

IKA6063

IKA6072

IKA6084

IKA6084ANT

IKA6085

IKA6093

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

Pelgrim

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	7
Meldingen op het display	8

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	9
Kookduurbegrenzer	9
Vermogensregeling	9

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar	10
Inductiegeluiden	10
Geschikte pannen	10
Pandetectie	11
Vermogensniveaus	11
Richtlijnen voor het koken	12

Bediening

Bereiding starten	13
Boost	14
Pandetectiesymbool	14
Klaar met koken	15
De automatische opwarmfunctie inschakelen	15
De warmhoudfunctie inschakelen	16
De Bridge-inductiekookzones koppelen	16
Koken pauzeren	17
Herstelfunctie	17
De eierwekker gebruiken	18
De timer gebruiken	19
Kinderslot	20
Grillfunctie	21

Bediening met een gekoppelde afzuigkap

De verbinding tussen kookplaat en afzuigkap maken	22
De instellingen van de afzuiging van de afzuigkap	22
De instelling van de afzuiging van de afzuigkap aanpassen	23

De intensiteit van de afzuiging aanpassen	24
De afzuiging uitzetten	24
Intensiteit 'Boost' van de afzuiging instellen	25
De ingestelde afzuigstand bij 'semi-automatisch' aanpassen	25
De timerfunctie van de afzuigkap instellen en uitschakelen	26
De verlichting van de afzuigkap in- en uitschakelen	27
De lichtsterkte van de afzuigkap instellen	27
<u>Gebruikersmenu</u>	28
<u>Vermogensbegrenzer</u>	30
<u>Onderhoud</u>	
Reiniging	32
<u>Problemen oplossen</u>	
Algemeen	33
<u>Technische specificaties</u>	
Informatie over EU-verordening 66/2014	35
<u>Milieuaspecten</u>	
Verpakking en apparaat afdanken	38

Gebruikte pictogrammen



Belangrijke informatie



Handig om te weten



Elektrische aansluiting

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel van Pelgrim. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

Deze kookplaat kan aan een hiervoor geschikte afzuigkap gekoppeld worden. Via de kookplaat kan dan de afzuiging van de afzuigkap op 3 verschillende manieren aangestuurd worden; handmatig, semi-automatisch en volledig automatisch. Kies de manier die het beste bij u past. Uiteraard is er altijd de mogelijkheid om de instellingen zelf aan te passen.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.



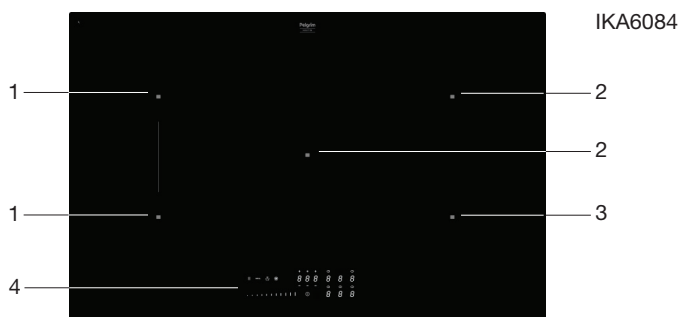
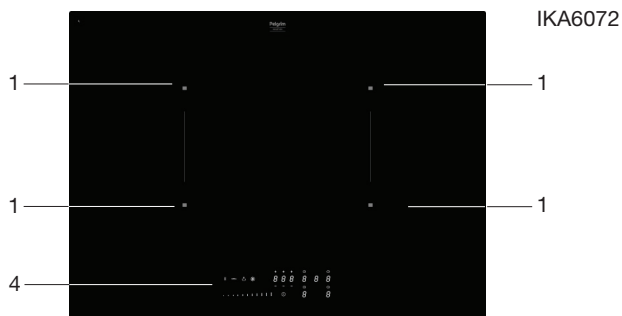
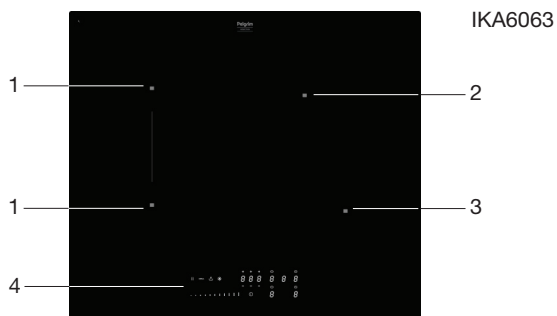
Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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

Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

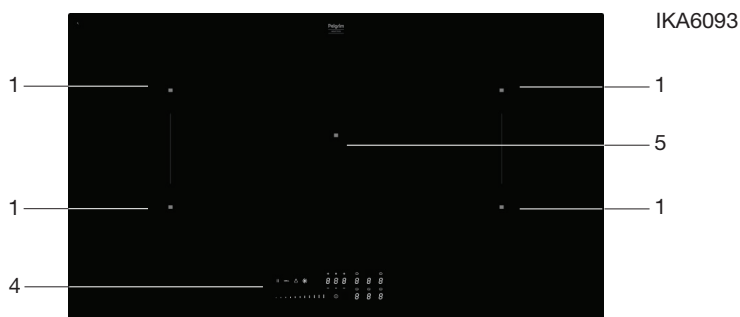
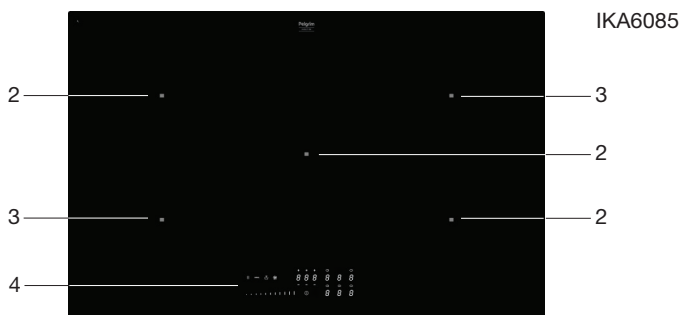
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving



1. Bridge-inductiekookzone 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone $\varnothing$ 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Kookzone $\varnothing$ 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
4. Bedieningspaneel

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

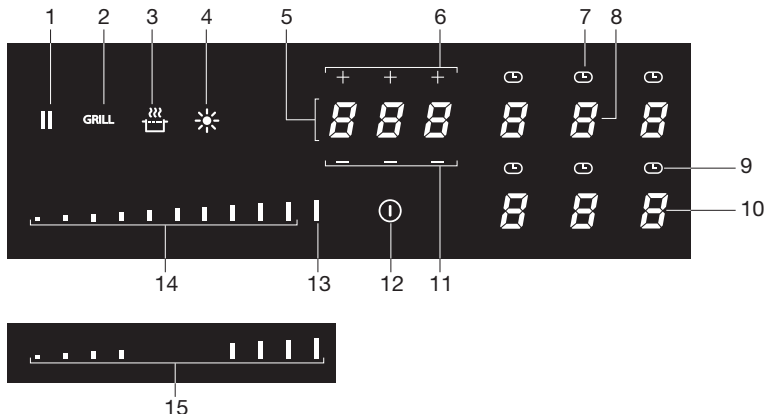


1. Bridge-inductiekookzone 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Kookzone ø 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone ø 275 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)

Bedieningspaneel



Alle voorbeelden in deze handleiding tonen het bedieningspaneel van een kookplaat met 5 kookzones die niet gekoppeld is aan een afzuigkap. De extra functies die beschikbaar zijn (als er wel een verbinding is gemaakt), worden in een apart hoofdstuk beschreven (zie 'Bediening met een gekoppelde afzuigkap').



1. Pauzetoets
2. Grilltoets
3. Warmhoudtoets
4. Verlichtingstoets voor de gekoppelde afzuigkap (alleen bruikbaar indien gekoppeld aan een afzuigkap)
5. Timerdisplay
6. Plus-toetsen timer
7. Timerfunctie voor de gekoppelde afzuigkap (alleen bruikbaar indien gekoppeld aan een afzuigkap)
8. Toets en display voor de gekoppelde afzuigkap (alleen bruikbaar indien gekoppeld aan een afzuigkap)
9. Timerfunctie voor elke kookzone
10. Kookzonetoets en kookzonedisplay
11. Min-toetsen timer
12. Aan-/uittoets
13. Boost-toets
14. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
 - ▷ *het instellen van een waarde*
15. Schuifregelaar voor de gekoppelde afzuigkap (alleen bruikbaar indien gekoppeld aan een afzuigkap) met een linker en een rechter deel voor:
 - ▷ *het verhogen, verlagen of uitzetten van de afzuiging*

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Meldingen op het display

Display kookzone	Beschrijving
0	Vermogensniveau '0' voor een kookzone.
1 9	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
P	Boostniveau actief.
U	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
H 	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator 'H' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
L	Kinderslot actief.
A	Automatische verhitting actief.
U	Warmhoudfunctie actief.
	Pauzefunctie actief.
n	Gekoppelde Bridge inductie zones actief.
≡	Grillfunctie actief.
E	Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'.

Display timer	Beschrijving
0.00	Timer niet ingesteld.
125	Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten).

Display voor de gekoppelde afzuigkap	Beschrijving
n	Handmatige modus.
n	Semi-automatische modus.
A	Automatische modus.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!



Bij de eerste keer dat de kookplaat wordt aangezet, knippert de warmhoudtoets. De kookplaat staat in de instelmodus. Laat de vermogensbegrenzer instellen door een installateur (zie hoofdstuk 'Vermogensbegrenzer') of wacht 2 minuten. Na 2 minuten is de kookplaat klaar voor gebruik.

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt de kookstand van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van het gekozen vermogensniveau wordt de kookduur als volgt begrensd:

Vermogensniveau	Maximale gebruikstijd
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	2 uur, 18 min.
8	1 uur, 48 min.
9	1 uur, 30 min.
P (boost)	5 min. (schakelt dan terug naar stand 9)
Warmhoud	2 uur

Vermogensregeling

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan. De automatische opwarmfunctie wordt uitgeschakeld.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

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

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. De beste pannen om te gebruiken hebben het Class Induction-keurmerk. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter per zone is als volgt:
 - ▷ Ø175 mm: *minimale pandiameter 90 mm.*
 - ▷ Ø215 mm: *minimale pandiameter 110 mm.*
 - ▷ Ø275 mm: *minimale pandiameter 130 mm.*
 - ▷ Octa zone: *minimale pandiameter 110 mm.*
- Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op gekoppelde Bridge inductie kookzones moet de minimale pandiameter 220 mm zijn.



Let op

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Het pandetectiesysteem detecteert automatisch een pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van deze kookzone licht feller op en de schuifregelaar verschijnt. Een vermogensniveau kan worden ingesteld.
- Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 20 seconden uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogensniveaus

De kookzones hebben 9 niveaus en een boostniveau (P). Stel het vermogensniveau in door de schuifregelaar aan te raken. Door over de schuifregelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie

- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op de hoogste vermogensstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Richtlijnen voor het koken

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

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

Gebruik instelling 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

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

Gebruik instelling 4-6 voor:

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

Gebruik instelling 1-3 voor:

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

BEDIENING



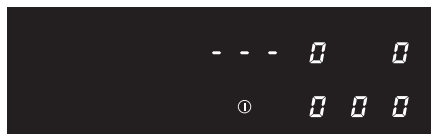
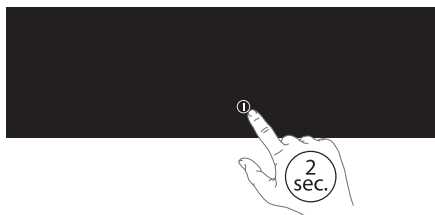
Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Bereiding starten



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

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze 2 seconden vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Alle kookzonedisplays geven '0' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de standby modus staat.*

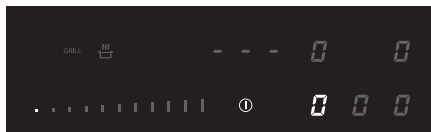


Als de kookplaat 20 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
 - *De kookzone detecteert de pan automatisch; het display van deze kookzone licht gedurende 10 seconden feller op en de schuifregelaar verschijnt.*

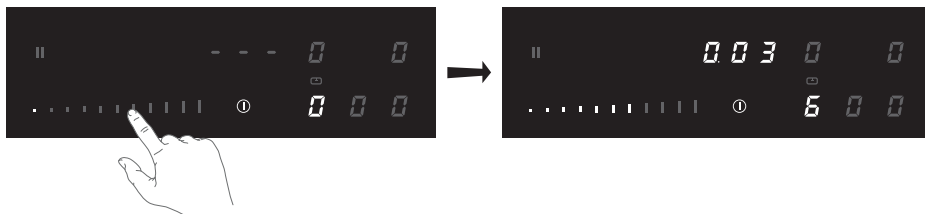


Wanneer de response tijd is verstreken, of tijdens het koken, activeert u de kookzone door de display van de gewenste kookzone handmatig te selecteren.



Om een andere kookzone te selecteren, raakt u de toets van de gewenste kookzone aan of plaatst u een tweede pan op een kookzone.

3. Stel binnen 10 seconden het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
 - ▷ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - ▷ Stel een hoger of lager vermogensniveau in met de schuifregelaar.
 - ▷ Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en de kookduur teller wordt verborgen.



Het timerdisplay geeft de actieve kookduur van een geselecteerde kookzone oplopend weer. Na 10 seconden is de kookduur verdwenen en verschijnt '---'.

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken. De boostfunctie kan voor maximaal twee naast elkaar liggende kookzones tegelijk gebruikt worden.

1. Raak het einde van de schuifregelaar aan de rechterkant aan om de boostfunctie te selecteren.
 - ▷ 'P' verschijnt op het display.
 - ▷ Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



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

Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op '0' om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.



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

De automatische opwarmfunctie inschakelen

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

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

De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
 - ▷ De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.
3. Raak de warmhoudtoets aan.
 - ▷ Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.



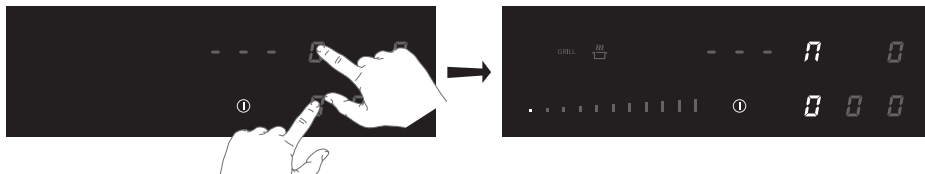
4. Zet het vermogensniveau op '0' of raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De Bridge-inductiekookzones koppelen

Twee Bridge-inductiezones kunnen worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 220 mm).

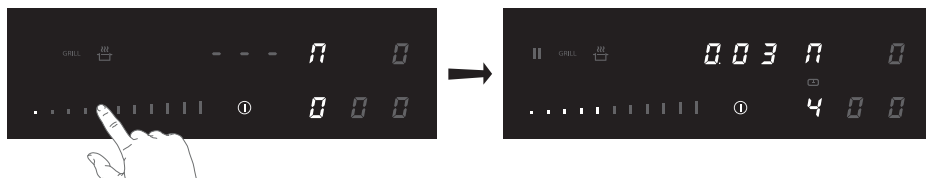
Koppeling van Bridge-inductiekookzones (afhankelijk van model)

1. Schakel de kookplaat in en plaats een grote pan op de twee Bridge-inductiekookzones.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linker- of rechterzijde aan.
 - ▷ Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.



3. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
 - ▷ Het display van de voorste kookzone toont het vermogensniveau.

BEDIENING



- Om later het kookvermogen van de verbonden zones te wijzigen, drukt u eerst op de kookzonetoets van de voorste kookzone.

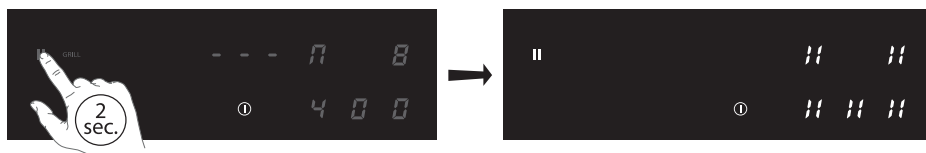
Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

- Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
 - ▶ *Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.*

Koken pauzeren

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers en tellers worden ook gepauzeerd.

- Raak de pauzetoets aan en houd deze 2 seconden vast.
 - ▶ *Het pauzesymbool wordt weergegeven.*



- Raak, om door te gaan met koken, opnieuw de pauzetoets aan en houd deze 2 seconden vast tot er een geluidssignaal klinkt.
 - ▶ *De pauzetoets knippert.*
- Raak binnen 10 seconden een willekeurige toets aan en het kookproces wordt vervolgd.
 - ▶ *De kookplaat schakelt na 10 minuten automatisch uit als de pauzefunctie niet tussentijds is uitgeschakeld.*

Herstelfunctie

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

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

De eierwekker gebruiken

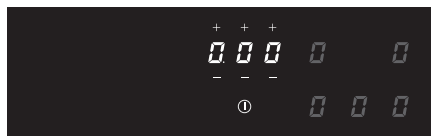
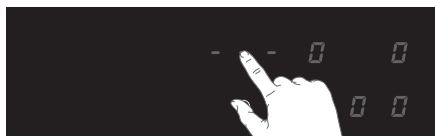


De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De eierwekker schakelt de kookzone niet uit.

De kookplaat is ingeschakeld en er is geen kookzone geselecteerd.

1. Raak het timerdisplay aan om de eierwekker in te schakelen.

- ▷ *Op het display van de timer verschijnt '0.00'.*



2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).

- ▷ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
- ▷ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd na 5 seconden af te tellen.*
- ▷ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
- ▷ *De laatste 10 minuten wordt in minuten en seconden weergegeven.*
- ▷ *'0.00' knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*

3. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.

- ▷ *Het alarm stopt na 2 minuten automatisch.*



Raak het timerdisplay aan en raak vervolgens de toetsen '-' aan om de tijd in te stellen op '000' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.



Als de kookplaat uitgeschakeld is; raak tweemaal achter elkaar de aan/uit-toets aan om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

De timer gebruiken

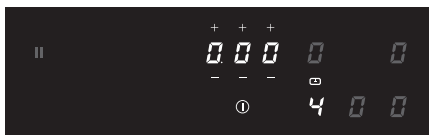
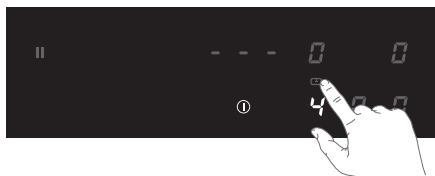


De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookplaat is ingeschakeld en voor minimaal één kookzone is het vermogen ingesteld.

1. Raak het timersymbool boven de betreffende kookzone aan.

- ▷ *Op het display van de timer verschijnt '0.00' en het geselecteerde timersymbool knippert.*



2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten).

- ▷ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
- ▷ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd na 5 seconden af te tellen.*
- ▷ *Raak de betreffende kookzone toets aan om de resterende tijd weer te geven.*
- ▷ *Het timersymbool van de actieve kookwekkers licht helder op.*
- ▷ *De laatste 10 minuten wordt in minuten en seconden weergegeven.*
- ▷ *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
- ▷ *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*

3. Raak een toets aan om het alarm uit te schakelen.

- ▷ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*



Alle kookzones (en ook de afzuigkap) kunnen tegelijkertijd een ingestelde timer hebben.

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak het timersymbool boven de betreffende kookzone aan om de zone te selecteren waarvan u de kookwekker wilt aanpassen.

- ▷ *Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het helder verlichte timersymbool boven het kookzonedisplay.*
- ▷ *Het timerdisplay toont de ingestelde tijd.*

2. Gebruik de toetsen '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

De resterende kookduur controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt bekijken.
 - ▷ Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het helder verlichte timersymbool boven het kookzonedisplay.
 - ▷ De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.
 - ▷ Tijdens de laatste 10 minuten van de looptijd wordt de resterende tijd in minuten en seconden weergegeven.

De timer uitschakelen

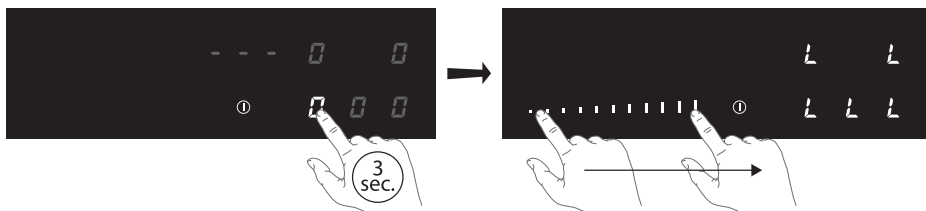
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk op het timersymbool boven de betreffende kookzone om de zone te selecteren waarvan u de kookwekker wilt uitschakelen.
 - ▷ Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het helder verlichte timersymbool boven het kookzonedisplay.
2. Raak de toets(en) '←' aan om de tijd in te stellen op '0.00'.
 - ▷ Het timersymbool is nu niet meer helder verlicht.

Kinderslot

Kinderslot inschakelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van links naar rechts over de schuifregelaar.
 - ▷ Alle displays tonen het symbool 'L'.

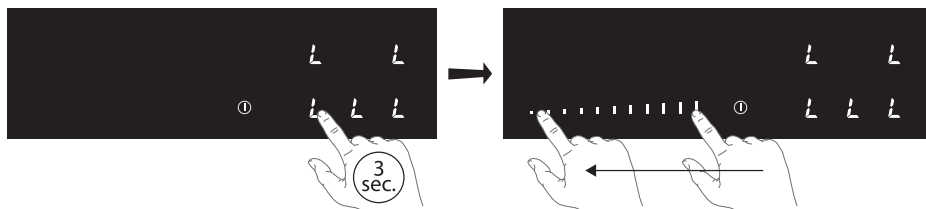


- ▷ De kookplaat is nu vergrendeld. Na 10 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van rechts naar links over de schuifregelaar.

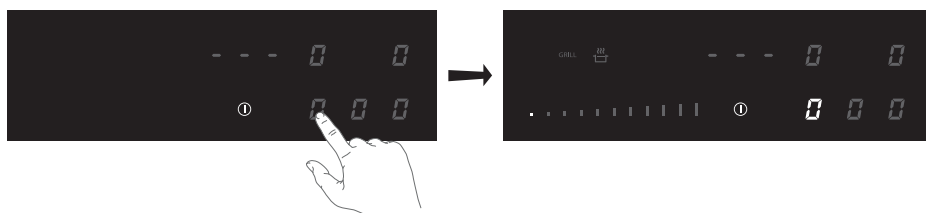
BEDIENING



- Het symbool "L" verdwijnt in alle displays; het kinderslot is nu gedeactiveerd.

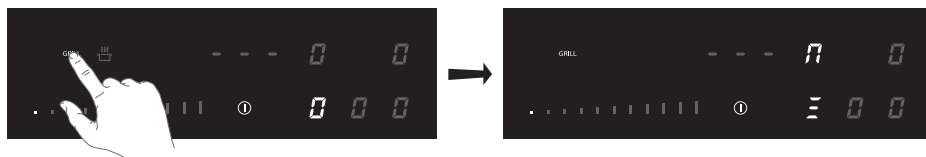
Grillfunctie

1. Schakel de kookplaat in en plaats een grillplaat op twee bridge-inductiekookzones.
2. Raak de kookzonetoets van de voorste zone aan.



3. Raak vervolgens de grilltoets aan.

- Het verbindingssymbool verschijnt op het achterste kookzonedisplay en het grillsymbool op het voorste kookzonedisplay.



4. Stel een vermogensniveau in voor de grill door de schuifregelaar aan te raken.

- De grillfunctie is geactiveerd.

De grillstand wijzigen of de grillfunctie uitschakelen

1. Raak de kookzonetoets van de zone linksvoor aan en wijzig de grillstand door de schuifregelaar aan te raken of raak de grilltoets aan om de grillfunctie uit te schakelen.

BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

De verbinding tussen kookplaat en afzuigkap maken

De verbinding met een afzuigkap is standaard niet actief. De verbinding met de afzuigkap moet eerst gemaakt worden.

Volg de stappen in het hoofdstuk ‘Gebruikers menu’ om de verbinding met de afzuigkap te activeren (menucode U9).



Er moet ook een instelling in de afzuigkap gedaan worden; zie hiervoor de handleiding van de afzuigkap.



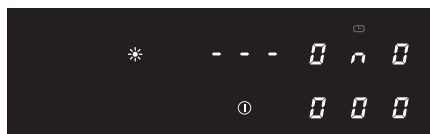
Kijk op onze website voor de volledige reeks afzuigkappen die verbonden kunnen worden aan uw kookplaat.

De instellingen van de afzuiging van de afzuigkap

De kookplaat kan de afzuiging van de afzuigkap op 3 verschillende manieren aansturen; handmatig, semi-automatisch en volledig automatisch. Als de kookplaat wordt ingeschakeld, is de laatst geselecteerde instelling (voordat de kookplaat werd uitgeschakeld) actief.



Bij het inschakelen van de kookplaat toont het display de instelling van de afzuiging (standaard ingesteld op semi-automatisch).



Handmatig

Deze instelling is voor de gebruiker die de volledige controle over de afzuigkap wil behouden, zonder dat de afzuiging automatisch aan gaat.

Semi-automatisch

Deze instelling is voor de gebruiker die gewend is de afzuigkap op een vaste afzuigstand te gebruiken. De afzuiging start automatisch op de ingestelde afzuigstand zodra een kookzone actief is. Als de kookplaat uitgeschakeld wordt, werkt de afzuiging nog gedurende 10 minuten en stopt dan automatisch.

BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

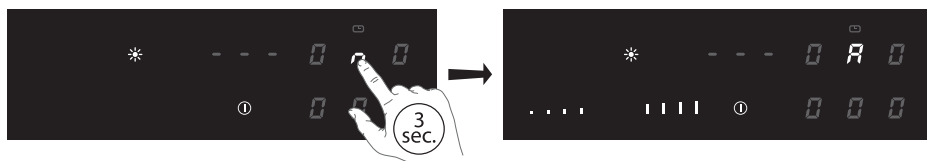
Automatisch

Deze instelling is voor de gebruiker die wil dat de afzuiging automatisch aanpast wordt aan de intensiteit van het koken. De afzuiging start automatisch zodra een kookzone actief is en de afzuiging is afhankelijk van het gebruik van de kookplaat. Als de kookplaat uitgeschakeld wordt, werkt de afzuiging nog gedurende 10 minuten en stopt dan automatisch.

De instelling van de afzuiging van de afzuigkap aanpassen

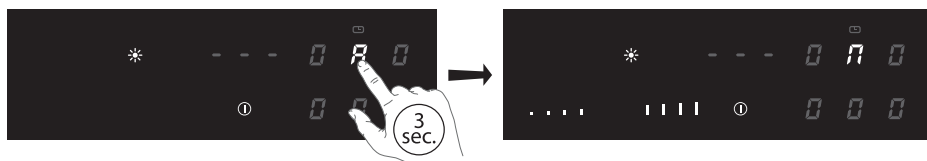
1. Raak 3 seconden het display van de gekoppelde afzuigkap aan.

► De schuifregelaar verschijnt en na 3 seconden klinkt er een geluidssignaal. De instelling is aangepast van 'Semi-automatisch' naar 'Automatisch'.

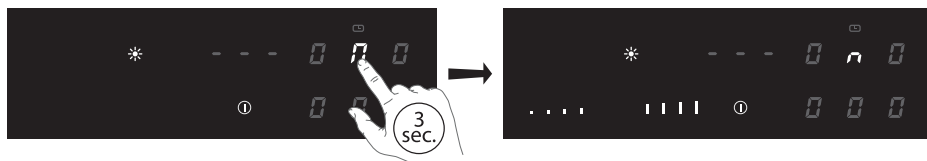


Voer dezelfde handeling uit om van 'Automatisch' naar 'Handmatig' of om van 'Handmatig' naar 'Semi-automatisch' te gaan.

► De instelling is hier aangepast van 'Automatisch' naar 'Handmatig'.



► De instelling is hier aangepast van 'Handmatig' naar 'Semi-automatisch'.



De intensiteit van de afzuiging aanpassen



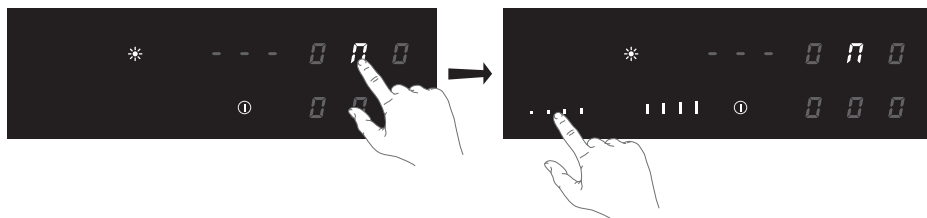
De intensiteit van de afzuiging kan alleen bij de instellingen 'Handmatig' en 'Semi-automatisch' aangepast worden. Gebeurt dit bij de instelling 'Automatisch', dan verandert de instelling naar 'Handmatig'.

1. Raak het display van de gekoppelde afzuigkap aan.
 - ▷ *Het linker en rechter deel van de schuifregelaar wordt getoond.*



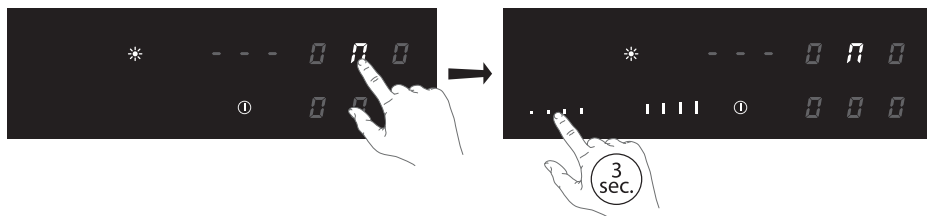
De schuifregelaar toont alleen een linker en rechter deel dat aangeraakt kan worden. Met uw vinger schuiven is niet mogelijk.

2. Gebruik de schuifregelaar om de intensiteit aan te passen.
 - ▷ *Raak het linker gedeelte aan om de intensiteit te verlagen.*
 - ▷ *Raak het rechter gedeelte aan om de intensiteit te verhogen.*



De afzuiging uitzetten

1. Raak het display van de gekoppelde afzuigkap aan.
 - ▷ *Het linker en rechter deel van de schuifregelaar wordt getoond.*
 - ▷ *Raak 3 seconden het linker gedeelte van de schuifregelaar aan om de afzuiging uit te zetten.*

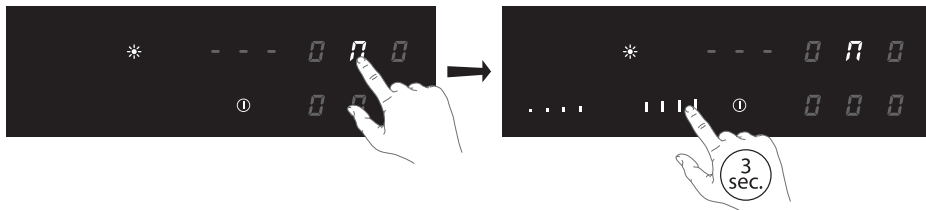


BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

Intensiteit 'Boost' van de afzuiging instellen

U kunt intensiteit 'Boost' gebruiken om max. 6 minuten met de hoogste intensiteit af te zuigen.

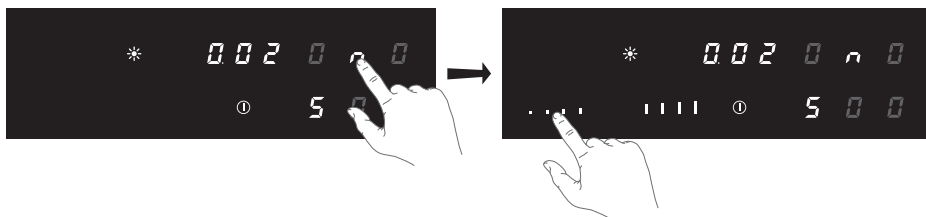
1. Raak het display van de gekoppelde afzuigkap aan.
 - ▷ *Het linker en rechter deel van de schuifregelaar wordt getoond.*
2. Raak 3 seconden het rechter gedeelte aan om 'Boost' te activeren.



De intensiteit 'Boost' kan handmatig geannuleerd worden door de afzuiging uit te zetten of door een andere intensiteit te kiezen met de schuifregelaar.

De ingestelde afzuigstand bij 'semi-automatisch' aanpassen

1. Raak binnen 10 seconden het display van de gekoppelde afzuigkap aan, nadat voor een kookzone het vermogen is ingesteld.
2. Gebruik de schuifregelaar om de ingestelde afzuigstand aan te passen.
 - ▷ *Raak het linker gedeelte aan om de intensiteit te verlagen.*
 - ▷ *Raak het rechter gedeelte aan om de intensiteit te verhogen.*



De volgende keer zal deze afzuigstand automatisch worden ingeschakeld. Wordt de afzuigstand niet binnen 10 seconden aangepast, dan is het een tijdelijke wijziging en wordt de nieuwe intensiteit niet bewaard.

BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

De timerfunctie van de afzuigkap instellen en uitschakelen



Als de timer van de afzuigkap is ingesteld, zal de afzuigkap na het uitschakelen van de kookplaat nog blijven werken totdat de ingestelde tijd verstreken is.



Bij semi-automatisch en automatisch staat de timer standaard ingesteld op 10 minuten. Deze tijd kunt u aanpassen.

De timer instellen

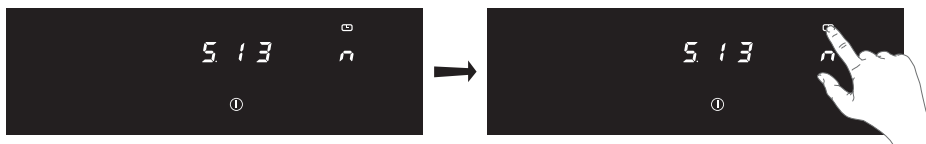
1. Raak het timersymbool van de gekoppelde afzuigkap aan.
 - *Het timersymbool licht helder op.*
 - *Het display toont 10 minuten.*
2. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd aan te passen.
 - *De tijd begint automatisch af te tellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld.*
 - *De afzuigkap wordt na de ingestelde tijd uitgeschakeld.*



De timer uitschakelen

De kookplaat is uitgeschakeld en de timer van de afzuigkap telt af. Het timersymbool knippert.

1. Raak het knipperende timersymbool van de gekoppelde afzuigkap aan om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken.
 - *De afzuigkap schakelt uit.*



BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

De verlichting van de afzuigkap in- en uitschakelen



Bij het inschakelen van de kookplaat gaat de verlichting van de afzuigkap automatisch aan. De verlichtingstoets is verlicht.



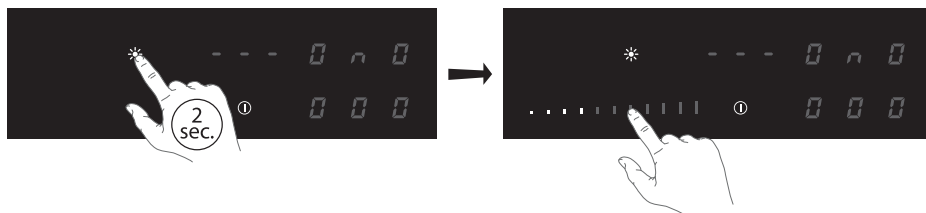
1. Raak de verlichtingstoets kort aan om de verlichting van de afzuigkap uit te schakelen.
2. Raak nogmaals de verlichtingstoets kort aan om de verlichting van de afzuigkap weer in te schakelen.



Bij het uitschakelen van de kookplaat blijft de verlichting aan. Zet handmatig de verlichting uit.

De lichtsterkte van de afzuigkap instellen

1. Raak de verlichtingstoets aan en houd deze 2 seconden vast totdat de schuifregelaar verschijnt.
 - ▷ *De schuifregelaar toont de huidige lichtsterkte.*
2. Stel een hogere of lagere lichtsterkte in met de schuifregelaar.

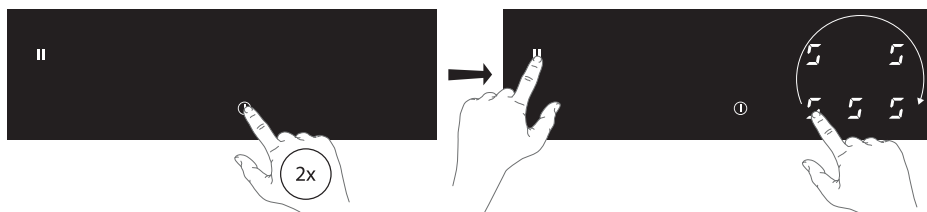


GEBRUIKERSMENU



In het gebruikersmenu kan de gebruiker de signaleringen van de kookplaat naar wens instellen. Het gaat hierbij om zowel akoestische (toon en volume) als visuele signaleringen. Tevens is het mogelijk om in dit menu de verbinding met een afzuigkap te activeren.

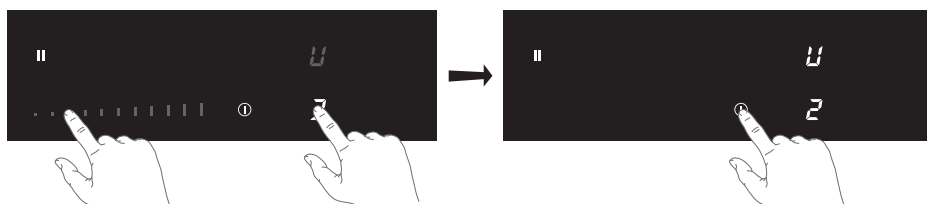
1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.
 - ▷ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).



4. Laat de pauzetoets los.
 - ▷ *“U” knippert afwisselend met een nummer tussen 2 en 9 op het display van de kookzone links achter.*
 - ▷ *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*
5. Raak de kookzonetoets van de kookzone links achter aan en kies met de schuifregelaar het juiste nummer van het menu (zie tabel).



6. Raak de kookzonetoets van de kookzone links voor aan en kies de juiste waarde (zie tabel).
7. Bevestig de instelling door de aan/uit-toets aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort.



GEBRUIKERSMENU

Onderstaande tabel geeft de mogelijke instellingen weer.

Menucode	Beschrijving	Configuratiewaarde
U2	Volume van de toetsen	1 - 9 (standaard: 9, maximaal)
U3	Volume van geluidssignaal	1 - 9 (standaard: 9, maximaal)
U4	Helderheid van display	0 - 9 (standaard: 0, meest helder)
U5	Timer animatie	0: Timer animatie uit 1: Timer animatie aan (standaard)
U6	Automatische pandetectie	0: Automatische pandetectie uit 1: Automatische pandetectie aan (standaard)
U7	Lengte van geluidssignaal	0: gedurende 120 sec. (standaard) 1: gedurende 10 sec. 2: geen geluidssignaal
U9	Verbinding met een afzuigkap	0: Geen verbinding (standaard) 1: Verbinding met een afzuigkap

Vermogensbegrenzer



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

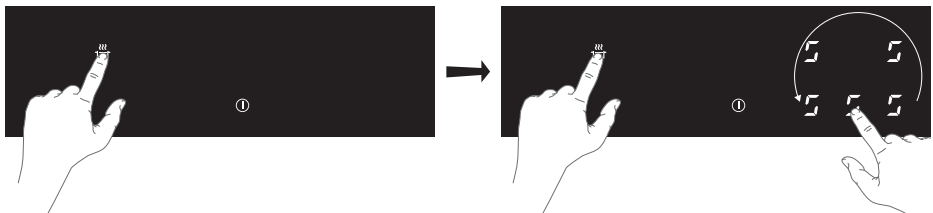
De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd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

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

Configuratie van de vermogensbegrenzer

Controleer voordat u begint of er geen pannen op de kookplaat staan.

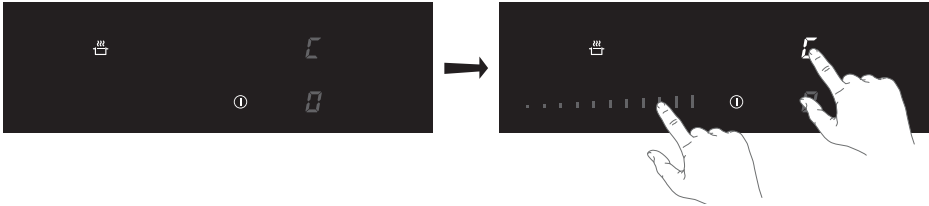
1. Koppel het toestel los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het toestel weer aan op de stroomvoorziening.
 - *De warmhoudtoets knippert.*
- **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
- **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**
3. Raak de warmhoudtoets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan. Begin met de kookzonetoets middenvoor bij de IKA6084, IKA6085 en IKA6093. Begin met de kookzonetoets rechtsvoor bij de IKA6063 en IKA6072.



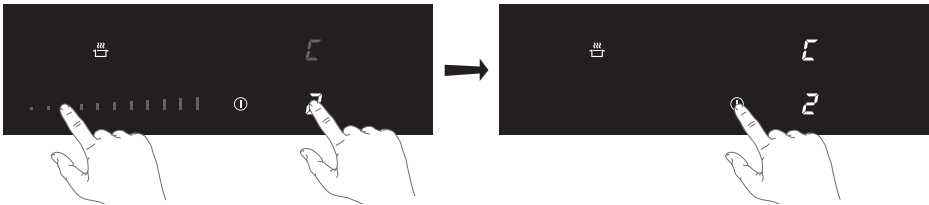
- *Een dubbel geluidssignaal geeft een fout in de operatie aan. Herhaal in dat geval de procedure vanaf stap 3.*

VERMOGENSBEGRENZER

5. Laat de warmhoudtoets los.
- ▷ "C" knippert afwisselend met "0" op het display van de kookzone linksachter.
 - ▷ De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone linksvoor.
6. Raak de kookzonetoets linksachter aan en kies "8" met behulp van de schuifregelaar.
- ▷ "C" knippert afwisselend met "8" in het display van de kookzone linksachter.



7. Raak de kookzonetoets linksvoor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar (zie tabel).
8. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.
- ▷ De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.



Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing:	
	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

Reiniging



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

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

Dagelijkse reiniging

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

Sterk vervuild glas

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



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



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

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de servicedienst.

Tabel voor probleemoplossing

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website.

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Het toestel werkt correct. Wacht 2 minuten voordat u de kookplaat in gebruik neemt.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
De cirkel van de panbodem blijft zichtbaar na reiniging.	Er is een vieze panbodem gebruikt op de kookzone.	Reinig de inductiekookplaat met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en verwijder het vuil/vet van de bodem van de pan.
Een kookzone stopt plotseling en er klinkt een geluidssignaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de timertoets aan te raken.
De kookplaat werkt niet en het display geeft niets weer.	Het toestel krijgt geen stroom door een defecte kabel of onjuiste verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar en het stopcontact.
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Foutcode  of Er03	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt twee of meer toetsen tegelijk aangeraakt.	Bedien maar één toets tegelijk.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Foutcode E2 of EH	Het apparaat is te heet.	Laat het apparaat afkoelen.
Foutcode E5 of E6	Stroomuitval/ voedingsspanning verkeerd.	Laat de stroomaansluiting controleren door een installateur.
Foutcode E8	De luchtinlaat is geblokkeerd.	Controleer de luchtinlaat.
Foutcode E		Haal de stekker uit het stopcontact en sluit het toestel weer aan.
Andere foutcode	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	IKA6063	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,5	17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	182,9	162,7
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	19 x 21	19 x 21
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	186,4	159,5
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	172,9	

Modelaanduiding	IKA6072	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	19 x 21	19 x 21
	19 x 21	19 x 21
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	186,4	159,5
	188,0	159,5
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	173,4	

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	IKA6084 IKA6084ANT		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,5	21,5	17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	182,9	182,9	162,7
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	19 x 21		19 x 21
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	186,4		159,5
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	174,9		

Modelaanduiding	IKA6085		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,5	21,5	17,5
	17,5		21,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	182,9	182,9	191,8
	162,7		182,9
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	180,6		

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	IKA6093		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm		27,5	
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg		196,5	
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	19 x 21		19 x 21
	19 x 21		19 x 21
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	186,4		159,5
	188,0		159,5
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	178,0		

Verpakking en toestel afdanken

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	7
Indications in the display	8

Safety

Temperature safety	9
Cooking-time limiter	9
Power management	9

Before first use

Use of the touch keys and slide control	10
Induction noises	10
Appropriate pans	10
Pan detection	11
Cooking levels	11
Cooking guidelines	12

Operation

Start cooking	13
Boost	14
Pan detection symbol	14
Finish cooking	15
Switch on the automatic heat-up function	15
Switch on the keep warm function	16
Connecting the Bridge induction cooking zones	16
Pause cooking	17
Recall function	17
Using the minute minder	18
Using the cooking timer	19
Child safety lock	20
Grill function	21

Operation with a connected cooker hood

Making the connection between hob and cooker hood	22
The extraction settings of the cooker hood	22
Adjusting the extraction setting of the cooker hood	23

CONTENTS

Adjusting the extraction level	24
Switching off the extraction	24
Setting the cooker hood to 'Boost' intensity	25
Adjusting the extraction level in 'Semi-automatic' mode	25
Setting and deactivating the timer function of the cooker hood	26
Switching the cooker hood lighting on and off	27
Setting the brightness of the cooker hood lighting	27
<i>User menu</i>	28
<i>Power limiter</i>	30
<i>Maintenance</i>	
Cleaning	32
<i>Troubleshooting</i>	
General	33
<i>Technical specifications</i>	
Information according regulation (EU) 66/2014	35
<i>Environmental aspects</i>	
Disposal of packaging and appliance	38

Pictograms used

-  Important information
-  Nice to know
-  Electrical connection

Introduction

Congratulations on your choice of this Pelgrim appliance. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This hob can be connected to a suitable cooker hood. The cooker hood can then be controlled via the hob in 3 different ways: manually, semi-automatically, and fully automatically. Choose the way that suits you best. Of course, you can always adjust the settings yourself.

This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

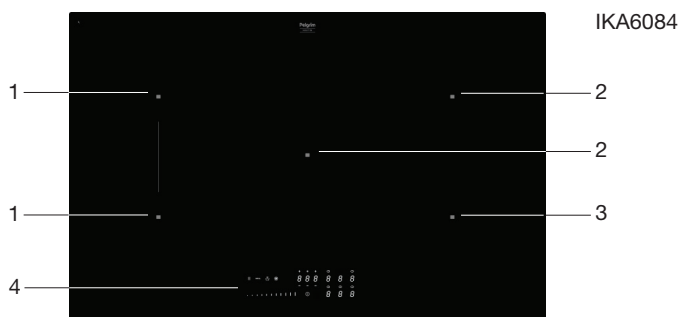
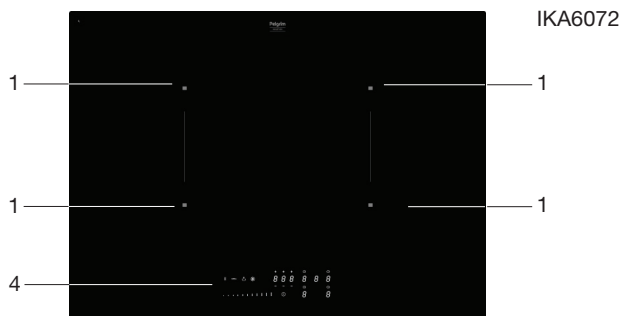
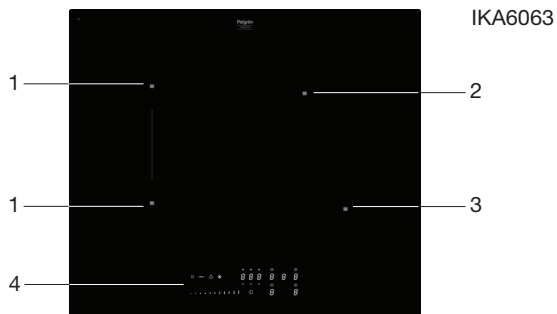


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.

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

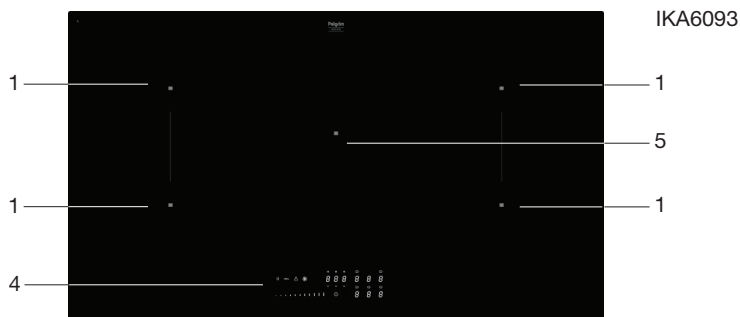
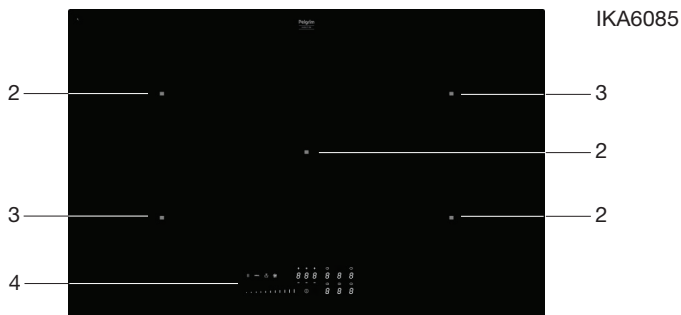
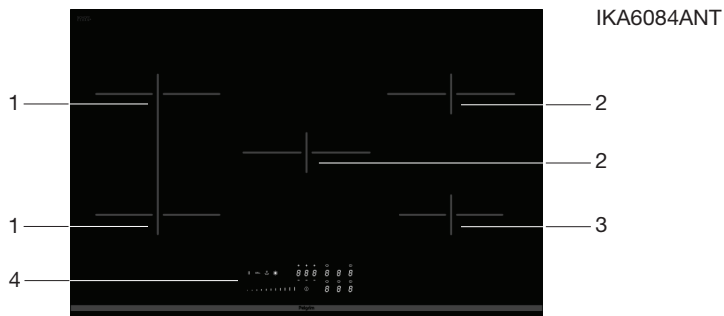
This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and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

Description



1. Bridge induction cooking zone 190 x 210 mm / 2.1 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone $\varnothing$ 215 mm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
3. Cooking zone $\varnothing$ 175 mm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
4. Control panel

YOUR HOB

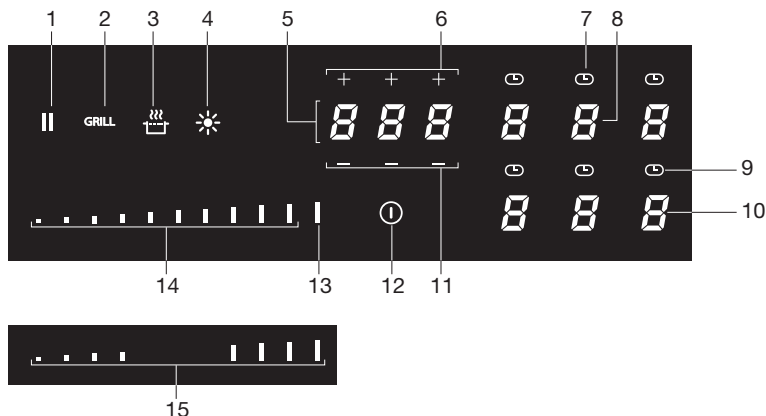


1. Bridge induction cooking zone 190 x 210 mm / 2.1 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone $\varnothing$ 215 mm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
3. Cooking zone $\varnothing$ 175 mm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
4. Control panel
5. Cooking zone $\varnothing$ 275 mm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)

Control panel



All examples in this manual show the control panel of a hob with 5 cooking zones that is not connected to a cooker hood. The additional functions that are available (if a connection has been made) are described in a separate chapter (see 'Operation with a connected cooker hood').



1. Pause key
2. Grill key
3. Keep warm key
4. Lighting key for the connected cooker hood (only usable when connected to a cooker hood)
5. Timer display
6. Plus keys of the timer
7. Timer function for the connected cooker hood (only usable when connected to a cooker hood)
8. Touch key and display for the connected cooker hood (only usable when connected to a cooker hood)
9. Timer function for each cooking zone
10. Cooking zone key and cooking zone display
11. Minus keys of the timer
12. On/off key
13. Boost key
14. Slide control (from position 0 to position 9) for:
 - ▷ *setting a value*
15. Slide control for the connected cooker hood (only usable when connected to a cooker hood), with left and right parts for:
 - ▷ *increasing and reducing the extraction level or switching the cooker hood off*

YOUR HOB

Indications in the display

Cooking zone display	Description
0	Power level '0' for a cooking zone.
1 9	Power level; 1 = low level / 9 = high level.
P	Boost level is active.
⏟	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
H 	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
L	Child safety lock active.
A	Automatic heat-up function is active.
⏟	Keep warm function is active.
	Pause function is active.
∩	Connected Bridge induction zones active.
≡	Grill function is active.
E	Fault code; See chapter 'Troubleshooting'.

Timer display	Description
000	Timer has not been set.
125	Timer has been set (1 hour and 25 minutes).

Display for the connected cooker hood	Description
∩	Manual mode.
∩	Semi-auto mode.
A	Auto mode.



Before use, read the separate safety instructions.



At first power on the hob the keep warm key will flash. The hob is in the settings mode. Let the power limiter set by an installer (see chapter 'Power limiter') or wait 2 minutes. After 2 minutes the hob is ready to be used.

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter



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

Power level	Maximum operating time
1	6 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1,5 hours
7	2 hours, 18 min.
8	1 hour, 48 min.
9	1 hour, 30 min.
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)
Keep warm	2 hours

Power management

Two cooking zones one in front of the other effect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When the Boost function is selected, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting. If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting. Automatic heat-up function is deactivated.

BEFORE FIRST USE

Use of the touch keys and slide control

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

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. The best pans to use have the Class Induction quality mark. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

BEFORE FIRST USE

Minimum pan diameter

- The minimum pan diameter per zone is as follows:
 - ▷ Ø175 mm: *minimum pan diameter 90 mm.*
 - ▷ Ø215 mm: *minimum pan diameter 110 mm.*
 - ▷ Ø275 mm: *minimum pan diameter 130 mm.*
 - ▷ Octa zone: *minimum pan diameter 110 mm.*
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- A pan used on connected Bridge induction cooking zones must have a diameter of at least 220 mm.



Attention

Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the slide control appears. A power level can be set.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 20 seconds, the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Cooking levels

The cooking zones have 9 levels and a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

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

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

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

Use level 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

Use level 9 to:

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

Use level 7 and 8 to:

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

Use level 4-6 to:

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

Use level 1-3 to:

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

OPERATION



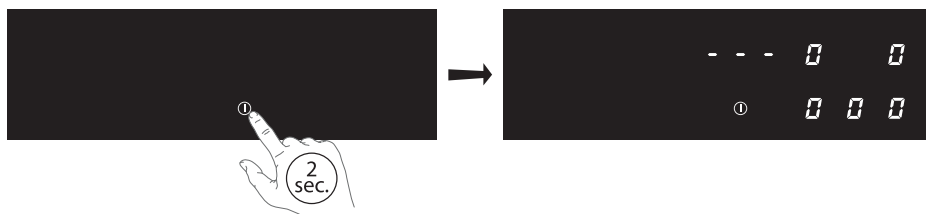
Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Start cooking



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

1. Touch and hold the On/off key for 2 seconds until you hear an audio signal.
 - ▷ All cooking zone displays show '0', indicating that the induction hob has entered the standby mode.

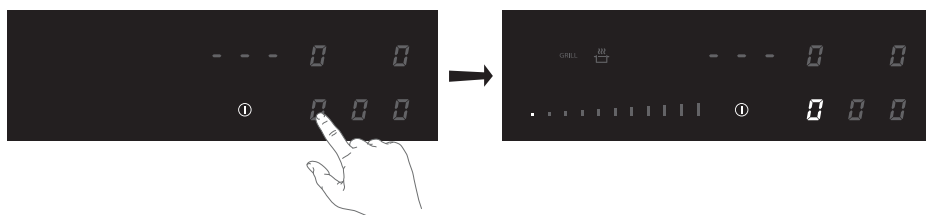


If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

2. Place a suitable pan on the cooking zone.
 - ▷ The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely for approx. 10 seconds and the slide control appears.



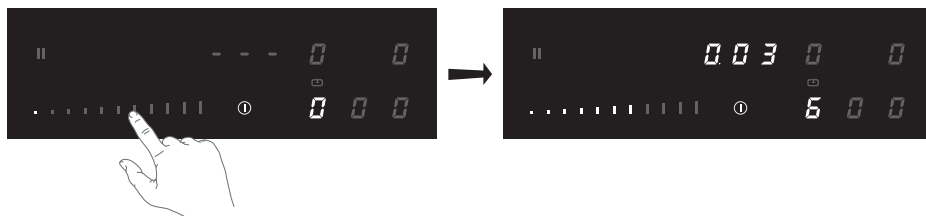
When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by manually selecting the display of the desired cooking zone.



To select another cooking zone, touch the cooking zone key for the desired cooking zone or place a second pan on a cooking zone.

OPERATION

3. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control
 - ▷ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - ▷ Set a higher or lower power level with the slide control.
 - ▷ After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.



The timer display shows the active cooking time of a selected cooking zone in ascending order. After 10 seconds the cooking time has disappeared and “---” appears.

Boost

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

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

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:



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

Finishing cooking

1. Set the power level to '0' to turn off the cooking zone.
2. Turn the induction hob off by touching the On/off key.



The symbol 'H' will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

Switch on the automatic heat-up function

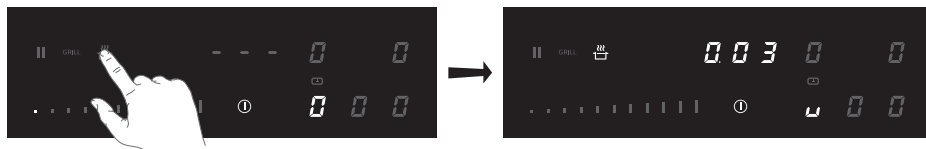
This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

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

Switching on the keep warm function

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - ▶ The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.
3. Touch the keep warm key.
 - ▶ The keep warm symbol 'u' appears in the display. The keep warm function is selected.



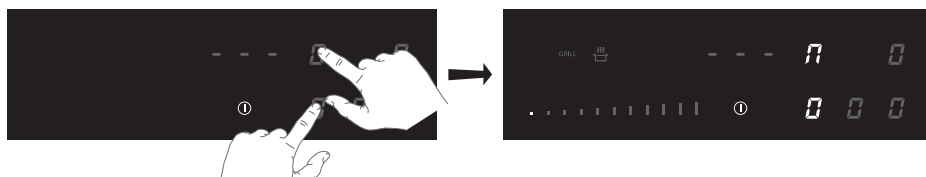
4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

Connecting the bridge induction cooking zones

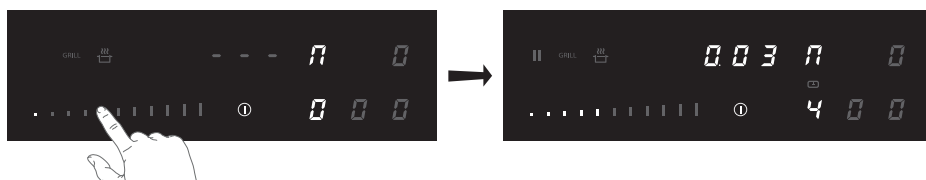
Two bridge induction zones can be connected. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zones (min. 220 mm).

Connecting bridge induction cooking zones (depending on the model)

1. Switch on the hob and put a large pan on two bridge induction cooking zones.
2. Simultaneously touch the left-hand side or right-hand side cooking zone keys.
 - ▶ The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.



3. Set the power level by touching the slide control.
 - ▶ The front cooking zone display shows the power level.



OPERATION

4. To change the connected zone's cooking power later, first touch the cooking zone key of the front cooking zone.

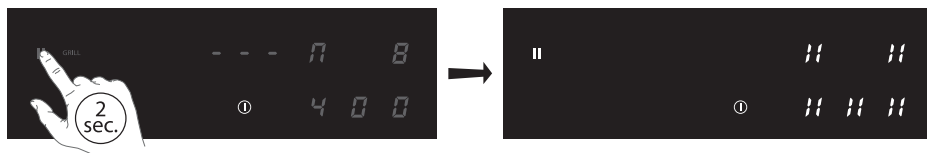
Disconnecting bridge induction cooking zones

1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
 - The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.

Pause cooking

This function temporarily stops the cooking activity (max. 10 minutes); timers and counters are also paused.

1. Touch and hold the pause key for 2 seconds.
 - The pause symbol is shown.



2. To continue cooking, touch and hold the pause key for 2 seconds again until a beep sounds.
 - The pause key flashes.
3. Touch any key within 10 seconds and the cooking process resumes.
 - The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.

Recall function

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

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

OPERATION

Using the minute minder



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

The hob is switched on and no cooking zone is selected.

1. Touch the timer display to switch on the minute minder.

- ▷ The timer display shows '0.00'.



2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).

- ▷ The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
- ▷ When the time is set, it starts counting down after 5 seconds.
- ▷ The timer display will show the remaining time.
- ▷ The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
- ▷ '0.00' flashes and the alarm beeps after the set time has passed.

3. Touch the timer display to stop the alarm.

- ▷ The alarm stops automatically after 2 minutes.



Touch the timer display and then touch the '-' keys to set the time to '000' to switch off the minute minder before the time has passed.



When the hob is switched off; touch the on/off key twice to switch off the minute minder before the time has passed.

OPERATION

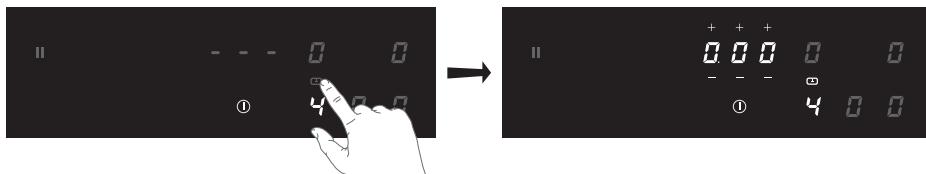
Using the cooking timer



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

The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.

1. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone.
 - The timer display shows '0.00' and the selected timer symbol flashes.



2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 1 hours and 59 minutes).
 - The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
 - When the time is set, it starts counting down after 5 seconds.
 - Touch the corresponding cooking zone key to display the remaining time.
 - The timer symbol of the active cooking timers lights up brightly.
 - The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
 - The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
 - The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
3. Touch any key to stop the alarm.
 - The alarm stops automatically after 2 minutes.



All cooking zones (including the cooker hood) can have a set timer at the same time.

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone for which you want to adjust the cooking timer.
 - A zone connected to the cooking timer can be identified by the brightly lit timer symbol above the cooking zone display.
 - The timer display shows the set time.
2. Use the '+' or '-' keys to change the time.

OPERATION

Checking remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone for which you want to see the remaining time.
 - ▶ A zone connected to the cooking timer can be identified by the brightly lit timer symbol above the cooking zone display.
 - ▶ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
 - ▶ The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.

Switching off the cooking timer

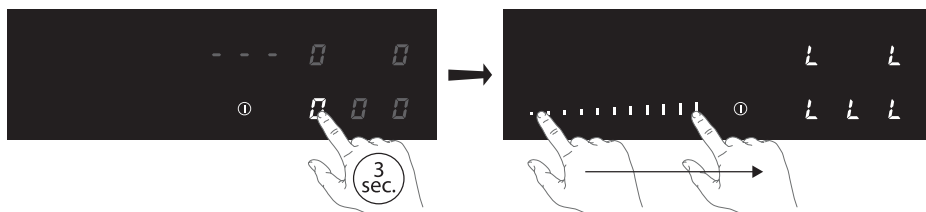
If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

1. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone to select the zone for which you want to switch off the cooking timer.
 - ▶ A zone connected to the cooking timer can be identified by the brightly lit timer symbol above the cooking zone display.
2. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.
 - ▶ The timer symbol is now no longer lit brightly.

Child safety lock

Activate the child safety lock

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from left to the right along the slide control.
 - ▶ All displays show the symbol 'L'.

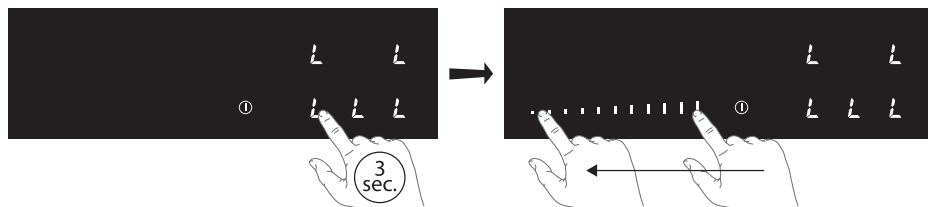


- ▶ The hob is now locked. After 10 seconds, the hob will switch off automatically.

Deactivate the child safety lock

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from the right to the left along the slide control.

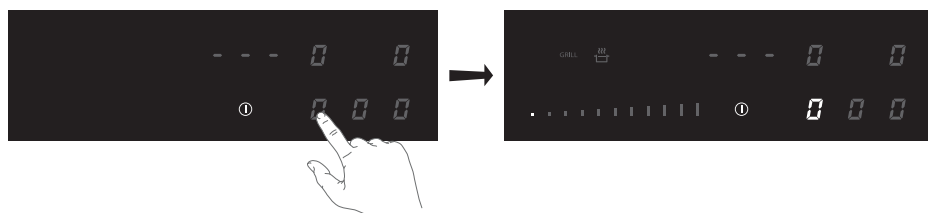
OPERATION



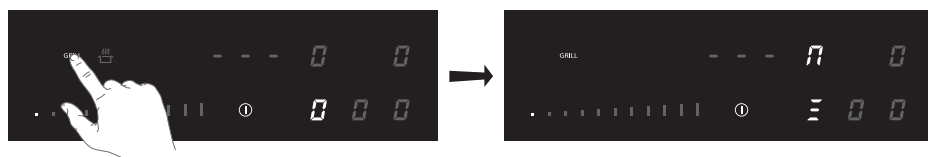
- The symbol "L" disappears in all displays; the child lock is now de-activated.

Grill function

1. Switch on the hob and put a grill plate on two bridge induction cooking zones.
2. Touch the cooking zone key of the front-left zone.



3. Then touch the grill key.
 - The connection symbol appears on the rear cooking zone display and the grill symbol on the front cooking zone display.



4. Set the power level for the grill by touching the slide control.
 - The grill function is active.

Changing the grill setting or switching off the grill function

1. Touch the left-front cooking zone key and change the grill setting by touching the slide control or touch the grill key to switch off the grill function.

OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Making the connection between hob and cooker hood

The connection to a cooker hood is not active by default. First the connection to the cooker hood must be activated.

Follow the steps in the ‘User menu’ chapter to activate the connection to the cooker hood (menu code U9).



A setting must also be made on the cooker hood; see the cooker hood manual for this.



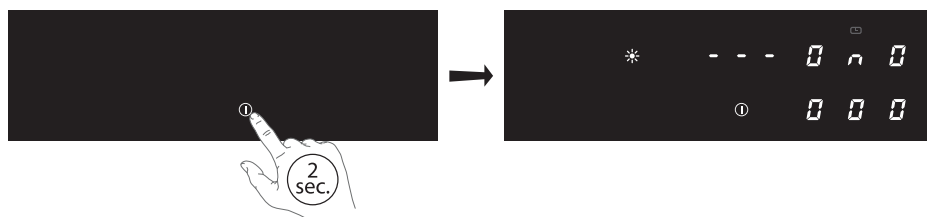
Check our website for the full range of cooker hoods that can be connected to your hob.

The extraction settings of the cooker hood

The hob can control the extraction of the cooker hood in 3 different ways: manually, semi-automatically, and fully automatically. When the hob is switched on, the last setting selected (before the hob was switched off) is active.



When the hob is switched on, the display shows the extraction setting (set to semi-automatic as standard).



Manual

This setting is for the user who wants to maintain full control over the cooker hood, without the extraction switching on automatically.

Semi-automatic

This setting is for the user who is used to using the cooker hood at a fixed extraction level. The extraction starts automatically at the set extraction level as soon as a cooking zone is active. When the hob is switched off, the extraction continues for 10 minutes and then stops automatically.

OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

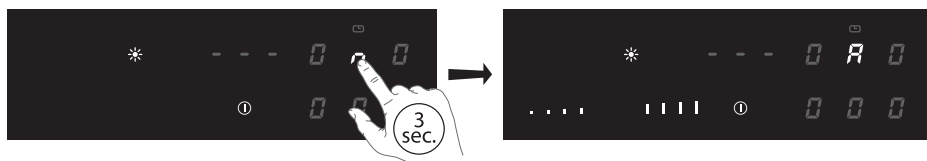
Automatic

This setting is for the user who wants the extraction level to be automatically adjusted to the cooking intensity. Extraction starts automatically as soon as a cooking zone is active and the extraction level depends on how the hob is used. When the hob is switched off, the extraction continues for 10 minutes and then stops automatically.

Adjusting the extraction setting of the cooker hood

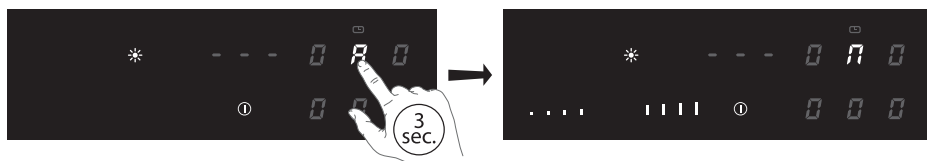
1. Touch the display for the connected cooker hood for 3 seconds.

► The slide control appears, and after 3 seconds a beep will sound. The setting is changed from 'Semi-automatic' to 'Automatic'.

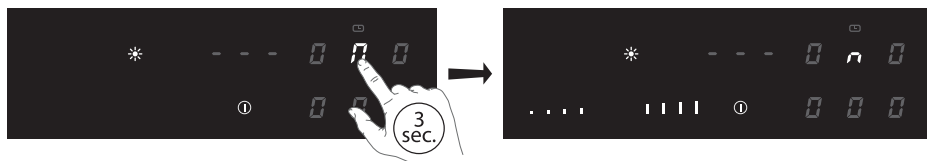


Do the same to change from 'Automatic' to 'Manual' or from 'Manual' to 'Semi-automatic'.

► Here the setting is changed from 'Automatic' to 'Manual'.



► Here the setting is changed from 'Manual' to 'Semi-automatic'.



OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Adjusting the extraction level



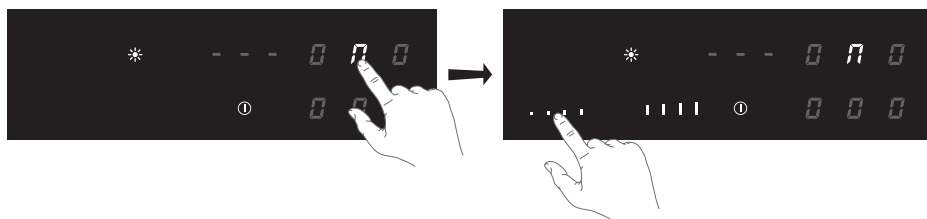
The extraction level can only be adjusted in the 'Manual' and 'Semi-automatic' modes. If this is done in 'Automatic' mode, the setting changes to 'Manual'.

1. Touch the display of the connected cooker hood.
 - *The left and right parts of the slide control are shown.*



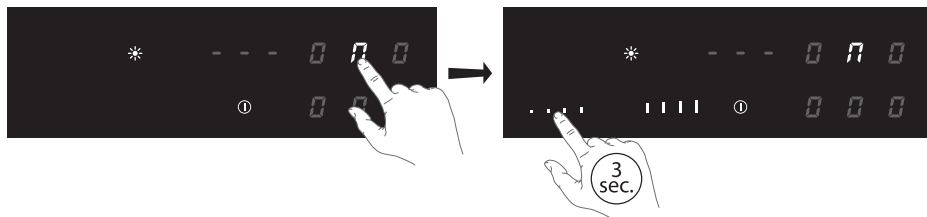
The slide control shows only a left and right part that can be touched. You cannot slide with your finger.

2. Use the slide control to adjust the extraction level.
 - *Touch the left part to reduce the extraction level.*
 - *Touch the right part to increase the extraction level.*



Switching off the extraction

1. Touch the display of the connected cooker hood.
 - *The left and right parts of the slide control are shown.*
 - *Touch the left part of the slide control for 3 seconds to switch off the extraction.*

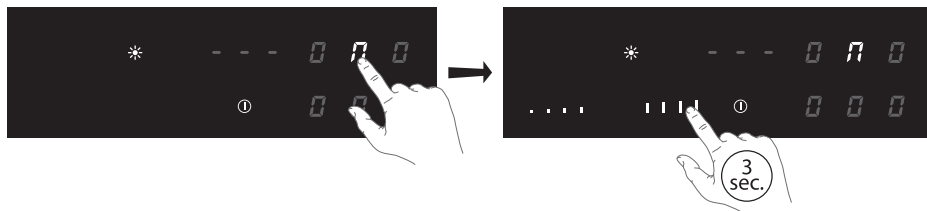


OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Setting the cooker hood to 'Boost' intensity

You can use 'Boost' intensity to extract with the highest intensity for up to 6 minutes.

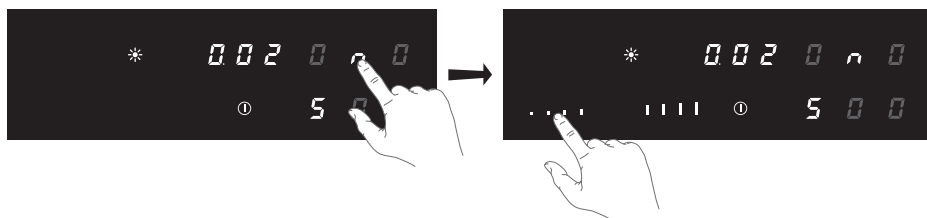
1. Touch the display of the connected cooker hood.
 - ▷ *The left and right parts of the slide control are shown.*
2. Touch the right part for 3 seconds to activate 'Boost'.



The 'Boost' intensity can be cancelled manually by switching off the extraction or by selecting a different extraction level with the slide control.

Adjusting the extraction level in 'Semi-automatic' mode

1. Touch the display of the connected cooker hood within 10 seconds after setting the power level for a cooking zone.
2. Use the slide control to adjust the set extraction level.
 - ▷ *Touch the left part to reduce the extraction level.*
 - ▷ *Touch the right part to increase the extraction level.*



Next time, this extraction level will be switched on automatically. If the extraction level is not adjusted within 10 seconds, it is a temporary change and the new intensity is not saved.

OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Setting and deactivating the timer function of the cooker hood



If the cooker hood timer is set, the cooker hood will continue to operate after the hob has been switched off until the set time has elapsed.



In semi-automatic and automatic modes, the timer is set to 10 minutes by default. You can adjust this time.

Setting the timer

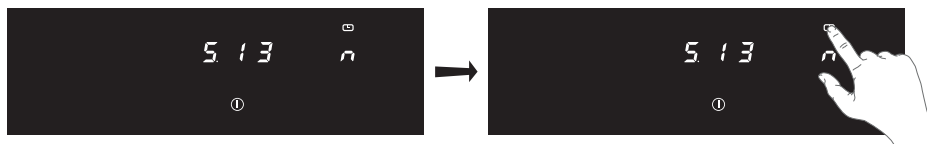
1. Touch the timer symbol for the connected cooker hood.
 - ▷ The timer symbol lights up brightly.
 - ▷ The display shows 10 minutes.
2. Use the '+' or '-' key to change the time.
 - ▷ The time starts counting down automatically after the hob is switched off.
 - ▷ The cooker hood switches off after the set time.



Switching off the timer

The hob is switched off and the cooker hood timer counts down. The timer symbol flashes.

1. Touch the flashing timer symbol of the connected cooker hood to cancel the timer before the set time has elapsed.
 - ▷ The cooker hood switches off.

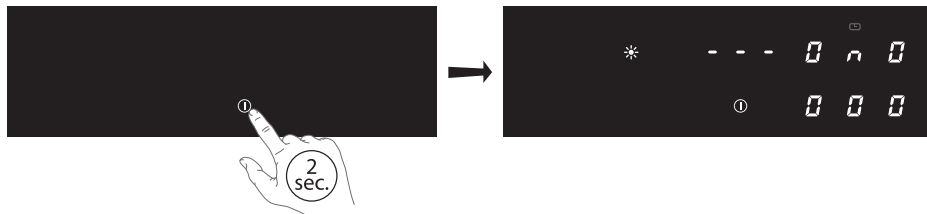


OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Switching the cooker hood lighting on and off



When the hob is switched on, the lighting of the cooker hood switches on automatically. The lighting key is illuminated.



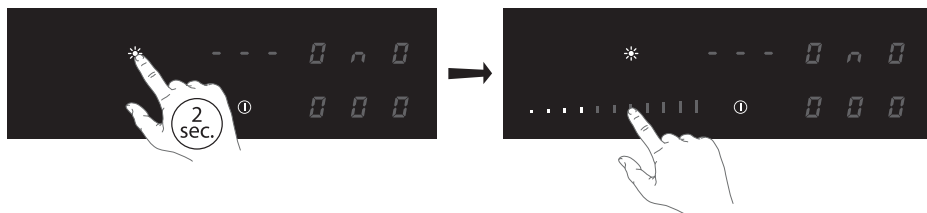
1. Touch the lighting key briefly to switch off the cooker hood lighting.
2. Touch the lighting key briefly again to switch the cooker hood lighting back on.



The lighting remains on when the hob is switched off. Manually switch off the lighting.

Setting the brightness of the cooker hood lighting

1. Touch and hold the lighting key for 2 seconds until the slide control appears.
 - *The slide control shows the current brightness.*
2. Set the brightness higher or lower with the slide control.

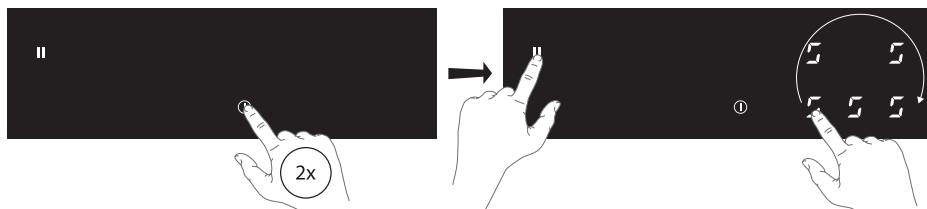


USER MENU



The user menu enables the user to set the signals on the hob as desired. This concerns both audio (tone and volume) and visual signals. It is also possible to make a connection to a cooker hood in this menu.

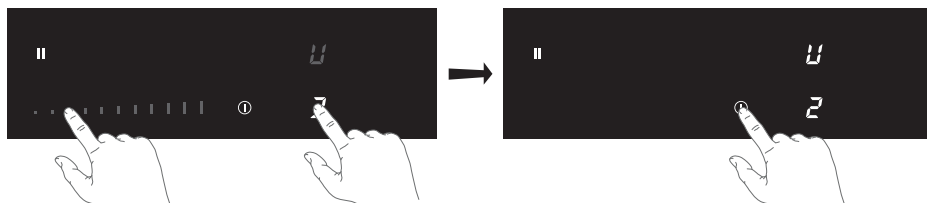
1. Touch the on/off key twice within three seconds.
 - *The pause key is blinking.*
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



4. Release the pause key.
 - *"U" is flashing alternately with a number between 2 and 9 on the cooking zone display on the rear left.*
 - *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*
5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose by touching the slide control the correct number of the menu code (see table).



6. Touch the cooking zone key on the front left and select the correct value (see table).
7. Confirm the setting; touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.



USER MENU

The table below shows the available settings.

Menu code	Discription	Configuration value
U2	Volume key sound	1 - 9 (default: 9, maximum)
U3	Volume for audio signal	1 - 9 (default: 9, maximum)
U4	Brightness of display	0 - 9 (default: 0, brightest)
U5	Timer animation	0: Timer animation off 1: Timer animation on (default)
U6	Automatic pan detection	0: Automatic pan detection off 1: Automatic pan detection on (default)
U7	Length of audio signal	0: during 120 sec. (default) 1: during 10 sec. 2: no audio signal
U9	Connection with a cooker hood	0: no connection (default) 1: connection with a cooker hood

POWER LIMITER

Power limiter



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

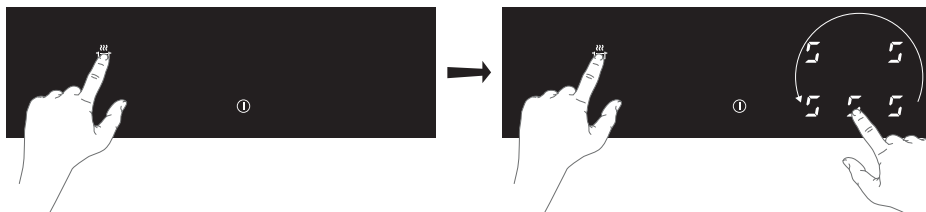
The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the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

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

Power limiter configuration

Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.
 - ▷ *The keep warm key is flashing.*
- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
- **Make sure all cooking zones are switched off.**
3. Touch and hold the keep warm key.
4. Then, touch each cooking zone key anticlockwise. Start with the middle-front cooking zone key for IKA6084, IKA6085 and IKA6093. Start with the cooking zone key on the front right for IKA6063 and IKA6072.



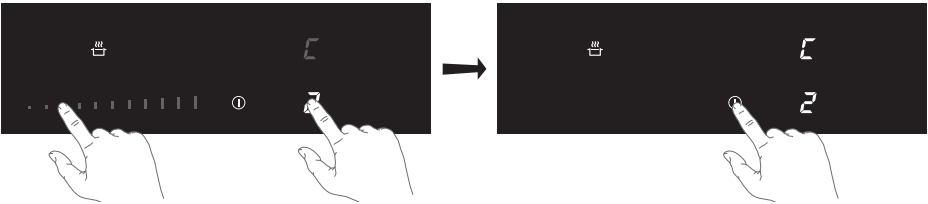
- ▷ *A double beep indicates an error in the operation. If this happens, repeat the procedure from step 3.*

POWER LIMITER

5. Release the keep warm key.
 - ▷ 'C' and '0' flash alternately on the display for the left-rear cooking zone.
 - ▷ The configuration value appears in the left-front cooking zone display.
6. Touch the left-rear cooking zone key and choose '8' using the slide control.
 - ▷ 'C' and '8' flash alternately on the display for the rear left cooking zone.



7. Touch the left-front cooking zone key and select the desired power limitation with the slide control (see table).
8. Now touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.
 - ▷ The hob is now ready to be used with the selected power limiter active.



Setting slide control	Setting of the power limiter	
	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

Cleaning



Set the child lock before you start cleaning the hob.

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

Daily cleaning

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

Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
2. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
3. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed.



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

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



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

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective.

Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation. Wait 2 minutes before operating the hob.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The pre-set time has ended.	Switch off the bleep by touching the timer key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses and the electric switch and the power socket.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Error code  or Er03	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error code E2 or EH	Appliance is too hot.	Let the appliance cool down.
Error code E5 or E6	Power supply failure/Power voltage wrong.	Let the power connection checked by an installer.
Error code E8	The air inlet is obstructed.	Check air inlet.
Error code E		Disconnect the appliance from the mains and reconnect it.
Other error code	Other defect.	Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IKA6063	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21.5	17.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182.9	162.7
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	19 x 21	19 x 21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	186.4	159.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	172.9	

Model identification	IKA6072	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	19 x 21	19 x 21
	19 x 21	19 x 21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	186.4	159.5
	188.0	159.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	173.4	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	IKA6084 IKA6084ANT		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21.5	21.5	17.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182.9	182.9	162.7
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	19 x 21		19 x 21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	186.4		159.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	174.9		

Model identification	IKA6085		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21.5	21.5	17.5
	17.5		21,5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182.9	182,9	191.8
	162.7		182.9
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	180.6		

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	IKA6093		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm		27.5	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg		196.5	
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	19 x 21		19 x 21
	19 x 21		19 x 21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	186.4		159.5
	188.0		159.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	178.0		

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity



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



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

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

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

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



855158

Pelgrim

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
Régler 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.



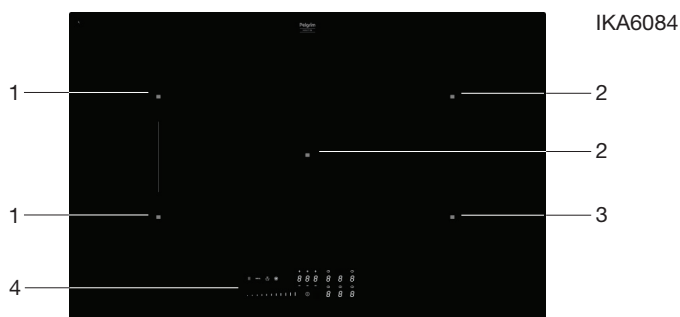
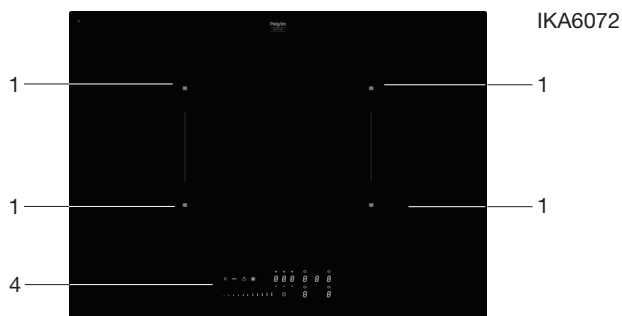
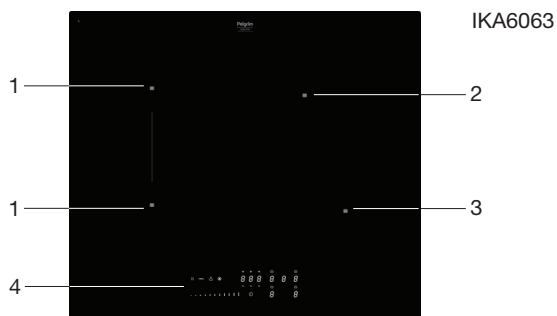
Veillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

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.

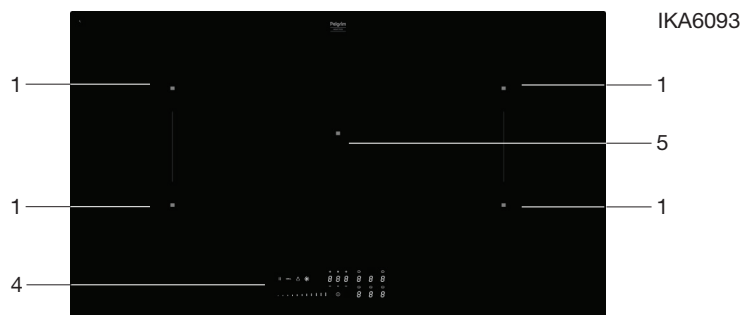
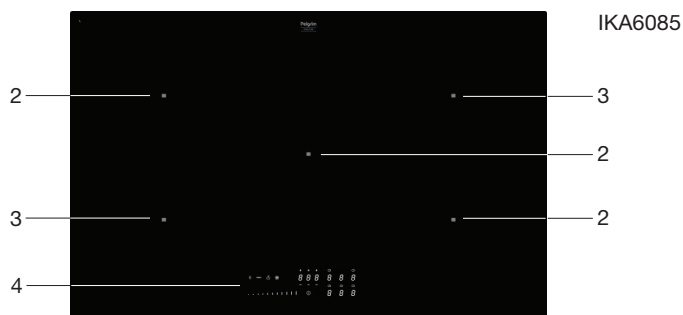
VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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



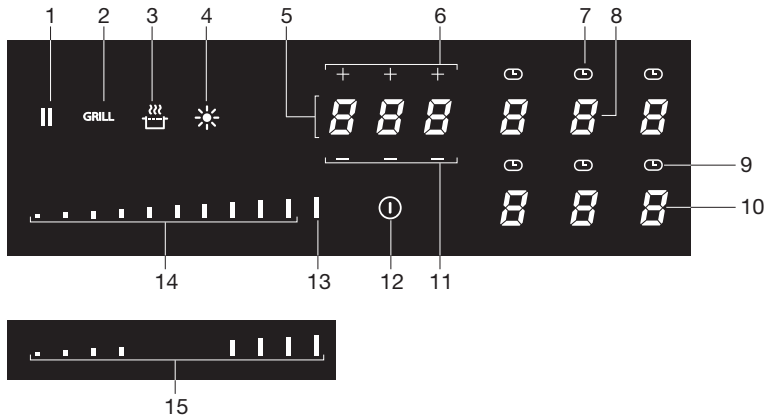
1. Zone de cuisson Bridge 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
2. Zone de cuisson $\varnothing$ 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Zone de cuisson $\varnothing$ 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
4. Panneau de commande
5. Zone de cuisson $\varnothing$ 275 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)

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.

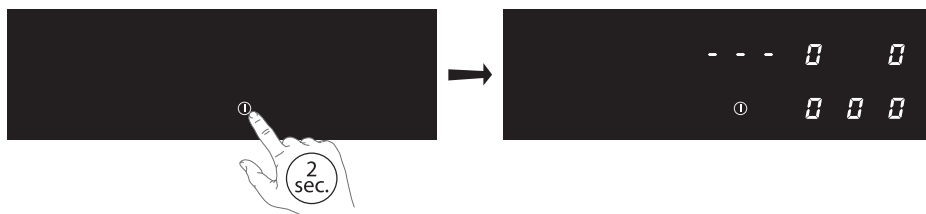
FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



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.*

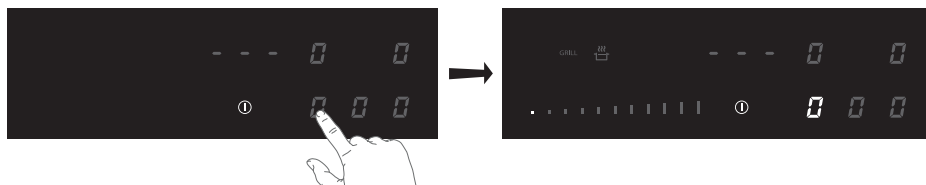


Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

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.

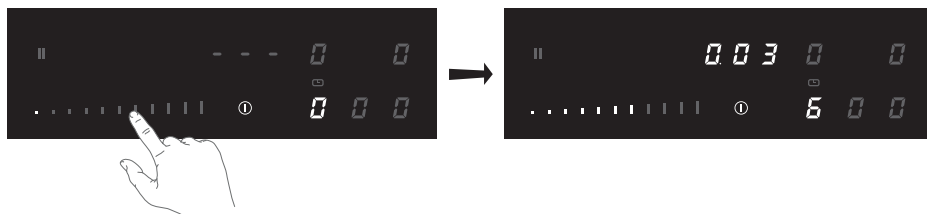


Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de zone de cuisson de la zone de cuisson souhaitée ou placez une deuxième casserole sur une zone de cuisson.

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.

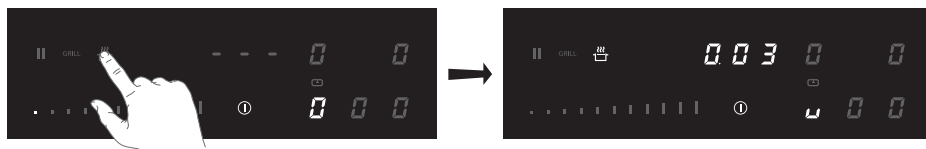
Niveau de puissance	Temps de préchauffage (minutes : secondes)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36

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.



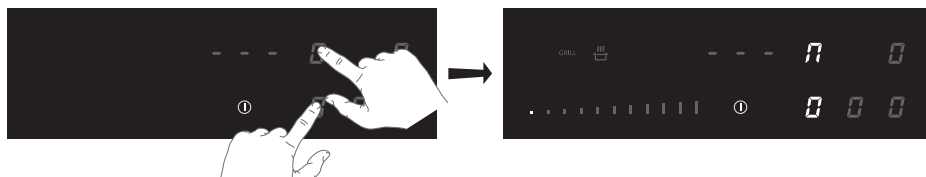
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

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).

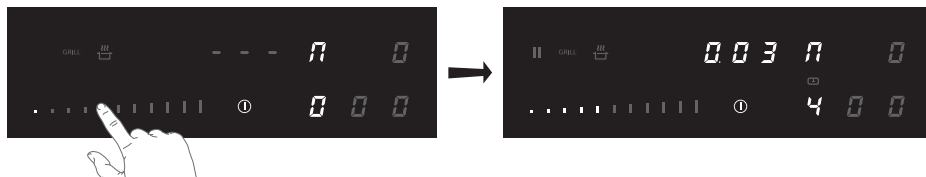
Couplage des zones de cuisson à induction Bridge (selon le modèle)

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.

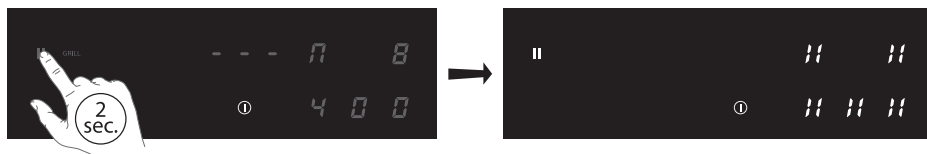
Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

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.*

Utilisation du minuteur de cuisine

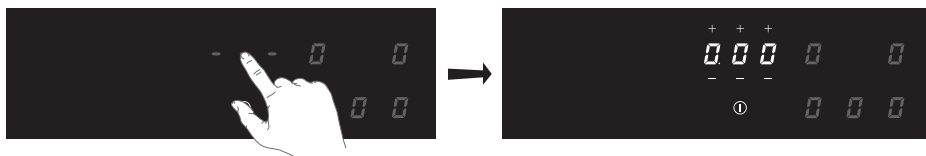


Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

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

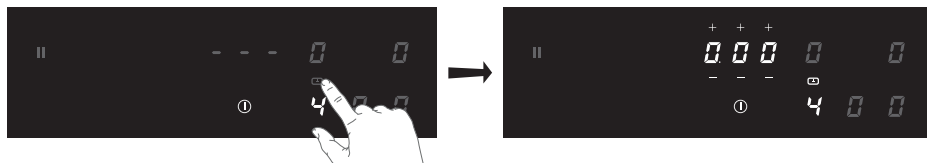
Utilisation du minuteur de cuisson



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

- 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

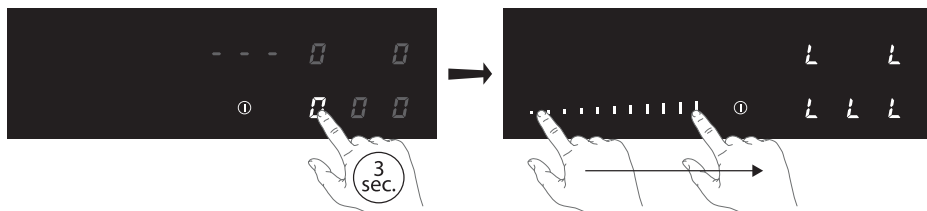
Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

- 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.
- 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

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

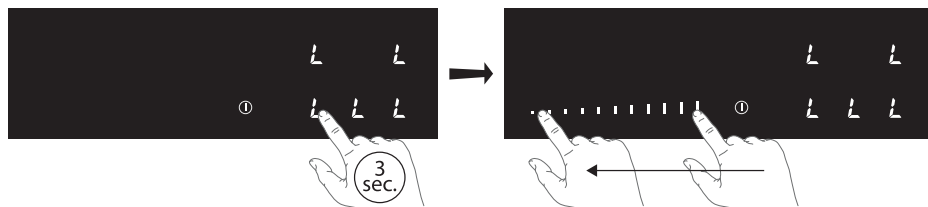


- La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

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

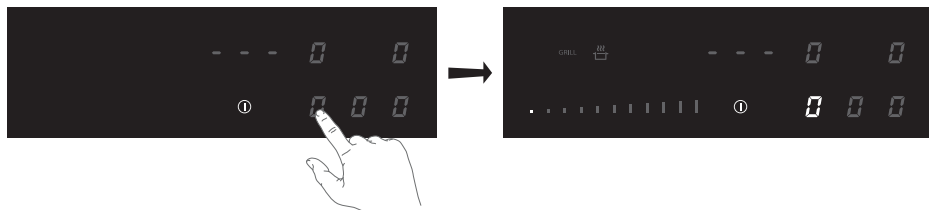
FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



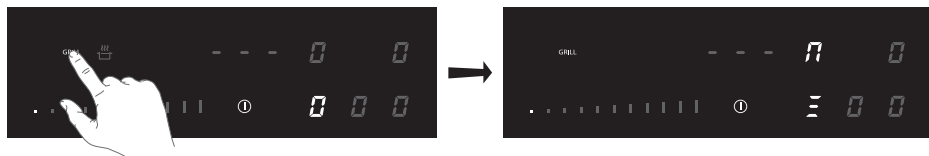
- Le symbole « L » disparaît dans tous les affichages ; la sécurité enfants est à présent désactivée.

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.

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.

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



Un réglage doit également être effectué dans la hotte aspirante ; voir le manuel de la hotte aspirante à cet effet.



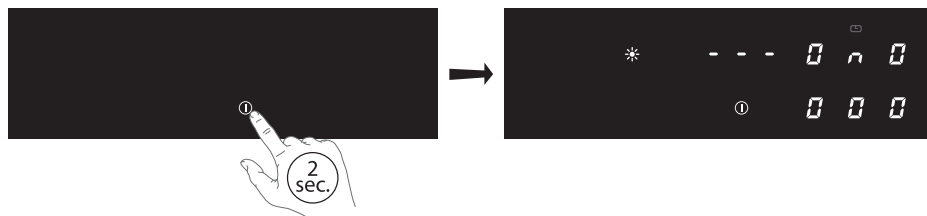
Consultez notre site Web pour découvrir la gamme complète de hottes aspirante pouvant être connectées à votre table de cuisson.

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 ASPIRANTE CONNECTÉE

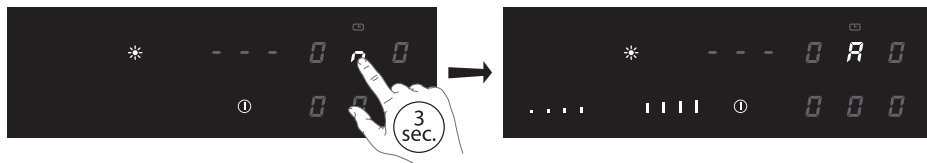
Mode automatique

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

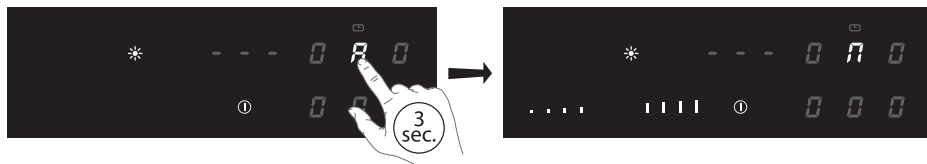
1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée pendant 3 secondes.

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

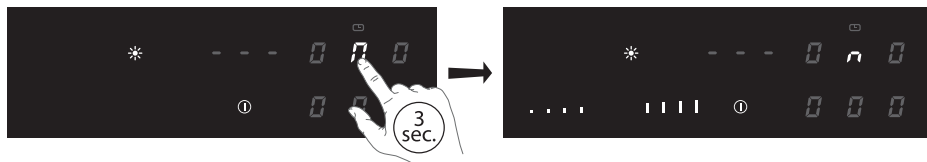


Effectuez la même opération pour passer de « Automatique » à « Manuel » ou pour passer de « Manuel » à «Semi-automatique».

- *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



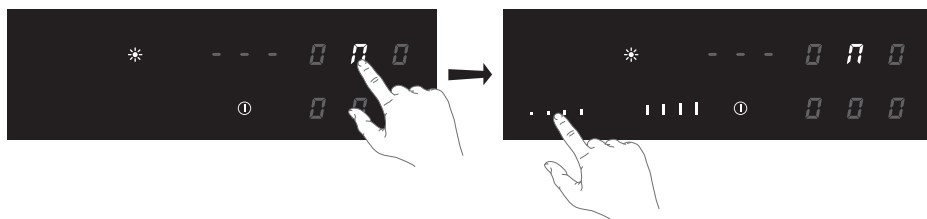
L'intensité de l'aspiration ne peut être modifiée qu'avec les réglages « Manuel » et « Semi-automatique ». Si le réglage est « Automatique », celui-ci passe à « Manuel ».

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



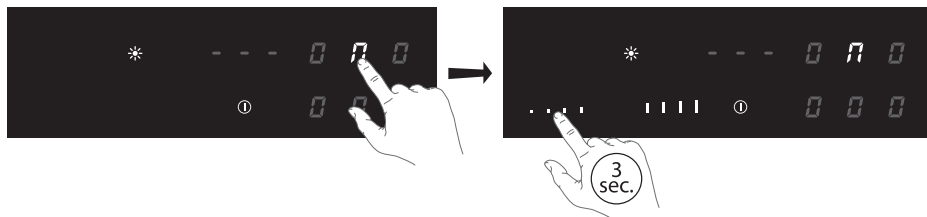
Le curseur affiche uniquement une partie gauche et droite qui peut être touchée. Vous ne pouvez pas le faire glisser avec votre doigt.

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

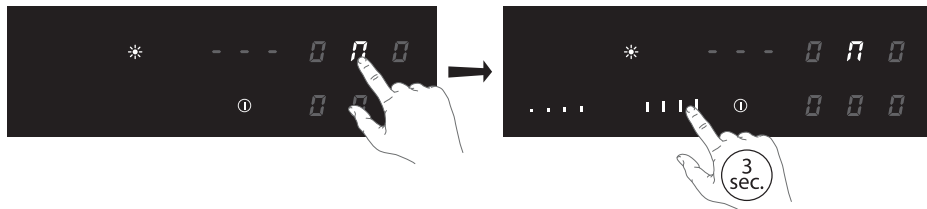
1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée.
 - Les parties gauche et droite du curseur s'affichent.
 - Touchez la partie gauche du curseur pendant 3 secondes pour éteindre l'aspiration.



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.

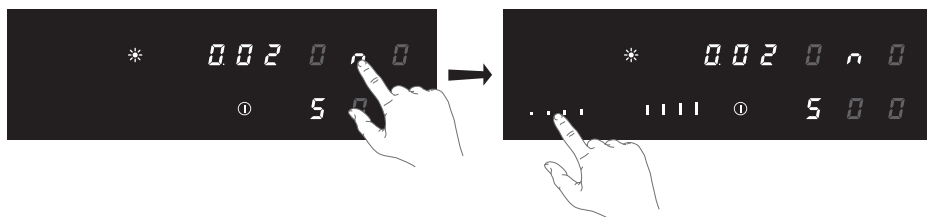
1. Touchez l'affichage de la hotte aspirante connectée.
 - Les parties gauche et droite du curseur s'affichent.
2. Touchez la partie droite pendant 3 secondes pour activer l'intensité « Boost ».



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.

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

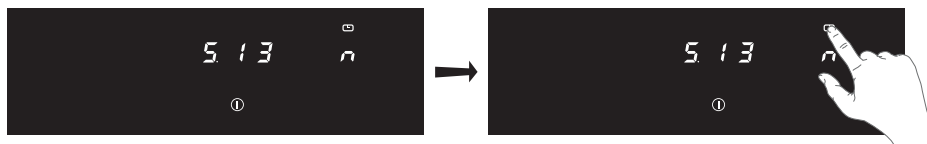
1. Touchez le symbole de la minuterie de la hotte aspirante connectée.
 - Le symbole de la minuterie s'éclaire.
 - L'affichage indique 10 minutes.
2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier la durée.
 - Le décompte démarre automatiquement après l'extinction de la table de cuisson.
 - La hotte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



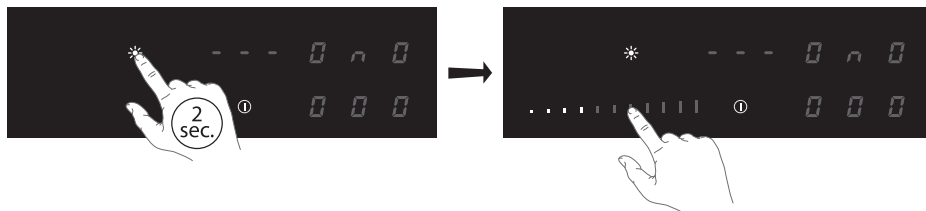
1. Touchez brièvement la touche de l'éclairage pour éteindre l'éclairage de la hotte aspirante.
2. Touchez à nouveau brièvement la touche de l'éclairage pour rallumer l'éclairage de la hotte aspirante.



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.

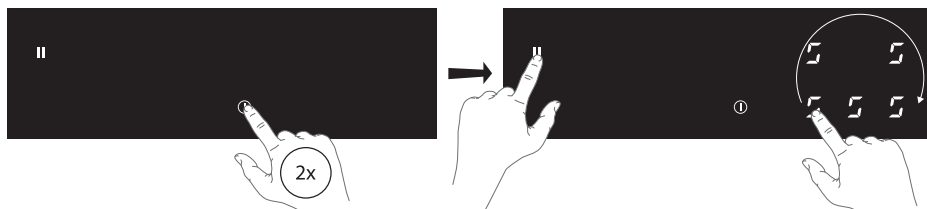


MENU UTILISATEUR



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.

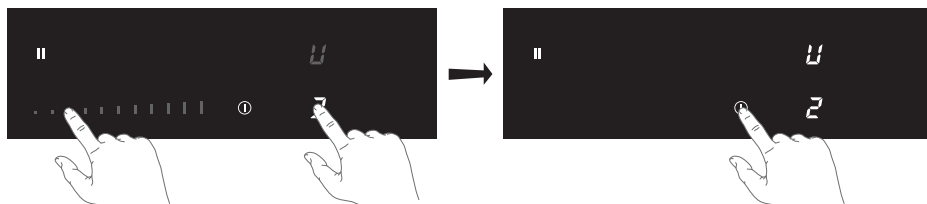
1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
 - *La touche Pause clignote.*
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant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



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

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	0: Pas de connexion (par défaut) 1: Connexion avec à une hotte aspirante

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.

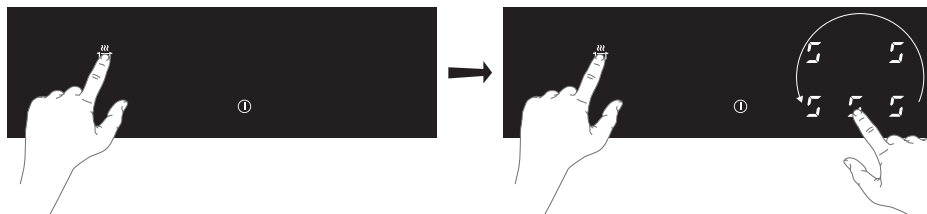
La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps,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



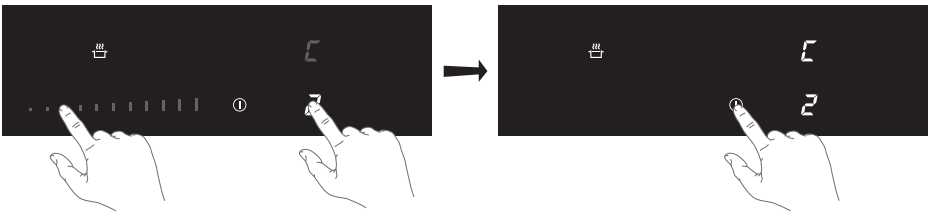
- ▷ *Un double signal sonore indique une erreur dans l'opération. Si cela se produit, recommencez la procédure à partir de l'étape 3.*

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. Essayez 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 de la 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.

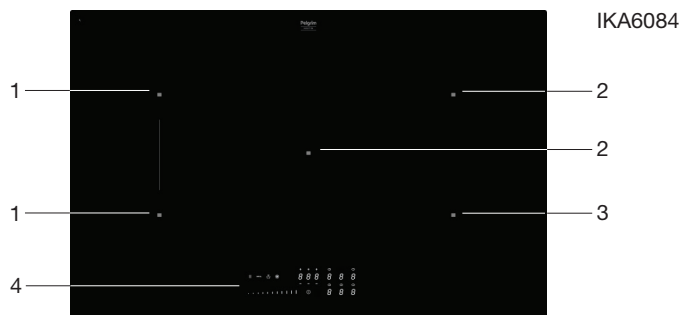
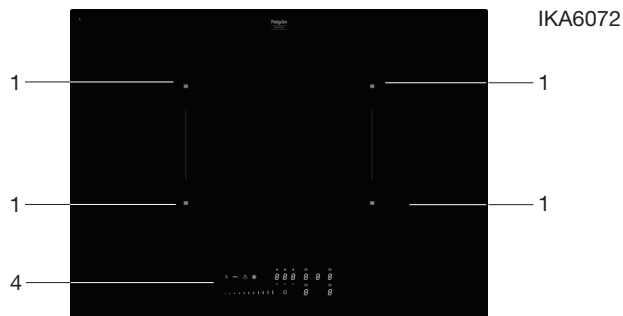
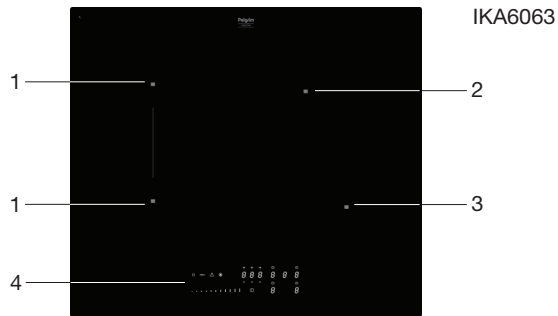


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

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

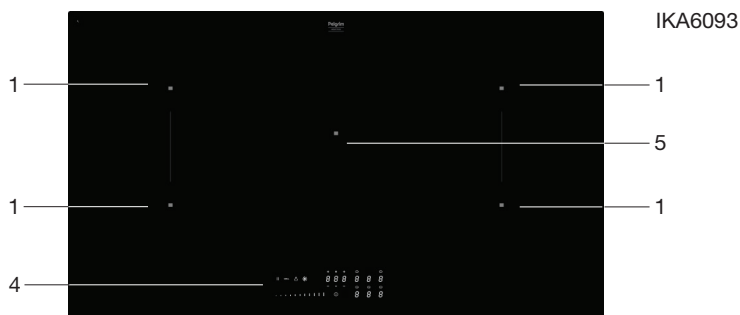
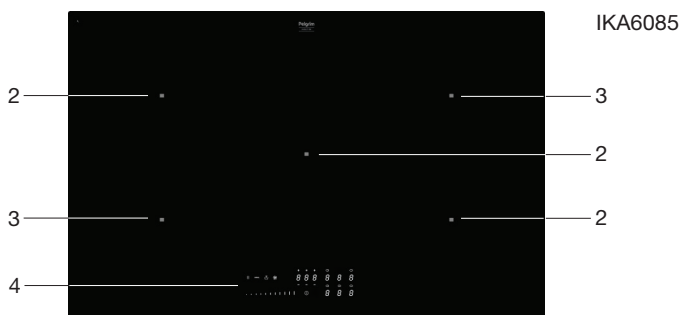
Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen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

Beschreibung



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

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

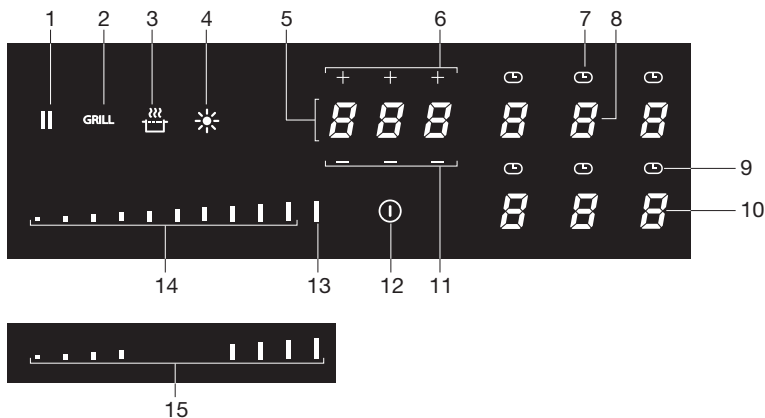


1. Bridge-Induktionskochzone 190 x 210 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (Boost)
2. Kochzone ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (Boost)
3. Kochzone ø 175 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (Boost)
4. Bedienfeld
5. Kochzone ø 275 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (Boost)

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.
⌏	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
H 	Restwärmearzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmearzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet H so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
L	Kindersicherung aktiv.
A	Ankochautomatik aktiv.
⌏	Warmhaltefunktion aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
∩	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
∩	Manueller Modus.
∩	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.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

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

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

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.



Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung 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



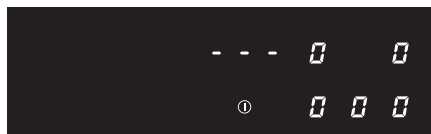
Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Kochvorgang starten



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

- 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.

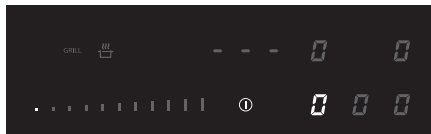
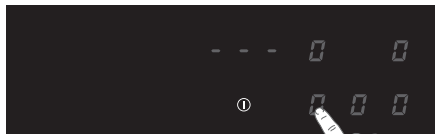


Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

- 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.



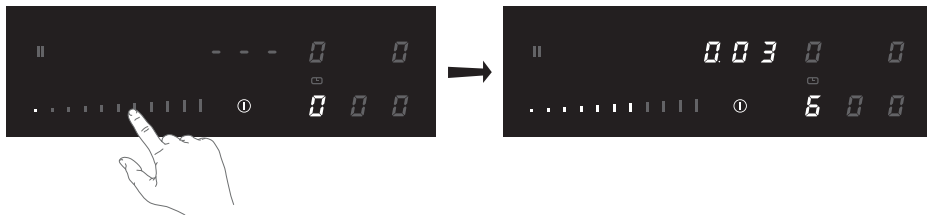
Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie manuell die Anzeige der gewünschten Kochzone auswählen.



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

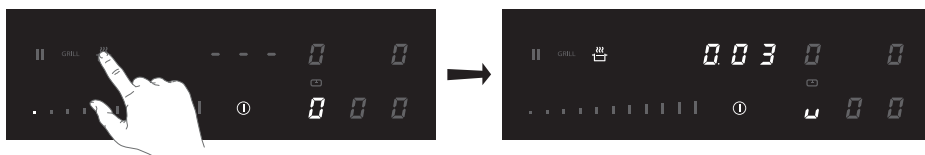
Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

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.

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.



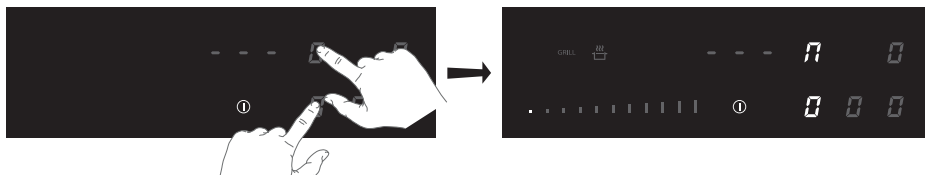
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

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).

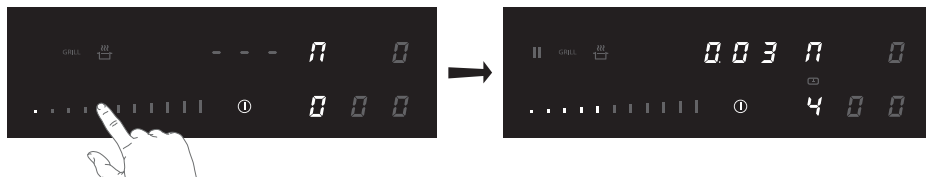
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden (je nach Modell)

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.

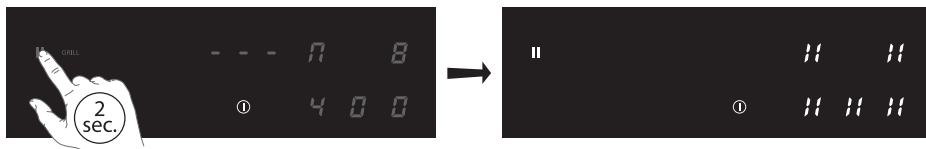
Bridge-Induktionszonen trennen

- 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

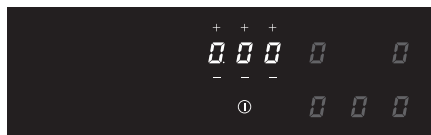


Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

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.

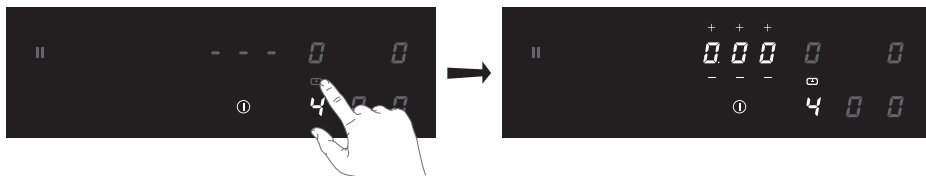
Abschalttimer benutzen



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

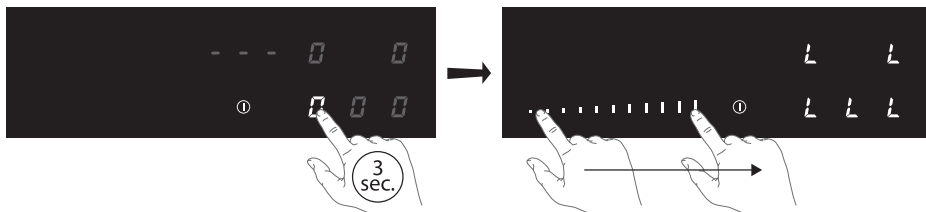
So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

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“.

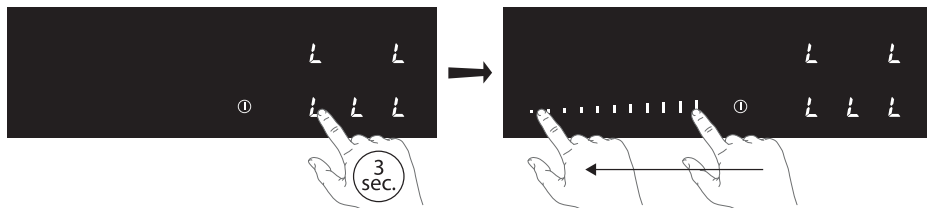


- ▷ Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 10 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

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.

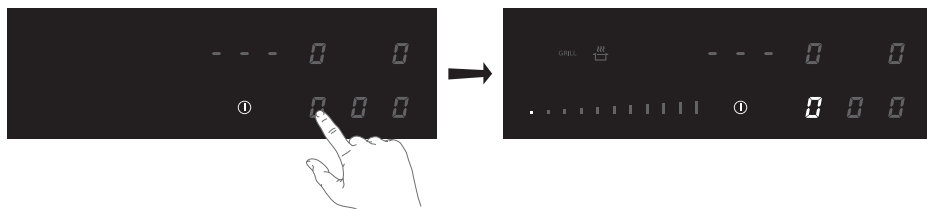
BEDIENUNG DES KOCHFELDS



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

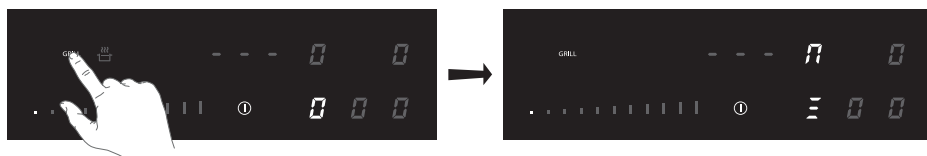
Grillfunktion

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.

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



Auch in der Dunstabzugshaube müssen Einstellungen vorgenommen werden; siehe dazu die Betriebsanleitung der Dunstabzugshaube.



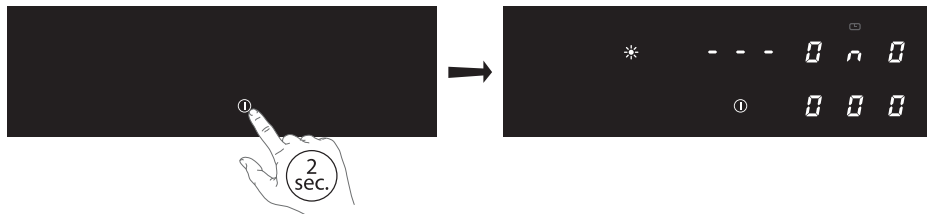
Auf unserer Website finden Sie das komplette Angebot an Dunstabzugshauben, die an Ihr Kochfeld angeschlossen werden können.

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

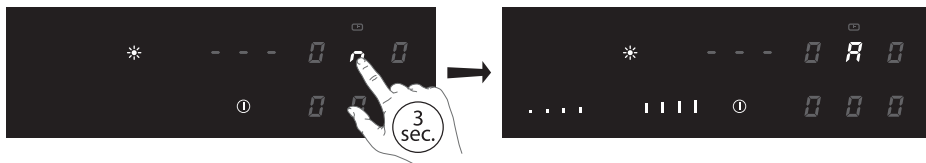
Diese Einstellung ist für den Benutzer gedacht, der es gewohnt ist, die Dunstabzugshaube mit einer festen Dunstabsaugung zu benutzen. Die Dunstabsaugung startet automatisch im eingestellten Absaugungsstand, sobald ein Kochfeld aktiv ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft die Dunstabsaugung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

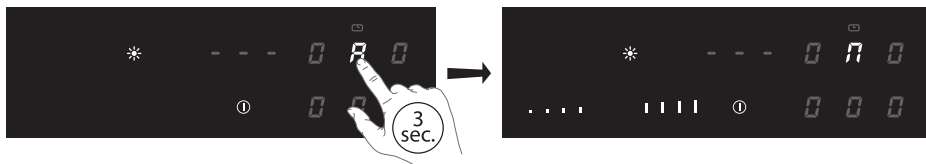
Einstellungen der Dunstabsaugung der Dunstabzugshaube anpassen

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.*

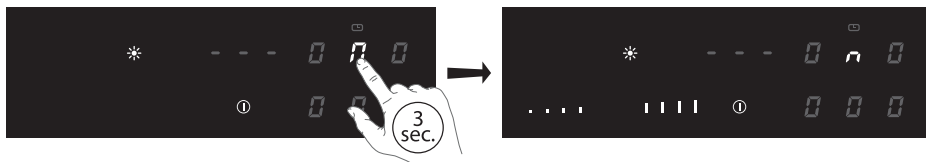


Führen Sie den gleichen Vorgang durch, um von „Automatisch“ auf „Manuell“ oder von „Manuell“ auf „Halbautomatisch“ zu wechseln.

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



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



Absaugungsintensität anpassen



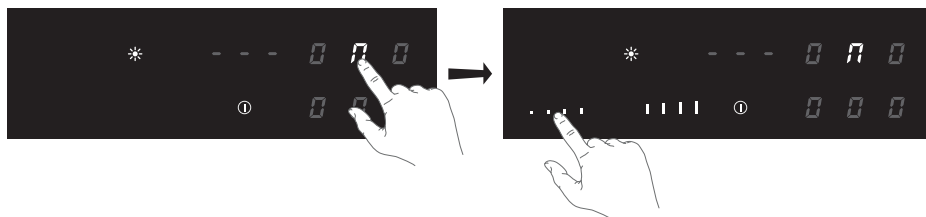
Die Absaugungsintensität kann nur in den Einstellungen „Manuell“ und „Halbautomatisch“ eingestellt werden. Geschieht dies bei der Einstellung „Automatisch“, ist, wechselt die Einstellung auf „Manuell“.

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



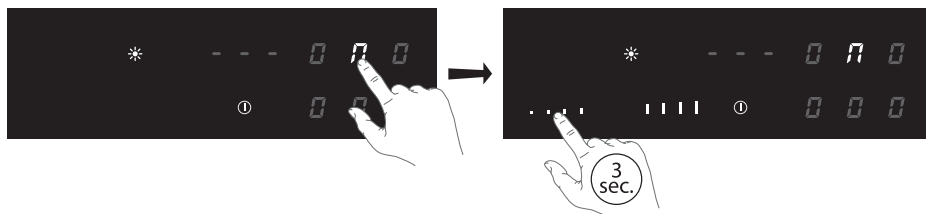
Der Schieberegler zeigt nur einen linken und rechten Teil, der berührt werden kann. Mit Ihrem Finger zu schieben, ist nicht möglich.

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

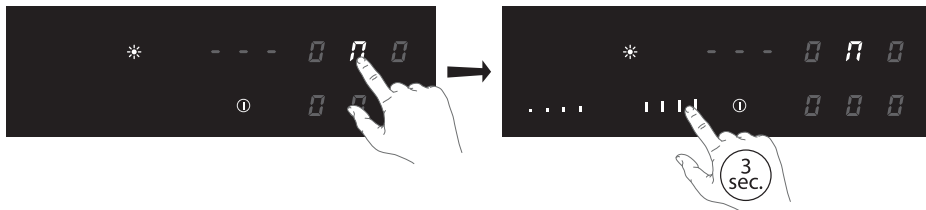
1. Berühren Sie die Anzeige der gekoppelten Dunstabzugshaube.
 - ▷ *Der linke und rechte Teil des Schiebereglers werden angezeigt.*
 - ▷ *Berühren Sie den linken Teil des Schiebereglers für drei Sekunden, um die Dunstabsaugung auszuschalten.*



„Boost“-Intensität der Dunstabsaugung einstellen

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

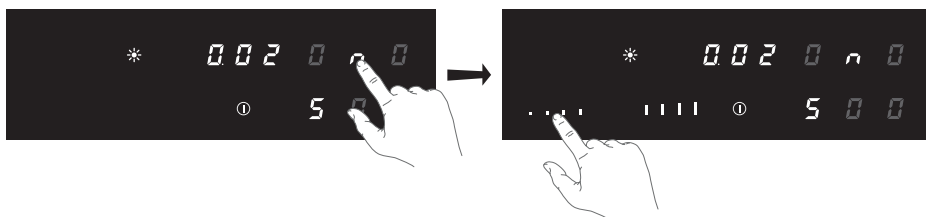
1. Berühren Sie die Anzeige der gekoppelten Dunstabzugshaube.
 - *Der linke und rechte Teil des Schiebereglers werden angezeigt.*
2. Berühren Sie den rechten Teil für drei Sekunden, um den „Boost“ zu aktivieren.



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

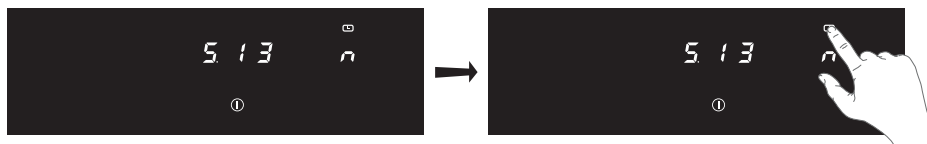
1. Berühren Sie das Zeitschaltuhr-Symbol der gekoppelten Dunstabzugshaube.
 - ▷ *Das Zeitschaltuhr-Symbol leuchtet hell auf.*
 - ▷ *Die Anzeige zeigt zehn Minuten an.*
2. Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Zeit anzupassen.
 - ▷ *Die Zeit wird automatisch heruntergezählt, nachdem das Kochfeld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



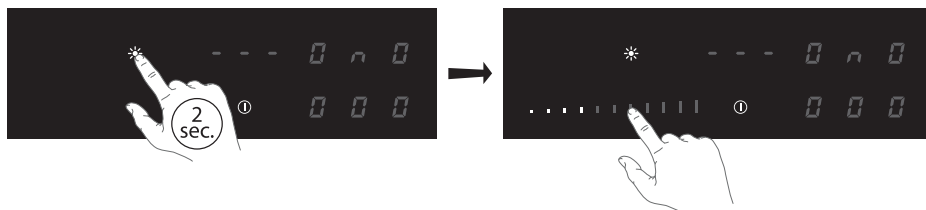
1. Berühren Sie die Beleuchtungstaste kurz, um die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auszuschalten.
2. Berühren Sie die Beleuchtungstaste erneut kurz, um die Dunstabzugshaube wieder einzuschalten.



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.

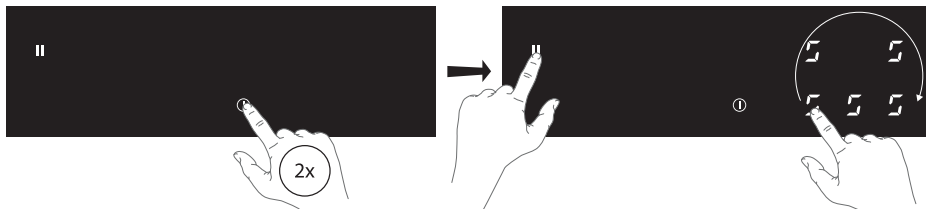


EINSTELLUNGSMENÜ

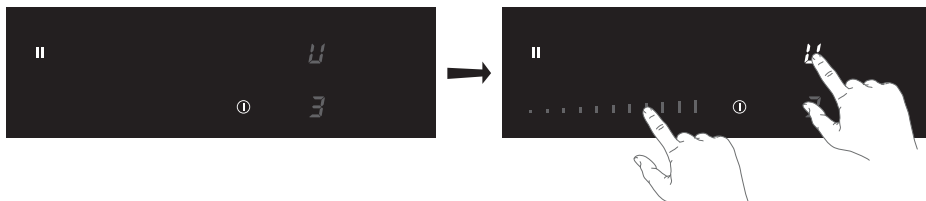


Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden. In diesem Menü kann auch die Verbindung zu einer Dunstabzugshaube aktiviert werden.

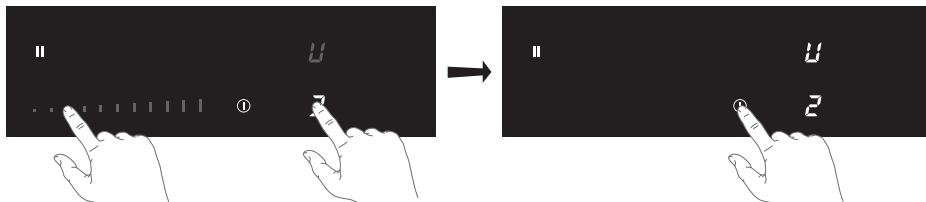
1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
 - *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



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).



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	0: Keine Verbindung (Standardeinstellung) 1: Verbindung mit einer Dunstabzugshaube

LEISTUNGSBEGRENZUNG



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

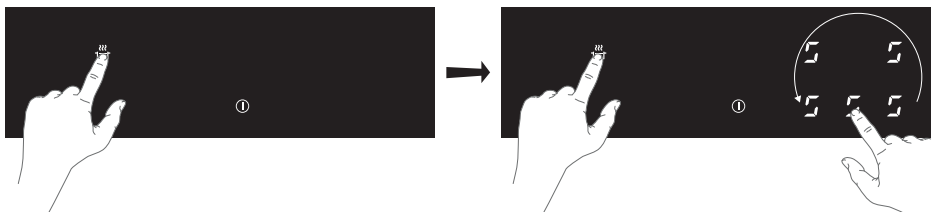
Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe 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 der Kochzonetaste vorne in die Mitte für IKA6084, IKA6085 und IKA6093. Starten Sie mit der Kochzonetaste vorne rechts für IKA6063 und IKA6072.



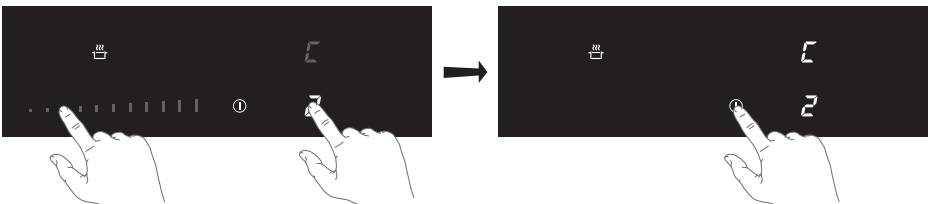
- *Ein Tonsignal weist auf einen Bedienfehler hin. Bitte wiederholen Sie in diesem Fall das Verfahren ab Schritt 3.*

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