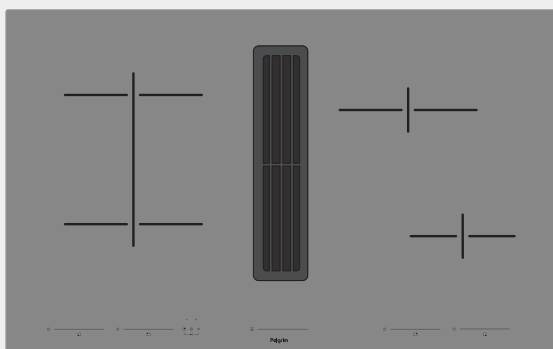




IKR8083_

Mode d'emploi

Plaque de cuisson à induction avec extracteur

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

Pelgrim

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande des zones de cuisson	6
Panneau de commande de l'extracteur de la plaque de cuisson	8
Indications dans l'affichage	9

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	10
Limiteur de temps de cuisson	10

Utilisation

Bruits de l'induction	11
Casseroles	11
Réglage de la cuisson	12
Détection de casserole	12
Niveaux de cuisson	13
Utilisation du système d'aspiration descendante	14

Fonctionnement

Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction	15
Comment coupler des zones de cuisson	16
Réglage du minuteur de cuisson	16
Utilisation de la sécurité enfant	18
Fonctionnement de la fonction Réchauffage	18
Activation de la fonction Chauffage automatique	19

Fonctionnement de l'unité d'aspiration

Allumer manuellement l'unité d'aspiration	20
Définir un arrêt différé de quelques minutes	20
Saturation du filtre à graisse	21
Saturation du filtre à odeurs	21
Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre	21

Entretien

Nettoyage	22
Collecteur d'eau	22
Nettoyage de la grille, du filtre à graisse et des filtres de recirculation internes	23
Nettoyage de la grille et des filtres (pas de filtres de recirculation internes)	25

Diagnostic des pannes

Généralités	26
Tableau de dépannage	26

Spécifications techniques

Caractéristiques techniques de la table de cuisson	28
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	28

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	29
---	----

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir



Branchement électrique

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

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

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

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

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

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

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

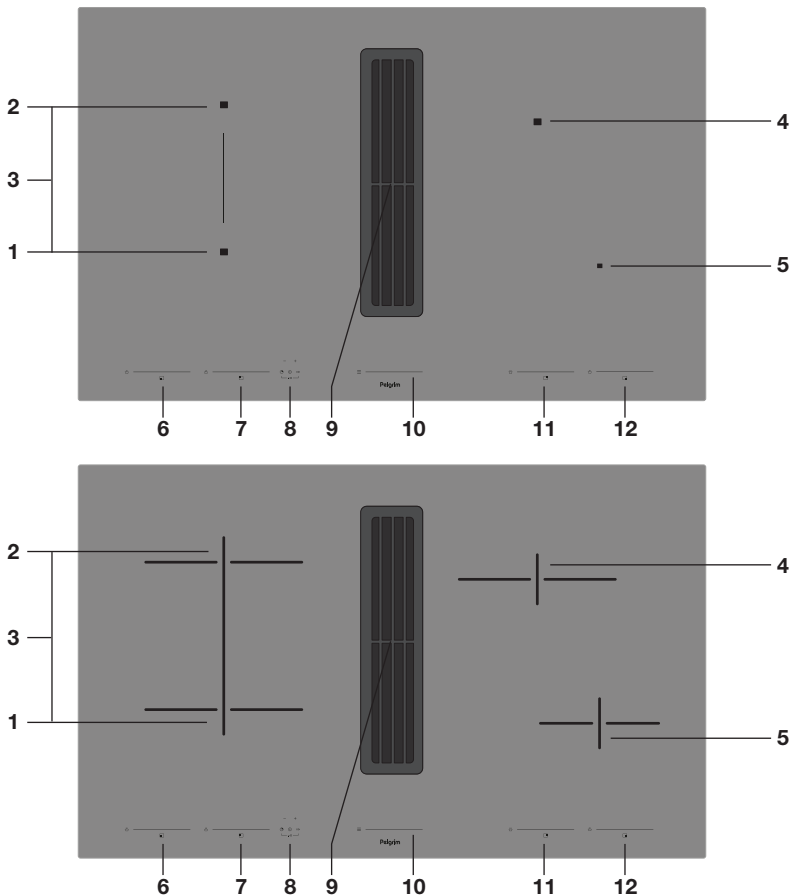
Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel. La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

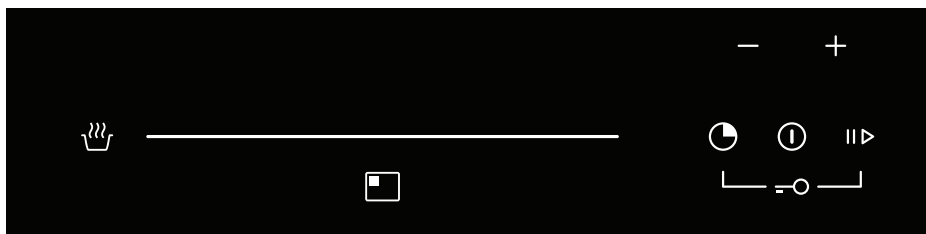
Description



1. Zone de cuisson avant gauche 220 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)
2. Zone de cuisson arrière gauche 220 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)
3. Zones de cuisson reliées à gauche 220 x 380 mm / 3,7 kW
4. Zone de cuisson arrière droite Ø 215 mm / 2,3 kW (boost 3,7 kW)
5. Zone de cuisson avant droite Ø 160 mm / 1,4 kW (boost 2,2 kW)
6. Commandes pour la zone de cuisson avant gauche
7. Commandes pour la zone de cuisson arrière gauche
8. Commandes de la plaque de cuisson
9. Extracteur
10. Commandes de l'extracteur
11. Commandes pour la zone de cuisson arrière droite
12. Commandes pour la zone de cuisson avant droite

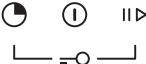
VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande des zones de cuisson



Touche de fonction	Description
 Touche Marche/arrêt	Marche/arrêt de la plaque de cuisson Appuyez sur la touche Marche/arrêt et maintenez-la activée pour allumer la plaque de cuisson. Appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt et maintenez-la activée pour éteindre la plaque de cuisson.
Barre de sélection et Boost	Réglage de la cuisson - Touchez et faites glisser la barre de sélection pour régler un niveau de cuisson. - Faites glisser le curseur vers la droite pour sélectionner la fonction Boost. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner durant 5 minutes max. au plus haut niveau de cuisson. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson en même temps. - Si la fonction Boost est activée, un P apparaît sur l'affichage correspondant. Fonction de couplage de zones de cuisson - Les zones de cuisson peuvent être couplées. Cela crée une zone de cuisson plus large permettant d'utiliser par exemple un grand plat à poisson ou un grand récipient. - Touchez simultanément les deux barres de sélection gauche ou droite de la zone de cuisson. Le symbole « Couplage » apparaît à côté de l'affichage. - Touchez et faites glisser la barre de sélection de la zone de cuisson avant pour régler un niveau de cuisson pour les deux zones de cuisson. - Utilisez une poêle (à poisson) permettant de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones de cuisson couplées. Fonction de chauffage automatique - La fonction de chauffage automatique augmente temporairement la puissance de la zone sélectionnée jusqu'au réglage de cuisson « 9 », puis passe au réglage de cuisson continue que vous avez sélectionné précédemment. Cette fonction est disponible dans les réglages de cuisson 1 à 8. - Touchez et maintenez la barre de sélection activée jusqu'à ce qu'un « A » s'affiche à l'affichage.
 Touche Minuteur	Réglage du minuteur de la zone de cuisson - Le minuteur de zone de cuisson peut éteindre automatiquement une zone de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé. Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson. Il permet de programmer des temps de cuisson allant jusqu'à 1 heure et 59 minutes. - L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

 Touches moins (-) et plus (+)	Réglage du temps de cuisson Augmente/diminue la durée du minuteur de la zone de cuisson.
 Touche Pause	Fonction Pause - Appuyez sur la touche pause pour mettre la table de cuisson en mode pause. - Le symbole de pause apparaît sur tous les affichages. - Pour arrêter le mode pause : - Appuyez sur la touche Pause. - La barre de sélection de la zone arrière gauche s'allume. Dans les 5 secondes, glissez votre doigt de gauche à droite sur la barre de sélection de la zone de cuisson arrière gauche. - Les symboles de pause s'éteignent et la plaque retrouve l'état qu'elle occupait avant que le mode Pause soit restauré. Remarque : Si la fonction pause n'est pas désactivée après 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Fonction Rappel - Cette fonction vous permet de rétablir des réglages précédents dans les zones de cuisson activées au cas où vous auriez changé accidentellement de zone de cuisson. - L'utilisation de la fonction Rappel est possible uniquement si au moins une zone de cuisson était activée indépendamment de l'activation de la sécurité enfant. - Pendant 6 secondes après l'arrêt accidentel de l'appareil, touchez la touche Marche/Arrêt, puis directement la touche Pause.
 Touche Minuteur et touche Pause	Fonction de sécurité enfant - Cette fonction permet de bloquer les réglages de la plaque de cuisson afin d'éviter toute manipulation accidentelle et de garder actives les fonctions qui ont déjà été réglées. - Pour activer la sécurité enfant : Appuyez simultanément sur les touches Minuteur et moins (-) jusqu'à ce que vous entendiez un bip.. - Pour désactiver cette fonction : Appuyez simultanément sur les touches Minuteur et moins (-) jusqu'à ce que vous entendiez un bip..
 Touche Réchauffage	Fonction Réchauffage - La fonction Réchauffage est utilisée pour maintenir les plats cuits chauds. - Elle peut donc également être employée comme fonction Fusion ou Mijotage.  Vous avez trois niveaux à votre disposition : - Réglage bas pour faire fondre le chocolat, etc. ; - Réglage moyen pour garder au chaud ; - Réglage élevé pour faire mijoter.  - Touchez la barre de sélection et sélectionnez le niveau de cuisson zéro (0). - Appuyez une fois sur la touche Réchauffage pour le réglage bas, deux fois pour le réglage moyen et trois fois pour le réglage élevé.

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande de l'extracteur de la plaque de cuisson



Touche de fonction	Description
 Barre de sélection et Boost	Réglage de la vitesse d'extraction • Touchez et faites glisser la barre de sélection pour régler une vitesse d'extraction. • Faites glisser le curseur vers la droite pour sélectionner la fonction Boost. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour aspirer l'air durant max. 5 minutes à la vitesse la plus élevée. Après 5 minutes, l'extraction revient à un niveau inférieur.
 Touche d'extraction automatique	Mode d'extraction automatique • Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée, l'extracteur s'allume automatiquement et règle la vitesse d'extraction nécessaire. Le mode automatique est activé par défaut. ▷ Touchez la barre de sélection de l'extraction pour désactiver le mode d'extraction automatique. ▷ L'extraction peut être réglée manuellement. Indication de saturation du filtre à odeurs et à graisse • L'indication de saturation du filtre d'odeurs est désactivée par défaut (lorsque l'extraction fonctionne en mode conduit). • Pour activer l'indication de saturation du filtre à odeurs : Touchez et maintenez activée la touche d'extraction automatique pendant 5 secondes. Le symbole de saturation du filtre à odeurs clignote. Depuis ce temps, le symbole allumé indique quand il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs. • Pour désactiver le filtre à charbon, touchez et maintenez activée la touche d'extraction automatique pendant 5 secondes. Le symbole de saturation du filtre à odeurs clignote trois fois. • L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours activée.
 Touches moins (-) et plus (+) (panneau de commande de la plaque de cuisson)	Réinitialisation de l'indication d'entretien du filtre • Appuyez et maintenez activée la touche moins (-). ▷ Si le symbole d'entretien du filtre à graisse s'éteint, le compte à rebours de l'indicateur recommence. • Appuyez et maintenez activée la touche plus (+). ▷ Si le symbole d'entretien du filtre à odeurs s'éteint, le compte à rebours de l'indicateur recommence.
 Touche Minuteur (panneau de commande de la plaque de cuisson)	Minuteur d'arrêt différé de l'extracteur • Appuyez et maintenez activée la touche du minuteur pendant environ 5 secondes pour régler le mode d'arrêt différé de l'extracteur. Le symbole du minuteur apparaît sur l'affichage de l'extracteur. • L'extracteur s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes et un bip retentit. Pour arrêter l'arrêt différé du minuteur, appuyez et maintenez activée la touche de minuteur ou appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
	Réglages de cuisson ; 1 = niveau bas / 9 = niveau élevé
	Boost de la zone de cuisson activée.
	Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient).
	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage ».
	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Même si la plaque de cuisson est éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
	Fonction de sécurité activée (s'affiche dans l'affichage du minuteur).
	Fonction Préchauffage automatique sélectionnée.
	Fonction Réchauffage activée (le symbole faible, moyen ou élevé est affiché)
	Réglage faible pour faire fondre du chocolat, etc. ;
	Réglage intermédiaire pour garder les plats au chaud ;
	Réglage élevé pour faire mijoter.
	Fonction Pause activée
	Fonction Couplage de zones activée.

Affichage de l'extracteur	Description
	Puissance d'aspiration : 1 = niveau bas / 9 = niveau élevé / Boost
	Indicateur de saturation du filtre à graisse
	Indicateur de saturation du filtre à odeurs
	Mode d'extraction automatique activé
	Mode d'arrêt différé activé



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

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson diminue automatiquement ou la plaque 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 plaque de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement maximal (en heures, minutes)
1	8 h 36 min
2	6 h 42 min
3	5 h 18 min
4	4 h 18 min
5	3 h 30 min
6	2 h 18 min
7	2 h 18 min
8	1 h 48 min
9	1 h 30 min
P (Boost)	5 min (passer à la position de réglage 9)

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 plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante

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

Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson. En mode couplé, utilisez toujours un plat (à poisson) qui permet de couvrir les deux positions centrales/médianes des zones de cuisson couplées.

Casseroles pour la cuisson par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.



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

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - ▷ un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - ▷ un fond plat.



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

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



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailer (se détacher de l'acier) si vous réglez la zone de cuisson à un niveau élevé alors que la casserole est (trop) sèche ; le fond de la casserole peut se déformer, par exemple sous l'effet d'une surchauffe ou en raison d'un réglage de cuisson trop élevé.

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

Diamètre minimum de la casserole

- Le diamètre du fond de la casserole doit être d'au moins 12 cm et de 22 cm max. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole du même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones cuisson être d'au moins de 22 cm.

Autocuisseurs

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

Réglage de la cuisson

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Elles disposent également d'une fonction « Boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant la barre de sélection et en la faisant glisser. Au premier contact, le niveau est réglé en fonction de la partie de la barre de sélection que vous touchez. Glissez le curseur sur la barre de sélection pour modifier le réglage de cuisson. La puissance augmente lorsque vous déplacez votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous le déplacez vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt de la barre de sélection, la zone de cuisson commence à fonctionner au réglage défini.

Fonction Boost

- La fonction « Boost » permet une cuisson au réglage de température maximal pendant une courte durée (5 minutes max.). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible lorsque des zones de cuisson sont couplées !**

Gestion de la fonction Boost

Les zones de cuisson sont mises en réseau par paires (zones de cuisson gauche et droite) pour alimenter la fonction Boost. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, une partie de l'énergie est retirée de la zone de cuisson couplée et les deux zones présentent les caractéristiques suivantes :

- Le chauffage automatique est désactivé.
- Le réglage de cuisson est réduit. La zone de cuisson couplée peut être réglée au maximum au niveau 5.
 - ▷ *La zone de cuisson, qui est réglée à un niveau de cuisson inférieur, clignote sur l'affichage.*

Détection de casserole

Si la plaque de cuisson ne détecte pas d'ustensile de cuisson (ferreux) après qu'il a été placé sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote sur l'affichage. Après 10 secondes sans détection de casserole, la zone de cuisson s'éteint.

Niveaux de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, le tableau ci-dessous ne doit être utilisé qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

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

Utilisez le réglage 9 pour :

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

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

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

Utilisez les réglages 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 réglages 1 à 3 pour :

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

Utilisation du système d'aspiration descendante



Cuisez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Un filtre de recirculation (interne) trop humide en raison de la vapeur d'eau réduit également l'efficacité du filtre de recirculation.

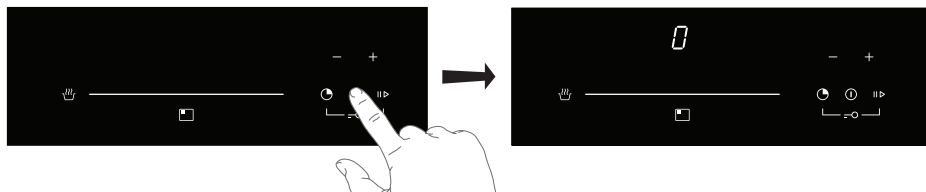


Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction

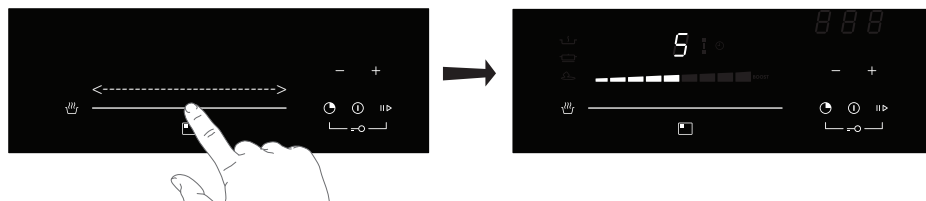
Utilisation des touches tactiles et de la barre de sélection

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur la barre de sélection pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque objet. Chaque activation d'une touche ou la barre de sélection est suivie d'un bip. Faites glisser la barre de sélection pour modifier un réglage.

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - La plaque de cuisson est en mode Veille.
 - Zéro (0) s'allume sur l'affichage de la zone de cuisson active.
 - Si aucune autre action n'est effectuée, la plaque à induction s'éteint d'elle-même après quelques secondes pour des raisons de sécurité.



3. Touchez la barre de sélection pour sélectionner un niveau de cuisson.
 - Un bref signal sonore retentit.



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

Réglage des niveaux de cuisson

1. Touchez une barre de sélection.
 - Le niveau de cuisson apparaît sur l'affichage.
2. Faites glisser la barre de sélection pour modifier le niveau de cuisson.

Éteindre une zone de cuisson

Une zone de cuisson est utilisée.

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

FONCTIONNEMENT

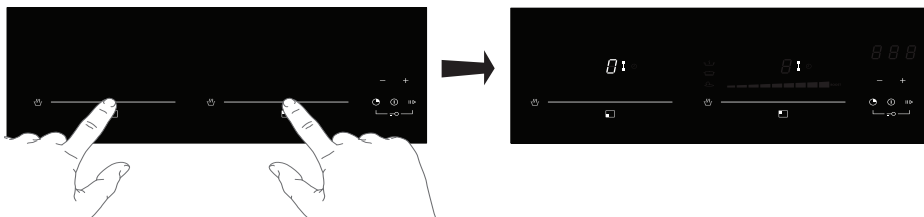
Éteindre simultanément toutes les zones de cuisson

Une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées.

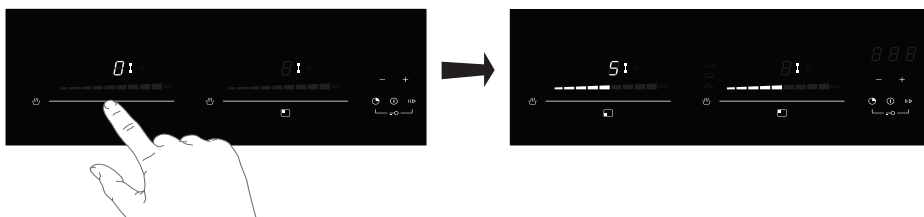
1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ Tous les affichages disparaissent et la plaque s'éteint.

Comment coupler des zones de cuisson

1. Placez la plaque de cuisson en mode Veille.
2. Touchez simultanément les deux barres de sélection de zones gauche ou droite pour associer les deux zones de cuisson.
 - ▷ Le symbole de couplage apparaît sur l'affichage.
 - ▷ Zéro (0) apparaît sur l'affichage de devant.
 - ▷ Lorsque la fonction de couplage est active, il est impossible de régler le niveau de la fonction Boost.



3. Touchez et faites glisser la barre de sélection de la zone de cuisson avant pour régler un niveau de cuisson (pour les deux zones de cuisson couplées).
 - ▷ Le niveau de cuisson pour les deux zones de cuisson couplées apparaît sur l'affichage de la zone avant.



Désactivation du mode de couplage

1. Appuyez simultanément les deux barres de sélection des zones de cuisson pour désactiver le couplage des zones de cuisson.
 - ▷ Le symbole du couplage s'éteint.

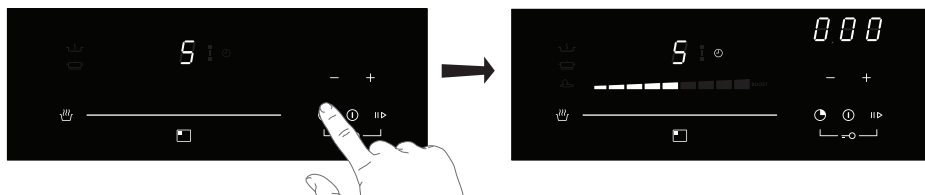
Réglage du minuteur de cuisson

Vous pouvez régler un délai après lequel la zone de cuisson s'éteindra automatiquement. Cette fonction peut fonctionner sur toutes les zones en même temps.

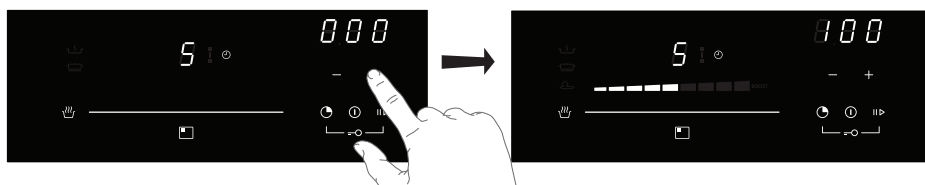
1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone et un niveau de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour activer le minuteur.

FONCTIONNEMENT

- ▷ L'écran du minuteur indique « 0,00 » et le symbole du minuteur (situé à droite de l'écran) de la première zone de cuisson active à partir de la gauche s'allume.



- Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.
 - ▷ Le symbole du minuteur de la zone de cuisson active est plus lumineux que les autres.
- Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) dans les 5 secondes pour sélectionner un temps de cuisson.
 - ▷ Appuyez sur la touche Plus (+) pour augmenter la durée du minuteur.
 - ▷ Appuyez sur la touche Moins (-) pour réduire la durée du minuteur.

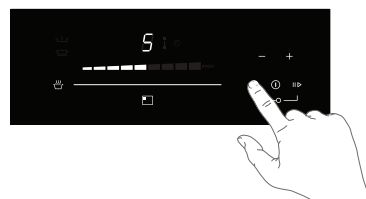


- Le minuteur est réglé.
 - ▷ La zone de cuisson s'arrête une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.
 - ▷ L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.
 - ▷ Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour arrêter l'alarme.

Modifier le temps de cuisson prédéfini

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

- Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.
 - ▷ La zone est identifiée par l'apparition du symbole du minuteur à droite de l'affichage. Le symbole du minuteur de la zone de cuisson active est plus lumineux que les autres.



FONCTIONNEMENT

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

Vérification du temps de cuisson restant

Le minuteur indique le premier temps de cuisson écoulé (le symbole du minuteur – à droite de l'écran – de la zone concernée est plus lumineux que les autres).

- Appuyez sur les touches du minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps de cuisson restant.
 - La zone est identifiée par la présence du symbole du minuteur à droite de l'affichage.
 - Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.

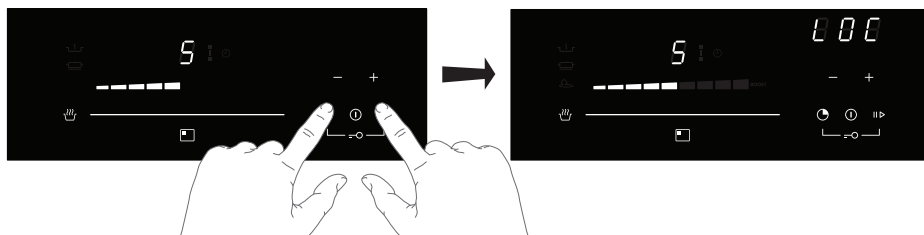
Arrêt du minuteur

Pour arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

- Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
- Appuyez sur la touche Moins (-) pour régler le temps sur double zéro (00).
 - Le symbole du minuteur s'éteint.

Utilisation de la sécurité enfant

- La plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- Appuyez sur la touche du minuteur et sur la touche pause simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - L'affichage du minuteur indique **LOC**.
 - La plaque de cuisson est maintenant verrouillée. Il est alors impossible de modifier les réglages.



- Pour déverrouiller cette sécurité, touchez simultanément la touche du minuteur et sur la touche pause pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - La plaque de cuisson est déverrouillée. Il est alors possible de modifier les réglages.

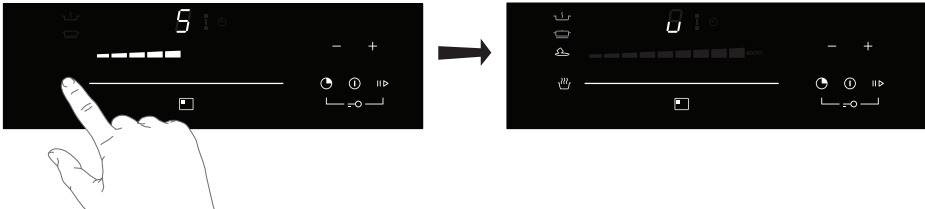
Fonctionnement de la fonction Réchauffage

La fonction Réchauffage n'est pas conçue pour chauffer les aliments à l'état froid. Elle ne sert qu'à garder les aliments au chaud directement après la cuisson.

- Touchez une barre de sélection pour sélectionner une zone de cuisson.
- Appuyez une fois sur la touche Réchauffage pour le réglage bas, deux fois pour le réglage moyen et trois fois pour le réglage élevé. Appuyez plusieurs fois sur la touche Réchauffage pour arrêter la fonction de réchauffage.

FONCTIONNEMENT

- ▷ Le symbole de réchauffage sélectionné apparaît au-dessus de la touche de réchauffage.
- ▷ Le voyant « u » s'allume pour indiquer la zone de cuisson.

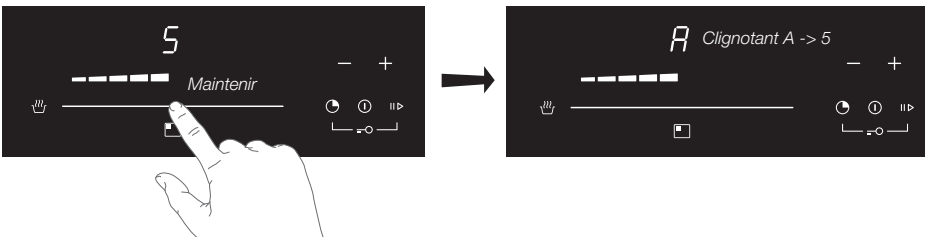


Les nutriments se dégradent lorsque les aliments sont cuits et continuent de diminuer lorsque les aliments sont gardés au chaud. Plus les aliments sont gardés au chaud longtemps, plus la perte de nutriments est importante. Essayez de garder les aliments au chaud le moins longtemps possible.

Activation de la fonction Chauffage automatique

Lorsque le chauffage automatique est activé, la zone de cuisson s'allume automatiquement au réglage le plus élevé, puis passe au réglage de cuisson continue que vous avez sélectionné précédemment.

1. La plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
2. Touchez et maintenez activé une barre de sélection pour sélectionner un réglage de cuisson avec la fonction de chauffage automatique.
 - ▷ Un « A » clignote en alternance avec le réglage de cuisson continue sélectionné.



- Cette fonction est disponible dans les réglages de cuisson 1 à 8.
- Le temps de montée en température dépend du réglage de cuisson continue qui a été choisi. Reportez-vous au tableau pour connaître les différents temps de chauffage :

Réglage de cuisson continue	Durée de chauffage [s]
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

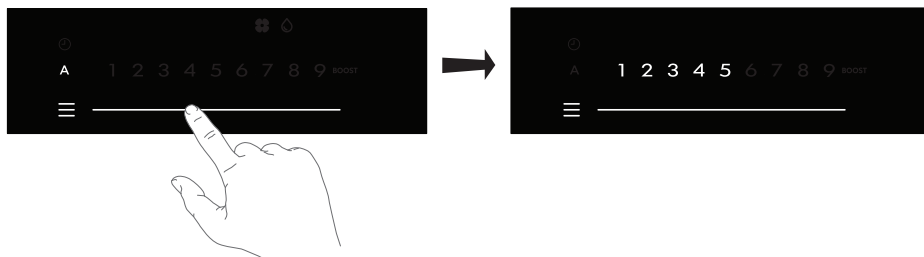
FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION



Le mode automatique d'extraction est activé par défaut. L'extraction automatique est visible. En mode d'extraction automatique, le niveau d'extraction s'adapte automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.

Allumer manuellement l'unité d'aspiration

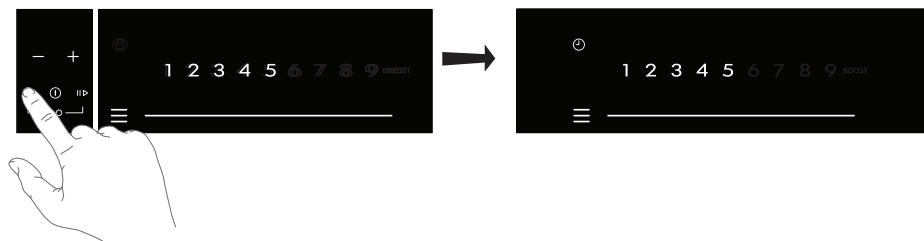
1. Touchez et faites glisser la barre de sélection d'extraction pour définir un niveau d'extraction.
 - ▷ *Au niveau Boost, l'extraction fonctionne pendant 5 minutes à vitesse maximale. Ensuite, la vitesse d'extraction retourne à un niveau inférieur.*



Définir un arrêt différé de quelques minutes

Utilisez la touche Minuteur pour régler l'arrêt différé de la hotte aspirante dans 15 minutes.

1. Activez le système d'aspiration descendante et sélectionnez une vitesse.
2. Appuyez sur la touche Minuteur.
 - ▷ *Un symbole de minuteur apparaît sur l'affichage.*
 - ▷ *L'extraction s'éteint après 15 minutes.*



Saturation du filtre à graisse

Si le symbole du filtre à graisse est allumé ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à graisse (voir « Entretien »). L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours activée.

Saturation du filtre à odeurs

Par défaut, l'indication de saturation du filtre à odeurs est désactivée (lorsque l'aspiration fonctionne en mode conduit). Activez l'indication de saturation du filtre à odeurs si l'unité d'aspiration est installée comme application de recirculation.

Si le symbole du filtre à odeurs s'allume ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir « Entretien »).

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Touchez et maintenez activée la touche d'extraction automatique pendant 5 secondes.
 - *Le symbole de saturation du filtre à odeurs clignote.*
 - *Maintenant, le symbole s'allume lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.*

Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Touchez et maintenez activée la touche d'extraction automatique pendant 5 secondes.
 - *Le symbole de saturation du filtre à odeurs clignote trois fois.*

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

Réinitialiser la mémoire après avoir remplacé le filtre à graisse et/ou le filtre à odeurs.

Filtre à graisse

1. Appuyez et maintenez activée la touche moins (-).
 - *Le symbole d'entretien du filtre à graisse s'éteint et la mémoire recommencera à compter.*

Filtre à odeurs

1. Appuyez et maintenez activée la touche plus (+).
 - *Le symbole d'entretien du filtre à odeurs s'éteint et la mémoire recommencera à compter.*

Nettoyage

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

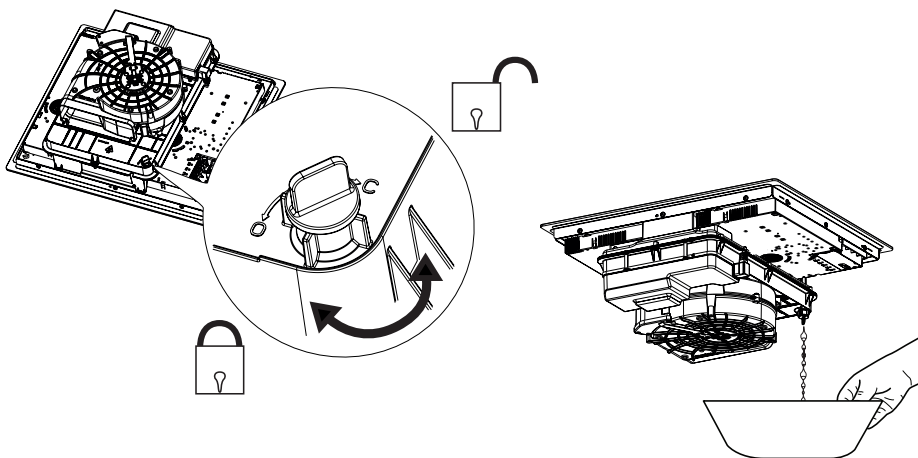
- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits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



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

Collecteur d'eau

Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.

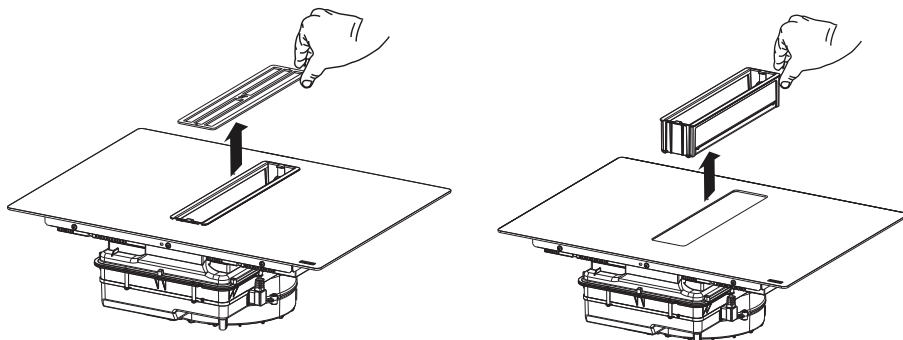


Nettoyage de la grille, du filtre à graisse et des filtres de recirculation internes

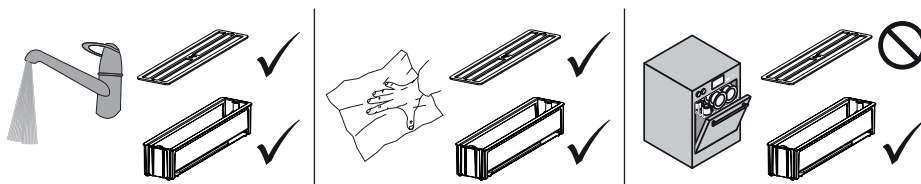


Attention ; Veuillez noter que certains modèles ne sont pas équipés de filtres de recirculation internes (voir « Entretien/ Nettoyage de la grille et du filtre à graisse »).

1. Retirer la grille de l'entrée d'aspiration.
2. Retirez soigneusement le filtre à graisse de l'entrée d'aspiration.



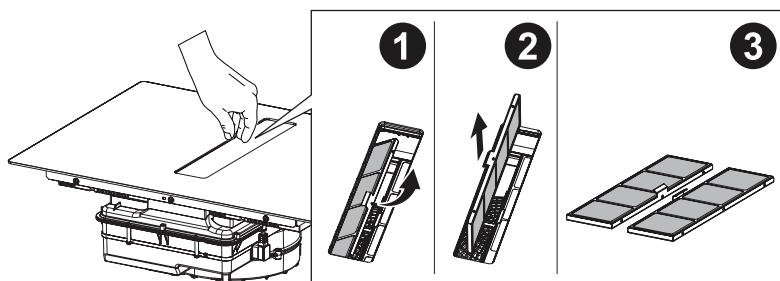
- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !).
- Nettoyer le filtre à graisse au moins une fois tous les deux mois (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main, ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.



Filtres de recirculation internes

- Ces filtres de recirculation sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.
- Les filtres de recirculation doivent être lavés tous les 3 à 4 mois sans détergent. Après un maximum de 8 entretiens, les filtres doivent être remplacés.
- Les filtres de recirculation peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être placés dans le lave-vaisselle sur un cycle de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à une température recommandée allant jusqu'à 70 °C.
- Les filtres de recirculation peuvent être séchés dans un four à chaleur supérieure et inférieure à une température maximale de 70 °C pendant 2 heures.

ENTRETIEN



1 ✓

Max. 70°

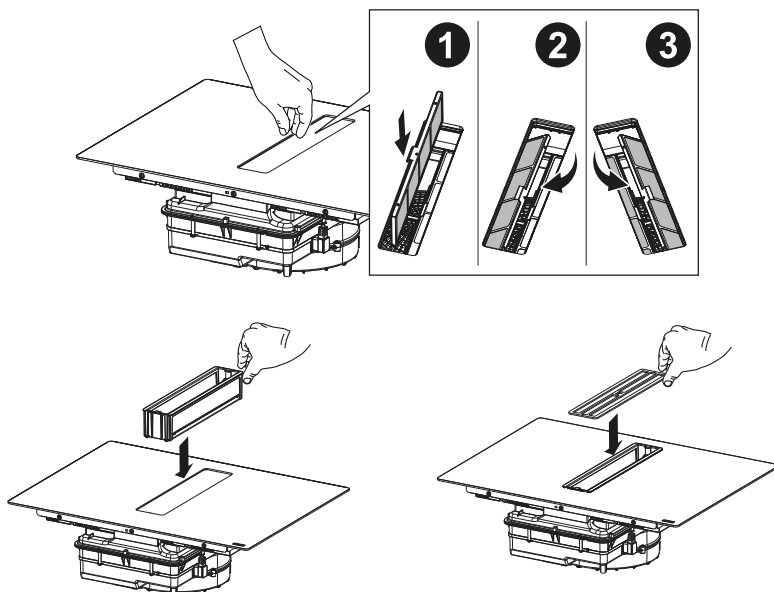
2 ✓

2H - Max. 70°

Elke 3 tot 4 maanden
Tous les 3 à 4 mois
Alle 3 bis 4 Monate
Every 3 to 4 months

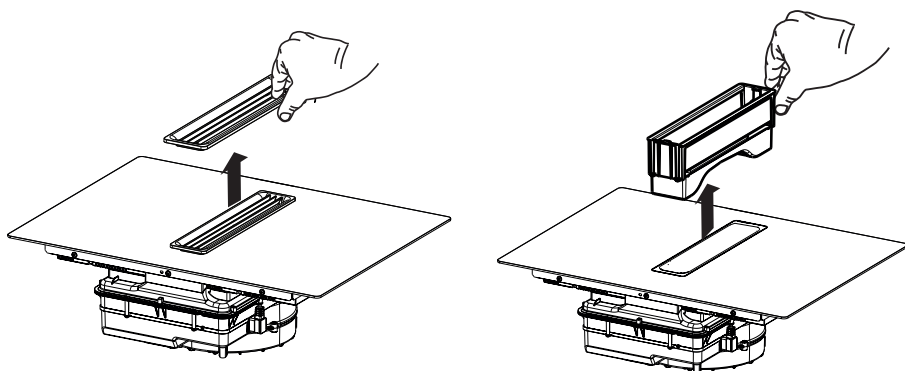
Max. 8x

HF2027

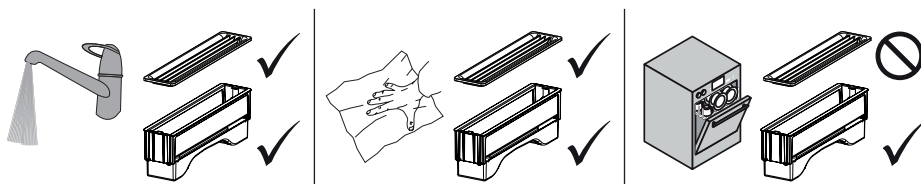


Nettoyage de la grille et du filtre à graisse (filtres de recirculation externes)

1. Retirer la grille de l'entrée d'aspiration.
2. Retirez soigneusement le filtre à graisse de l'entrée d'aspiration.



- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !).
- Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois tous les deux mois (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main, ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.



Filtre à odeurs (utilisation en mode recyclage)

Si vous utilisez un groupe filtrant installé dans le socle de la cuisine : remplacez le filtre anti-odeurs, en fonction de l'intensité d'utilisation, au plus tard après 1 an (ou lorsque l'indicateur de saturation l'indique). Pour ce faire, commandez le filtre de remplacement HF3006. Lors de l'insertion du nouveau filtre, faites attention à la flèche qui indique la direction du flux d'air.



Attention : Veuillez noter que ces filtres ne sont pas régénérables et doivent être jetés avec les déchets résiduels après utilisation.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

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

Tableau de dépannage

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

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
LOC s'affiche à l'écran.	La fonction Sécurité (Lock) est activée.	Appuyez simultanément sur les touches Minuteur et moins (-) jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
Code d'erreur ER 03 et bip continu.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne U400 et/ou bip continu.	L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.	Faites modifier votre branchement.
Code d'erreur E/2 .	Température excessive de l'élément d'induction. Surcharge de la plaque de cuisson ou des ustensiles de cuisson vides bouillis.	Laissez refroidir la plaque de cuisson.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

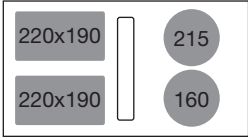
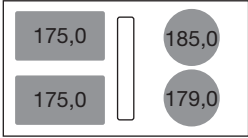
Caractéristiques techniques de la table de cuisson

Plaque de cuisson			
		Unité	Valeur
Type de produit			Encastré
Dimensions	Largeur	mm	830
	Profondeur	mm	520
	Hauteur	mm	230
Tension/fréquence d'alimentation		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Alimentation électrique		W	7400
Poids		Kg	21
Unité d'extraction			
Débit d'air max* - Installation de ventilation		m³/h	550
Niveau sonore max* - Installation en circulation		dBA	66
Puissance de l'extracteur		W	220

* Vitesse maximale (boost exclu)

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	IKR8083F IKR8083M
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en mm	 The diagram shows a rectangular cooktop with four zones. Two rectangular zones are labeled '220x190' and two circular zones are labeled '215' and '160'.
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	 The diagram shows the same four zones with power ratings: two rectangular zones labeled '175,0' and two circular zones labeled '185,0' and '179,0'.
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	178,5

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de service. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes de votre pays.

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

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



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

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste Kochzone	6
Bedienleiste Kochfeld-Abzug	8
Anzeigen auf dem Display	9

Sicherheit

Überhitzungsschutz	10
Kochzeitbegrenzung	10

Verwendung

Induktionsgeräusche	11
Kochgeschirr	11
Leistungsstufen	12
Kochgeschirrerkennung	12
Leistungsstufen	13
Verwendung des Abzugs	14

Bedienung

Bedienung des Induktionskochfelds	15
Verbinden von Kochzonen	16
Einstellen der Garzeit	16
Verwendung der Kindersicherung (Tastensperre)	18
Verwendung der Warmhalten-Funktion	18
Einschalten der Ankochautomatik	19

Bedienung des Dunstabzugs

Manuelles Einschalten des Dunstabzugs	20
Einige Minuten Nachlauf aktivieren	20
Fettfilter gesättigt	21
Geruchsfilter gesättigt	21
Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige	21

Pflege

Reinigung	22
Wasserbehälter	22
Reinigung des Rosts, des Fettfilters und der internen Umluftfilter	23
Reinigung des Rosts und der Fettfilter (externen Umluftfilter)	25

Fehlerbehebung

Allgemeines	26
Störungstabelle	26

Technische Daten

Technische Daten Kochfeld	28
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	28

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	29
-------------------------------------	----

Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tipp



Elektrischer Anschluss

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistungsstufen eingestellt werden. Weil außerdem sehr hohe Leistungsstufen möglich sind, lässt sich sehr schnell der Siedepunkt von Speisen erreichen. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

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

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

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

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

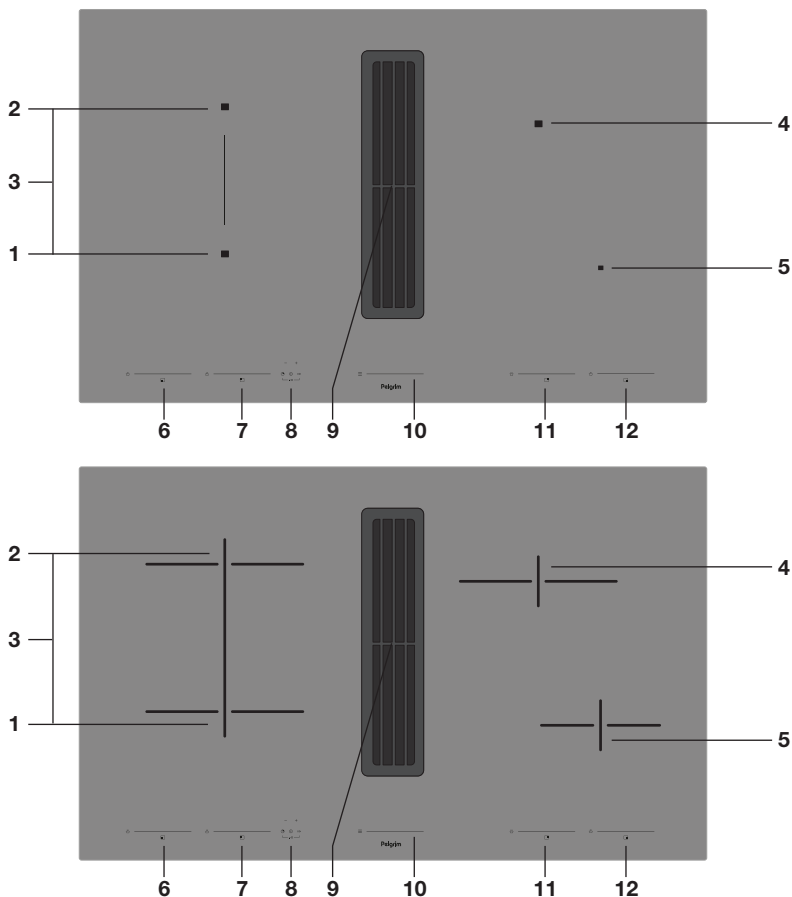
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

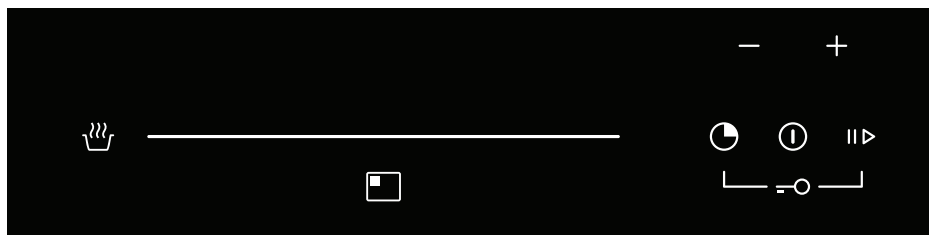
IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Beschreibung

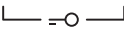


1. Kochzone links vorn 220 x 190 mm / 2,1 kW (Boost 3,7 kW)
2. Kochzone links hinten 220 x 190 mm / 2,1 kW (Boost 3,7 kW)
3. Linke Kochzonen verbunden 220 x 380 mm / 3,7 kW
4. Kochzone rechts hinten Ø 215 mm / 2,3 kW (Boost 3,7 kW)
5. Kochzone rechts vorn Ø 160 mm / 1,4 kW (Boost 2,2 kW)
6. Bedienelemente Kochzone vorne links
7. Bedienelemente Kochzone hinten links
8. Bedienelemente Kochfeld
9. Abzug
10. Bedienelemente Abzug
11. Bedienelemente Kochzone hinten rechts
12. Bedienelemente Kochzone vorne rechts

Bedienleiste Kochzone



Funktionstaste	Beschreibung
 EIN/AUS-Taste	Kochfeld ein-/ausschalten Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten. Halten Sie die EIN/AUS-Taste erneut gedrückt, um das Kochfeld auszuschalten.
 Schieberegler-Linie und Boost	Leistungsstufen - Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie, um eine Leistungsstufe einzustellen. - Streichen Sie mit dem Finger ganz nach rechts, um die Boost-Funktion zu aktivieren. Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistung kochen. Die Boost-Funktion kann maximal bei zwei Kochzonen gleichzeitig aktiviert sein. - Bei aktivierter Boost-Funktion wird in der zugehörigen Anzeige der Buchstabe P angezeigt. Verbinden von Kochzonen - Bestimmte Kochzonen lassen sich miteinander verbinden. Durch das Verbinden benachbarter Zonen entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf. - Halten Sie die Schieberegler-Linien der beiden linken beziehungsweise der beiden rechten Kochzonen gleichzeitig gedrückt. Neben der Anzeige wird das „Verbindungssymbol“ angezeigt. - Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie der vorderen Kochzone, um eine Leistungsstufe für die verbundenen Kochzonen einzustellen. - Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens eine der mittleren Positionen der verbundenen Kochzonen abdeckt. Ankochautomatik - Mit der Ankochautomatik wird vorübergehend die Leistung der ausgewählten Zone auf Leistungsstufe „9“ erhöht. Anschließend wird mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe weitergegart. Diese Funktion kann bei den Leistungsstufen 1 bis 8 verwendet werden. - Halten Sie die Schieberegler-Linie gedrückt, bis „A“ angezeigt wird.
 Zeitsteuerungstaste	Zeitsteuerung für Kochzone - Mit der Zeitsteuerung kann eine Kochzone nach einer eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet werden. Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung konfiguriert werden. Dabei lassen sich Garzeiten zwischen 1 Minute und 59 Minuten einstellen. - Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.

 Minustaste „-“ und Plustaste „+“	Zeiteinstellung Einschaltdauer für Kochzone erhöhen/reduzieren.
 Pause	Funktion „Pause“ • Tippen Sie auf die Pausentaste, um den Pausenmodus zu aktivieren. ▸ <i>Auf allen Anzeigen werden Pausensymbole angezeigt.</i> • So beenden Sie den Pausenmodus: ▸ <i>Tippen Sie auf die Pausentaste.</i> ▸ <i>Die Schieberegler-Linie der Kochzone links hinten leuchtet. Streichen Sie innerhalb von 5 Sekunden mit dem Finger von links nach rechts über diese Schieberegler-Linie.</i> ▸ <i>Das Pausensymbol erlischt. Alle pausierten Vorgänge werden fortgesetzt.</i> • Hinweis: Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Wiederherstellungsfunktion • Wenn Sie das Kochfeld einmal versehentlich ausschalten, können Sie mit dieser Funktion alle zuvor aktiven Einstellungen für aktivierte Kochzonen wiederherstellen. Die Wiederherstellungsfunktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone aktiv war (unabhängig von der Kindersicherung). ▸ <i>Tippen Sie innerhalb von 6 Sekunden nach dem versehentlichen Ausschalten auf die EIN/AUS-Taste. Tippen Sie direkt anschließend auf die Pausentaste.</i>
  Zeitsteuerungstaste und Pausentaste gleichzeitig	Kindersicherung (Tastensperre) • Durch Aktivierung der Kindersicherung können Sie alle Einstellungen des Kochfelds gegen Änderungen sperren. Alle bereits aktivierten Funktionen laufen unverändert weiter. ▸ <i>Aktivierung: Halten Sie Zeitsteuerungstaste und Pausentaste gleichzeitig gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.</i> ▸ <i>Deaktivierung: Halten Sie Zeitsteuerungstaste und Pausentaste gleichzeitig gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.</i>
 Warmhalten-Taste	Warmhalten-Funktion • Die Funktion „Warmhalten“ dient zum Warmhalten gegarter Speisen. • Sie kann daher auch zum Schmelzen oder Köcheln verwendet werden. Es stehen drei Einstellungen zur Auswahl:  - Einstellung „Niedrig“ für das Schmelzen von Schokolade etc.  - Einstellung „Mittel“ zum Warmhalten  - Einstellung „Hoch“ zum Köcheln ▸ <i>Stellen Sie mit der Schieberegler-Linie Leistungsstufe „0“ ein.</i> ▸ <i>Tippen Sie einmal auf die Warmhalten-Taste für Einstellung „Niedrig“, zweimal für Einstellung „Mittel“, dreimal für Einstellung „Hoch“.</i>

Bedienleiste Kochfeld-Abzug



Funktion- staste	Beschreibung
 Schieberegler- Linie und Boost	Einstellung Lüfterstufe • Stellen Sie mit der Schieberegler-Linie die Lüfterstufe ein. • Streichen Sie mit dem Finger ganz nach rechts, um die Boost-Funktion zu aktivieren. Mit der Boost-Funktion können Sie den Lüfter für maximal 5 Minuten auf höchste Leistung einstellen. Nach 5 Minuten wechselt der Abzug zu einer niedrigeren Leistung.
 Taste für Automatik- Modus des Abzugs	Automatik-Modus des Abzugs • Wird eine Kochzone ausgewählt, wird der Abzug automatisch mit der erforderlichen Leistung eingeschaltet. Der Automatik-Modus ist die Standardeinstellung. ▸ Um den Automatik-Modus zu deaktivieren, tippen Sie auf die Schieberegler-Linie des Abzugs. ▸ Sie können die Abzugsleistung manuell einstellen. Sättigungsanzeigen von Geruchs- und Fettfilter • Standardmäßig ist die Sättigungsanzeige des Geruchsfilters deaktiviert (bei Abluftbetrieb). • So aktivieren Sie die Sättigungsanzeige des Geruchsfilters: Halten Sie die Taste für den Automatik-Modus des Abzugs 5 Sekunden gedrückt. Das Sättigungssymbol des Geruchsfilters blinkt einmal. Zukünftig erfolgt mit dem Sättigungssymbol des Geruchsfilters eine Signalisierung, wenn der Geruchsfilter gewartet werden muss. • Um den Aktivkohlefilter zu deaktivieren, halten Sie die Taste für den Automatik-Modus des Abzugs 5 Sekunden gedrückt. Das Sättigungssymbol des Geruchsfilters blinkt dreimal. • Die Sättigungsanzeige des Fettfilters ist immer aktiviert.
 Minustaste „-“ und Plustaste „+“ (Kochfeld- Bedienleiste)	Zurücksetzen der Filter-Wartungssignalisierung • Halten Sie die Minustaste „-“ 5 Sekunden gedrückt. ▸ Das Wartungssymbol des Fettfilters erlischt. Die Zeitzählung für die Anzeige beginnt neu. • Halten Sie die Plustaste „+“ 5 Sekunden gedrückt. ▸ Das Wartungssymbol des Geruchsfilters erlischt. Die Zeitzählung für die Anzeige beginnt neu.
 Zeitsteue- rungstaste (Kochfeld- Bedienleiste)	Zeitsteuerung Abzug • Halten Sie die Zeitsteuerungstaste 5 Sekunden gedrückt, um die Zeitsteuerung des Abzugs zu aktivieren. In der Anzeige des Abzugs wird das Zeitsteuerungssymbol angezeigt. • Der Abzug wird nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet. Ein Ton-signal wird wiedergegeben. Um die Zeitsteuerung zu beenden, halten Sie die Zeitsteuerungstaste gedrückt oder tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste.

Anzeigen auf dem Display

Kochzonen-anzeige	Beschreibung
	Leistungsstufen: 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
	Boost-Funktion für Kochzone aktiviert.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.
	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Sperre aktiviert (Anzeige in Zeitanzeige).
	Ankochautomatik ausgewählt.
	Warmhalten-Funktion aktiviert (Symbol für „Niedrig“, „Mittel“ oder „Hoch“ wird angezeigt)
	Stufe „Niedrig“ zum Schmelzen von Schokolade etc.
	Stufe „Mittel“ zum Warmhalten
	Stufe „Hoch“ zum Köcheln
	Funktion „Pause“ aktiviert
	Verbindung von Kochzonen aktiviert.

Abzugsanzeige	Beschreibung
	Lüfterstufe: 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe / BOOST
	Fettfilter-Sättigungsanzeige
	Geruchsfilter-Sättigungsanzeige
	Automatik-Modus des Abzugs aktiviert
	Zeitsteuerung aktiviert



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch reduziert oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Diese wird automatisch aktiviert, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Garzeit wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden, Minuten)
1	8 h 36 min
2	6 h 42 min
3	5 h 18 min
4	4 h 18 min
5	3 h 30 min
6	2 h 18 min
7	2 h 18 min
8	1 h 48 min
9	1 h 30 min
P (Boost)	5 min (danach Wechsel zu Stufe 9)

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

- Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone. Verwenden Sie bei verbundenen Zonen stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



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

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - ▷ *Bodenstärke mindestens 2,25 mm*
 - ▷ *Flachem Boden*



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

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



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Bei einer höheren Leistungsstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist. Der Topfboden kann sich verformen, z. B. bei Überhitzung, oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

VERWENDUNG

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

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Topfboden-Mindestdurchmesser liegt im Bereich 12 cm bis 22 cm. 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.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die verbundenen Zonen muss mindestens 22 cm lang sein.

Schnellkochtöpfe

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

Leistungsstufen

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

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion können Sie kurzzeitig mit höchster Leistung kochen (maximal 5 Minuten). Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.
- **Wenn zwei Kochzonen verbunden sind, ist die Boost-Funktion nicht verfügbar!**

Energiemanagement für die Boost-Funktion

Für die Bereitstellung der Leistung der Boost-Funktion sind die beiden linken und die beiden rechten Kochzonen jeweils vernetzt. Wird die Boost-Funktion ausgewählt, wird einem Teil der vernetzten Kochzone Leistung entzogen. Folgende Vorgänge werden im vernetzten Paar ausgelöst:

- Ankochen wird deaktiviert.
- Die Leistungsstufe wird reduziert. Die vernetzte Kochzone kann maximal auf Leistungsstufe 5 eingestellt werden.
 - Die Anzeige der Kochzone mit reduzierter Leistungsstufe blinkt.

Kochgeschirrerkennung

Wenn die Kochzone keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt auf der Anzeige das Topferkennungssymbol. Wird nicht innerhalb von 10 Sekunden ein Topf erkannt, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Leistungsstufen

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

Boost-Stufe verwenden für:

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

Leistungsstufe 9 verwenden für:

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

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

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

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

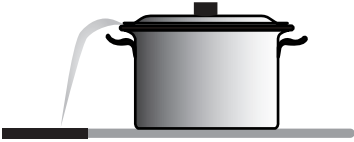
Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

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

Verwendung des Abzugs



Kochen Sie am besten mit Deckel auf der Pfanne; Dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Ein (interner) Umluftfilter, der durch Wasserdampf zu feucht ist, verringert ebenfalls die Wirksamkeit des Umluftfilters.

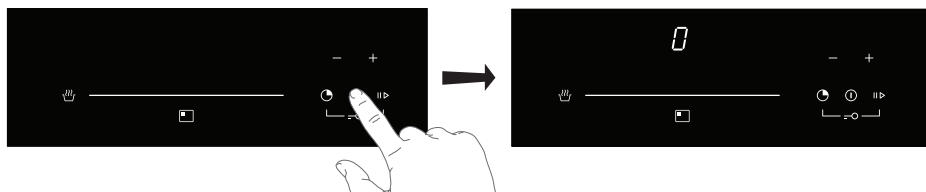


Bedienung des Induktionskochfelds

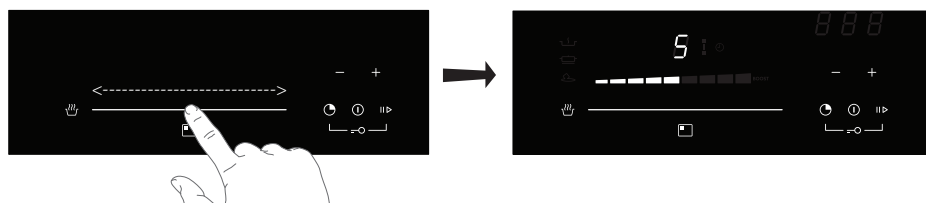
Bedienung der Touch-Tasten und der Schieberegler-Linie

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

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus.
 - ▷ In der Anzeige für die aktive Kochzone wird „0“ angezeigt.
 - ▷ Wenn nicht innerhalb der nächsten Sekunden weitere Tasten betätigt werden, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.



3. Tippen Sie auf die Schieberegler-Linie, um eine Leistungsstufe einzustellen.
 - ▷ Ein kurzes Tonsignal wird wiedergegeben.



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

Anpassen der Leistungsstufen

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

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist in Betrieb.

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

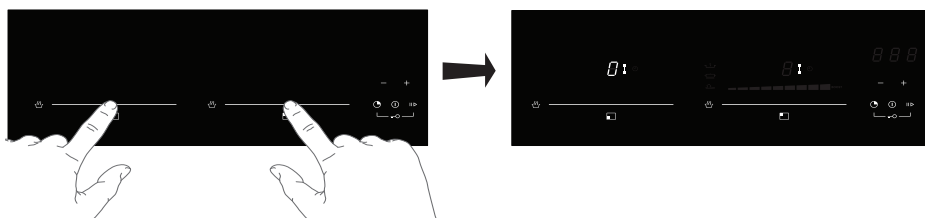
Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.

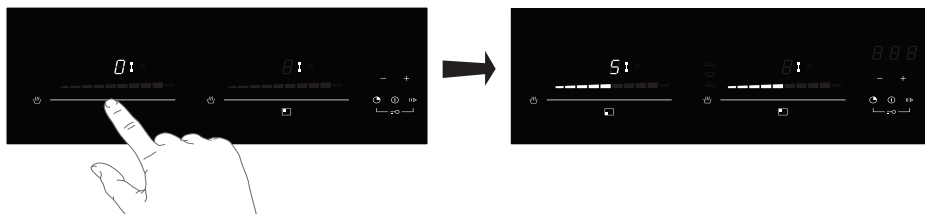
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Alle Anzeigen und das Kochfeld werden ausgeschaltet.

Verbinden von Kochzonen

1. Schalten Sie das Kochfeld in den Standbymodus.
2. Halten Sie die Schieberegler-Linien der beiden linken beziehungsweise der beiden rechten Kochzonen gleichzeitig gedrückt, um die Kochzonen zu verbinden.
 - ▷ Auf den Anzeigen wird das Verbindungssymbol angezeigt.
 - ▷ Auf der Anzeige vorn wird „0“ angezeigt.
 - ▷ Wenn zwei Kochzonen verbunden sind, ist die Boost-Funktion nicht verfügbar.



3. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie der vorderen Kochzone, um eine Leistungsstufe für die verbundenen Kochzonen einzustellen.
 - ▷ Die Leistungsstufe für die beiden verbundenen Zonen wird in der Anzeige für die vordere Zone angezeigt.



Verbundene Zonen trennen

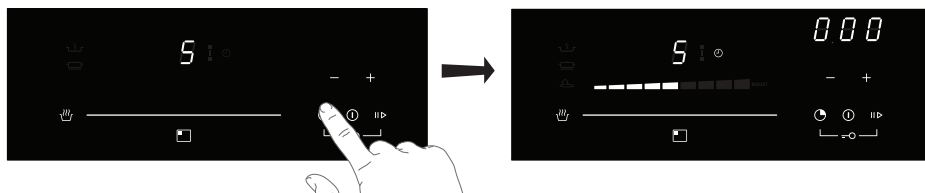
1. Um die verbundenen Kochzonen zu trennen, halten Sie die Schieberegler-Linien der beiden Kochzonen gleichzeitig gedrückt.
 - ▷ Das Verbindungssymbol erlischt.

Einstellen der Garzeit

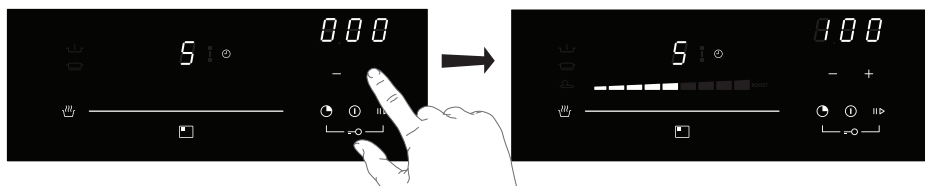
Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet werden soll. Diese Funktion lässt sich für alle Kochzonen separat konfigurieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wählen Sie Kochzone und Leistungsstufe aus.
2. Um die Zeitsteuerung zu aktivieren, tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.

- ▷ Auf der Zeitanzeige wird „0,00“ angezeigt. Bei der ersten aktiven Kochzone von links wird rechts neben der Anzeige das Zeitsteuerungssymbol angezeigt.



- Tippen Sie so oft wie nötig auf die Zeitsteuerungstaste, um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für welche Sie die Zeitsteuerung ändern wollen.
 - ▷ Das Zeitsteuerungssymbol der aktiven Kochzone leuchtet etwas heller als die anderen.
- Tippen Sie innerhalb von 5 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Garzeit einzustellen.
 - ▷ Tippen Sie auf die Plusaste „+“, um die Garzeit zu erhöhen.
 - ▷ Tippen Sie auf die Minustaste „-“, um die Garzeit zu reduzieren.

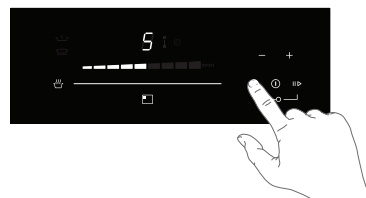


- Die Zeitsteuerung ist eingestellt.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.
 - ▷ Tippen Sie auf „-“ oder „+“, um das Tonsignal zu deaktivieren.

Eingestellte Garzeit ändern

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

- Tippen Sie mehrmals auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Zeitsteuerung angepasst werden soll.
 - ▷ Bei der ausgewählten Zone wird rechts neben der Anzeige das Zeitsteuerungssymbol angezeigt. Das Zeitsteuerungssymbol der aktiven Kochzone leuchtet etwas heller als die anderen.



2. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.
 - ▷ Wird die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigung der Taste „+“ oder „-“ geändert, wird die Zeitsteuerung unverändert fortgesetzt.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

In der Zeitanzeige wird die Zeitsteuerung angezeigt, deren Restzeit zuerst abläuft (bei der betreffenden Kochzone leuchtet das Zeitsteuerungssymbol rechts neben der Anzeige etwas stärker als die anderen).

1. Tippen Sie mehrmals auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Restzeit angezeigt werden soll.
 - ▷ Bei der ausgewählten Zone wird rechts neben der Anzeige das Zeitsteuerungssymbol angezeigt.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

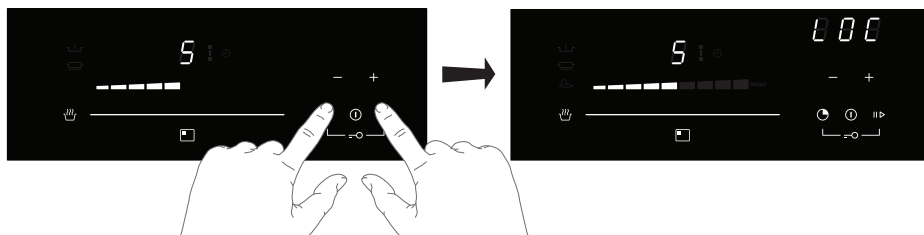
Zeitsteuerung ausschalten

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

1. Berühren Sie mehrmals die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, für welche die Zeitsteuerung deaktiviert werden soll.
2. Stellen Sie mit „-“ den Wert „00“ ein.
 - ▷ Das Zeitsteuerungssymbol erlischt.

Verwendung der Kindersicherung (Tastensperre)

1. Das Kochfeld ist aktiv.
2. Halten Sie Zeitsteuerungstaste und Pausentaste gleichzeitig gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird **LOC** angezeigt.
 - ▷ Das Kochfeld ist nun gesperrt. Es können keine Einstellungen geändert werden.



3. Um die Tasten wieder freizugeben, halten Sie Zeitsteuerungstaste und Pausentaste ungefähr 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Das Kochfeld ist freigegeben. Jetzt können die Einstellungen geändert werden.

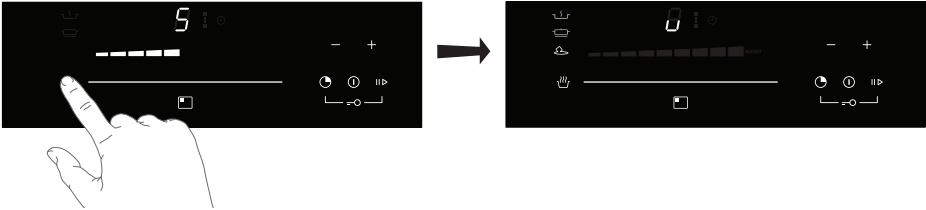
Verwendung der Warmhalten-Funktion

Die Warmhalten-Funktion eignet sich nicht, um kalte Speisen aufzuwärmen. Sie ist ausschließlich dazu gedacht, Speisen direkt nach dem Kochen warm zu halten.

1. Tippen Sie auf eine Schieberegler-Linie, um eine Kochzone auszuwählen.
2. Tippen Sie einmal auf die Warmhalten-Taste für Einstellung „Niedrig“, zweimal für Einstellung „Mittel“, dreimal für Einstellung „Hoch“. Tippen Sie mehrmals auf die Warmhalten-Taste, um das Warmhalten zu beenden.

BEDIENUNG

- Über der Warmhalten-Taste wird das Symbol für den ausgewählten Warmhaltemodus angezeigt.
- Auf der Anzeige der Kochzone wird „u“ angezeigt.

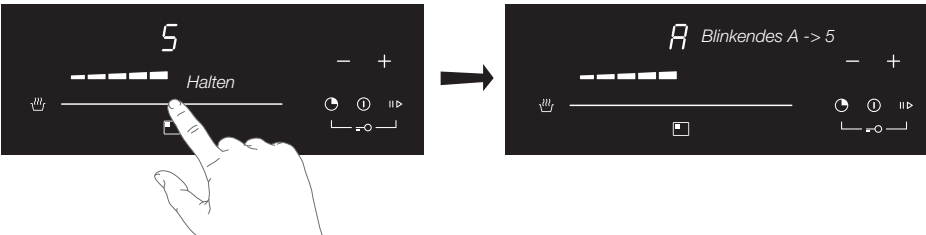


Beim Kochen gehen wertvolle Nährstoffe verloren. Beim Warmhalten wird deren Menge weiter reduziert. Je länger eine Speise warmgehalten wird, desto größer ist der Nährstoffverlust. Versuchen Sie deshalb, Speisen so kurz wie möglich warm zu halten.

Einschalten der Ankochautomatik

Mit der Ankochautomatik wird vorübergehend die Leistung der ausgewählten Zone auf die maximale Leistungsstufe erhöht. Anschließend wird weiter mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe gegart.

1. Das Kochfeld ist aktiv.
2. Halten Sie eine Schieberegler-Linie gedrückt, um eine Kochstufe mit Ankochautomatik auszuwählen.
 - Auf der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die eingestellte Leistungsstufe angezeigt.



- Diese Funktion kann bei den Leistungsstufen 1 bis 8 verwendet werden.
- Die Dauer der Ankochzeit hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab. Die Ankochzeiten sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Eingestellte Leistungsstufe	Ankochzeit [Sek.]
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

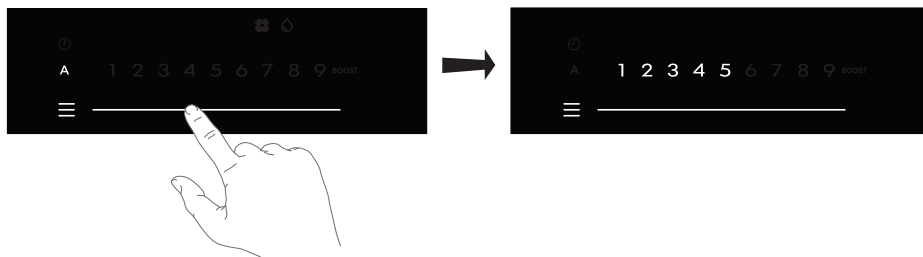
BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS



Der Automatik-Modus des Abzugs ist die Standardeinstellung. Die automatische Absaugung symbol ist sichtbar. Im Automatik-Modus des Abzugs wird die Lüfterstufe automatisch an die Nutzung der Kochzonen angepasst.

Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

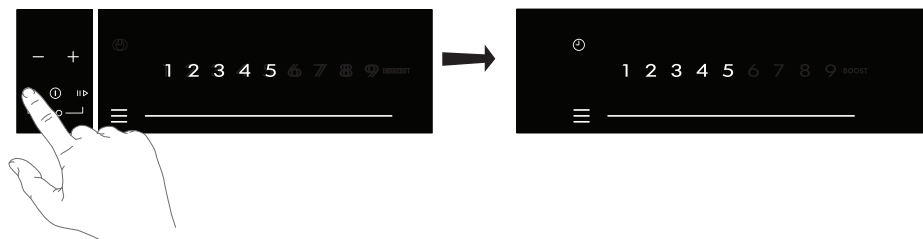
1. Stellen Sie mit der Schieberegler-Linie die Lüfterstufe ein.
 - ▷ Wenn Sie die Boost-Stufe aktivieren, arbeitet der Abzug 5 Minuten bei maximaler Lüfterleistung.
Anschließend wird automatisch auf eine niedrigere Stufe umgeschaltet.



Einige Minuten Nachlauf aktivieren

Mit der Zeitsteuerungstaste können Sie festlegen, dass der Abzugslüfter nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet werden soll.

1. Starten Sie den Abzug, und wählen Sie eine Lüfterstufe aus.
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
 - ▷ Auf der Anzeige wird das Zeitsteuerungssymbol angezeigt.
 - ▷ Nach 15 Minuten Laufzeit wird der Lüfter ausgeschaltet.



Fettfilter gesättigt

Wenn das Fettfiltersymbol aufleuchtet, muss der Filter gewartet werden (siehe „Wartung“). Die Fettfilteranzeige ist stets aktiviert.

GeruchsfILTER gesättigt

Die GeruchsfILTERanzeige ist standardmäßig deaktiviert (wenn der Dunstabzug im Abluftbetrieb arbeitet). Bitte aktivieren Sie die GeruchsfILTERanzeige, wenn der Dunstabzug im Umluftbetrieb arbeitet.

Wenn das GeruchsfILTERsymbol aufleuchtet: der Filter muss gewartet werden (siehe „Wartung“).

Aktivieren der GeruchsfILTERanzeige

1. Halten Sie die Taste für den Automatik-Modus des Abzugs 5 Sekunden gedrückt.
 - ▷ *Das Sättigungssymbol des Geruchsfilters blinkt einmal.*
 - ▷ *Von nun an leuchtet das Symbol hell auf, wenn der GeruchsfILTER gewartet werden muss.*

Deaktivieren der GeruchsfILTERanzeige

1. Halten Sie die Taste für den Automatik-Modus des Abzugs 5 Sekunden gedrückt.
 - ▷ *Das Sättigungssymbol des Geruchsfilters blinkt dreimal.*

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

Nach dem Austauschen des Geruchs- bzw. Fettfilters muss der Zähler zurückgesetzt werden.

Fettfilter

1. Halten Sie die Minustaste „-“ 5 Sekunden gedrückt.
 - ▷ *Das Sättigungssymbol des Fettfilters erlischt, der Zähler beginnt von Neuem zu zählen.*
 - ▷

GeruchsfILTER

1. Halten Sie die Plustaste „+“ 5 Sekunden gedrückt.
 - ▷ *Das Sättigungssymbol des Geruchsfilters erlischt, der Zähler beginnt von Neuem zu zählen.*

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

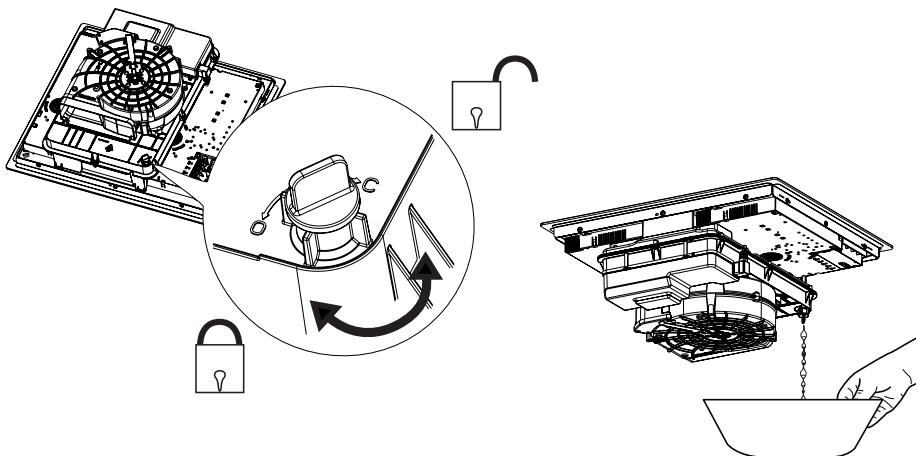
- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel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



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

Wasserbehälter

Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.

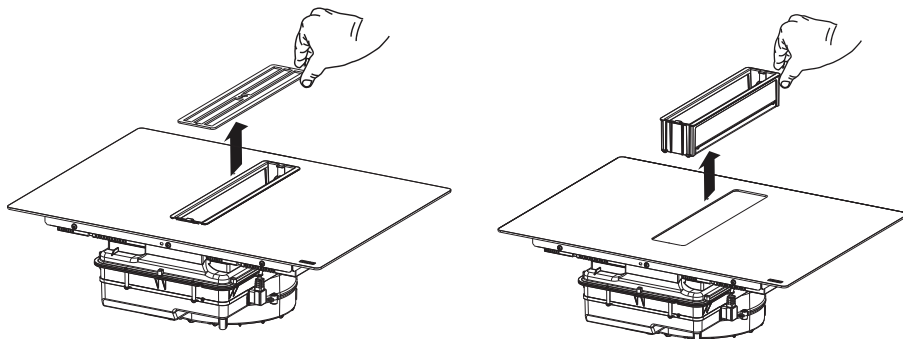


Reinigung des Rosts, des Fettfilters und der internen Umluftfilter

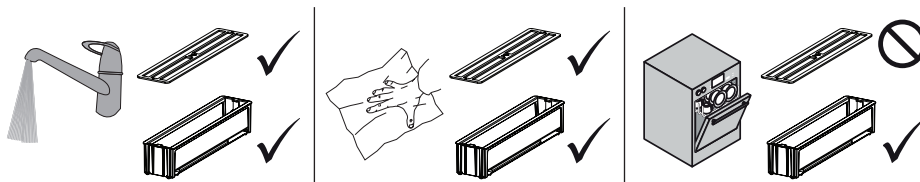


Achtung; Bitte beachten Sie, dass es verschiedene Modelle gibt, die nicht über interne Umluftfilter verfügen (siehe 'Pflege/Reinigung des Rosts und der Fettfilter').

1. Nehmen Sie den Rost vom Dunstabzug ab.
2. Ziehen Sie den Fettfilter vorsichtig aus der Öffnung.

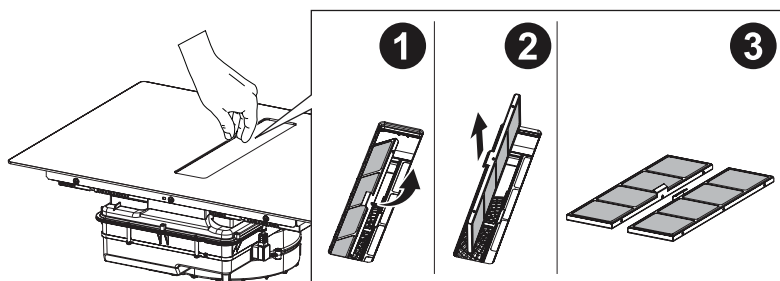


- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutraseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel!
- Reinigen Sie den Fettfilter mindestens einmal alle 2 Monate oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettsammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel, vorzugsweise von Hand, oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.



Interne Umluftfilter

- Diese Umluftfilter sind regenerierbar und müssen regelmäßig gewartet werden.
- Die Umluftfilter sollten alle 3 bis 4 Monate ohne Reinigungsmittel gewaschen werden. Nach maximal 8 Wartungsintervallen sollten die Filter ausgetauscht werden.
- Die Umluftfilter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder in der Geschirrspülmaschine im Schnellwaschgang, ohne anderes Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von bis zu 70 °C.
- Die Umluftfilter können in einem Backofen mit Ober- und Unterhitze bei einer Temperatur von bis zu 70 °C für 2 Stunden getrocknet werden.



1 ✓

Max. 70°

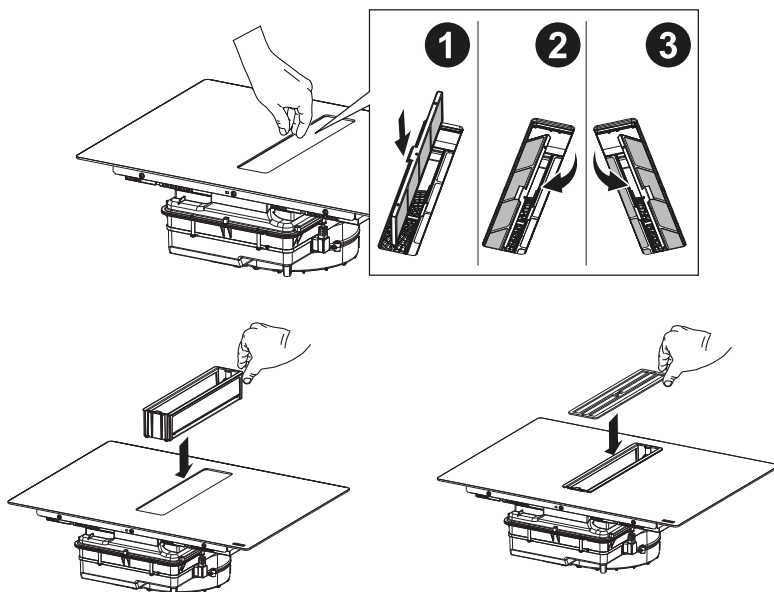
2 ✓

2H - Max. 70°

Elke 3 tot 4 maanden
Tous les 3 à 4 mois
Alle 3 bis 4 Monate
Every 3 to 4 months

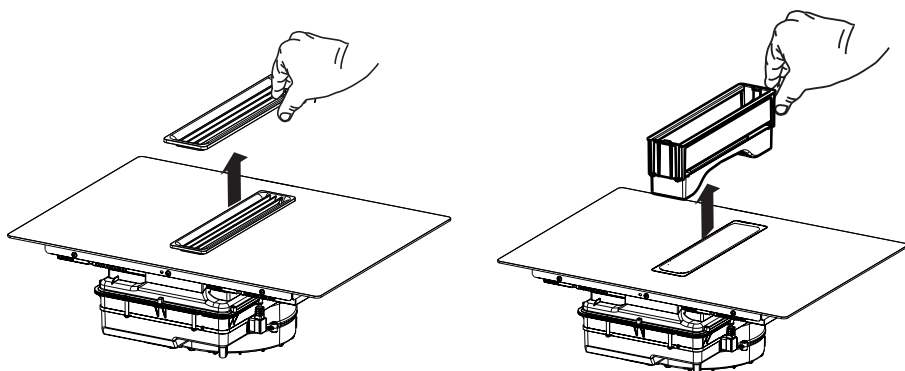
Max. 8x

HF2027

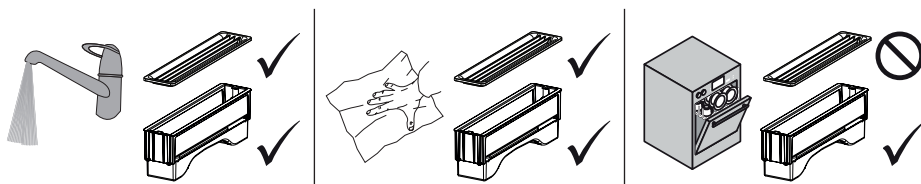


Reinigung des Rosts und der Fettfilter (externen Umluftfilter)

1. Nehmen Sie den Rost vom Dunstabzug ab.
2. Ziehen Sie den Fettfilter vorsichtig aus der Öffnung.



- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutraseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel!
- Reinigen Sie den Fettfilter mindestens einmal alle 2 Monate oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel, vorzugsweise von Hand, oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.



Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

Wenn Sie eine im Küchensockel installierte Filtereinheit verwenden: je nach Nutzungsintensität den Geruchsfilter spätestens nach 1 Jahr (oder wenn die Sättigungsanzeige dies anzeigt) austauschen. Bestellen Sie dazu den Ersatzfilter HF3006. Achten Sie beim Einsetzen eines neuen Filters auf den Pfeil, der die Richtung des Luftstroms kennzeichnet.



Achtung: bitte beachten Sie, dass diese Filter nicht regenerierbar sind und nach Gebrauch über den Restmüll entsorgt werden müssen.

Allgemeines

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

Störungstabelle

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

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

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf der Anzeige wird LOC angezeigt.	Die Sperre ist aktiviert.	Halten Sie Zeitsteuerungstaste und Pausentaste gleichzeitig gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
Fehlercode ER 03 und Dauerton.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
Fehlercode U400 und/oder dauerhaftes Tonsignal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
Fehlercode E/2 .	Induktionselement ist überhitzt. Überlastung der Kochfläche oder leergekochtes Kochgeschirr.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten Kochfeld

Kochfeld			
		Einheit	Wert
Produkttyp			Integriert
Abmessungen	Breite	mm	830
	Tiefe	mm	520
	Höhe	mm	230
Spannung / Frequenz der Stromversorgung		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Leistungsaufnahme		W	7400
Gewicht		kg	21
Abzugseinheit			
Luftstrom max.* – Abluftbetrieb		m3/h	550
Geräuscentwicklung max.* – Umluftbetrieb		dBA	66
Leistungsaufnahme Abzug		W	220

* Maximale Stufe (ohne Boost)

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	IKR8083F IKR8083M
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm	
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC ⁻ Elektrokochfeld) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC ⁻ Elektrokochfeld) in Wh/kg	178,5

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



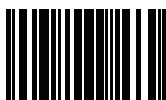
La fiche signalétique se trouve au fond de l'appareil.
Das Typenschild des Geräts befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez la fiche signalétique ici.
Hier Typenschild einkleben.

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



901477

Pelgrim