden) mit einem linken und einem rechten Teil zum:
 - ▷ *Erhöhen, Verringern oder Ausschalten der Dunstabsaugung*

Angaben auf der Anzeige

Kochzonenanzeige	Beschreibung
0	Leistungsstufe „0“ für eine Kochzone.
1 9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
P	Boost-Funktion aktiv.
u	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
H 	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet H so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
L	Kindersicherung aktiv.
A	Ankochautomatik aktiv.
u	Warmhaltefunktion aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
n	Verbundene Bridge-Induktionszonen aktiv.
≡	Grillfunktion aktiv.
E	Fehlercode, siehe Kapitel „Störungstabelle“.

Timeranzeige	Beschreibung
000	Timer wurde nicht programmiert.
125	Timer ist programmiert (1 Stunde und 25 Minuten).

Anzeige für eine verbundene Dunstabzugshaube	Beschreibung
n	Manueller Modus.
n	Halbautomatischer Modus.
A	Automatischer Modus.



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!



Bei der Erstinbetriebnahme des Kochfelds blinkt die Warmhaltetaste. Das Kochfeld befindet sich jetzt im Einrichtungsmodus. Bitten Sie einen Installateur, die Leistungsbegrenzung einzustellen (siehe Kapitel „Installation“) oder warten Sie 2 Minuten. Nach 2 Minuten ist das Kochfeld einsatzbereit.

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
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	2 Stunden, 18 Minuten
8	1 Stunde, 48 Minuten
9	1 Stunde, 30 Minuten
P (Boost)	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)
Warmhalten	2 Stunden

Leistungsmanagement

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird die jeweils andere Kochzone auf eine niedrigere Leistungsstufe geschaltet. Wenn eine der Kochzonen auf Boost geschaltet ist und Sie die andere auf Leistungsstufe 9 stellen, wird für die auf Boost stehende Kochzone automatisch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt. Ankochautomatik deaktiviert.

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 Mindestdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:
 - ▷ Ø175 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 90 mm.
 - ▷ Ø215 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 110 mm.
 - ▷ Ø275 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 130 mm.
 - ▷ Octa zone: Mindestdurchmesser der Pfanne 110 mm.
- 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.
- Für die Verwendung auf einer Bridge-Induktionszone muss der Topfdurchmesser mindestens 220 mm betragen.



Achtung

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirrerkennung

- Die Kochgeschirrerkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf und der Schieberegler erscheint. Die Leistungsstufe kann eingestellt werden.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 20 Sekunden 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.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine „Boost“-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler antippen und mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

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

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
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

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



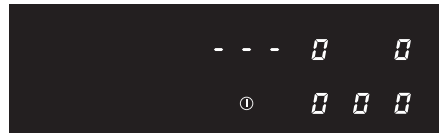
Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Kochvorgang starten



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

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - Auf allen Kochzonendisplays wird „0“ angezeigt. Damit wird signalisiert, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.

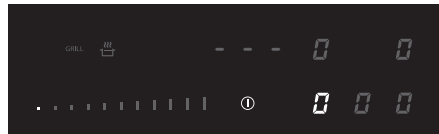
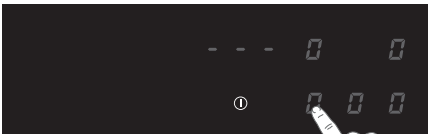


Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
 - Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf während 10 Sekunden und der Schieberegler erscheint.



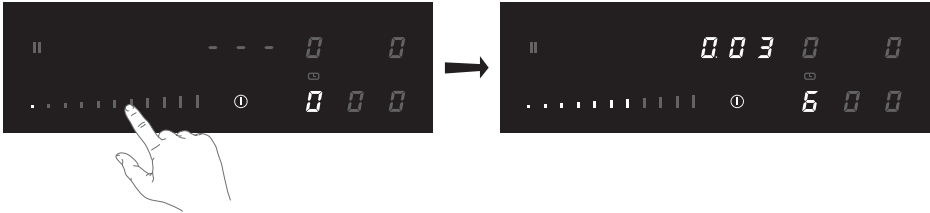
Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie manuell die Anzeige der gewünschten Kochzone auswählen.



Um eine andere Kochzone auszuwählen, betätigen Sie die Taste der gewünschten Kochzone oder stellen Sie einen weiteren Topf bzw. eine weitere Pfanne auf eine andere Kochzone.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

3. 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.
 - ▷ Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert, die Garzeitanzeige erlischt.



Auf dem Timerdisplay wird die verstrichene Gardauer der ausgewählten Kochzone angezeigt. Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige der Garzeit, stattdessen erscheint „---“.

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen. Die Boost-Funktion kann für maximal zwei nebeneinanderliegende Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

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.

Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe „0“.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.



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

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.

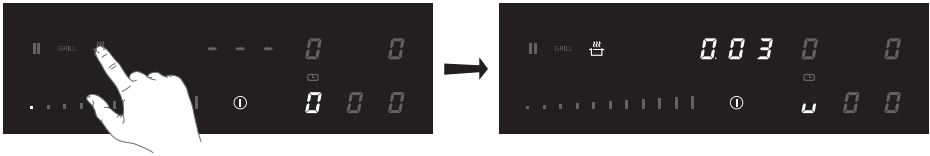
Leistungsstufe	Ankochzeit (Minuten:Sekunden)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
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, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste.
 - Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol „u“ angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.



4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

Zwei Bridge-Induktionszonen können verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 220 mm).

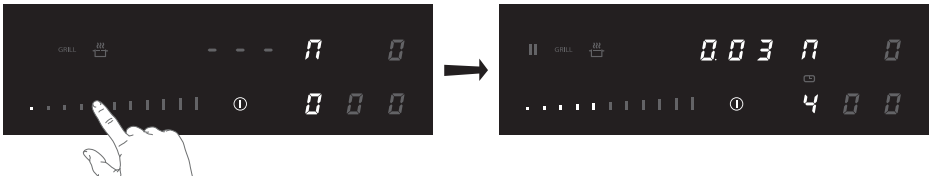
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden (je nach Modell)

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie beide linken oder rechten Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
 - Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
 - Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS



- Um die Leistungsstufen der Bridge-Kochzone später zu ändern, berühren Sie zuerst die Taste für die vordere Kochzone.

Bridge-Induktionszonen trennen

- Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 - Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.

Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten.

- Halten Sie die Pausentaste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt.
 - Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.



- Um den Garvorgang fortzusetzen, halten Sie wieder die Pausentaste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt.
 - Die Pausentaste blinkt.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste und der Garvorgang wird fortgesetzt.
 - Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Wiederherstellungsfunktion

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

- Berühren Sie dazu innerhalb von 5 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
 - Die Pausentaste blinkt.
- Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste.
 - Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.

Einstellen der Kurzzeituhr

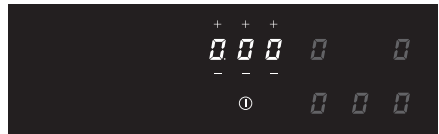


Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und es ist keine Kochzone ausgewählt..

1. Berühren Sie die Timeranzeige, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.

- ▷ Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt.



2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).

- ▷ Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
- ▷ 5 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Timer zu laufen.
- ▷ Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- ▷ Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt '0.00' und es ertönt ein akustisches Signal.

3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- ▷ Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.



Berühren Sie die Timeranzeige und danach die Taste „-“, um die Zeit auf „0.00“ zu stellen und so die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, berühren Sie die Ein/Aus-Taste zweimal, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

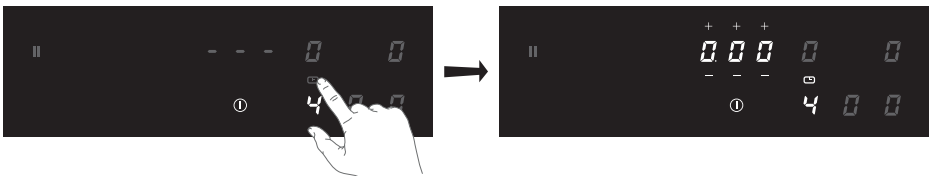
Abschalttimer benutzen



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

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie das Timersymbol über der zugehörigen Kochzone.
 - ▷ Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt, das Timersymbol blinkt.



2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
 - ▷ Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
 - ▷ 5 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Timer zu laufen.
 - ▷ Berühren Sie die entsprechende Kochzonentaste, um die verbleibende Zeit anzeigen zu lassen.
 - ▷ Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.
 - ▷ Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.
3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie eine beliebige Taste.
 - ▷ Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.



Es lässt sich für jede Kochzone (und auch für die Haube) gleichzeitig ein eigener Abschalttimer einstellen.

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Berühren Sie das Timersymbol über der Kochzone, für die Sie den Abschalttimer ändern möchten.
 - ▷ Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das hell aufleuchtende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
 - ▷ Das Timerdisplay zeigt die eingestellte Zeit.
2. Ändern Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die Garzeit.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.
 - Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das hell aufleuchtende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
 - In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
 - Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.

Ausschalten der Abschalttimer

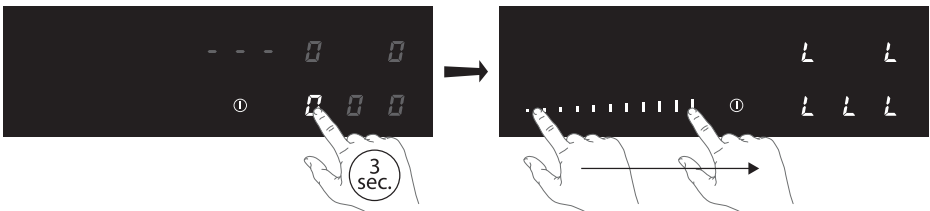
So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Berühren Sie das Timersymbol über der zugehörigen Kochzone, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
 - Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das hell aufleuchtende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Berühren Sie die Taste „-“, um die Zeit „0.00“ einzustellen.
 - Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.

Kindersicherung

Die Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von links nach rechts über den Schieberegler.
 - Alle Displays zeigen das Symbol „L“.

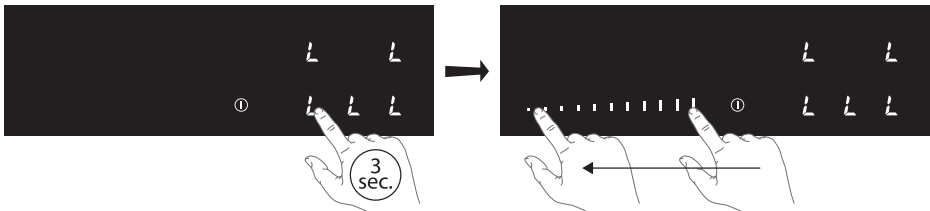


- Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 10 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Die Kindersicherung deaktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von rechts nach links über den Schieberegler.

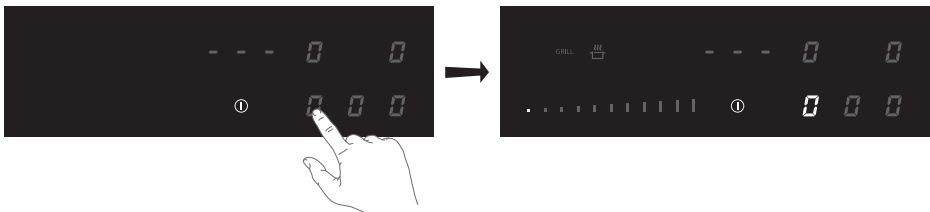
BEDIENUNG DES KOCHFELDS



- Das Symbol „L“ erlischt auf allen Displays, die Kindersicherung ist nun deaktiviert.

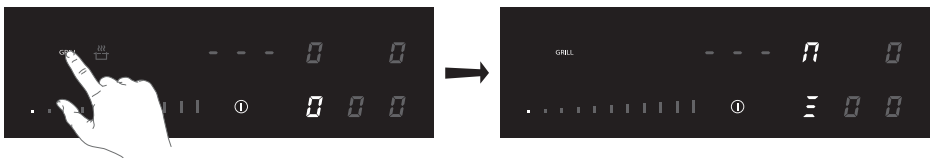
Grillfunktion

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie eine Grillplatte auf zwei Bridge-Induktionszonen.
2. Berühren Sie die Kochzonentaste der vorderen Kochzone.



3. Berühren Sie dann die Grilltaste.

► Auf dem hinteren Kochzonendisplay erscheint das Verbindungssymbol, auf dem vorderen das Grillsymbol.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe des Grills ein.

► Die Grillfunktion ist damit aktiviert.

Ändern der Leistungsstufe und Ausschalten der Grillfunktion

1. Nach dem Berühren der Kochzonentaste vorne links können Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungsstufe einstellen oder durch Berühren der Grilltaste die Grillfunktion abschalten.

Die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube herstellen

Die Verbindung zu einer Dunstabzugshaube ist standardmäßig nicht aktiv. Die Verbindung zur Dunstabzugshaube muss zuerst hergestellt werden.

Versetzen Sie zuerst die Dunstabzugshaube in den Pairing-Modus, siehe hierzu die Anleitung der Dunstabzugshaube.

Folgen Sie den Schritten im Kapitel „Benutzermenü“, um die Verbindung mit der Dunstabzugshaube zu aktivieren (Menücode U9).



Auf unserer Website finden Sie das komplette Angebot an Dunstabzugshauben, die an Ihr Kochfeld angeschlossen werden können.

Einstellungen der Dunstabsaugung der Dunstabzugshaube

Das Kochfeld kann die Dunstabzugshaube dann auf drei unterschiedliche Arten steuern: manuell, halbautomatisch und vollautomatisch. Beim Einschalten des Kochfelds ist die zuletzt ausgewählte Einstellung (bevor das Kochfelds ausgeschaltet wurde) aktiv.



Beim Einschalten des Kochfeldes zeigt die Anzeige die Einstellung der Dunstabsaugung (standardmäßig auf Halbautomatik eingestellt).



Manuell

Diese Einstellung ist für den Benutzer gedacht, der die volle Kontrolle über die Dunstabzugshaube behalten möchte, ohne dass sich die Dunstabsaugung automatisch einschaltet.

Halbautomatisch

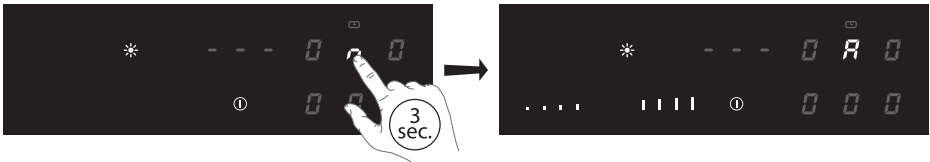
Diese Einstellung ist für den Benutzer gedacht, der es gewohnt ist, die Dunstabzugshaube mit einer festen Dunstabsaugung zu benutzen. Die Dunstabsaugung startet automatisch im eingestellten Absaugungsstand, sobald ein Kochfeld aktiv ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft die Dunstabsaugung noch 10 Minuten weiter und stoppt dann automatisch.

Automatisch

Diese Einstellung ist für den Benutzer gedacht, der möchte, dass sich die Dunstabsaugung automatisch an die Kochintensität anpasst. Die Dunstabsaugung startet automatisch, sobald ein Kochfeld aktiv ist und die Dunstabsaugung hängt von der Verwendung des Kochfeldes ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft die Dunstabsaugung noch 10 Minuten weiter und stoppt dann automatisch.

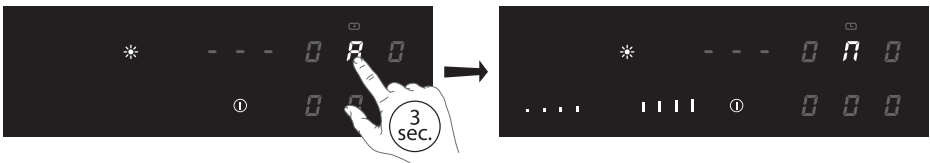
Einstellungen der Dunstabsaugung der Dunstabzugshaube anpassen

1. Berühren Sie die Anzeige der gekoppelten Dunstabzugshaube für drei Sekunden.
 - *Der Schieberegler wird angezeigt und nach drei Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Die Einstellung wurde von „Halbautomatisch“ auf „Automatisch“ angepasst.*

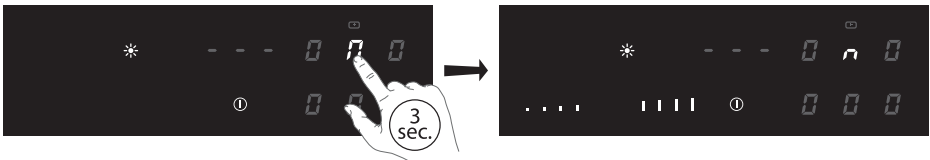


Führen Sie den gleichen Vorgang durch, um von „Automatisch“ auf „Manuell“ oder von „Manuell“ auf „Halbautomatisch“ zu wechseln.

- *Die Einstellung wurde hier von „Automatisch“ auf „Manuell“ angepasst.*



- *Die Einstellung wurde hier von „Manuell“ auf „Halbautomatisch“ angepasst.*



Absaugungsintensität anpassen



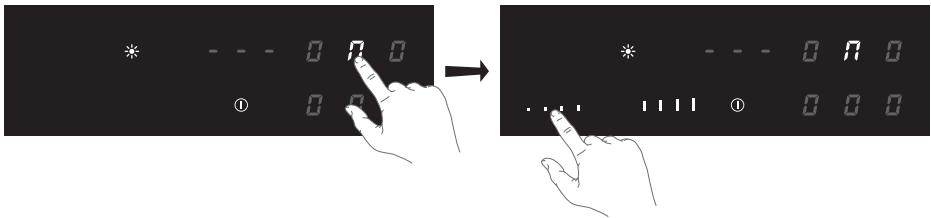
Die Absaugungsintensität kann nur in den Einstellungen „Manuell“ und „Halbautomatisch“ eingestellt werden. Geschieht dies bei der Einstellung „Automatisch“, ist, wechselt die Einstellung auf „Manuell“.

1. Berühren Sie die Anzeige der gekoppelten Dunstabzugshaube.
 - ▷ *Der linke und rechte Teil des Schiebereglers werden angezeigt.*



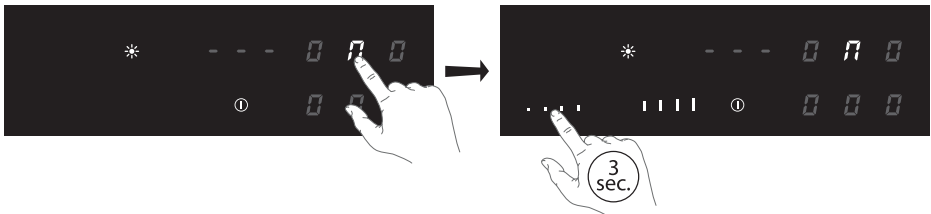
Der Schieberegler zeigt nur einen linken und rechten Teil, der berührt werden kann. Mit Ihrem Finger zu schieben, ist nicht möglich.

2. Verwenden Sie den Schieberegler, um die Intensität anzupassen.
 - ▷ *Berühren Sie den linken Teil, um die Intensität zu verringern.*
 - ▷ *Berühren Sie den rechten Teil, um die Intensität zu erhöhen.*



Dunstabsaugung ausschalten

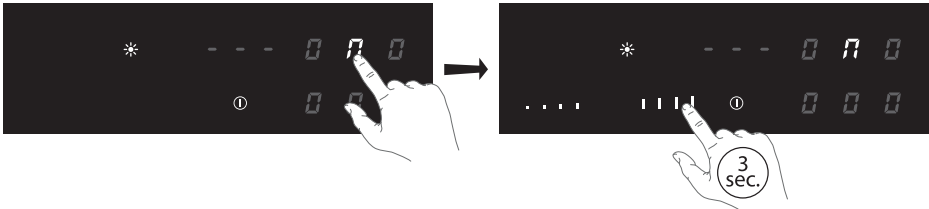
1. Berühren Sie die Anzeige der gekoppelten Dunstabzugshaube.
 - ▷ *Der linke und rechte Teil des Schiebereglers werden angezeigt.*
 - ▷ *Berühren Sie den linken Teil des Schiebereglers für drei Sekunden, um die Dunstabsaugung auszuschalten.*



„Boost“-Intensität der Dunstabsaugung einstellen

Sie können die „Boost“-Intensität verwenden, um max. sechs Minuten mit höchster Intensität abzusaugen.

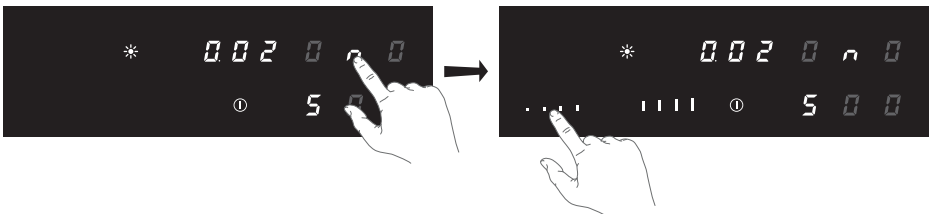
1. Berühren Sie die Anzeige der gekoppelten Dunstabzugshaube.
 - *Der linke und rechte Teil des Schiebereglers werden angezeigt.*
2. Berühren Sie den rechten Teil für drei Sekunden, um den „Boost“ zu aktivieren.



Die „Boost“-Intensität kann manuell aufgehoben werden, indem Sie die Dunstabsaugung ausschalten oder mit dem Schieberegler eine andere Intensität wählen.

Den eingestellten Absaugungsstand bei „Halbautomatik“ anpassen

1. Berühren Sie innerhalb von zehn Sekunden die Anzeige der angeschlossenen Dunstabzugshaube, nachdem Sie die Leistung für ein Kochfeld eingestellt haben.
2. Verwenden Sie den Schieberegler, um den eingestellten Absaugungsstand anzupassen.
 - *Berühren Sie den linken Teil, um die Intensität zu verringern.*
 - *Berühren Sie den rechten Teil, um die Intensität zu erhöhen.*



Beim nächsten Mal wird dieser Absaugungsstand automatisch eingeschaltet. Wenn der Absaugungsstand nicht innerhalb von zehn Sekunden angepasst wird, handelt es sich um eine zeitweilige Anpassung und die neue Intensität wird nicht gespeichert.

Zeitschaltuhr der Dunstabzugshaube einstellen und ausschalten



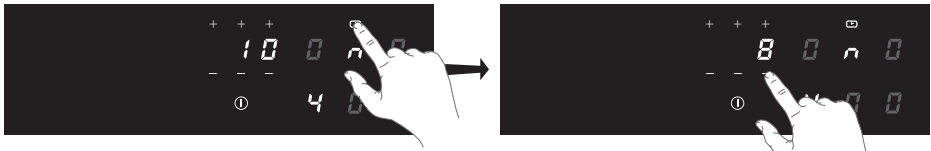
Wenn die Zeitschaltuhr für die Dunstabzugshaube eingestellt ist, läuft die Dunstabzugshaube nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Im Halbautomatik- und Automatikbetrieb ist die Zeitschaltuhr standardmäßig auf zehn Minuten eingestellt. Sie können diese Zeit anpassen.

Zeitschaltuhr einstellen

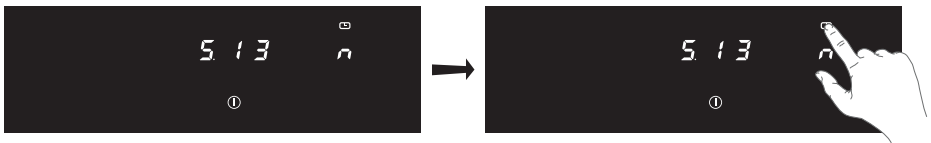
1. Berühren Sie das Zeitschaltuhr-Symbol der gekoppelten Dunstabzugshaube.
 - ▷ *Das Zeitschaltuhr-Symbol leuchtet hell auf.*
 - ▷ *Die Anzeige zeigt zehn Minuten an.*
2. Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Zeit anzupassen.
 - ▷ *Die Zeit wird automatisch heruntergezählt, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.*
 - ▷ *Die Dunstabzugshaube wird nach der eingestellten Zeit ausgeschaltet.*



Zeitschaltuhr ausschalten

Das Kochfeld ist ausgeschaltet und die Zeitschaltuhr der Dunstabzugshaube zählt herunter. Das Zeitschaltuhr-Symbol blinkt.

1. Berühren Sie das blinkende Zeitschaltuhr-Symbol der gekoppelten Dunstabzugshaube, um die Zeitschaltuhr vor Ablauf der eingestellten Zeit zu ausschalten.
 - ▷ *Die Dunstabzugshaube schaltet sich aus.*



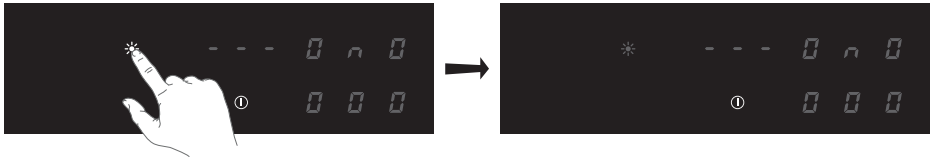
Beleuchtung der Dunstabzugshaube ein- und ausschalten



Beim Einschalten des Kochfelds wird die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch eingeschaltet. Die Beleuchtungstaste leuchtet auf.



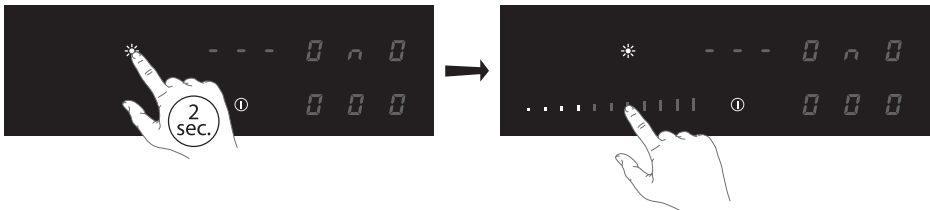
1. Berühren Sie die Beleuchtungstaste kurz, um die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auszuschalten.
2. Berühren Sie die Beleuchtungstaste erneut kurz, um die Dunstabzugshaube wieder einzuschalten.



Die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Schalten Sie das Licht manuell aus.

Lichtstärke der Dunstabzugshaube einstellen

1. Halten Sie die Beleuchtungstaste zwei Sekunden gedrückt, bis der Schieberegler angezeigt wird.
 - *Der Schieberegler zeigt die aktuelle Helligkeitsstufe an.*
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Helligkeitsstufe ein.

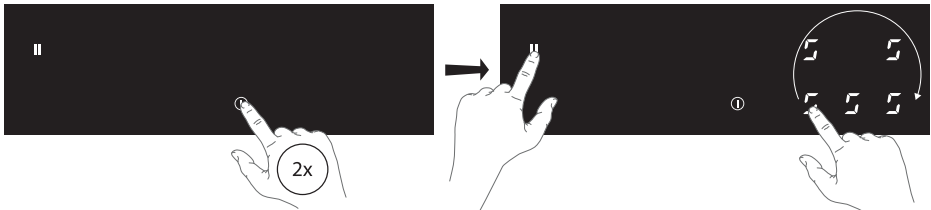


EINSTELLUNGSMENÜ



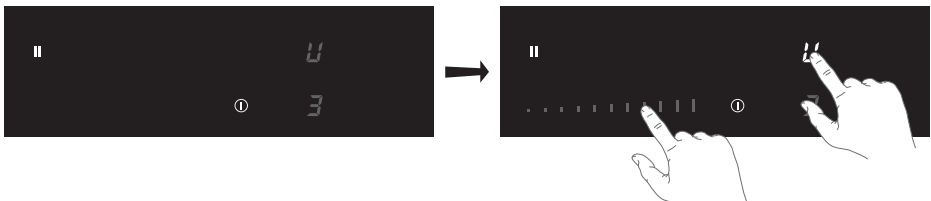
Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden. In diesem Menü kann auch die Verbindung zu einer Dunstabzugshaube aktiviert werden.

1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
 - *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.

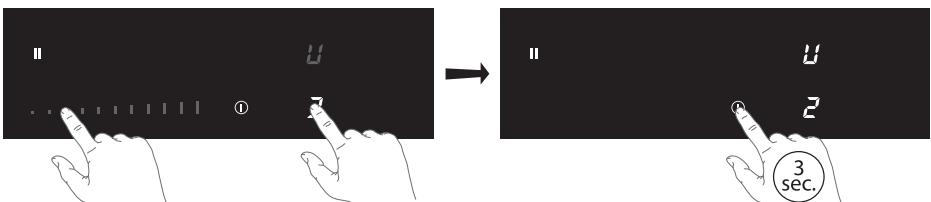


4. Lassen Sie nun die Pausentaste los.
 - *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „U“ und eine Zahl zwischen 2 und 9.*
 - *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
5. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie mit dem Schieberegler den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).

Für den Anschluss an eine Dunstabzugshaube siehe den Text unterhalb der Tabelle.



6. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
7. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.



EINSTELLUNGSMENÜ

Die folgende Tabelle zeigt die verschiedenen Einstellmöglichkeiten.

Menücode	Beschreibung	Werte
U2	Lautstärke des Tastentons	1 – 9 (Standard: 9, maximal)
U3	Lautstärke des Tonsignals	1 – 9 (Standard: 9, maximal)
U4	Displayhelligkeit	0 – 9 (Standard: 0, hellste Einstellung)
U5	Timeranimation	0: Timeranimation aus 1: Timeranimation an (Standardeinstellung)
U6	Automatische Kochgeschirrerkennung	0: Automatische Kochgeschirrerkennung aus 1: Automatische Kochgeschirrerkennung an (Standardeinstellung)
U7	Länge des Tonsignals	0: für 120 sec. (Standardeinstellung) 1: für 10 sec. 2: kein Tonsignal
U9	Verbindung zu einer Dunstabzugshaube Siehe Text unten	0: Keine Verbindung (Standardeinstellung) 1: Verbindung mit einer Dunstabzugshaube

Verbindung zu einer Dunstabzugshaube

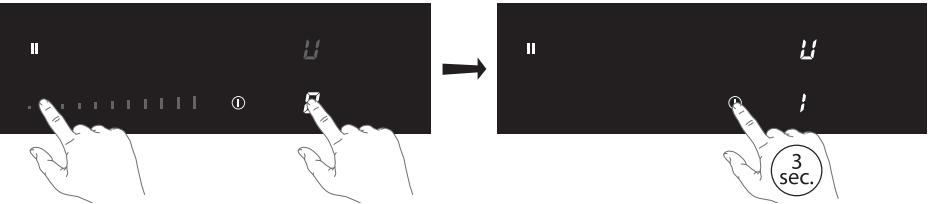


ACHTUNG!

Versetzen Sie zuerst die Dunstabzugshaube in den Pairing-Modus (siehe hierzu die Anleitung der Dunstabzugshaube), dann das Kochfeld!

Befolgen Sie die Schritte 1 bis 4 von der vorherigen Seite.

5. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie mit dem Schieberegler den Menücode 9 aus
 - Auf dem Display der hinteren linken Kochzone blinkt nun für zwei Minuten abwechselnd „U“ und die Zahl 9.
6. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den Wert 1.
 - Das Kochfeld sucht nun nach der Dunstabzugshaube; dies dauert maximal zwei Minuten.
7. Die Dunstabzugshaube zeigt die Bestätigung an, ob die Kopplung erfolgreich war.
8. Berühren Sie abschließend die Ein-/Aus-Taste, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um den Kopplungsmodus auf dem Kochfeld zu beenden.



9. Überprüfen Sie, ob die Verbindung erfolgreich war, indem Sie das Kochfeld erneut einschalten. Wenn sich die Beleuchtung der Dunstabzugshaube einschaltet, war die Verbindung erfolgreich.

LEISTUNGSBEGRENZUNG



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

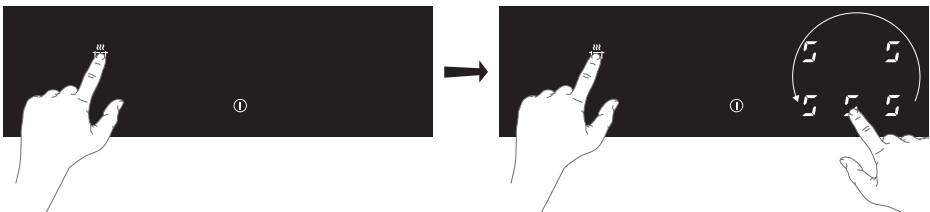
Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe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

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

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

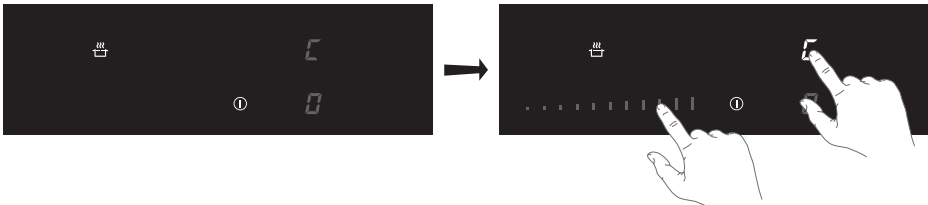
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
 - *Die Warmhaltetaste blinkt.*
- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten. Starten Sie mit die Kochzonetaste vorne in die Mitte für IKA6084, IKA6085 und IKA6093. Starten Sie mit die Kochzonetaste vorne rechts für IKA6063 und IKA6072.



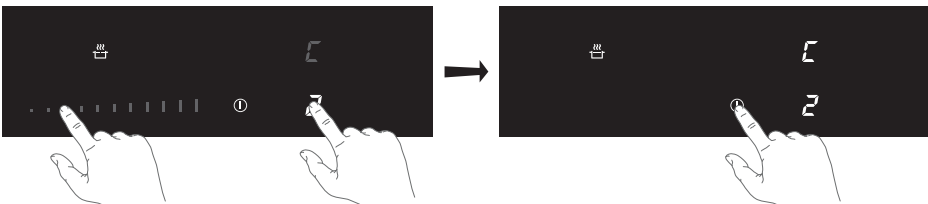
- *Ein Tonsignal weist auf einen Bedienfehler hin. Bitte wiederholen Sie in diesem Fall das Verfahren ab Schritt 3.*

LEISTUNGSBEGRENZUNG

5. Lassen Sie die Warmhaltetaste nun los.
 - ▷ Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.
 - ▷ Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.
6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.
 - ▷ Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „8“.



7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.
 - ▷ Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.



Position des Schiebereglers	Einstellung der Leistungsbegrenzung	
	IKA6084 / IKA6085 / IKA6093	IKA6063 / IKA6072
0	10400 W	7400 W
1	7400 W	-
2	6900 W	6900 W
3	5750 W	5750 W
4	4600 W	4600 W
5	3700 W	3700 W
6	3000 W	3000 W
7	2750 W	2750 W
8	2300 W	2300 W
9	1400 W	1400 W

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.



Achtung

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.

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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal. 2 Minuten warten, bevor Sie das Kochfeld benutzen.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch 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.
Auf dem Kochfeld bleibt nach dem Reinigen ein Abdruck des Kochgeschirrbodens zurück.	Verunreinigter Topfboden.	Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem Glaskeramikreiniger und beseitigen Sie alle Fett- und sonstigen Rückstände vom Topfboden.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Ein voreingestellter Timer ist abgelaufen.	Betätigen Sie die Timertaste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Kontrollieren Sie die Sicherungen, den Schalter und die Steckdose.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode  oder Er03	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
Fehlercode E2 oder EH	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Fehlercode E5 oder E6	Fehlerhafte Spannungsversorgung / falsche Anschlussspannung.	Lassen Sie den Anschluss von einem Elektroinstallateur überprüfen.
Fehlercode E8	Der Lufteinlass ist verstopft oder blockiert.	Lufteinlass überprüfen.
Fehlercode E		Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
Anderer Fehlercode	Es liegt ein anderes Problem vor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	IKA6063	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	21,5	17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	182,9	162,7
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	19 x 21	19 x 21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	186,4	159,5
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	172,9	

Modellbezeichnung	IKA6072	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	19 x 21	19 x 21
	19 x 21	19 x 21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	186,4	159,5
	188,0	159,5
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	173,4	

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung	IKA6084 IKA6084ANT		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	21,5	21,5	17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	182,9	182,9	162,7
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	19 x 21		19 x 21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	186,4		159,5
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	174,9		

Modellbezeichnung	IKA6085		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	21,5	21,5	17,5
	17,5		21,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	182,9	182,9	191,8
	162,7		182,9
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	180,6		

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung	IKA6093		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm		27,5	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg		196,5	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	19 x 21		19 x 21
	19 x 21		19 x 21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	186,4		159,5
	188,0		159,5
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	178,0		

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.



855159

Pelgrim