

IK8093R...

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

Pelgrim

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8
Vermogensbegrenzer	8

Voor het eerste gebruik

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

Bediening

Intelligente kookplaat met automatische pandetectie	12
Inschakelen en vermogen instellen	12
Boostfunctie	13
Klaar met koken	13
Pandetectiesymbool	13
Pan verplaatsfunctie	14
Bridge-inductiekookzones koppelen	14
Grillfunctie	15
Timerbediening	15
Eierwekker	16
Kookduurteller	17
Automatische opwarmfunctie	17
Vergrendelfunctie	18
Pauzefunctie	18
Herstelfunctie	18
Warmhoudfunctie	18

INHOUDSOPGAVE

Chef Cook functie	19
Automatische kookfuncties	19
De automatische kookfunctie 'Koken'	20
De automatische kookfunctie 'Stomen'	20
De automatische kookfunctie 'Pasta'	21
De automatische kookfunctie 'Bakken'	22
De automatische kookfunctie 'Temperatuur vasthouden'	23
Gebruikersinstellingen	23
Servicemenu	24

Onderhoud

Reiniging	27
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	28
Probleemoplossingstabel	28

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	30
---	----

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	31
---------------------------------	----

Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

Inleiding

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

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



Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

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

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

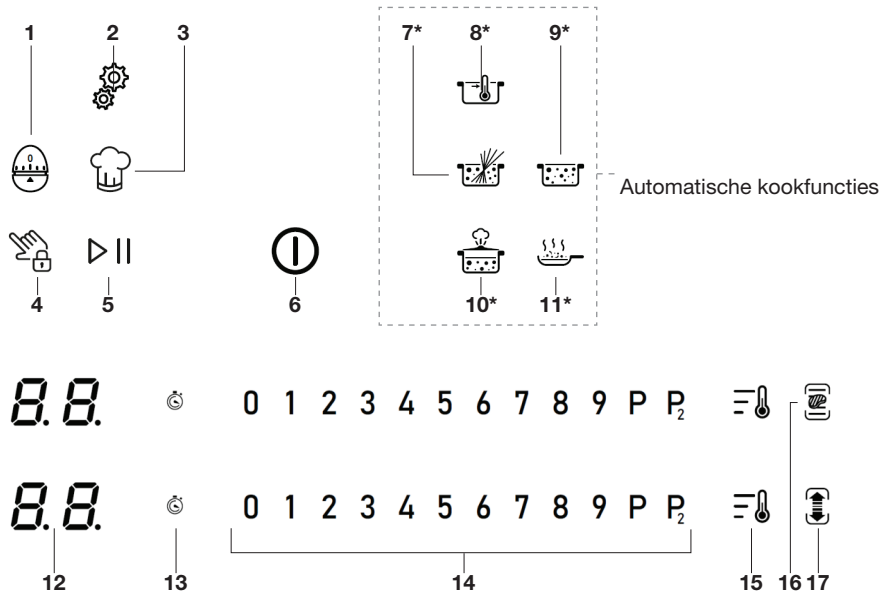
Beschrijving



1. Bridge-inductiekookzone 220 x 185 mm (2,1 kW / 2,6 kW boost / 3,7 kW dubbel boost)
2. Gekoppelde Bridge-inductiekookzone 220 x 390 mm (3,7 kW)
3. Bedieningspaneel

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Bedieningspaneel



















1. Eierwekkertoets
2. Menutoets (Gebruikersinstellingen)
3. Toets 'Chef Cook'
4. Vergrendeltoets
5. Pauzetoets
6. Aan-/uittoets
7. Pastatoets
8. Toets 'Temperatuur vasthouden' (nauwkeurig temperatuurbewoud)
9. Kooktoets
10. Stoomtoets
11. Baktoets
12. Vermogensdisplay / Timerdisplay
13. Timertoets
14. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand P₂) voor:
 - het instellen van een waarde voor een kookzone en de timer
15. Warmhoudtoets
16. Grilltoets
17. Bridgetoets

* Dit zijn automatische kookfuncties

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Meldingen op het display

Display	Beschrijving
	Vermogensniveau 0; de kookzone is geactiveerd.
	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
	Boost actief / Dubbele boost actief.
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
 	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.
	Vergrendelfunctie actief.
	Automatische verhitting actief.
	Warmhoudfunctie actief (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	Pauzefunctie actief.
	Kookfunctie 'Koken' actief.
	Kookfunctie 'Stomen' actief.
	Kookfunctie 'Pasta' actief.
	Kookfunctie 'Bakken' actief.
	Kookfunctie 'Temperatuur vasthouden' actief.
	Foutcode.



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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	Maximale gebruikstijd (in uren)
1 - 1,5	10
2 - 3,5	5
4 - 4,5	4
5 - 5,5	3
6 - 6,5	2
7 - 8,5	2

Kookstand	Maximale gebruikstijd (in uren)
9	1
P (boost) P2 (dubbele boost)	15 minuten
Warmhouden	2
Op temperatuur houden	2
Automatische kookfuncties	1
Grillfunctie	2

Vermogensbegrenzer



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. Het vermogensniveau knippert gedurende enkele seconden in de display. Daarna wordt de maximaal toegestane vermogensstand aangegeven.

Als de kookplaat aangesloten is op 2 fase en de vermogensbegrenzer is ingesteld op bijhorende configuratie (zie servicemenu), beïnvloeden de middelste en de rechter kookzones elkaar ook. Zodra de maximale vermogensinstelling is bereikt, knippert het vermogensniveau gedurende enkele seconden in de display. Daarna wordt de maximaal toegestane vermogensstand aangegeven.

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.

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de kookzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



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



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



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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 100 mm voor een kookzone 220 x 185 mm.
 - ▷ 240 mm voor een gekoppelde kookzone.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.



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

- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 1 minuut 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.
- Als de bridge-inductiekookzones gekoppeld zijn, zullen de bijbehorende schuifregelaars gaan knipperen als er een ongeschikte of te kleine pan wordt gebruikt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben vermogenniveaus van 0 tot 9 (in halve stappen), een boostniveau (P) en een dubbel boostniveau (P2). Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. 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.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instellingen voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

Gebruik instelling 8,5 - 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 - 8 voor:

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

Gebruik instelling 4 - 6,5 voor:

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

Gebruik instelling 1 - 3,5 voor:

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



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



Als de kookplaat voor de eerste keer wordt aangesloten aan de stroomvoorziening of na een stroomstoring, knippert gedurende 2 minuten de menutoets. De kookplaat staat in de instelmodus. U kunt de kookplaat gewoon gebruiken door deze in te schakelen met de aan-/uittoets.

Intelligente kookplaat met automatische pandetectie

Dit is een intelligente kookplaat met automatische pandetectie. Wanneer een pan op een zone wordt geplaatst, licht de bijbehorende schuifregelaar op en kan het kookproces gestart worden door bijvoorbeeld een vermogensniveau en een timer te selecteren. Ook de toetsen van de beschikbare functies die gekozen kunnen worden lichten op. Vermogensstanden of functies die niet verlicht zijn, kunnen op dat moment niet gekozen worden. Vermogensstanden of functies die actief zijn, zijn het felst verlicht.

Inschakelen en vermogen instellen



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

1. Druk op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - Er verschijnt een korte animatie.
 - De beschikbare functies worden gedimd weergegeven.
2. Plaats binnen 30 seconden een pan op het midden van een kookzone.
 - Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
 - Meer beschikbare functies worden gedimd weergegeven.
3. Gebruik de schuifregelaar van de desbetreffende kookzone om de gewenste stand in te stellen.
 - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - De vermogensstand verschijnt in de display en de stand is ook te zien aan de schuifregelaar (de cijfers zijn feller verlicht).
 - Stel een hoger of lager vermogen in door de schuifregelaar te gebruiken.



De kookplaat gaat uit als er binnen 30 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

BEDIENING

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 15 minuten op de hoogste kookstand te koken. Er is een boostniveau (P) en een dubbel boostniveau (P2).



Omdat de boostfunctie hoge temperaturen kan bereiken, mag deze alleen worden gebruikt voor kookprocessen met water. Olie of vet kunnen gaan verbranden als de boostfunctie wordt gebruikt.

1. Gebruik de schuifregelaar van de betreffende kookzone om P of P2 in te stellen.
 - Stand 'P' of 'P2' verschijnt in de display.
 - Na 15 minuten klinkt er een geluidssignaal. Het vermogen wordt verlaagd naar stand 9.



Raak de schuifregelaar aan om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op '0' om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door op de aan-/uittoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.



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.



Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie knippert op het display:

- 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.

Pan verplaatsfunctie

De pan verplaatsfunctie maakt het mogelijk om de vermogensinstellingen en een eventueel lopende timer over te nemen van de ene kookzone naar de andere kookzone.

Voorwaarden

- De kookplaat staat aan.
- Er wordt minimaal één pan op de kookplaat geplaatst, er wordt een vermogen en eventueel een timer voor deze pan ingesteld.
- Til de pan op en plaats deze binnen 3 seconden op een andere lege kookzone.
- Het vermogensniveau en een eventueel lopende timer worden automatisch overgedragen naar de andere kookzone. Het kookproces gaat op dezelfde manier verder als op de vorige kookzone. De vorige kookzone wordt onmiddellijk uitgeschakeld.

Opmerkingen

- De pan verplaatsfunctie is alleen beschikbaar als permanente pandetectie is ingeschakeld.
- Eventuele actieve automatische kookfuncties kunnen niet worden overgedragen en worden afgebroken wanneer een pan wordt verplaatst.
- Zorg ervoor dat er slechts één pan tegelijk wordt verplaatst.

Bridge-inductiekookzones koppelen

De Bridge-inductiekookzones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (> 240 mm).

1. Plaats een pan op het midden van beide bridge-inductiekookzones.
 - De bridgetoets en grilltoets worden zichtbaar.
2. Druk op de bridgetoets.
 - De bridgetoets licht feller op.
 - Op het display van de voorste zone verschijnt een '0'.
3. Gebruik een schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen voor de gekoppelde kookzones.
 - De stand verschijnt op het display van de voorste zone.
 - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - Stel een hoger of lager vermogen in door een schuifregelaar te gebruiken.
4. Druk op de bridgetoets om de bridge-inductiekookzones weer los te koppelen.
 - Op beide displays verschijnt een '0'.



Als de gebruikte pan de beide zones te weinig bedekt, gaan uit veiligheid beide schuifregelaars knipperen en kan er geen vermogen worden ingesteld.

Grillfunctie

Met deze functie maakt u optimaal gebruik van een grillplaat met de juiste vermogensstanden. De stappen tussen de verschillende vermogensstanden zijn voor de grillfunctie vooraf kleiner gedefinieerd. Op deze manier wordt de temperatuur nauwkeuriger geregeld.

1. Plaats een grillplaat op beide bridge-inductiekookzones.
 - De bridgetoets en grilltoets worden zichtbaar.
2. Druk op de grilltoets.
 - De grilltoets licht feller op.
 - Op het display van de achterste zone verschijnt een '0'.
3. Gebruik een schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen.
 - De stand verschijnt op het display van de achterste zone.
 - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - Stel een hoger of lager vermogen in door een schuifregelaar te gebruiken.
4. Druk op de grilltoets om de grillfunctie uit te schakelen.
 - Op beide displays verschijnt een '0'.



Als de gebruikte grillplaat de beide zones te weinig bedekt, gaan uit veiligheid beide schuifregelaars knipperen en kan er geen vermogen worden ingesteld.

Timerbediening

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.



De tijd moet per cijfer worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 99 minuten.

1. Raak de timertoets van de betreffende kookzone aan om de timer in te schakelen.
 - De timertoets gaat knipperen. Zolang de toets knippert is de tijd in te stellen.
 - In de display verschijnt '--' waarvan het eerste streepje knippert.
2. Stel een tijd in met de schuifregelaar; eerst het voorste cijfer (kies '0' als u een tijd onder de 10 minuten wilt instellen).
3. Raak de timertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
4. Stel een tijd in met de schuifregelaar; nu het tweede cijfer.
5. Raak de timertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
 - Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer met aftellen.
 - De display toont nu de tijd en niet meer de vermogensstand.
 - Een knipperende stip aan de rechterkant van de tijd geeft aan dat er een timer is ingesteld voor de betreffende kookzone.

BEDIENING

- ▶ De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken; er klinkt een geluidssignaal en de display toont '00'.
- ▶ Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.



Raak de timertoets aan en stel met de schuifregelaar de tijd in op '00' om voortijdig de timer uit te schakelen.



Om tussendoor het ingestelde vermogen te bekijken of te wijzigen; raak de schuifregelaar aan. Het vermogen wordt 4 seconden getoond. Daarna wordt de tijd van de timer weer getoond.

Eierwekker

De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, loopt de keukenwekker door. Met de schuifregelaar van de kookzone linksvoor kan de eierwekker worden ingesteld.



De tijd moet per cijfer worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 99 minuten.

1. Raak de eierwekkertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
 - ▶ De eierwekkertoets gaat knipperen. Zolang de toets knippert is de tijd in te stellen.
 - ▶ In de display van de kookzone linksvoor verschijnt '--' waarvan het eerste streepje knippert.
2. Stel een tijd in met de schuifregelaar van de kookzone linksvoor; eerst het voorste cijfer (kies '0' als u een tijd onder de 10 minuten wilt instellen).
3. Raak de eierwekkertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
4. Stel een tijd in met de schuifregelaar; nu het tweede cijfer.
5. Raak de eierwekkertoets aan ter bevestiging of wacht totdat het cijfer niet meer knippert.
 - ▶ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de eierwekker met aftellen.
 - ▶ De display toont nu de tijd en niet meer de vermogensstand indien die is ingesteld.
 - ▶ Een knipperende stip aan de linkerkant van de tijd geeft aan dat er een eierwekker is ingesteld.
 - ▶ Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de display toont '00'.
 - ▶ Raak de eierwekkertoets aan om het alarm uit te schakelen.



Raak de eierwekkertoets aan en stel met de schuifregelaar de tijd in op '00' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

Kookduurteller

Met deze functie weet u hoe lang de kookzone tijdens het kookproces wordt gebruikt.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone en stel het vermogen in.
2. Druk gedurende 3 seconden op de timertoets totdat '00' in de display verschijnt.
 - De kookduurteller is geactiveerd; de tijd telt op.
3. Zet het vermogen van de kookzone op '0' om de kookduurteller te stoppen.

Automatische opwarmfunctie

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste vermogensniveau 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 8,5.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1 - 1,5	48
2 - 2,5	144
3 - 3,5	230
4 - 4,5	312
5 - 5,5	408
6 - 6,5	120
7 - 7,5	168
8 - 8,5	216

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
 - Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Gebruik de schuifregelaar van de desbetreffende kookzone om de gewenste stand in te stellen en houd uw vinger een tijdje op deze stand totdat 'A' in de display verschijnt.
 - 'A' en het gekozen vermogensniveau knipperen afwisselend op het display.
 - Wanneer de tijd voor automatisch opwarmen is verstreken, schakelt de kookzone automatisch over naar het geselecteerde vermogen.
 - Het geselecteerde vermogen wordt voortdurend op het display weergegeven.
3. Zet het vermogensniveau op '0' om de kookzone uit te schakelen.

BEDIENING

Vergrendelfunctie

Gebruik deze functie om ongewenst inschakelen van de kookzones te voorkomen.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de vergrendeltoets totdat op alle displays een 'L' verschijnt.
 - De vergrendelfunctie is geactiveerd.
3. Bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat is de vergrendelfunctie actief.
 - Op alle displays verschijnt 'L'.
4. Druk weer op de vergrendeltoets totdat op alle displays 'L' verdwijnt.
 - De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Pauzefunctie

U kunt het koken pauzeren (max. 10 minuten) in plaats van de kookplaat uit te zetten. Ingeschakelde kookzones gaan automatisch naar stand 1 en timers worden gepauzeerd. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld.

1. Druk gedurende 2 seconden op de pauzetoets.
 - In alle displays verschijnt het pauzesymbool.
 - De kookplaat staat nu in de pauzestand.
 - Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief.
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
 - Het kookproces en de timers worden weer hervat.

Herstelfunctie

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

1. Raak binnen 6 seconden de aan-/uittoets aan.
2. Raak binnen 10 seconden de pauzetoets aan.

Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden op een temperatuur van +/- 44 °C, 70 °C of 94 °C.

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.

BEDIENING

2. Raak de warmhoudtoets eenmaal (44 °C), tweemaal (70 °C) of driemaal (94 °C) aan.
 - De warmhoudfunctie is actief. Op het display verschijnt het bijbehorende warmhoudsymbool.
3. Zet het vermogensniveau op '0' om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

Chef Cook functie

Met deze functie worden alle kookzones tegelijk ingeschakeld en is de kookplaat verdeeld in drie gekoppelde zones. De vermogensstanden voor deze zones zijn vooraf gedefinieerd en kunnen worden gewijzigd tijdens het gebruik van deze functie. De laatst gebruikte instellingen worden opgeslagen voor het gebruik van de Chef Cook functie de volgende keer.

- Op de kookzones aan de linkerkant wordt automatisch vermogensniveau 3 geactiveerd.
 - Op de kookzones in het midden wordt automatisch vermogensniveau 6 geactiveerd.
 - Op de kookzones aan de rechterkant wordt automatisch vermogensniveau 9 geactiveerd.
1. Plaats een pan (of meerdere pannen) op het midden van een kookzone.
 2. Raak de toets 'Chef Cook' aan.
 - In de displays verschijnen de vermogensstanden en de bridgetoetsen zijn verlicht.
 3. Stel eventueel de vermogensstanden van de zones naar eigen voorkeur in. U kunt ook de zones loskoppelen en individueel bedienen. De laatste instellingen worden bewaard.
 4. Raak de toets 'Chef Cook' aan om de Chef Cook functie uit te schakelen.

Automatische kookfuncties

Deze kookplaat beschikt over 5 automatische kookfuncties. De daadwerkelijke prestaties van deze kookfuncties zijn sterk afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van bepaalde andere parameters:

- De automatische kookfuncties werken het meest nauwkeurig met roestvrijstalen pannen met een sandwichbodem.
- De automatische kookfuncties werken minder nauwkeurig met kookgerei dat aluminium bevat of meerlaags pannen.
- Het gebruik van gietijzeren en stalen kookgerei wordt niet aanbevolen.
- Zorg ervoor dat u voor koken, stomen, pasta en bakken een pan gebruikt die kouder is dan 40 °C en een zone zonder restwarmte (kouder dan 60 °C).
- Als de pan van de ene zone naar de andere wordt verplaatst, volgen de automatische kookfuncties niet.
- Als de pan langer dan 20 seconden wordt opgetild, worden de geactiveerde automatische kookfuncties geannuleerd.
- U kunt meerdere automatische kookfuncties tegelijkertijd op verschillende zones gebruiken.
- De timer of de kookduurteller kunnen gebruikt worden bij de automatische kookfuncties.

De automatische kookfunctie 'Koken'

Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt. Zodra het kookpunt is bereikt, schakelt de geselecteerde zone standaard over naar vermogensniveau 1 om energie te besparen. U kunt deze instelling op elk moment op de schuifregelaar wijzigen tijdens gebruik van deze functie.

Let op

- Er mogen tijdens het koken geen ingrediënten zoals zout of voedsel in de pan aanwezig zijn.
 - De waterhoogte in de pan moet tussen 3 cm en 9 cm liggen.
 - Het opwarmproces kan met of zonder deksel plaatsvinden.
 - Navullen met water tijdens de automatische kookfunctie 'Koken' verstoort de nauwkeurigheid.
1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
 - Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
 2. Raak de toets 'Koken' aan.
 - De toets 'Koken' en de schuifregelaar gaan knipperen.
 3. Raak de schuifregelaar aan.
 - In de display verschijnt 'bo' en de schuifregelaar toont een animatie.
 - Tijdens de animatie knippert vermogensniveau 1; als het water kookt, zal automatisch dit niveau worden ingesteld voor de kookzone.
 - De geselecteerde zone zal opwarmen en het water naar het kookpunt brengen. Wanneer het kookpunt bereikt is, klinkt er een geluidssignaal.
 4. Zet het vermogensniveau op '0' om de functie 'Koken' uit te schakelen.



Raak tijdens de kookfunctie 'Koken' de schuifregelaar aan om vermogensniveau 1 naar wens aan te passen. Als het water kookt, zal automatisch dit nieuwe niveau worden ingesteld voor de kookzone.

De automatische kookfunctie 'Stomen'

Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt en houdt het daar vast, zodat er voldoende stoom ontstaat voor groenten of ander voedsel. U kunt de hoeveelheid stoom op elk moment wijzigen door het vermogensniveau op de schuifregelaar te wijzigen. Als al het water is verdampt, wordt het vermogensniveau uitgeschakeld.

Let op

- De groenten (of ander voedsel) moeten in de pan zitten met minimaal 3 cm water voordat het stomen wordt geactiveerd.
- De pan moet een deksel hebben.

BEDIENING

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
 - Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Raak de toets 'Stomen' aan.
 - De toets 'Stomen' en de schuifregelaar gaan knipperen.
3. Raak de schuifregelaar aan.
 - In de display verschijnt 'St' en de schuifregelaar toont een animatie.
4. Zet het vermogensniveau op '0' om de functie 'Stomen' uit te schakelen.



Raak, als het water kookt, tijdens de kookfunctie 'Stomen' de schuifregelaar aan om het vermogensniveau (de hoeveelheid stoom) naar wens aan te passen.

De automatische kookfunctie 'Pasta'

Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt. Na het toevoegen van de pasta en het zout handhaaft de functie het kookpunt zonder dat het water overkookt.

Let op

- Er mogen tijdens het opwarmen van het water geen ingrediënten zoals zout of voedsel in de pan aanwezig zijn.
 - De waterhoogte in de pan moet tussen 3 cm en 13 cm liggen.
 - Het opwarmproces kan met of zonder deksel plaatsvinden.
 - Vul tijdens het gehele proces geen water bij.
1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
 - Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
 2. Raak de toets 'Pasta' aan.
 - De toets 'Pasta' en de schuifregelaar gaan knipperen.
 3. Raak de schuifregelaar aan.
 - In de display verschijnt 'PA' en de schuifregelaar toont een animatie.
 - De geselecteerde zone zal opwarmen en het water naar het kookpunt brengen. Wanneer het kookpunt bereikt is, klinkt er een geluidssignaal.
 4. Verwijder de deksel van de pan en doe de pasta en eventueel wat zout in de pan.
 5. Bevestig dat de ingrediënten in de pan zitten door de knipperende schuifregelaar aan te raken.
 - De kookduurteller start automatisch.
 6. Zet het vermogensniveau op '0' om de functie 'Pasta' uit te schakelen.

De automatische kookfunctie 'Bakken'

Deze functie brengt de pan automatisch op de juiste temperatuur voor het bakken van verschillende soorten voedsel. Na het toevoegen van de olie en het voedsel behoudt de functie de juiste temperatuur zonder dat het voedsel verbrandt.

Vermogensniveau	Toepassing
1	Boter smelten, omelet (zonder korst).
2	Zachtjes bakken, bijvoorbeeld gepaneerd voedsel, gebakken aardappelen.
3	Groenten (paprika, uien).
4	Diepvries aardappeltjes, rösti, schnitzel.
5	Pannenkoeken, diepvries aardappeltjes, rösti, schnitzel, spek.
6	Groenten (paprika, uien), zeevruchten.
7	Worst, spek.
8	Sterk bakken (bijv. biefstuk).
9	Bevroren voedsel stomen, ossenhaas.

Let op

Tijdens het opwarmproces mogen er geen olie of andere ingrediënten in de pan aanwezig zijn.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
 - Op de desbetreffende kookzonedisplay verschijnt een '0' en de bijbehorende schuifregelaar licht op.
2. Raak de toets 'Bakken' aan.
 - De toets 'Bakken' en de schuifregelaar gaan knipperen.
3. Raak de schuifregelaar aan.
 - In de display verschijnt 'Fr' en de schuifregelaar toont een animatie.
4. Raak de schuifregelaar aan op het gewenste vermogensniveau.
 - De geselecteerde zone warmt op en brengt de pan op de juiste temperatuur.
 - Wanneer de juiste temperatuur is bereikt klinkt er een geluidssignaal.
5. Voeg de olie en het voedsel toe.
6. Bevestig dat de ingrediënten in de pan zitten door de knipperende schuifregelaar aan te raken.
 - De kookduurteller start automatisch.
7. Zet het vermogensniveau op '0' om de functie 'Bakken' uit te schakelen.

De automatische kookfunctie 'Temperatuur vasthouden'

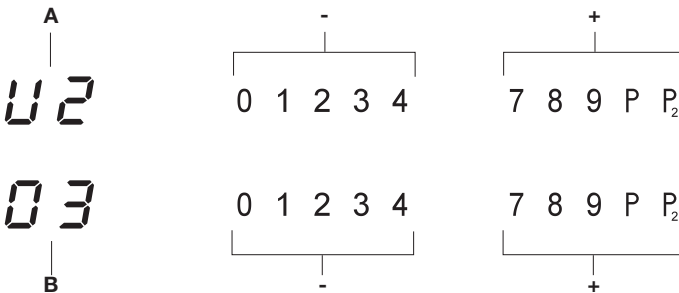
Deze functie houdt automatisch de huidige kooktemperatuur van je eten vast. Als er nieuw (koud) eten wordt toegevoegd, wordt het vermogen automatisch weer verhoogd naar de ingestelde temperatuur.

Er staan pannen op de kookplaat en de kookplaat is in werking. De toets 'Temperatuur vasthouden' is zichtbaar.

1. Raak de toets 'Temperatuur vasthouden' aan.
 - ▷ De toets 'Temperatuur vasthouden' en de schuifregelaar gaan knipperen.
2. Raak de schuifregelaar aan.
 - ▷ In de display verschijnt 'Ho' en de schuifregelaar toont een animatie.
 - ▷ De temperatuur van de geselecteerde zone wordt geanalyseerd.
 - ▷ Na een tijdje klinkt er een geluidssignaal ter bevestiging dat de temperatuur behouden blijft.

Gebruikersinstellingen

Met de gebruikersinstellingen kan de kookplaat gepersonaliseerd worden. Door het linker (-) en het rechter (+) gedeelte van de schuifregelaars te gebruiken, kan naar de verschillende menu-items (A) met bijbehorende waarden (B) genavigeerd worden. Elk item heeft een andere selectiewaarde, beschreven in de tabel.



Menu-item (A)	Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
U2: volume van de toetsen bij aanraking	0: minimaal volume ... 3: maximaal volume	3
U3: volume van de waarschuwingstonen	0: minimaal volume ... 3: maximaal volume	2

BEDIENING

Menu-item (A)	Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
U6: permanente pandetectie	0: permanente pandetectie niet actief 1: permanente pandetectie actief	1
U7: geluidssignaal van de timer	0: geluidssignaal gedurende 120 seconden 1: geluidssignaal gedurende 20 seconden 2: een enkel geluidssignaal	0
U8: vermogensbegrenzer Deze instellingen zijn van toepassing voor een 1-fase aansluiting!	--: geen vermogensbegrenzing 2.0: vermogen begrensd tot 2.0 kW 2.1: vermogen begrensd tot 2.1 kW ... 10: vermogen begrensd tot 10 kW	--

1. Druk 3 seconden op de menu-toets.
 - Het menu-item en de bijbehorende waarde worden getoond in de displays van de twee rechter kookzones.
2. Raak de bovenste schuifregelaar aan om een ander menu-item te kiezen.
 - Het linker gedeelte verlaagt de waarde, het rechter gedeelte verhoogt de waarde.
3. Raak de onderste schuifregelaar aan om een andere waarde te kiezen.
 - Het linker gedeelte verlaagt de waarde, het rechter gedeelte verhoogt de waarde.
4. Raak de aan-/uittoets 3 seconden aan om de instellingen te bevestigen.
5. Raak de menu-toets 1 seconde aan om het menu te verlaten.

Servicemenu

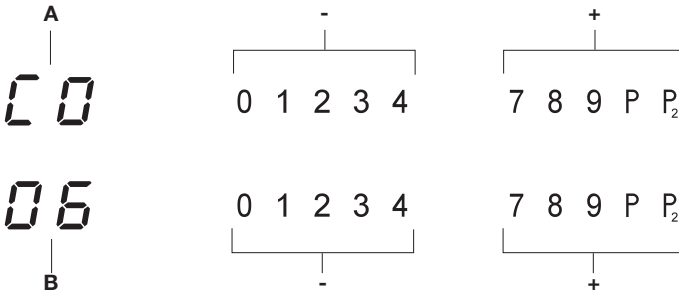
Het servicemenu is alleen bedoeld voor een geregistreerde en gekwalificeerde installateur.



Open het servicemenu in minder dan 2 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet.

1. Houd de knipperende menu-toets ingedrukt.
2. Raak 3 keer binnen 1 seconde de aan-/uittoets aan.
 - Elke geldige aanraking van een toets wordt bevestigd door een geluidssignaal.
3. Houd vervolgens de aan-/uittoets gedurende 5 seconden ingedrukt.
 - Als de invoer geslaagd is, verschijnt het servicemenu-item (A) en de bijbehorende waarde (B) in de displays van de twee rechter kookzones.
 - Als er een verkeerde toets wordt ingedrukt, is invoer pas weer mogelijk nadat alle toetsen zijn losgelaten.

BEDIENING



4. Raak de bovenste schuifregelaar aan om een ander menu-item te kiezen.
 - Het linker gedeelte verlaagt de waarde, het rechter gedeelte verhoogt de waarde.
5. Raak de onderste schuifregelaar aan om een andere waarde te kiezen.
 - Het linker gedeelte verlaagt de waarde, het rechter gedeelte verhoogt de waarde.
6. Raak de aan-/uittoets 3 seconden aan om de instellingen te bevestigen.
7. Raak de menu-toets 1 seconde aan om het menu te verlaten.

Servicemenu-item (A)		Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
C0	Configuratie, aansluiting en vermogensbegrenzer 2 / 3 fase	0...23 (zie tabel C0)	17
C1	Variant / Version Vario Master	Pxxx Ux.xx (niet aan te passen)	
C2	Variant / Version Vario Slaves links	Pxxx Ux.xx (niet aan te passen)	
	Variant / Version Vario Slaves midden		
	Variant / Version Vario Slaves rechts		
C3	Bedrijfsuren	xxxxx h	
C4	Max. NTC temperatuur	xxx °C	
C5	Aantal verkeerde verbindingen	xxx	
C6	Demostand	0: Demomodus uitgeschakeld; normale werking 1: Demomodus ingeschakeld; alle functies van de touch control zijn ingeschakeld zonder dat er vermogen wordt geleverd.	0
C7	Display test	-	
C10	Contrast van de schuifregelaars en toetsen	0...4 (zie tabel C10)	0

BEDIENING

C0	Configuratie
17	11,1 kW 3 fase
18	9,0 kW 3 fase
19	7,4 kW 2 fase kookgroep
20	6,0 kW 2 fase kookgroep

Opmerking; configuratie 0 ...16 en 21 ... 23 zijn niet geschikt voor deze kookplaat. Er kan een foutcode ontstaan; de kookplaat niet gebruiken.

C10	Contrast van de schuifregelaars en toetsen
0	Maximaal contrast tussen gedimd en vol verlicht deel van de schuifregelaar
1	Minder contrast, gedimd deel van de schuifregelaar is iets helderder
2	Minder contrast, gedimd deel van de schuifregelaar is helderder
3	Minimaal contrast, gedimd deel en volledig verlicht deel van de schuifregelaar zijn even helder

Opmerking; de instelling van het contrast heeft ook invloed op de helderheid van de functietoetsen.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes.



PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als u een barst in het glas ziet (hoe klein ook). Haal de stekker uit het stopcontact of zet de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

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.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont  .	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter. Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In alle displays wordt symbool  weergegeven.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bediening reageert slecht.	Er kan een dun laagje water op de kookplaat of op een vinger zijn waardoor de bediening slecht reageert.	Zorg dat de kookplaat en/of vinger schoon is.
Het display toont μ of code Er03.	Er ligt een object of water op het bedieningspaneel.	Haal het object weg, maak het bedieningspaneel schoon.
Het display toont code E2.	Een te hoge temperatuur van de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
Het display toont code E8.	De luchtinlaat van de ventilator is geblokkeerd/ Ventilator defect.	Hef de blokkade op/Vervang de ventilator.
Het display toont code U400.	Controleer de aansluiting, het toestel is fout aangesloten.	Maak het toestel spanningsloos en controleer de netspanning.
Het display toont code EC (Er63) of EC (Er64).		Schakel de kookzone uit, verwijder alle pannen van de kookplaat en laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
Het display toont code E6-3, E6-6, of Er45-9.	Er ontbreekt netspanning. Foutieve aansluiting.	Controleer de aansluiting en doorverbindingen op het toestel

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK8093R_...						
Type kookplaat	Inductiekookplaat						
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	6						
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie						
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm	<table border="1"> <tr> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> </tr> <tr> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> </tr> </table>	220x 185	220x 185	220x 185	220x 185	220x 185	220x 185
220x 185	220x 185	220x 185					
220x 185	220x 185	220x 185					
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	<table border="1"> <tr> <td>169,9</td> <td>170,0</td> <td>158,5</td> </tr> <tr> <td>169,9</td> <td>170,0</td> <td>158,5</td> </tr> </table>	169,9	170,0	158,5	169,9	170,0	158,5
169,9	170,0	158,5					
169,9	170,0	158,5					
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	166,1						

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt.

De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6
Display messages	7

Safety

Temperature protection	8
Cooking time limiter	8
Power limiter	8

Before using the appliance for the first time

Use of the touch buttons and slide control	9
Induction noises	9
Suitable pans	9
Pan detection	10
Setting power	10
Cooking settings	11

Operation

Intelligent hob with automatic pan detection	12
Switching on and setting power	12
Boost function	13
Ending cooking	13
Pan detection symbol	13
Move pan function	14
Linking bridge cooking zones	14
Grill function	15
Timer control	15
Minute minder	16
Cooking time counter	17
Automatic warm-up function	17
Locking function	18
Pause function	18
Recall function	18
Keep warm function	18

CONTENTS

Chef Cook function	19
Automatic cooking functions	19
The 'Boil' automatic cooking function	20
The 'Steam' automatic cooking function	20
The 'Pasta' automatic cooking function	21
The 'Fry' automatic cooking function	22
The 'Hold temperature' automatic cooking function	23
User settings	23
Service menu	24

Maintenance

Cleaning	27
----------	----

Troubleshooting

General	28
Troubleshooting table	28

Technical specifications

Information required by EU Regulation 66/2014	30
---	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	31
-------------------------------------	----

Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

Congratulations on choosing this appliance. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind.

These instructions for use explain how you can make best use of this appliance. These instructions contain information about the operation of the appliance and background information that may be of help to you during its use.



Read the separate safety instructions before using the appliance.

Read these instructions thoroughly before you first use the appliance, and keep the instructions for future use.

This manual serves as a reference for the service department. **Affix the rating plate in the space provided, on the back of the manual.** The rating plate contains all the information the service department needs to respond adequately to your queries.

The installation instructions are supplied separately.

Enjoy cooking!

You can find the latest version of the user manual on our website.

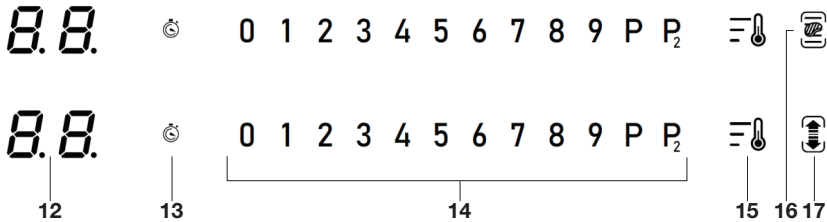
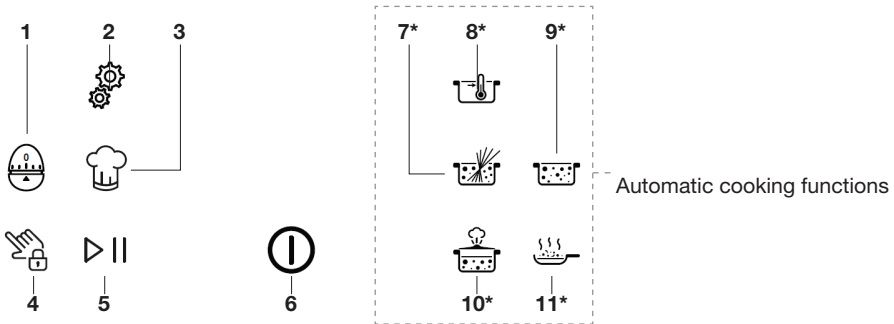
Description



1. Bridge induction cooking zone 220 x 185 mm (2.1 kW / 2.6 kW boost / 3.7 kW double boost)
2. Linked bridge induction cooking zone 220 x 390 mm (3.7 kW)
3. Control panel

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



















1. Minute minder button
2. Menu button (User settings)
3. 'Chef Cook' button
4. Lock button
5. Pause button
6. On/off button
7. Pasta button
8. 'Hold temperature' button (precise temperature control)
9. Boil button
10. Steam button
11. Fry button
12. Power display / Timer display
13. Timer button
14. Slide control (from position 0 to position P₂) for:
 - ▶ setting a value for a cooking zone and the timer
15. Keep warm button
16. Grill button
17. Bridge button

* These are automatic cooking functions

YOUR INDUCTION HOB

Display messages

Display	Description
	Power level 0; the cooking zone is activated.
	Power level: 1 = low setting / 9 = high setting.
	Boost active / Double boost active.
	No pan (or unsuitable pan) on the cooking zone (pan detection symbol).
 	Residual heat indicator: the hob has a residual heat indicator for each cooking zone that shows which cooking zones are still hot. Even when the hob is switched off, the 'H' indicator remains on as long as the cooking zone is still hot! Do not touch the cooking zones when this indicator is on. Danger! Risk of burns.
	Lock function active.
	Automatic heating active.
	Keep warm function active (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	Pause function active.
	'Boil' cooking function active.
	'Steam' cooking function active.
	'Pasta' cooking function active.
	'Fry' cooking function active.
	'Hold temperature' cooking function active.
	Error code.

SAFETY



Read the separate safety instructions before you first use the appliance!

Temperature protection

A sensor continuously monitors the temperature of certain parts of the hob. Each cooking zone has a sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan to prevent risk of overheating when a pan boils dry. If the temperature is too high, the hob power is automatically reduced or the hob is automatically switched off.

Cooking time limiter



The cooking time limiter is a safety feature of your hob. It is activated if you forget to switch off the hob. Depending on the selected setting, the cooking time is limited as follows:

Setting	Maximum operating time (in hours)
1 - 1.5	10
2 - 3.5	5
4 - 4.5	4
5 - 5.5	3
6 - 6.5	2
7 - 8.5	2

Setting	Maximum operating time (in hours)
9	1
P (boost) P2 (double boost)	15 minutes
Keep warm	2
Hold temperature	2
Automatic cooking functions	1
Grill function	2

Power limiter



Cooking zones located front-to-back affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. When the boost function is selected, the other cooking zone is automatically set to a slightly lower setting. If one cooking zone is set to boost and you want to switch the other to setting 9 or boost, the cooking zone with boost will automatically switch to a lower setting. The power level flashes on the display for a few seconds. Then the maximum permissible power setting is indicated.

If the hob is connected to two-phase power and the power limiter is set to matching configuration (see service menu), the middle and right cooking zones also affect each other. Once the maximum power setting is reached, the power level flashes on the display for a few seconds. Then the maximum permissible power setting is indicated.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Use of the touch buttons and slide control

Place the tip of your finger flat on a button or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch buttons only respond light pressure from a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the power limiter on the cooking zones. You may also hear a ticking sound at lower cooking levels.

Pans make noise

Pans can make noise while cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. This does not harm the pans or the hob.

The fan makes noise

The appliance is equipped with a fan to extend the life of the electronics. If you use the appliance intensively, the fan turns on to cool the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan continues to operate for a few minutes after the hob is switched off.

Suitable pans

For induction cooking, a pan should have a thick flat bottom (at least 2.25 mm). Use pans made of ferrous (magnetic) material or pans with a sandwich bottom. Other pans will not work as well. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are unsuitable.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or convex bottom may impede the operation of the boil-dry protection; the appliance may overheat. This can lead to damage. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is not covered by the warranty.



Pans used on a gas hob are no longer suitable for induction cooking.



Be careful when using enamelled pans made of thin sheet steel! The enamel can be damaged on a high setting if the pan is too dry. Excessively high power levels can easily warp the bottom of the pan.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Minimum pan diameter

- The minimum diameter of the pan bottom:
 - ▷ 100 mm for a 220 x 185 mm cooking zone.
 - ▷ 240 mm for linked cooking zones.
- You will achieve the best results with a pan of the same diameter as the cooking zone. If the pan is too small, the cooking zone will not switch on.



Warning

Grains of sand can cause permanent scratches. Therefore, only put pans with clean bottoms on the hob. We recommend lifting pans rather than sliding them across the hob.

Pan detection

- If after setting the power level the hob does not detect a (ferrous) pan, the pan detection symbol flashes on the display. The cooking zone switches off automatically after 1 minute.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol appears. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you place the pan again. The cooking zone switches back on at the previously set power level.
- If the bridge cooking zones are linked, the corresponding slider controls will flash if a pan that is unsuitable or too small is used.

Setting power

The cooking zones have power levels from 0 to 9 (in half steps), a boost level (P), and a double boost level (P2). Set the power level by touching the slide control. When you first touch it, the level is set to the part of the slide control you touch. Swiping across the slide control changes the setting. The setting increases as you slide to the right. The setting decreases as you slide to the left. When you remove your finger from the slide control, the cooking zone starts heating at the selected setting.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Cooking settings

As the ideal settings depend on the quantity and consistency of the dish in the pan, the following are merely guidelines.

Use the boost settings for:

- quickly bringing food or liquid to a boil

Use setting 8.5 - 9 for:

- searing meat
- preparing fish
- frying omelettes
- frying boiled potatoes
- deep frying food

Use setting 7 - 8 for:

- frying thick pancakes
- frying thick pieces of breaded meat
- frying bacon (or heating bacon fat)
- boiling raw potatoes
- frying French toast
- frying breaded fish
- boiling pasta
- frying thin pieces of breaded or unbreaded meat

Use setting 4 - 6.5 for:

- boiling large quantities
- defrosting hard vegetables
- frying thick pieces of breaded or unbreaded meat

Use setting 1 - 3.5 for:

- simmering to make broth
- stewing meat
- gentle boiling of vegetables
- melting chocolate
- poaching
- melting cheese

OPERATION



Read the 'Before first use' section carefully before you start cooking. This prevents improper use of the hob.



When the hob is connected to the power supply for the first time or after a power failure, the menu button flashes for 2 minutes. The hob is in the setting mode. You can use the hob simply by switching it on with the on/off button.

Intelligent hob with automatic pan detection

This is an intelligent hob with automatic pan detection. When a pan is placed on a zone, the corresponding slide control lights up and the cooking process can be started, by selecting a power level and a timer, for example. The buttons for the available functions also light up. Power settings or functions that are not lit cannot be selected at that time. Power settings or functions that are active are lit brightest.

Switching on and setting power



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

1. Press the plus (+) button until you hear a sound signal.
 - A brief animation appears.
 - The available functions are displayed dimly.
2. Place a pan in the middle of a cooking zone within 30 seconds.
 - A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
 - Other available functions are displayed dimly.
3. Use the slide control that corresponds to the cooking zone to select the desired setting.
 - The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - The power setting appears on the display and the setting can also be seen on the slide control (the numbers are brighter).
 - Set a higher or lower power level with the slide control.



The hob switches off if no setting or function is selected within 30 seconds.

OPERATION

Boost function

You can use boost function to cook at the highest setting for up to 15 minutes. There is a boost level (P) and a double boost level (P2).



As the boost function can reach high temperatures, it should only be used for cooking processes with water. Oil or fat may start to burn if the boost function is used.

1. Use the slide control for the corresponding cooking zone to set P or P2.
 - Setting 'P' or 'P2' appears on the display.
 - After 15 minutes you will hear a sound signal. The power is reduced to setting 9.



Touch the slide control to stop the boost function earlier.

Ending cooking

1. Set the power level to '0' to turn off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off button until you hear a sound signal.



The 'H' symbol appears on 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.



If all cooking zones are set to '0' and no further action is performed, the hob will switch off automatically after 10 seconds.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol flashes on the display:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone
- the pan you are 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.

OPERATION

Move pan function

The move pan function allows power settings and any running timer to be transferred from one cooking zone to another.

Conditions

- The hob is on.
- At least one pan is placed on the hob, and a power setting and possibly a timer are set for this pan.
- Lift the pan and place it on another empty cooking zone within 3 seconds.
- The power level and any running timer are automatically transferred to the other cooking zone. The cooking process continues in the same way as on the previous cooking zone. The previous cooking zone is immediately switched off.

Remarks

- The move pan function is only available when permanent pan detection is active.
- If there are any automatic cooking functions active, these cannot be transferred and are cancelled when a pan is moved.
- Be sure to only move one pan at a time.

Linking the bridge cooking zones

The bridge cooking zones can be linked together. This creates one large zone. The pan must be large enough to cover the middle of the front and rear cooking zones (>240 mm).

1. Place a pan in the middle of the two bridge cooking zones.
 - The bridge button and grill button are shown.
2. Touch the bridge button.
 - The bridge button lights up brighter.
 - A '0' appears on the display for the front zone.
3. Use a slide control to set the desired power level for the linked cooking zones.
 - The setting appears on the display for the front zone.
 - The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - Use the slide control to set a higher or lower power level.
4. Touch the bridge button to unlink the bridge cooking zones again.
 - A '0' appears on both displays.



If the pan used does not cover both zones sufficiently, for safety reasons both slider controls will flash and no power level can be set.

OPERATION

Grill function

This function allows you to make the best use of a griddle with appropriate power settings. The steps between the different power levels are smaller for the grill function. This provides more precise temperature control.

1. Place a griddle on both bridge cooking zones.
 - The bridge button and grill button are shown.
2. Touch the grill button.
 - The grill button lights up brighter.
 - '0' flashes on the display for the rear zone.
3. Use a slide control to set the desired power level.
 - The setting appears on the display for the rear zone.
 - The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - Use the slide control to set a higher or lower power level.
4. Touch the grill button to switch off the grill function.
 - A '0' appears on both displays.



If the griddle used does not cover both zones sufficiently, for safety reasons both slider controls will flash and no power level can be set.

Timer control

The timer is linked to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone switches off automatically.



The time must be set one digit at a time. The maximum duration is 99 minutes.

1. Touch the timer button of the corresponding cooking zone to switch on the timer.
 - The timer button starts flashing. As long as the button is flashing, the time can be set.
 - The display shows '--', with the first dash flashing.
2. Set a time using the slide control, first digit first (choose '0' if you want to set a time under 10 minutes).
3. Touch the timer button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
4. Set a time with the slide control, and then set the second digit.
5. Touch the timer button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
 - When the time is set, the timer starts counting down.
 - The display now shows the time, rather than the power level.
 - A blinking dot to the right of the time indicates that a timer is set for that cooking zone.

OPERATION

- ▶ The selected cooking zone switches off automatically once the set time has elapsed; you hear a sound signal and the display shows '00'.
- ▶ Touch the timer button to stop the alarm.



Touch the timer button and then set the time to '00' with the slide control to switch off the timer earlier.



To view or change the set power at any time, touch the slide control. The power is shown for 4 seconds. Then the timer time is shown again.

Minute minder

The minute minder is associated with a cooking zone. When the hob is switched off, the minute minder continues to run. The slide control for the left-front cooking zone is used to set the minute minder.



The time must be set one digit at a time. The maximum duration is 99 minutes.

1. Touch the minute minder button to switch on the minute minder.
 - ▶ The minute minder button starts flashing. As long as the button is flashing, the time can be set.
 - ▶ The display for the left-front cooking zone shows '--', with the first dash flashing.
2. Set a time using the slide control for the left-front cooking zone, first digit first (choose '0' if you want to set a time under 10 minutes).
3. Touch the minute minder button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
4. Set a time with the slide control, and then set the second digit.
5. Touch the minute minder button to confirm, or wait until the digit stops flashing.
 - ▶ When the time is set, the minute minder starts counting down.
 - ▶ The display now shows the time, rather than the power level if one is set.
 - ▶ A blinking dot to the left of the time indicates that a minute minder is set.
 - ▶ When the set time has elapsed, you hear a sound signal and the display shows '00'.
 - ▶ Touch the minute minder button to stop the alarm.



Touch the minute minder button and then set the time to '00' with the slide control to switch off the minute minder earlier.

OPERATION

Cooking time counter

This function tells you how long the cooking zone has been used during the cooking process.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone and set the power level.
2. Touch the timer button for 3 seconds until '00' appears on the display.
 - The cooking time counter is activated; the time counts up.
3. Set the power level of the cooking zone to '0' to stop the cooking time counter.

Automatic warm-up function

This function sets the cooking zone to the highest power level so that your pan will quickly reach the desired temperature. After a certain time elapses, the power level returns to the set power level. This function is available for power levels 1 to 8.5.

Power level	Warm-up time (seconds)
1 - 1.5	48
2 - 2.5	144
3 - 3.5	230
4 - 4.5	312
5 - 5.5	408
6 - 6.5	120
7 - 7.5	168
8 - 8.5	216

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
 - A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Use the slide control for the corresponding cooking zone to select the desired setting and hold your finger on this setting for a while until 'A' appears on the display.
 - 'A' and the selected power level flash alternately on the display.
 - When the automatic warm-up time has elapsed, the cooking zone automatically switches to the selected power level.
 - The selected power level is shown continuously on the display.
3. Set the power level to '0' to turn off the cooking zone.

OPERATION

Lock function

Use this function to prevent the cooking zones from being turned on unintentionally.

1. Switch on the hob.
2. Touch the lock button until 'L' appears on all displays.
 - The lock function is active.
3. When the hob is switched on again, the lock function is active.
 - 'L' appears on all displays.
4. Touch the lock button again until 'L' disappears on all displays.
 - The lock function is deactivated.

Pause function

You can pause cooking (max. 10 minutes) instead of turning off the hob. Switched-on cooking zones automatically go to setting 1 and timers are paused. The hob will switch off if the pause function is not switched off within 10 minutes.

1. Touch the pause button for 2 seconds.
 - The pause symbol appears on all displays.
 - The hob is now in pause mode.
 - Only the on/off button and pause button are active.
2. Touch the pause button again to switch the pause function off.
 - The cooking process and timers resume.

Recall function

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

1. Touch the on/off button for 6 seconds.
2. Touch the pause button for 10 seconds.

Keep warm function

Use this function to keep food warm after cooking at a temperature of +/- 44 °C, 70 °C, or 94 °C.

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.

OPERATION

2. Touch the keep warm button once (44 °C), twice (70 °C) or three times (94 °C).
 - The keep warm function is active. The display shows the corresponding keep warm symbol.
3. Set the power level to '0' to turn off the keep warm function.

Chef Cook function

With this function, all cooking zones are switched on at the same time and the hob is divided into three linked zones. The power levels for these zones are predefined and can be changed while using this function. The last used settings are saved for using the Chef Cook function the next time.

- Power level 3 is automatically activated for the cooking zones on the left.
 - Power level 6 is automatically activated for the middle cooking zones.
 - Power level 9 is automatically activated for the cooking zones on the right.
1. Place a pan (or several pans) in the middle of a cooking zone.
 2. Touch the 'Chef Cook' button.
 - Power levels appear on the displays and the bridge buttons are lit.
 3. You can adjust the power levels of the zones to your own preference. You can also unlink the zones and control them individually. The most recent settings are saved.
 4. Touch the 'Chef Cook' button again to switch the function off.

Automatic cooking functions

This hob features 5 automatic cooking functions. The actual performance of these cooking functions greatly depends on the cookware used and certain other parameters:

- The automatic cooking functions work most accurately when using stainless steel pans with sandwich bottoms.
- The automatic cooking functions work less accurately for cookware containing aluminium or multi-layer pans.
- The use of cast iron and steel cookware is not recommended.
- For boiling, steaming, pasta, and frying, make sure you use a pan that is cooler than 40 °C and a zone without residual heat (cooler than 60 °C).
- If the pan is moved from one zone to another, the automatic cooking functions do not follow.
- If the pan is lifted for more than 20 seconds, the activated automatic cooking functions are cancelled.
- You can use multiple automatic cooking functions simultaneously on different zones.
- The timer or the cooking time counter can be used with the automatic cooking functions.

The 'Boil' automatic cooking function

This function automatically brings water to a boil. Once the boiling point is reached, as standard the selected zone switches to power level 1 to save energy. You can change this setting on the slide control at any time while using this function.

Warning

- No ingredients such as salt or food should be present in the pan during boiling.
- The water level in the pan must be between 3 cm and 9 cm.
- The pre-boil process can be done with or without a lid.
- Topping up with water during the 'Boil' automatic cooking function reduces accuracy.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
 - A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Touch the 'Boil' button again.
 - The 'Boil' button and slide control will flash.
3. Touch the slide control.
 - The display shows 'bo' and the slide control shows an animation.
 - During the animation, power level 1 flashes; when the water is boiling, this level will automatically be set for the cooking zone.
 - The selected zone will heat up and bring the water to a boil. When the boiling point is reached, you hear a sound signal.
4. Set the power level to '0' to turn off the 'Boil' function.



During the 'Boil' cooking function, touch the slide control to change the power level from 1 to whatever you prefer. When the water reaches a boil, this new level will automatically be set for the cooking zone.

The 'Steam' automatic cooking function

This function automatically brings the water to the boiling point and keeps it there, creating enough steam to cook vegetables or other food. You can change the amount of steam at any time by changing the power level on the slide control. When all the water has evaporated, the power level is switched off.

Warning

- The vegetables (or other food) must be in the pan with at least 3 cm of water before steaming is activated.
- The pan must be covered with a lid.

OPERATION

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
 - A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Touch the 'Steam' button again.
 - The 'Steam' button and slide control will flash.
3. Touch the slide control.
 - The display shows 'St' and the slide control shows an animation.
4. Set the power level to '0' to turn off the 'Steam' function.



While the water is boiling during use of the 'Steam' cooking function, touch the slide control to adjust the power level (the amount of steam) as required.

The 'Pasta' automatic cooking function

This function automatically brings water to a boil. After the pasta and salt are added, the function maintains the boiling point without boiling the water over.

Warning

- During pre-boiling, no ingredients such as salt or food should be present in the pan.
 - The water level in the pan must be between 3 cm and 13 cm.
 - The pre-boil process can be done with or without a lid.
 - Do not top up the water at any point in the process.
1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
 - A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
 2. Touch the 'Pasta' button again.
 - The 'Pasta' button and slide control will flash.
 3. Touch the slide control.
 - The display shows 'PA' and the slide control shows an animation.
 - The selected zone will heat up and bring the water to a boil. When the boiling point is reached, you hear a sound signal.
 4. Remove the lid from the pan and add the pasta and optionally some salt.
 5. Confirm that the ingredients are in the pan by touching the flashing slide control.
 - The cooking time counter starts automatically.
 6. Set the power level to '0' to turn off the 'Pasta' function.

The 'Fry' automatic cooking function

This function automatically brings the pan to the right temperature for frying different types of food. After the oil and food are added, the function maintains the right temperature without burning the food.

Power level	Use
1	Melting butter, omelette (without crispy edges).
2	Gentle frying of breaded food, fried potatoes, etc.
3	Vegetables (peppers, onions).
4	Frozen potatoes, rösti, schnitzel.
5	Pancakes, frozen potatoes, rösti, schnitzel, bacon.
6	Vegetables (peppers, onions), seafood.
7	Sausage, bacon.
8	Searing (of steak, for example).
9	Steaming frozen food, tenderloin.

Warning

During the heating process, no oil or other ingredients should be present in the pan.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
 - A '0' appears on the corresponding cooking zone display and the corresponding slide control lights up.
2. Touch the 'Fry' button again.
 - The 'Fry' button and slide control will flash.
3. Touch the slide control.
 - The display shows 'Fr' and the slide control shows an animation.
4. Touch the slide control at the desired power level.
 - The selected zone heats up and brings the pan to the right temperature.
 - When the set time has elapsed, you hear a sound signal.
5. Add the oil and food.
6. Confirm that the ingredients are in the pan by touching the flashing slide control.
 - The cooking time counter starts automatically.
7. Set the power level to '0' to turn off the 'Fry' function.

OPERATION

The 'Hold temperature' automatic cooking function

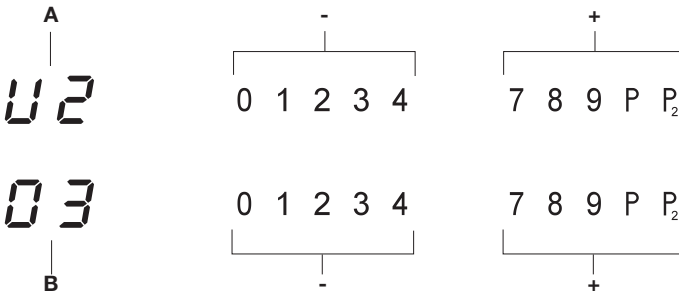
This feature automatically maintains the current cooking temperature of your food. When new (cold) food is added, the power is automatically raised to the set temperature again.

There are pans on the hob and the hob is operating. The 'Hold temperature' button is visible.

1. Touch the 'Hold temperature' button.
 - ▶ The 'Hold temperature' button and slide control will flash.
2. Touch the slide control.
 - ▶ The display shows 'Ho' and the slide control shows an animation.
 - ▶ The temperature of the selected zone is analysed.
 - ▶ After a while, you hear a sound signal to confirm that the temperature is being maintained.

User settings

User settings can be used to personalize the hob. By using the left (-) and right (+) parts of the slide controls, you can navigate to the various menu items (A) with corresponding values (B). Each item has a different selection value, described in the table.



Menu item (A)	Values (B)	Factory default values
U2: volume of tone when buttons are touched	0: minimum volume ... 3: maximum volume	3
U3: volume of warning tones	0: minimum volume ... 3: maximum volume	2

OPERATION

Menu item (A)	Values (B)	Factory default values
U6: permanent pan detection	0: permanent pan detection not active 1: permanent pan detection active	1
U7: timer sound signal	0: timer sound signal for 120 seconds 1: timer sound signal for 20 seconds 2: timer sound signal one time only	0
U8: power limiter These settings apply for a single-phase connection!	--: no power limitation 2.0: power limited to 2.0 kW 2.1: power limited to 2.1 kW ... 10: power limited to 10 kW	--

1. Touch the menu button for 3 seconds.
 - ▶ The menu item and its corresponding value are shown on the displays of the two right-hand cooking zones.
2. Touch the top slide control to select another menu item.
 - ▶ The left part decreases the value, and the right part increases the value.
3. Touch the lower slide control to select a different value.
 - ▶ The left part decreases the value, and the right part increases the value.
4. Touch the on/off button for 3 seconds to confirm the settings.
5. Touch the menu button for 1 second to exit the menu.

Service menu

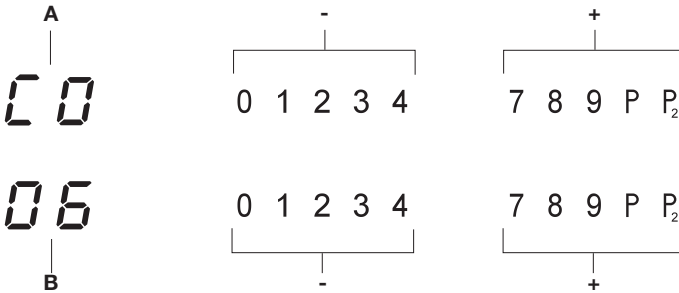
The service menu is intended exclusively for an authorized, qualified installer.



Open the service menu within 2 minutes after connecting to the mains.

1. Touch the flashing menu button.
2. Touch the on/off button 3 times within 1 second.
 - ▶ Each valid touch of a button is confirmed by a sound signal.
3. Then touch the on/off button for 5 seconds.
 - ▶ If the entry is successful, the service menu item (A) and its corresponding value (B) appear on the displays of the two right-hand cooking zones.
 - ▶ If a wrong button is touched, input is not possible again until all buttons are released.

OPERATION



4. Touch the top slide control to select another menu item.
 - The left part decreases the value, and the right part increases the value.
5. Touch the lower slide control to select a different value.
 - The left part decreases the value, and the right part increases the value.
6. Touch the on/off button for 3 seconds to confirm the settings.
7. Touch the menu button for 1 second to exit the menu.

Service menu item (A)		Values (B)	Factory default values
C0	Configuration, connection and power limiter 2 / 3 phase	0 to 23 (see table C0)	17
C1	Variant / Version Vario Master	Pxxx Ux.xx (cannot be changed)	
C2	Variant / Version Vario Slaves left	Pxxx Ux.xx (cannot be changed)	
	Variant / Version Vario Slaves middle		
	Variant / Version Vario Slaves right		
C3	Hours of operation	xxxxx h	
C4	Max. NTC temperature	xxx °C	
C5	Number of wrong connections	xxx	
C6	Demo mode	0: Demo mode disabled; normal operation 1: Demo mode enabled; all functions of the touch control are enabled without power being delivered.	0
C7	Display test	-	
C10	Contrast of slide controls and buttons	0 to 4 (see table C10)	0

OPERATION

C0	Configuration
17	11.1 kW 3-phase
18	9.0 kW 3-phase
19	7.4 kW 2-phase cooking group
20	6.0 kW 2-phase cooking group

Note: configurations 0 to 16 and 21 to 23 are not suitable for this hob. An error code may occur; do not use the hob.

C10	Contrast of slide controls and buttons
0	Maximum contrast between dimmed and fully lit part of slide control
1	Less contrast: dimmed part of slide control is slightly brighter
2	Less contrast: dimmed part of slide control is brighter
3	Minimum contrast: dimmed part and fully lit part of the slide control are equally bright

Note: the contrast setting also affects the brightness of the function buttons.

MAINTENANCE

Cleaning

Daily cleaning

- Although overcooked food cannot burn into the glass, it is recommended to clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning, it is best to use a damp cloth with a mild detergent.
- Dry the glass plate with a paper towel or dry cloth.

Stubborn stains

- Even stubborn stains can be removed with a mild detergent, such as washing-up liquid.
- Remove water spots and limescale with vinegar.
- Metal marks (created by sliding pans) are often difficult to remove. Special products are available for this purpose.
- Remove food residues with a glass scraper. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.



Never use!

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and scale can accumulate.
- Never use sharp objects such as steel wool or scouring pads.



TROUBLESHOOTING

General

Switch off the hob immediately if you see a crack in the glass (no matter how small). Unplug the power cord, or turn off the circuit breaker(s) or remove the fuse(s) in the meter cupboard. For permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

Troubleshooting table

If the device appliance does not work properly, this does not always mean it is defective. First, try to solve the problem yourself by checking the points below. You can also visit the website for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is switched on for the first time.	This is the normal start-up routine.	Normal operation.
The fan continues to operate for a few minutes after the hob is switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight odour may be noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear after the appliance has been used several times. Ventilate the kitchen.
The pans make noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the pan.	At high settings, this is perfectly normal for some pans. This does not harm the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows  .	The pan you are using is not suitable for induction cooking or is too small in diameter.	Use a suitable pan.
	There is no pan (or an unsuitable pan) on the cooking zone.	
A cooking zone suddenly stops, and you hear a signal.	The preset time has elapsed.	Normal operation.
The hob does not work, and nothing appears on the display.	There is no power due to a faulty cable or connection.	Check the fuses and the electrical switch (for a permanent connection).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	Faulty electrical connection.	Have the electrical connection checked.
The  symbol is shown on all displays.	The lock function is active.	Deactivate the lock function.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
The controls respond poorly.	There may be a thin layer of water on the hob or on a finger, causing the controls to respond poorly.	Make sure the hob and/or finger is clean.
The display shows r' or code Er03.	There is an object or water on the control panel.	Remove the object; clean the control panel.
The display shows code E2.	Excessive hob temperature.	Let the appliance cool down. Then switch the hob on again.
The display shows code E8.	Fan air intake is blocked/Fan defective.	Remove the obstruction/ Replace the fan.
The display shows code U400.	Check the connection; the appliance is connected incorrectly.	Disconnect power to the appliance and check the mains voltage.
The display shows code EC (Er63) or EC (Er64).		Switch off the cooking zone, remove all pans from the hob, and allow the appliance to cool down. Then switch the hob on again.
The display shows code E6-3, E6-6, or Er45-9.	There is a problem with the mains power. Faulty connection.	Check the connection and interconnections on the appliance.

In case of other problems, contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information required by EU Regulation 66/2014

Measurements according to EN 60350-2

Model designation	IK8093R_...						
Hob type	Induction hob						
Number of electric cooking zones and/or cooking areas	6						
Heating technology	Induction cooking zones/areas						
For non-round cooking zones or areas: the length and width of the usable area per electrically heated cooking zone/area in mm	<table border="1"> <tr> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> </tr> <tr> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> <td>220x 185</td> </tr> </table>	220x 185	220x 185	220x 185	220x 185	220x 185	220x 185
220x 185	220x 185	220x 185					
220x 185	220x 185	220x 185					
Energy consumption per cooking zone/area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	<table border="1"> <tr> <td>169.9</td> <td>170.0</td> <td>158.5</td> </tr> <tr> <td>169.9</td> <td>170.0</td> <td>158.5</td> </tr> </table>	169.9	170.0	158.5	169.9	170.0	158.5
169.9	170.0	158.5					
169.9	170.0	158.5					
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	166.1						

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials were used in the manufacture of this appliance.

At the end of its life cycle, this appliance must be disposed of in a responsible manner. You can obtain more information about this from the government.

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

- cardboard
- polyethylene film (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)

These materials must be disposed of in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The product is marked with a crossed out wheeled bin symbol to show that domestic electrical appliances should be disposed of separately from normal household waste. This means that the appliance may not be disposed of in unsorted household waste at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste processing location for separated waste or to a dealer who provides this service.

The separate disposal of household appliances prevents potentially negative environmental and health impacts and ensures that the materials contained in these appliances can be recovered, saving energy and raw materials to a considerable extent.

Declaration of conformity



We declare that our products comply with the applicable European directives, standards and rules, as well as all requirements in the standards to which reference is made.



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 garantietaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



916058

Pelgrim