

IK862---

IK883---

IK893---

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

Pelgrim

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
Automatische 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
Flexzones koppelen	14
Grillfunctie	15
Timerbediening	15
Eierwekker	16
Kookduurteller	17
Automatische opwarmfunctie	17
Vergrendelfunctie	18
Pauzefunctie	18

Herstelfunctie	19
Warmhoudfunctie	19
Chef Cook functie	19
Gebruikersinstellingen	20
Servicemenu	22

Onderhoud

Reiniging	24
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	25
Probleemoplossingstabel	25

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	27
---	----

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	29
---------------------------------	----



Gebruikte pictogrammen

Belangrijk om te weten

Handig om te weten

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.

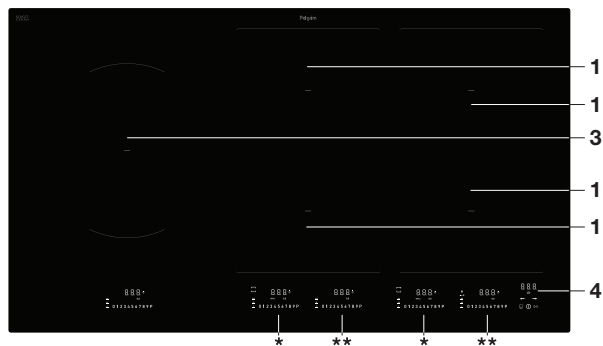
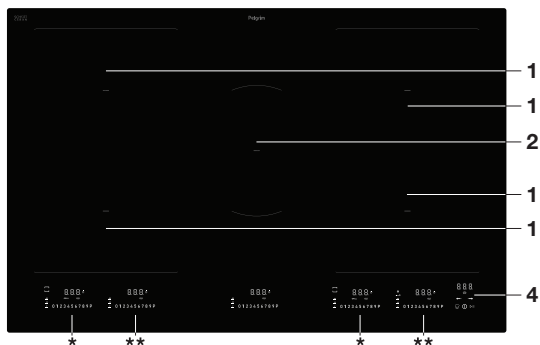
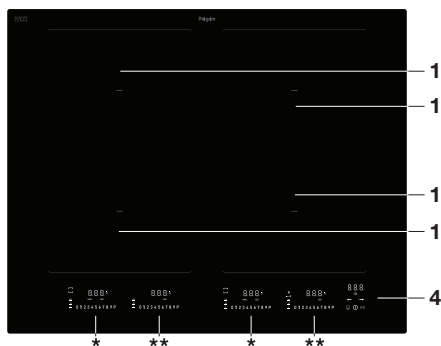
Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

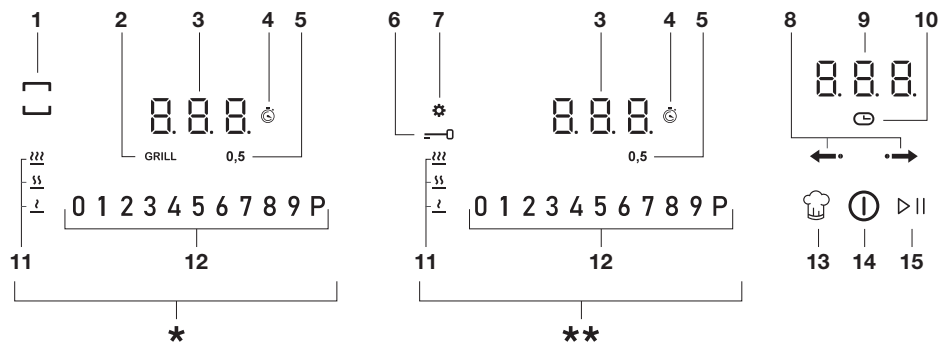
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Flexzone 230 x 195 mm (2,1 kW / 2,65 kW boost / 3,7 kW dubbel boost)
 2. Kookzone Ø 210 mm (1,85 kW / 2,3 kW boost / 3,0 kW dubbel boost)
 3. Kookzone Ø 280 mm (2,6 kW / 3,3 kW boost / 3,7 kW dubbel boost)
 4. Bedieningspaneel
- ★ Toetsen achterste kookzone / ★★ Toetsen voorste kookzone

Bedieningspaneel



1. Koppeltoets
2. Grilltoets
3. Vermogensdisplay / Timerdisplay
4. Timertoets
5. Toets 'Half vermogen'
6. Vergrendeltoets
7. Menutoets (Gebruikersinstellingen)
8. Vorige en volgende in het menu
9. Eierwekkerdisplay en display van het menu
10. Eierwekkertoets
11. Warmhoudtoetsen (44 °C / 70 °C / 94 °C)
12. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand P) voor:
 - ▷ het instellen van een waarde voor een kookzone en de timer
13. Toets 'Chef Cook'
14. Aan-/uittoets
15. Pauzetoets

***** Toetsen voor de achterste kookzones (met koppeltoets en grilltoets)

****** Toetsen voor de voorste kookzones (met of zonder vergrendeltoets / menutoets)

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.
	Pauzefunctie actief.
	Koppelfunctie actief.
	Grillfunctie actief.
	Warmhoudfunctie actief (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	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 gebruiks-tijd (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 gebruiks-tijd (in uren)
9	1
Boost / dubbele boost	15 minuten
Warmhouden	2
Op temperatuur houden	2
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 ronde kookzone 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.

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 230 x 195 mm.
 - ▷ 90 mm voor een kookzone Ø 210 mm.
 - ▷ 140 mm voor een kookzone Ø 280 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.

Automatische pandetectie

- Als er een ijzerhoudende pan geplaatst wordt, licht de bediening op. De kookzone kan ingesteld worden.
- Als er geen ijzerhoudende pan geplaatst wordt, licht de bediening niet op. De kookplaat schakelt na 30 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.
- Als de flexzones gekoppeld zijn en er wordt een ongeschikte of te kleine pan gebruikt, zal het pandetectiesymbool gaan knipperen of de koppelfunctie wordt uitgeschakeld.



De automatische pandetectie kan, indien gewenst, bij de 'Gebruikersinstellingen' aangepast worden.

Vermogen instellen

De kookzones hebben vermogenniveaus van 0 tot 9, een boostniveau en een dubbel boost-niveau. Met de toets 'half vermogen' kunnen halve stappen worden ingesteld (0,5 en 9,5 kunnen niet ingesteld worden). 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.

Gebruik instelling 4 - 6,5 voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen 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 ijzerhoudende 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.
 - De beschikbare functies worden gedimd weergegeven.
2. Plaats binnen 20 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.
 - Druk indien gewenst op de toets 'half vermogen'.
 - 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 20 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

Boostfunctie

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



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 boost (P) in te stellen.
 - De vermogensstand verschijnt in de display.
2. Druk, indien gewenst, nogmaals op stand boost (P) om dubbel boost te selecteren.
 - 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 20 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 15 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.

Opmerkingen

- De pan verplaatsfunctie is alleen beschikbaar als de automatische pandetectie is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat er slechts één pan tegelijk wordt verplaatst.
- De pan verplaatsfunctie kan, indien gewenst, bij de 'Gebruikersinstellingen' uitgezet worden.

Flexzones koppelen

De flexzones 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). **Let op:** bij gekoppelde flexzones is geen boost mogelijk.

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



Als de gebruikte pan de beide zones te weinig bedekt, gaat het pandetectiesymbool knipperen.

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 flexzones.
 - ▷ De koppeltoets en grilltoets worden zichtbaar.
2. Druk op de grilltoets.
 - ▷ De koppeltoets en grilltoets lichten feller op en het koppelsymbool verschijnt; de flexzones zijn met elkaar verbonden.
 - ▷ Op het display van de voorste flexzone verschijnt het grillsymbool en '0'.
3. Gebruik de schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen tussen 1 en 9.
 - ▷ De stand verschijnt op het display van de voorste flexzone.
 - ▷ De gekoppelde kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - ▷ Stel een hoger of lager vermogen in door de schuifregelaar te gebruiken.
4. Druk op de grilltoets om de grillfunctie uit te schakelen.
 - ▷ Op beide displays verschijnt '0'.



Als de gebruikte grillplaat de beide zones te weinig bedekt, gaat het pandetectie-symbool knipperen en wordt de grillfunctie na 10 seconden uitgeschakeld.

Timerbediening

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



De tijd moet per minuut worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 199 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 '000'.
2. Stel een tijd in met de schuifregelaar; eerst het voorste cijfer (1 honderd tal), dan het middelste cijfer (per 10 minuten) en tot slot het achterste cijfer (de minuten).
3. Raak de timertoets aan ter bevestiging of wacht totdat de timertoets niet meer knippert.
 - ▷ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer met aftellen. De ingestelde tijd wordt getoond.
 - ▷ Na een aantal seconden wordt weer de vermogensstand getoond.
 - ▷ De timertoets is fel verlicht en 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 timertoets en '000' knipperen.
- Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.



Om tussendoor de ingestelde tijd te bekijken of te wijzigen; raak de timertoets aan. De tijd wordt enige seconden getoond en de timertoets knippert. Daarna wordt de vermogensstand weer getoond.



Raak de timertoets aan en stel met de schuifregelaar de tijd in op '000' om voortijdig de timer uit te schakelen.

Eierwekker

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



De tijd moet per minuut worden ingesteld. De in te stellen tijdsduur is max. 199 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 verschijnt '000'.
2. Stel een tijd in met de schuifregelaar; eerst het voorste cijfer (1 honderd tal), dan het middelste cijfer (per 10 minuten) en tot slot het achterste cijfer (de minuten).
3. Raak de eierwekkertoets aan ter bevestiging of wacht totdat de eierwekkertoets niet meer knippert.
 - Wanneer de tijd is ingesteld, begint de eierwekker met aftellen.
 - De eierwekkertoets is fel verlicht en geeft aan dat de eierwekker is ingesteld.
 - Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de eierwekkertoets en '000' knipperen.
 - Raak de eierwekkertoets aan om het alarm uit te schakelen.



Om tussendoor de ingestelde tijd te wijzigen; raak de eierwekkertoets aan. De tijd wordt getoond en de eierwekkertoets knippert. Met de schuifregelaar van de kookzone naast de aan-/uittoets kan de tijd worden aangepast.



Raak de eierwekkertoets aan en stel met de schuifregelaar naast de aan-/uittoets de tijd in op '000' 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 '000' 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.



Het is niet mogelijk om de kookduurteller en de timer tegelijkertijd op dezelfde kookzone te combineren.

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.

Vergrendelfunctie

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

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk 3 seconden op de vergrendeltoets totdat er een animatie verschijnt.
3. Schuif over de schuifregelaar naar rechts zoals de animatie aangeeft.
 - Op de displays van de kookzones verschijnt 'L', op het display van de eierwekker verschijnt 'Loc'.
 - De vergrendelfunctie is geactiveerd.
4. Bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat is de vergrendelfunctie actief.
 - Op de displays van de kookzones verschijnt 'L', op het display van de eierwekker verschijnt 'Loc'.
5. Druk weer 3 seconden op de vergrendeltoets totdat er een animatie verschijnt.
6. Schuif over de schuifregelaar naar links zoals de animatie aangeeft.
 - De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Pauzefunctie

U kunt het koken pauzeren (max. 10 minuten) in plaats van de kookplaat uit te zetten. Ingeschakelde kookzones gaan uit 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 de displays van de kookzones verschijnt het pauzesymbool.
 - De kookplaat staat nu in de pausestand.
 - Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief.
2. Druk nogmaals gedurende 2 seconden op de pauzetoets.
 - De schuifregelaar knippert.
3. Raak de schuifregelaar 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 6 seconden de knipperende pauzetoets aan.

Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om voedsel op te warmen of 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.
2. Raak de betreffende warmhoudtoets aan (44 °C / 70 °C / 94 °C).
 - 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 twee of 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.

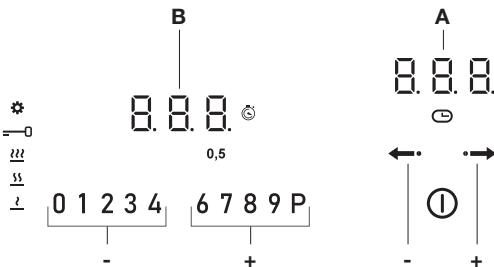
- Op de kookzone(s) aan de linkerkant wordt automatisch vermogensniveau 3 geactiveerd.
 - Op de kookzone(s) in het midden wordt automatisch vermogensniveau 6 geactiveerd.
 - Op de kookzone(s) aan de rechterkant wordt automatisch vermogensniveau 9 geactiveerd.
1. Plaats een pan (of meerdere pannen) op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

Gebruikersinstellingen

Met de gebruikersinstellingen kan de kookplaat gepersonaliseerd worden.

- Door de toets 'vorige' (-) en de toets 'volgende' (+) te gebruiken, kan naar de verschillende menu-items (A) genavigeerd worden.
- Door het linker (-) en het rechter (+) gedeelte van de schuifregelaar te gebruiken, kan naar de bijbehorende waarden (B) genavigeerd worden.

Elk item heeft een andere selectiewaarde, beschreven in de tabel.



Menu-item (A)	Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
U00: terug naar fabrieksinstellingen	0: Gebruikersinstellingen niet terugzetten naar fabrieksinstellingen. 1: Fabrieksinstellingen terugzetten nadat het gebruikersmenu is verlaten.	0
U01: vergrendelfunctie	0: Automatische activering van de vergrendelfunctie is uitgeschakeld. 1: Automatische activering van de vergrendelfunctie is ingeschakeld.	0
U02: volume van de toetsen bij aanraking	0: uit 1: 3% 2: 10% 3: 18% 4: 34% 5: 64% 6: 100%	6
U03: volume van de waarschuwingstonen		6
U05: bevestiging van het vermogensniveau bij de pan verplaatsfunctie	0: Geen bevestiging nodig. 1: Bevestiging afhankelijk van het vermogensniveau (bevestiging nodig bij vermogensstand 7 of hoger; bevestig, nadat een pan is verplaatst, door binnen 15 seconden de knipperende schuifregelaar aan te raken). 2: Vraag altijd om bevestiging van het vermogensniveau (bevestig, nadat een pan is verplaatst, door binnen 15 seconden de knipperende schuifregelaar aan te raken).	0

Menu-item (A)	Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
U06: automatische pandetectie	0: automatische pandetectie niet actief (de bediening is zichtbaar als de kookplaat is ingeschakeld, ook als er geen pan op de kookzone staat). 1: automatische pandetectie actief, ook actief voor het automatisch koppelen van de flexzones. 2: automatische pandetectie actief, maar niet actief voor het automatisch koppelen van de flexzones.	2
U07: geluidssignaal van de timer	0: Geluid elke 2 seconden gedurende 120 seconden. 1: Geluid elke 5 seconden gedurende 40 seconden. 2: Geluid elke 2 seconden gedurende 20 seconden. 3: Geluid elke 5 seconden gedurende 20 seconden. 4: Enkel geluid, time-out na 1 seconde	0
U08: vermogensbegrenzer Deze instellingen zijn van toepassing voor een 1-fase aansluiting!	-- : geen vermogensbegrenzing. + : bereik 2 kW tot 5 kW in stappen van 100 W. + : bereik 5 kW tot 10 kW in stappen van 500 W.	--

1. Druk op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - De beschikbare functies worden gedimd weergegeven.
2. Druk 3 seconden op de menu-toets.
 - Het menu-item en de bijbehorende waarde worden getoond.
3. Pas de waarden naar wens aan.
4. Raak de aan-/uittoets 3 seconden aan om de instellingen te bevestigen en het menu te verlaten.



Raak de menu-toets 1 seconde aan om het menu te verlaten zonder wijzigingen op te slaan.

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.

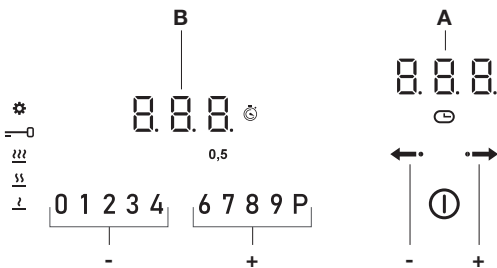
1. Houd de knipperende menutoets ingedrukt.
2. Raak 3 keer binnen 1 seconde de aan-/uittoets aan.
 - Elke geldige aanraking van een toets wordt bevestigd door een geluidssignaal.
3. Houd vervolgens de aan-/uittoets gedurende 5 seconden ingedrukt.
 - Het menu-item en de bijbehorende waarde worden getoond.
4. Pas de waarden naar wens aan.
5. Raak de aan-/uittoets 3 seconden aan om de instellingen te bevestigen en het menu te verlaten.



Raak de menutoets 1 seconde aan om het menu te verlaten zonder wijzigingen op te slaan.

- Door de toets ‘vorige’ (-) en de toets ‘volgende’ (+) te gebruiken, kan naar de verschillende menu-items (A) genavigeerd worden.
- Door het linker (-) en het rechter (+) gedeelte van de schuifregelaar te gebruiken, kan naar de bijbehorende waarden (B) genavigeerd worden.

Elk item heeft een andere selectiewaarde, beschreven in de tabel.



Servicemenu-item (A)		Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
C00	Configuratie, aansluiting en vermogensbegrenzer 2 / 3 fase	0...15 (zie tabel C0)	Zie tabel
C01	Handmatige selectie van de bedieningsconfiguratie	Alleen te gebruiken door een gekwalificeerde servicemonteur	

BEDIENING

Servicemenu-item (A)		Waarden (B)	Standaard waarden af fabriek
C02	Huidige variant / versie wordt getoond	P171.017 V1.08 (niet aan te passen)	
C03	Bedrijfsuren	xxxxx h	
C04	Toont de maximale gemeten temperatuur voor elke bediening	xxx °C	
C05	Aantal verkeerde verbindingen	xxx	
C06	Demostand	0: Demomodus uitgeschakeld; normale werking 1: Demomodus ingeschakeld; alle functies van de touch control zijn ingeschakeld zonder dat er vermogen wordt geleverd.	0
C07	Display test	-	
C08	Meerfase begrenzer	0: 3,7 kW per fase 1: 3,0 kW per fase 2: 2,3 kW per fase	0
C10	Helderheid van gedimde toetsen	0...7 (zie tabel C10)	Zie tabel

C00 IK862	C00 IK883	C00 IK893	Configuratie
	13	05	11,1 kW 3 fase
2	14	06	7,4 kW 2 fase / kookgroep (NL)
2	13	05	1 fase instellen in de gebruikersinstellingen U08 = 3,7 kW

Opmerking; niet genoemde configuraties zijn niet geschikt.

C10	Helderheid van gedimde toetsen (%)	Indicatie 'AAN'	Standaard waarden af fabriek
0	10	ja	
1	25	ja	
2	40	ja	2: IK862 / IK883 / IK893
3	66	ja	
4	10	nee	
5	25	nee	
6	40	nee	6: IK862MG / IK883MG / IK893MG
7	66	nee	

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

Reiniging



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



Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.



De kookplaat kan door het kookproces nog steeds erg heet zijn! Maak de kookplaat bij voorkeur niet schoon als het glas nog heet is, omdat er een risico op verbranding bestaat. Raak het oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik indien gewenst ovenwanten om verbranding te voorkomen tijdens het schoonmaken direct na het koken.

Dagelijkse reiniging

- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek en afwasmiddel verdund met een beetje water.
- Spoel af met schoon water en droog zorgvuldig af.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een keramische kookplatreiniger gebruiken, evenals een geschikte schraper met een mesje.



Waarschuwingen:

- Vermijd absoluut sterk agressieve of schurende schoonmaakmiddelen en materialen die krassen kunnen veroorzaken, zoals schurende sponzen, ovenreinigers en vlekverwijderaars.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger.
- Gebruik geen voorwerpen die het keramisch glas kunnen bekrassen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pannen droog en schoon is. Til het kookgerei op wanneer u het verplaatst om krassen op het kookoppervlak te voorkomen.
- Gemorste suiker, jam, gelei, enz. moeten onmiddellijk worden schoongemaakt om schade aan het kookoppervlak te voorkomen.

Voor uw matglazen kookplaat:

Bij hardnekkige specifieke vlekken en markeringen (voedselresten, donkere of metalen vlekken):

- Gebruik een keramische kookplatreiniger.
- Laat 5 tot 10 minuten inwerken.
- Maak schoon met een schone microvezeldoek (maak cirkelvormige bewegingen met gematigde druk).
- Spoel af met water.
- Droog af met een microvezeldoek.

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.
Bij het plaatsen van een pan licht de bediening niet op.	Geen ijzerhoudende pan geplaatst.	
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.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
In de displays wordt symbol $\angle / \angle$ $\square$ $\subset$ weergegeven.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.
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 r' en '0, 2, 4, 6, 8, p' knipperen.	Er ligt een object of water op het bedieningspaneel.	Haal het object weg, maak het bedieningspaneel schoon. Reset de melding van de foutcode door de knipperende schuifregelaar kort aan te raken.
Het display toont code E1.	Het elektronische systeem is defect.	Ontkoppel de kookplaat bij de stroomonderbreker en sluit deze weer aan.
Het display toont code E2.	Een te hoge temperatuur van een kookzone.	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.		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 E6-9.	Er ontbreekt netspanning. Foutieve aansluiting.	Controleer de aansluiting en doorverbindingen op het toestel

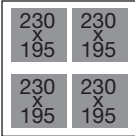
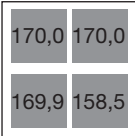


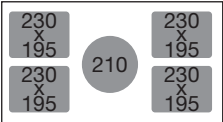
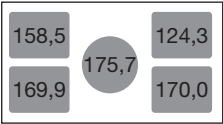
Probeer de error te resetten door het toestel spanningsloos te maken voordat u contact opneemt de servicedienst.

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

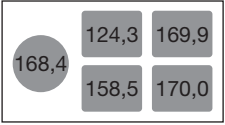
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK862_...
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
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.	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	167,1

Modelaanduiding	IK883_...
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm. Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm.	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	159,7

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	IK893_...
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm. Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm.	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	158,2

Informatie volgens verordening (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0,5 \text{ W}$.

De kookplaat schakelt automatisch naar de Uit-modus in minder dan 20 minuten nadat alle functies zijn voltooid.

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



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 keys and slide control	9
Induction noises	9
Suitable pans	9
Automatic 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
Connecting flex 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

CONTENTS

	Recall function	19
	Keep warm function	19
	Chef Cook function	19
	User settings	20
<i>Maintenance</i>		
	Cleaning	22
<i>Troubleshooting</i>		
	General	23
	Troubleshooting table	23
<i>Technical specifications</i>		
	Information required by EU Regulation 66/2014	25
<i>Environmental aspects</i>		
	Disposal of packaging and appliance	27



Pictograms used

Important information

Nice to know

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.

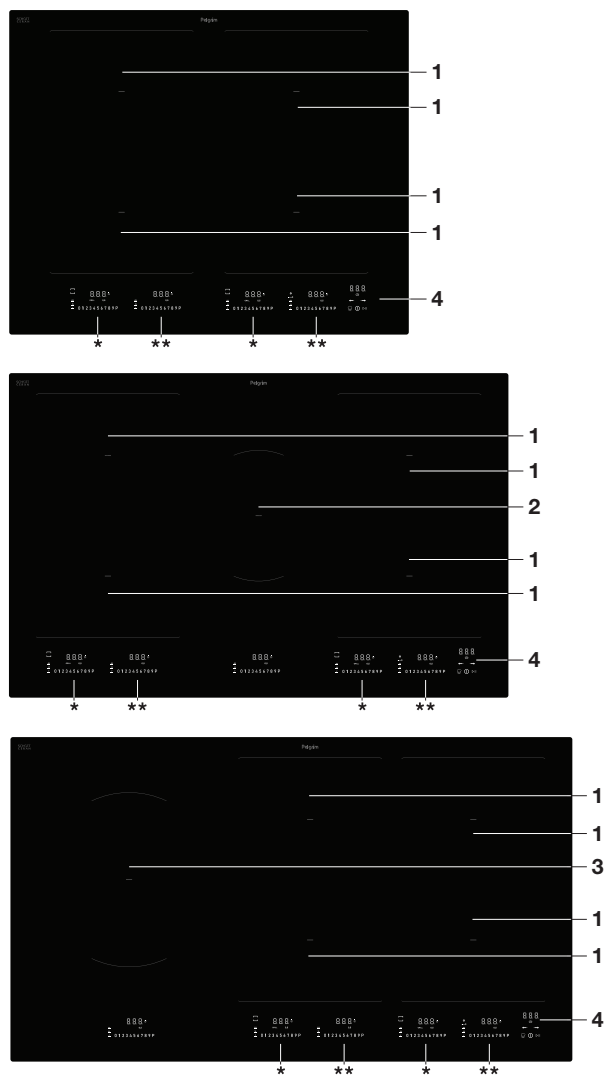
The installation instructions are supplied separately.

Enjoy cooking!

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

YOUR INDUCTION HOB

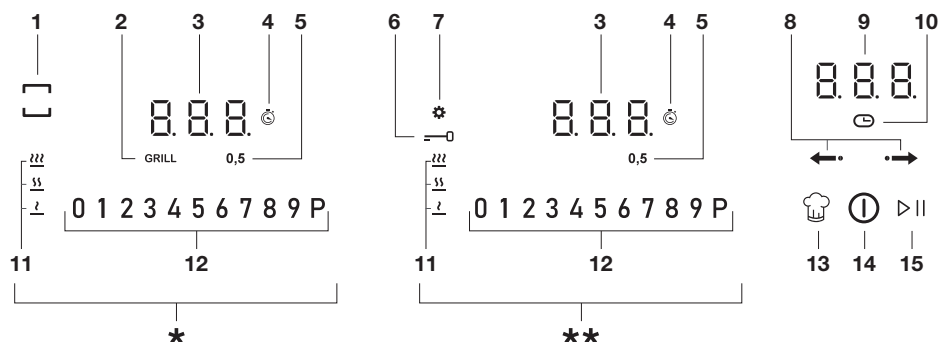
Description



- 1. Flex cooking zone 230 x 195 mm (2.1 kW / 2.65 kW boost / 3.7 kW double boost)
 - 2. Cooking zone Ø 210 mm (1.85 kW / 2.3 kW boost / 3.0 kW double boost)
 - 3. Cooking zone Ø 280 mm (2.6 kW / 3.3 kW boost / 3.7 kW double boost)
 - 4. Control panel
- * Rear cooking zone keys / ** Front cooking zone keys

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. Connect key
2. Grill key
3. Power display / Timer display
4. Timer key
5. Half level key
6. Lock key
7. Menu key (user settings)
8. Previous and next in the menu
9. Minute minder display and display of the settings menu
10. Minute minder key
11. Keep warm keys (44 °C / 70 °C / 94 °C)
12. Slide control (from position 0 to position P) for:
 - ▷ setting a value for a cooking zone and the timer
13. 'Chef Cook' key
14. On/off key
15. Pause key

***** Keys for the rear cooking zones (with connect key and grill key)

****** Keys for the front cooking zones (with or without lock key / menu key)

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.
	Pause function active.
	Connect function active.
	Grill function active.
	Keep warm function active (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	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
Boost / double boost	15 minutes
Keep warm	2
Hold temperature	2
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 round cooking zone and the right cooking zones also influence 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 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 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 230 x 195 mm cooking zone.
 - ▷ 90 mm for a cooking zone Ø 210 mm.
 - ▷ 140 mm for a cooking zone Ø 280 mm..
 - ▷ 240 mm for connected 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.

Automatic pan detection

- If an iron-containing pan is placed, the controls light up. The cooking zone can be set.
- If no iron-containing pan is placed, the controls do not light up. The hob switches off after 30 seconds.
- 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 flex cooking zones are connected and an unsuitable or too small pan is used, the pan detection symbol will flash or the connection function will be disabled.



Automatic pan detection can be adjusted in 'User settings', if desired.

Setting power

The cooking zones have power levels from 0 to 9, a boost level and a double boost level. The "half level" key allows you to set half-power settings (0.5 and 9.5 cannot be set). 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

Use setting 4 - 6.5 for:

- boiling large quantities
- defrosting hard vegetables
- frying thin 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 key 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 key.

Intelligent hob with automatic pan detection

This is an intelligent hob with automatic pan detection. When an iron-containing 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 keys 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. Touch the on/off key until you hear a sound signal.
 - ▷ The available functions are displayed dimly.
2. Place a pan in the middle of a cooking zone within 20 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.
 - ▷ Touch the half level key if required.
 - ▷ 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 20 seconds.

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 boost (P).
 - The power setting appears on the display..
2. If desired, touch setting boost (P) again to select double boost.
 - 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 key 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 20 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.

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 15 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.

Remarks

- The move pan function is only available when automatic pan detection is active.
- Be sure to only move one pan at a time.
- The move pan function can be disabled in 'User settings', if desired.

Connecting the flex cooking zones

The flex cooking zones can be connected 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). **Please note:** setting boost is not possible with connected flex cooking zones.

1. Place a pan in the middle of the two flex cooking zones.
 - The connect key and grill key are shown.
2. Touch the connect key.
 - The connect key lights up brighter and the connect symbol appears.
 - '0' appears on the display of the front flex cooking zone.
3. Use the slide control to set the desired power level or function for the connected cooking zones.
 - The setting appears on the display of the front flex cooking zone.
 - The connected 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 connect key to disconnect the flex cooking zones again.
 - '0' appears on both displays.



If the pan used does not cover both zones sufficiently, the pan detection symbol will flash.

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 flex cooking zones.
 - The connect key and grill key are shown.
2. Touch the grill key.
 - The connect key and grill key light up brighter and the connect symbol appears; the flex zones are connected.
 - The grill symbol and '0' appear on the display of the front flex cooking zone.
3. Use the slide control to set the desired power level between 1 and 9.
 - The setting appears on the display of the front flex cooking zone.
 - The connected 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 key to switch off the grill function.
 - '0' appears on both displays.



If the griddle used does not cover both zones sufficiently, the pan detection symbol will flash and the grill function will switch off after 10 seconds.

Timer control

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



The time must be set in minutes. The maximum duration is 199 minutes.

1. Touch the timer key of the corresponding cooking zone to switch on the timer.
 - The timer key starts flashing. As long as the key is flashing, the time can be set.
 - The display shows '000'.
2. Set a time using the slide control; first the front digit (1 hundred number), then the middle digit (per 10 minutes) and finally the back digit (the minutes).
3. Touch the timer key to confirm, or wait until the timer key stops flashing.
 - When the time is set, the timer starts counting down. The set time is displayed.
 - After a few seconds, the power level is displayed again.
 - The timer key is brightly lit, indicating that a timer has been set for the relevant cooking zone.

OPERATION

- ▶ The selected cooking zone switches off automatically once the set time has elapsed; an audio signal sounds and the timer key and “000” flash.
- ▶ Touch the timer key to stop the alarm.



To view or change the set time in between; touch the timer key. The time is displayed for a few seconds and the timer key flashes. Then the power level is displayed again.



Touch the timer key and then set the time to ‘000’ with the slide control to switch off the timer earlier.

Minute minder

The minute minder is not connected to a cooking zone. When the hob is switched off, the minute minder continues to run. The slide control next to the on/off key is used to set the minute minder.



The time must be set in minutes. The maximum duration is 199 minutes.

1. Touch the minute minder key to switch on the minute minder.
 - ▶ The minute minder key starts flashing. As long as the key is flashing, the time can be set.
 - ▶ The display shows ‘000’.
2. Set a time using the slide control; first the front digit (1 hundred number), then the middle digit (per 10 minutes) and finally the back digit (the minutes).
3. Touch the minute minder key to confirm, or wait until the minute minder key stops flashing.
 - ▶ When the time is set, the minute minder starts counting down.
 - ▶ The minute minder key is brightly lit, indicating that the minute minder is set.
 - ▶ When the set time has elapsed, an audio signal sounds and the minute minder key and “000” flash.
 - ▶ Touch the minute minder key to stop the alarm.



To change the set time in between; touch the minute minder key. The time is displayed and the minute minder key flashes. With the slide control next to the on/off key you can change the time.



Touch the minute minder key and then set the time to ‘000’ with the slide control next to the on/off key to switch off the minute minder earlier.

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 key for 3 seconds until '000' 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.



It is not possible to combine the cooking time counter and timer at the same time on the same cooking zone.

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.
 - ▷ '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.

Lock function

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

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the lock key for 3 seconds until an animation appears.
3. Slide over the slide control to the right as the animation indicates.
 - ▷ 'L' appears on the cooking zone displays, "Loc" appears on the minute minder display.
 - ▷ The lock function is active.
4. When the hob is switched on again, the lock function is active.
 - ▷ 'L' appears on the cooking zone displays, "Loc" appears on the minute minder display.
5. Touch and hold the lock key again for 3 seconds until an animation appears.
6. Slide over the slide control to the left as the animation indicates.
 - ▷ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Pause function

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

1. Touch and hold the pause key for 2 seconds.
 - ▷ The pause symbol appears on all cooking zone displays.
 - ▷ The hob is now in pause mode.
 - ▷ Only the on/off key and pause key are active.
2. Touch and hold the pause key again for 2 seconds.
 - ▷ The slide control is blinking.
3. Touch the slide control to switch off the pause function.
 - ▷ The cooking process and timers resume.

Recall function

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

1. Touch the on/off key within 6 seconds.
2. Touch the blinking pause key within 6 seconds.

Keep warm function

Use this function to reheat food or 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.
2. Touch the corresponding keep warm key (44 °C / 70 °C / 94 °C).
 - The keep warm function is active. The display shows the corresponding keep warm symbol.
3. Set the power level to '0' to switch 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 two or three connected 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 zone(s) on the left.
 - Power level 6 is automatically activated for the middle cooking zone(s).
 - Power level 9 is automatically activated for the cooking zone(s) on the right.
1. Place a pan (or several pans) in the middle of a cooking zone.
 2. Touch the 'Chef Cook' key.
 - Power levels appear on the displays and the connect keys 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.
 4. Touch the 'Chef Cook' key again to switch the function off.
 - The most recent settings are saved.

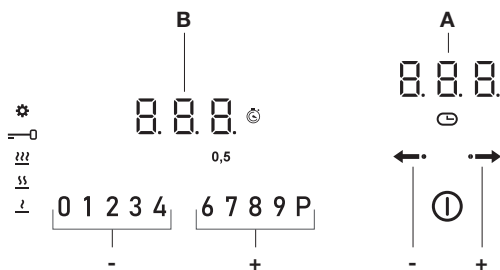
OPERATION

User settings

User settings can be used to personalize the hob.

- By using the previous (-) key and next (+) key, you can navigate to the various menu items (A).
- By using the left (-) and right (+) parts of the slide control, you can navigate to the corresponding values (B).

Each item has a different selection value, described in the table.



Menu item (A)	Values (B)	Factory default values
U00: restore to factory defaults	0: Don't set the user settings to factory default. 1: Set the factory settings after user menu is left.	0
U01: lock function	0: Automatic activation of the lock function is disabled. 1: Automatic activation of the lock function is enabled.	0
U02: volume of tone when keys are touched	0: off 1: 3% 2: 10%	6
U03: volume of warning tones	3: 18% 4: 34% 5: 64% 6: 100%	6

OPERATION

Menu item (A)	Values (B)	Factory default values
U05: pot move power level confirmation	0: No confirmation needed. 1: Confirmation depending on power level (confirmation is required for power level 7 or higher; after moving a pan, confirm by touching the flashing slider within 15 seconds). 2: Always ask for power level confirmation (after moving a pan, confirm by touching the flashing slider within 15 seconds).	0
U06: permanent pan detection	0: automatic pan detection not active (the controls are visible when the hob is switched on, even if there is no pan on the cooking zone). 1: automatic pan detection active, also for automatically connecting the flex zones. 2: automatic pan detection active, but not active for automatically connecting the flex zones.	2
U07: timer sound signal	0: Sound every 2 seconds for 120 second. 1: Sound every 5 seconds for 40 seconds. 2: Sound every 2 seconds for 20 seconds. 3: Sound every 5 seconds for 20 seconds. 4: Single sound, time out after 1 second.	0
U08: power limiter These settings apply for a single-phase connection!	-- : no power limitation. + : Range 2 kW to 5 kW in 100 W steps. + : Range 5 kW to 10 kW in 500 W steps.	--

1. Touch the on/off key until you hear a sound signal.
 - The available functions are displayed dimly.
2. Touch the menu key for 3 seconds.
 - The menu item and its corresponding value are shown.
3. Adjust the values as required.
4. Touch the on/off key for 3 seconds to confirm the settings and to exit the menu.



Touch the menu key for 1 second to exit the menu without saving any changes.

OPERATION

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.

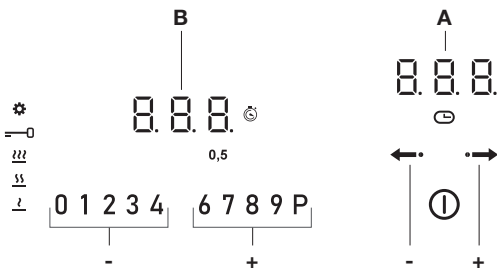
1. Touch the flashing menu button.
2. Touch the on/off button 3 times within 1 second.
 - ▷ Each valid touch of a button is confirmed by a sound signal.
3. Then touch the on/off button for 5 seconds.
 - ▷ The menu item and its corresponding value are shown.
4. Adjust the values as required.
5. Touch the on/off key for 3 seconds to confirm the settings and to exit the menu.



Touch the menu key for 1 second to exit the menu without saving any changes.

- By using the previous (-) key and next (+) key, you can navigate to the various menu items (A).
- By using the left (-) and right (+) parts of the slide control, you can navigate to the corresponding values (B).

Each item has a different selection value, described in the table.



Service menu item (A)		Values (B)	Factory default values
C00	Configuration, connection and power limiter 2 / 3 phase	0 to 15 (see table C0)	
C01	Manual selection of the touchcontrol configuration.	Only to be used by a qualified service engineer	
C02	Current variant / version is displayed	P171.017 V1.08 (cannot be changed)	
C03	Hours of operation	xxxxx h	

OPERATION

Service menu item (A)		Values (B)	Factory default values
C04	Displays the maximum temperature measured for each touch control	xxx °C	
C05	Number of wrong connections	xxx	
C06	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
C07	Display test	-	
C08	Multiphase limiter	0: 3.7 kW per phase 1: 3.0 kW per phase 2: 2.3 kW per phase	0
C10	Brightness of dimmed keys	0 to 7 (see table C10)	0

C00 IK862	C00 IK883	C00 IK893	Configuratie
	13	05	11.1 kW 3-phase
2	14	06	7.4 kW 2-phase / cooking group (NL)
2	13	05	Set 1 phase in user settings U08 = 3.7 kW

Note: configurations not listed are not suitable.

C10	Brightness of dimmed keys (%)	ON indication	Factory default values
0	10	yes	
1	25	yes	
2	40	yes	2: IK862 / IK883 / IK893
3	66	yes	
4	10	no	
5	25	no	
6	40	no	6: IK862MG / IK883MG / IK893MG
7	66	no	

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

MAINTENANCE

Cleaning



We recommend cleaning the appliance after each use. This will prevent overcooked food from damaging the glass plate.



Switch-off the appliance before cleaning.



The hob can be still very hot due to the cooking process! Preferably do not clean the hob if the glass is too hot, because there is risk of burn. Do not touch the surface directly. If desired use oven gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

Daily cleaning

- Remove light marks with a damp cloth and washing-up liquid diluted in a little water.
- Rinse with clean water and dry carefully.
- For stubborn stains, use a ceramic hob cleaner, as well as a suitable scraper with a blade.



Warning:

- Absolutely avoid highly aggressive or abrasive cleaning agents and materials that can cause scratches, such as abrasive sponges, oven cleaners and stain removers.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the bottom of the pan is dry and clean. Lift cookware when moving it to avoid scratching the cooking surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the cooking surface being damaged.

For your matte glass:

In case of persistent specific marks and stain (food residues, dark and metallic marks):

- Use a ceramic hob cleaner.
- Let it sit 5 to 10 min.
- Clean with a clean microfiber cloth (in a circular movement with a moderate pressure).
- Rinse with water.
- Wipe with a microfiber cloth.

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.	
	No iron-containing pan has been placed.	
When placing a pan the controls do not light up.	No iron-containing pan has been placed.	
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.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
The $\bar{L} / \bar{L} \square c$ symbol is shown on the displays.	The lock function is active.	Deactivate the lock function.
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 $\bar{r}$ and '0, 2, 4, 6, 8, p' blink.	There is an object or water on the control panel.	Remove the object; clean the control panel. Reset the error code message by briefly touching the flashing slider.
The display shows code E1.	The electronic system is defective.	Disconnect and reconnect the hob at the circuit breaker.
The display shows code E2.	Excessive cooking zone 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 E6-9.	There is a problem with the mains power. Faulty connection.	Check the connection and interconnections on the appliance.



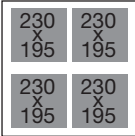
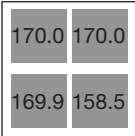
Try resetting the error by disconnecting the appliance from the power supply before contacting customer service.

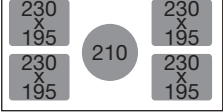
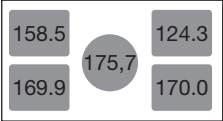
In case of other problems, contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

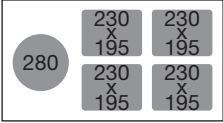
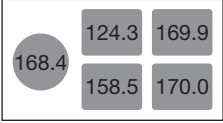
Information required by EU Regulation 66/2014

Measurements according to EN 60350-2

Model designation	IK862_...
Hob type	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or cooking areas	4
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.	
Energy consumption per cooking zone/area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	167.1

Model designation	IK883_...
Hob type	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or cooking areas	5
Heating technology	Induction cooking zones/areas
For circular cooking zones or areas: the diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm. For non-round cooking zones or areas: the length and width of the usable area per electrically heated cooking zone/area in mm.	
Energy consumption per cooking zone/area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	159,7

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model designation	IK893_...
Hob type	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or cooking areas	5
Heating technology	Induction cooking zones/areas
For circular cooking zones or areas: the diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm. For non-round cooking zones or areas: the length and width of the usable area per electrically heated cooking zone/area in mm.	
Energy consumption per cooking zone/area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	158.2

Information according regulation (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5 \text{ W}$.

The hob automatically goes to the Off position in less than 20 minutes after all functions are completed.

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

CE 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.

EN



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.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



964782

Pelgrim