

IKA7072

IKA7084ANT

IKA7085

IKA7093

IKA7094

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

Pelgrim

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

| | |
|--------------------------|---|
| Inleiding | 4 |
| Beschrijving | 5 |
| Bedieningspaneel | 7 |
| Meldingen op het display | 8 |

Veiligheid

| | |
|------------------------|---|
| Temperatuurbeveiliging | 9 |
| Kookduurbegrenzer | 9 |
| Vermogensregeling | 9 |

Voor het eerste gebruik

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

Bediening

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

Bediening met een gekoppelde afzuigkap

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

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|----|
| De intensiteit van de afzuiging aanpassen | 24 |
| De afzuiging uitzetten | 24 |
| Intensiteit 'Boost' van de afzuiging instellen | 25 |
| De ingestelde afzuigstand bij 'semi-automatisch' aanpassen | 25 |
| De timerfunctie van de afzuigkap instellen en uitschakelen | 26 |
| De verlichting van de afzuigkap in- en uitschakelen | 27 |
| De lichtsterkte van de afzuigkap instellen | 27 |
| <u>Gebruikersmenu</u> | 28 |
| <u>Onderhoud</u> | |
| Reiniging | 30 |
| <u>Problemen oplossen</u> | |
| Algemeen | 31 |
| <u>Technische specificaties</u> | |
| Informatie over EU-verordening 66/2014 | 33 |
| <u>Milieuaspecten</u> | |
| Verpakking en apparaat afdanken | 36 |

Gebuurkte pictogrammen



Belangrijke informatie



Handig om te weten



Elektrische aansluiting

Inleiding

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

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

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



Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

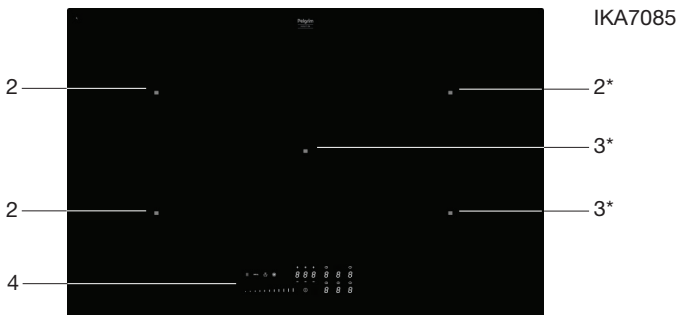
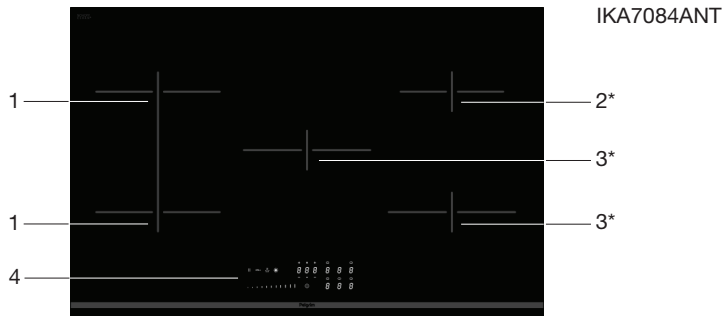
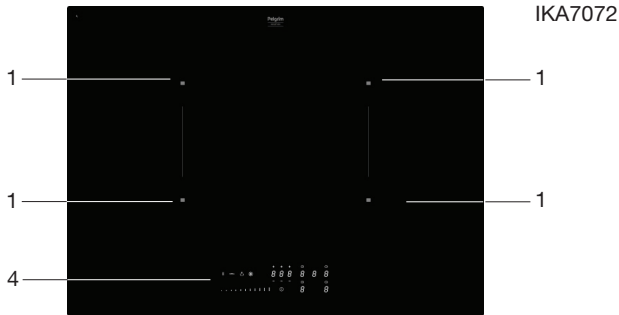
Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

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

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

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

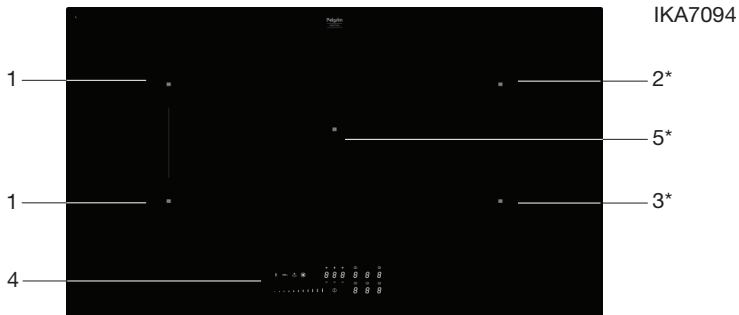
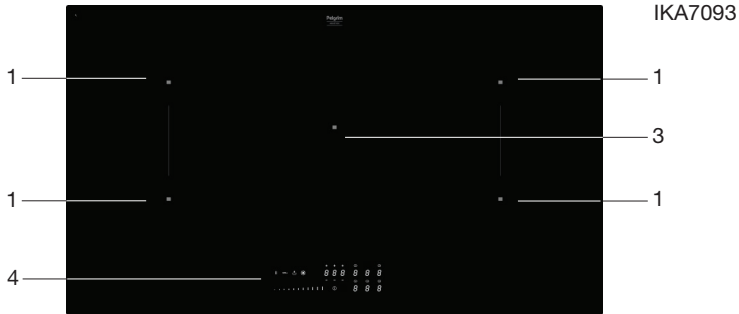
Beschrijving



1. Bridge-inductiekookzone 220 x 190 mm / 2,1 kW - 3,7 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 200 mm / 1,85 kW - 3,0 kW (boost)
3. Kookzone \varnothing 230 mm / 2,3 kW - 3,7 kW (boost)
4. Bedieningspaneel

★ Deze kookzones zitten samen op 1 fase en beïnvloeden elkaar (zie 'Bediening/Boost').

UW INDUCTIEKOOKPLAAT



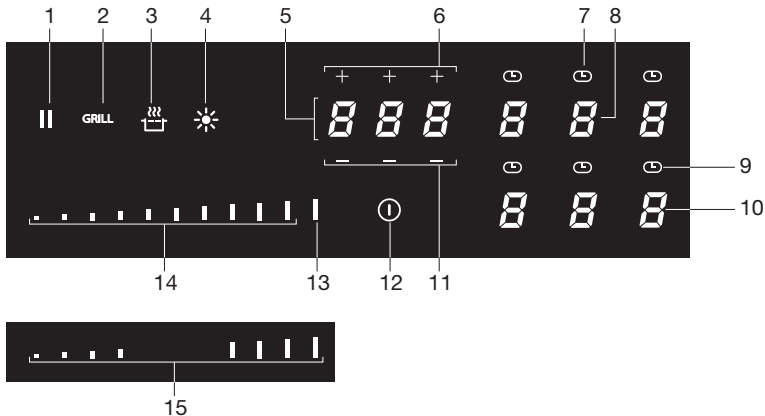
1. Bridge-inductiekookzone 220 x 190 mm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 200 mm / 1,85 kW - 3,0 kW (boost)
3. Kookzone \varnothing 230 mm / 2,3 kW - 3,7 kW (boost)
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone \varnothing 280 mm / 2,6 kW - 3,7 kW (boost)

★ Deze kookzones zitten samen op 1 fase en beïnvloeden elkaar (zie 'Bediening/Boost').

Bedieningspaneel




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



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

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Meldingen op het display

| Display kookzone | Beschrijving |
|--|--|
| 0 | Vermogensniveau '0' voor een kookzone. |
| 1 9 | Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand. |
| P | Boostniveau actief. |
| U | Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool). |
| H  | Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator 'H' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden. |
| L | Kinderslot actief. |
| A | Automatische verhitting actief. |
| - | Smeltfunctie actief (42 °C). |
| = | Warmhoudfunctie actief (70 °C). |
| ≡ | Sudderfunctie actief (94 °C). Toets voor smelten / warmhouden / sudderen is verlicht. |
| | Pauzefunctie actief. |
| ∩ | Gekoppelde Bridge inductie zones actief. |
| ≡ | Grillfunctie actief. Grilltoets is verlicht. |
| E | Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'. |

| Display timer | Beschrijving |
|---------------|--|
| 000 | Timer niet ingesteld. |
| 125 | Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten). |

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



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



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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

| Vermogensniveau | Maximale gebruikstijd |
|---------------------------------|---|
| 1 | 6 uur |
| 2 | 6 uur |
| 3 | 5 uur |
| 4 | 5 uur |
| 5 | 4 uur |
| 6 | 1,5 uur |
| 7 | 1,5 uur |
| 8 | 1,5 uur |
| 9 | 1,5 uur |
| P (boost) | 10 min. (schakelt dan terug naar stand 9) |
| Smelten / warmhouden / sudderen | 2 uur |

Vermogensregeling

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

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

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Geschikte pannen

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



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



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



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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter per zone is als volgt:
 - ▷ $\varnothing 200$ mm: minimale pandiameter 120 mm.
 - ▷ $\varnothing 230$ mm: minimale pandiameter 130 mm.
 - ▷ $\varnothing 280$ mm: minimale pandiameter 170 mm.
 - ▷ Octa zone: minimale pandiameter 100 mm.
- Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op gekoppelde Bridge inductie kookzones moet de minimale pandiameter 245 mm zijn.



Let op

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

Pandetectie

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

Vermogensniveaus

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

Boostfunctie

- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 10 minuten) op de hoogste vermogensstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Richtlijnen voor het koken

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

Gebruik de boost-instelling voor:

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

Gebruik instelling 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

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

Gebruik instelling 4-6 voor:

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

Gebruik instelling 1-3 voor:

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

BEDIENING



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

Bereiding starten



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

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

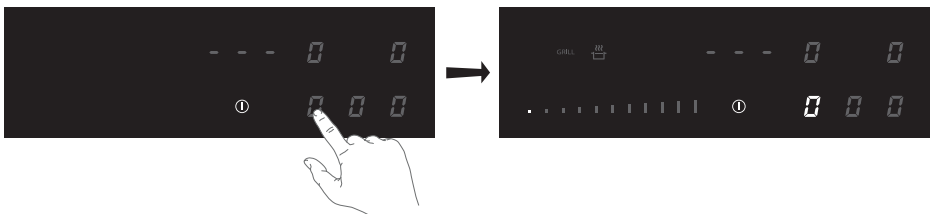


Als de kookplaat 20 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

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



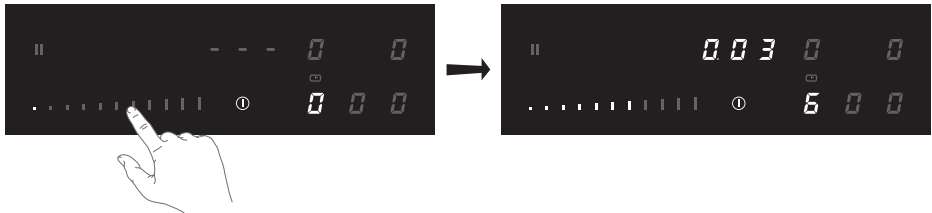
Wanneer de response tijd is verstreken, of tijdens het koken, activeert u de kookzone door de display van de gewenste kookzone handmatig te selecteren.



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

BEDIENING

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



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

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten op de hoogste kookstand te koken. De boostfunctie kan voor maximaal twee naast elkaar liggende kookzones tegelijk gebruikt worden.

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



Voor kookplaten met 5 kookzones: de zones die samen op 1 fase zitten beïnvloeden elkaar. Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn kan er maximaal 1 op boost gezet worden. De eerst ingestelde boost zal blijven staan.

Indien alle drie de zones op 1 fase worden ingeschakeld is boost niet mogelijk.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



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

Klaar met koken

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



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

De automatische opwarmfunctie inschakelen

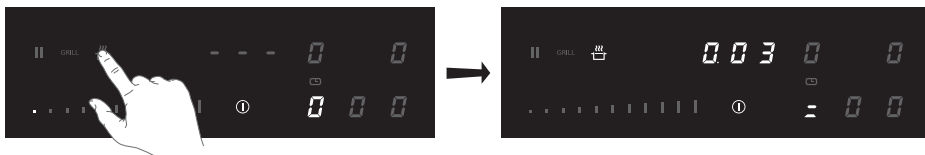
Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

| Vermogens-niveau | Opwarmtijd (minuten:seconden) |
|------------------|-------------------------------|
| 1 | 0:48 |
| 2 | 2:24 |
| 3 | 3:50 |
| 4 | 5:12 |
| 5 | 6:48 |
| 6 | 2:00 |
| 7 | 2:48 |
| 8 | 3:36 |

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

Smelten / warmhouden / sudderen inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
 - De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.
3. Raak (meerdere keren) de toets voor smelten / warmhouden / sudderen aan om de juiste functie te kiezen.
 - Het bijbehorende symbool verschijnt op het display. De functie is geselecteerd.



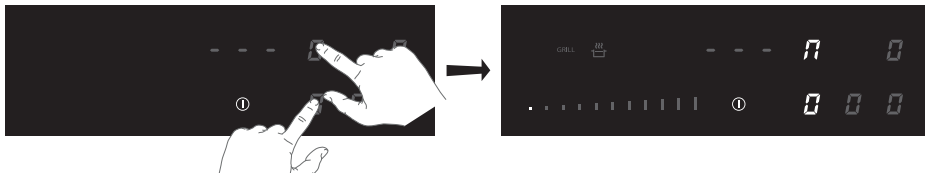
4. Zet het vermogensniveau op '0' of raak de toets smelten / warmhouden / sudderen (meerdere keren) aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen ('0' in de display).

De Bridge-inductiekookzones koppelen

Twee Bridge-inductiezones kunnen worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 245 mm).

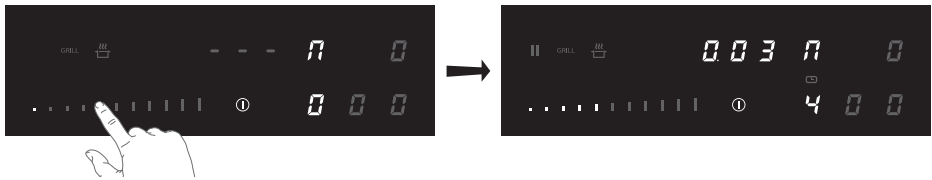
Koppeling van Bridge-inductiekookzones (afhankelijk van model)

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



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

BEDIENING



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

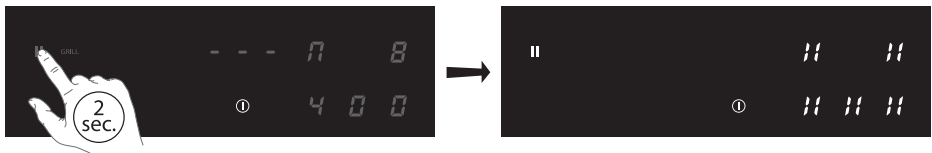
Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

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

Koken pauzeren

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

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



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

Herstelfunctie

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

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

De eierwekker gebruiken



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

De kookplaat is ingeschakeld en er is geen kookzone geselecteerd.

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

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



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

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

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

- *Het alarm stopt na 2 minuten automatisch.*



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



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

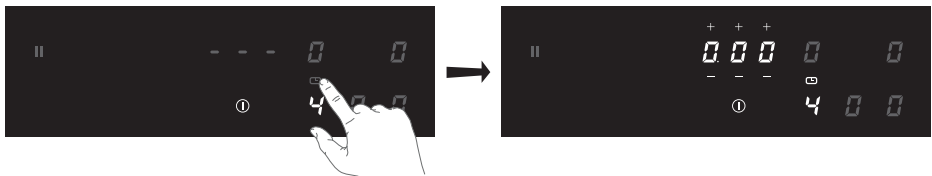
De timer gebruiken



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

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

1. Raak het timersymbool boven de betreffende kookzone aan.
 - ▶ *Op het display van de timer verschijnt '0.00' en het geselecteerde timersymbool knippert.*



2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten).
 - ▶ *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
 - ▶ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd na 5 seconden af te tellen.*
 - ▶ *Raak de betreffende kookzone toets aan om de resterende tijd weer te geven.*
 - ▶ *Het timersymbool van de actieve kookwekkers licht helder op.*
 - ▶ *De laatste 10 minuten wordt in minuten en seconden weergegeven.*
 - ▶ *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - ▶ *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
3. Raak een toets aan om het alarm uit te schakelen.
 - ▶ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*



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

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak het timersymbool boven de betreffende kookzone aan om de zone te selecteren waarvan u de kookwekker wilt aanpassen.
 - ▶ *Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het helder verlichte timersymbool boven het kookzonedisplay.*
 - ▶ *Het timerdisplay toont de ingestelde tijd.*
2. Gebruik de toetsen '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

BEDIENING

De resterende kookduur controleren

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

De timer uitschakelen

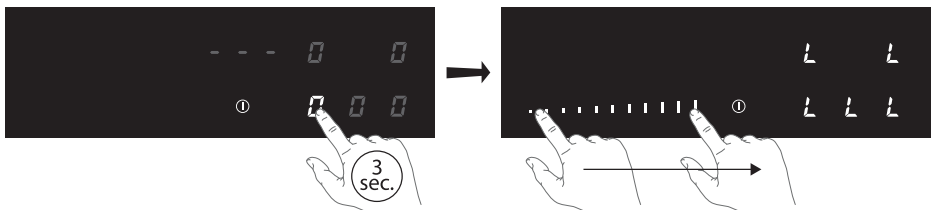
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

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

Kinderslot

Kinderslot inschakelen

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

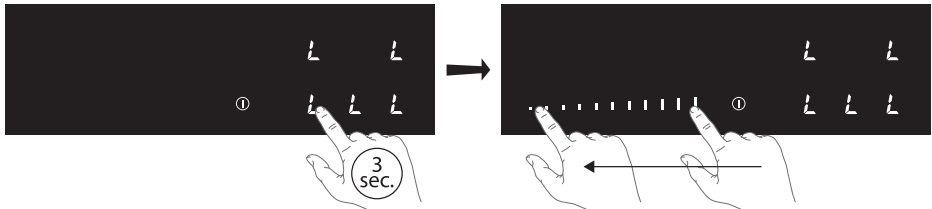


- ▶ De kookplaat is nu vergrendeld. Na 10 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

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

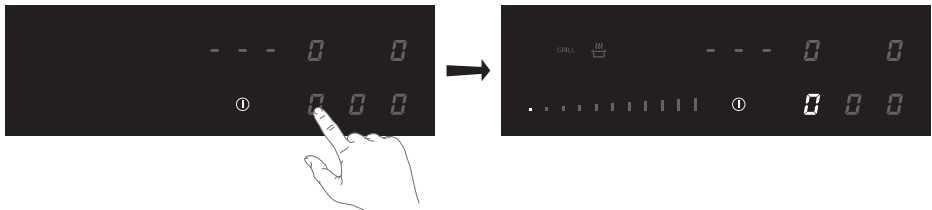
BEDIENING



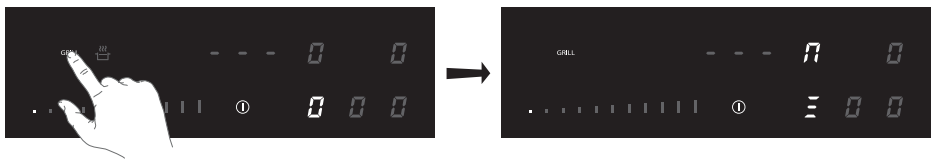
- ▶ *Het symbool "L" verdwijnt in alle displays; het kinderslot is nu gedeactiveerd.*

Grillfunctie

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



3. Raak vervolgens de grilltoets aan.
 - ▶ *Het verbindingssymbool verschijnt op het achterste kookzonedisplay en het grillsymbool op het voorste kookzonedisplay.*



4. Stel een vermogensniveau in voor de grill door de schuifregelaar aan te raken.
 - ▶ *De grillfunctie is geactiveerd.*

De grillstand wijzigen of de grillfunctie uitschakelen

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

BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

De verbinding tussen kookplaat en afzuigkap maken

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

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



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



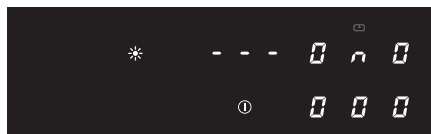
Kijk op onze website voor de volledige reeks afzuigkappen die verbonden kunnen worden aan uw kookplaat.

De instellingen van de afzuiging van de afzuigkap

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



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



Handmatig

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

Semi-automatisch

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

BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

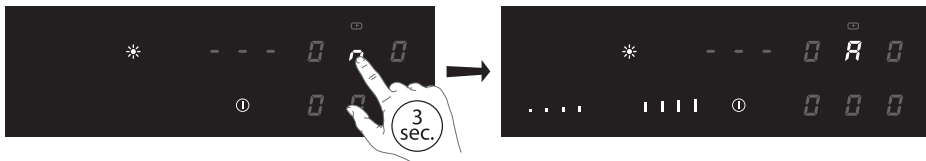
Automatisch


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

De instelling van de afzuiging van de afzuigkap aanpassen

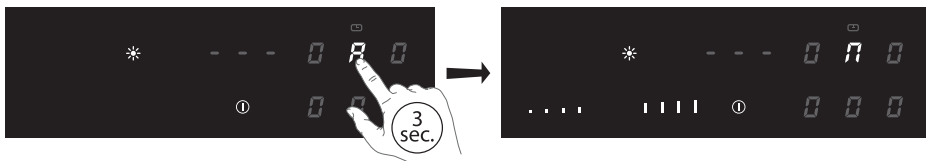
1. Raak 3 seconden het display van de gekoppelde afzuigkap aan.

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

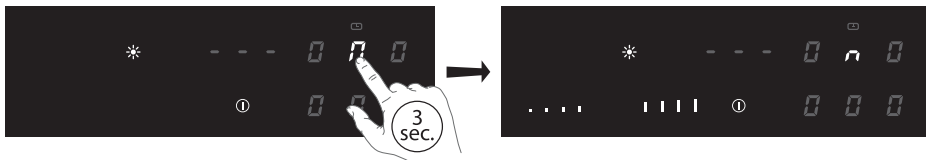


 Voer dezelfde handeling uit om van 'Automatisch' naar 'Handmatig' of om van 'Handmatig' naar 'Semi-automatisch' te gaan.

- ▶ *De instelling is hier aangepast van 'Automatisch' naar 'Handmatig'.*



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



De intensiteit van de afzuiging aanpassen



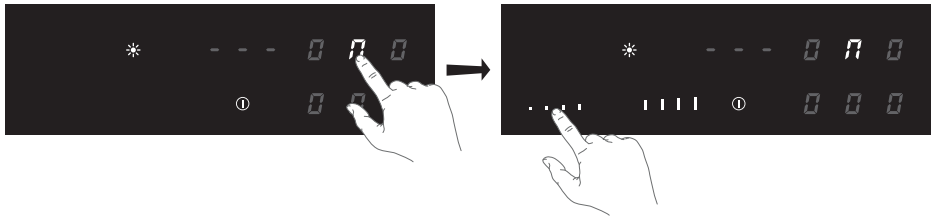
De intensiteit van de afzuiging kan alleen bij de instellingen 'Handmatig' en 'Semi-automatisch' aangepast worden. Gebeurt dit bij de instelling 'Automatisch', dan verandert de instelling naar 'Handmatig'.

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



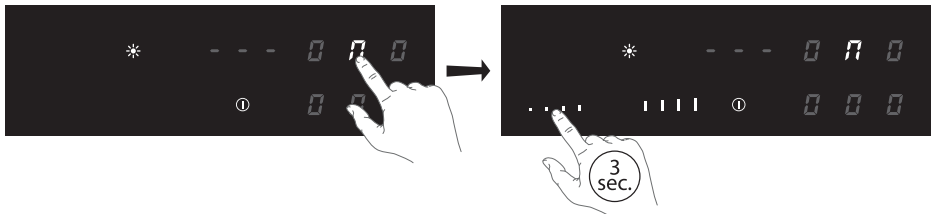
De schuifregelaar toont alleen een linker en rechter deel dat aangeraakt kan worden. Met uw vinger schuiven is niet mogelijk.

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



De afzuiging uitzetten

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

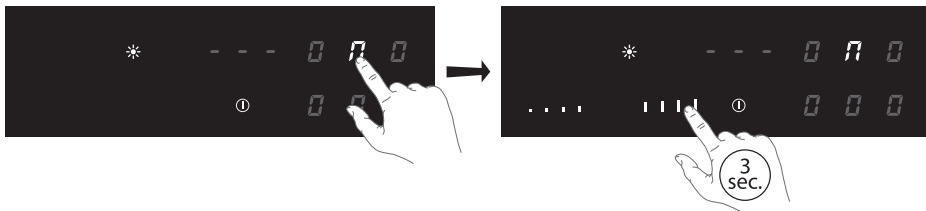


BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

Intensiteit 'Boost' van de afzuiging instellen

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

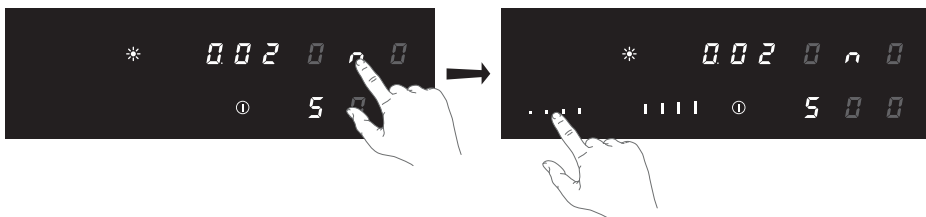
1. Raak het display van de gekoppelde afzuigkap aan.
 - *Het linker en rechter deel van de schuifregelaar wordt getoond.*
2. Raak 3 seconden het rechter gedeelte aan om 'Boost' te activeren.



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

De ingestelde afzuigstand bij 'semi-automatisch' aanpassen

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



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

BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

De timerfunctie van de afzuigkap instellen en uitschakelen



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



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

De timer instellen

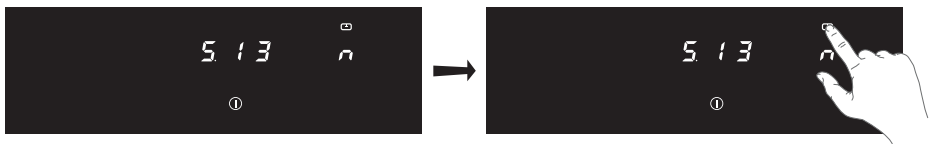
1. Raak het timersymbool van de gekoppelde afzuigkap aan.
 - *Het timersymbool licht helder op.*
 - *Het display toont 10 minuten.*
2. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd aan te passen.
 - *De tijd begint automatisch af te tellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld.*
 - *De afzuigkap wordt na de ingestelde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



De timer uitschakelen

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

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

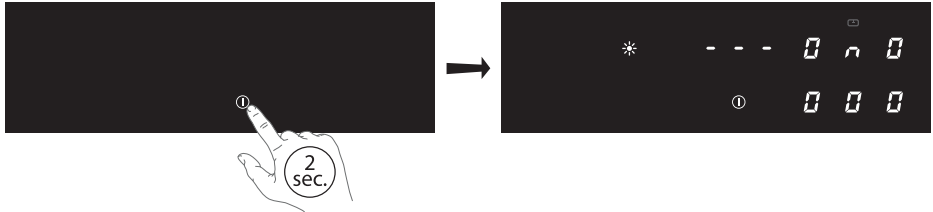


BEDIENING MET EEN GEKOPPELDE AFZUIGKAP

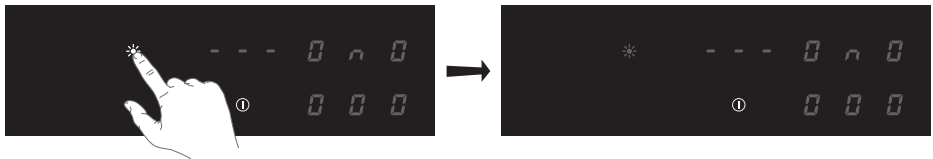
De verlichting van de afzuigkap in- en uitschakelen



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



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



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

De lichtsterkte van de afzuigkap instellen

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

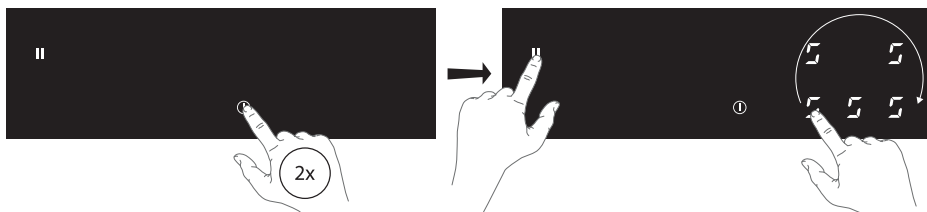


GEBRUIKERSMENU

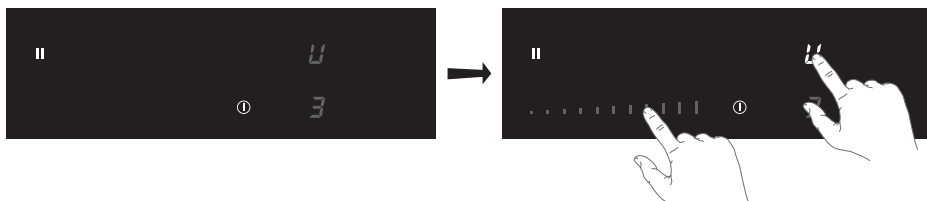


In het gebruikersmenu kan de gebruiker de signaleringen van de kookplaat naar wens instellen. Het gaat hierbij om zowel akoestische (toon en volume) als visuele signaleringen. Tevens is het mogelijk om in dit menu de verbinding met een afzuigkap te activeren.

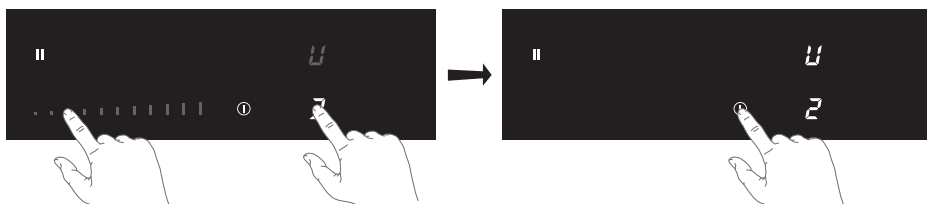
1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.
 - ▷ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).



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



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



GEBRUIKERSMENU

Onderstaande tabel geeft de mogelijke instellingen weer.

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

Reiniging



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

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

Dagelijkse reiniging

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

Sterk vervuild glas

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



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



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


PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

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

Tabel voor probleemoplossing

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

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

| Modelaanduiding | IKA7072 | |
|--|-------------------|-----------|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat | |
| Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden | 4 | |
| Verwarmingstechnologie | Inductiekookzones | |
| Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in mm | 220 x 190 | 220 x 190 |
| | 220 x 190 | 220 x 190 |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 184,5 | 178,5 |
| | 176,7 | 178,5 |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 179,55 | |

| Modelaanduiding | IKA7084ANT | | |
|--|-------------------|-------|----------------|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat | | |
| Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden | 5 | | |
| Verwarmingstechnologie | Inductiekookzones | | |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm | | 230 | 200 230 |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | | 164,8 | 165,9 164,8 |
| Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in mm | 220 x 190 | | |
| | 220 x 190 | | |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 176,7 | | |
| | 172,5 | | |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 168,94 | | |

TECHNISCHE SPECIFICATIES

| Modelaanduiding | IKA7085 | | |
|---|-------------------|-------|-------|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat | | |
| Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden | 5 | | |
| Verwarmingstechnologie | Inductiekookzones | | |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm | 200 | 230 | 200 |
| | 200 | | 230 |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 165,9 | 164,8 | 165,9 |
| | 175,4 | | 186,5 |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 171,7 | | |

| Modelaanduiding | IKA7093 | | |
|---|-------------------|-------|-----------|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat | | |
| Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden | 5 | | |
| Verwarmingstechnologie | Inductiekookzones | | |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm | | 230 | |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | | 164,8 | |
| Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm | 220 x 190 | | 220 x 190 |
| | 220 x 190 | | 220 x 190 |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 184,5 | | 178,5 |
| | 176,7 | | 178,5 |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 176,6 | | |

TECHNISCHE SPECIFICATIES

| Modelaanduiding | IKA7094 | | |
|--|------------------------------|-----|----------------|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat | | |
| Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden | 5 | | |
| Verwarmingstechnologie | Inductiekookzones | | |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm | | 280 | 200 230 |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | | 162 | 165,9 164,8 |
| Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm | 220 x 190 220 x 190 | | |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 176,7 172,5 | | |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg | 168,38 | | |

Verpakking en toestel afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your induction hob

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

Safety

| | |
|----------------------|---|
| Temperature safety | 9 |
| Cooking-time limiter | 9 |
| Power management | 9 |

Before first use

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

Operation

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

Operation with a connected cooker hood

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

CONTENTS

| | |
|--|-----------|
| Adjusting the extraction level | 24 |
| Switching off the extraction | 24 |
| Setting the cooker hood to 'Boost' intensity | 25 |
| Adjusting the extraction level in 'Semi-automatic' mode | 25 |
| Setting and deactivating the timer function of the cooker hood | 26 |
| Switching the cooker hood lighting on and off | 27 |
| Setting the brightness of the cooker hood lighting | 27 |
| <i>User menu</i> | 28 |
| <hr/> | |
| <i>Maintenance</i> | |
| <hr/> | |
| Cleaning | 30 |
| <i>Troubleshooting</i> | |
| <hr/> | |
| General | 31 |
| <i>Technical specifications</i> | |
| <hr/> | |
| Information according regulation (EU) 66/2014 | 33 |
| <i>Environmental aspects</i> | |
| <hr/> | |
| Disposal of packaging and appliance | 36 |

Pictograms used



Important information



Nice to know



Electrical connection

Introduction

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

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

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



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

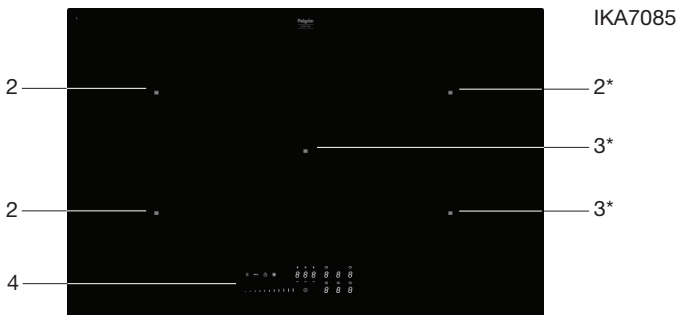
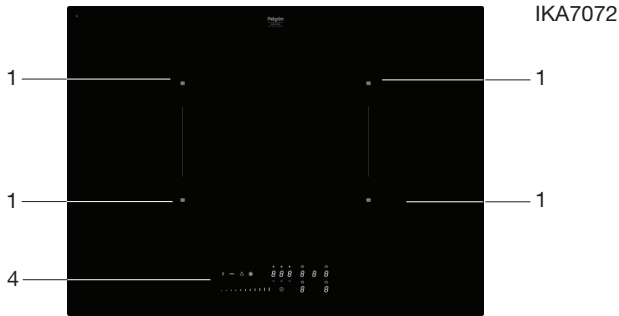
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

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

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

YOUR HOB

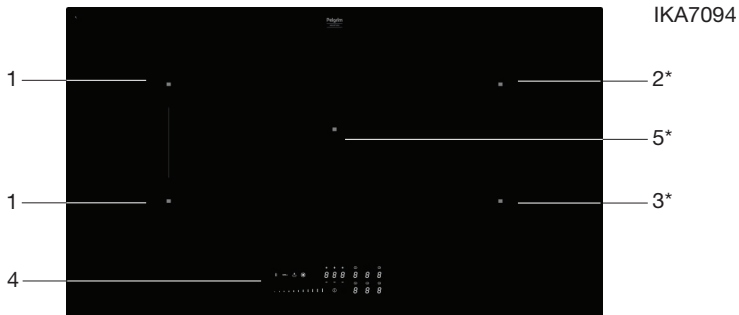
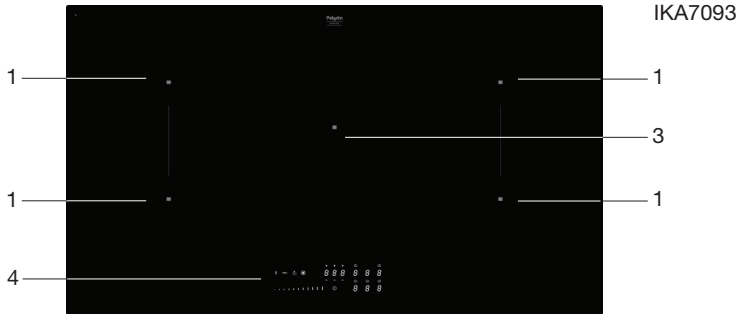
Description



1. Bridge induction cooking zone 220 x 190 mm / 2.1 kW - 3.7 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 200 mm / 1.85 kW - 3.0 kW (boost)
3. Cooking zone \varnothing 230 mm / 2.3 kW - 3.7 kW (boost)
4. Control panel

★ These cooking zones are on the same phase and affect each other (see 'Operation/Boost').

YOUR HOB



1. Bridge induction cooking zone 220 x 190 mm / 2.1 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 200 mm / 1.85 kW - 3.0 kW (boost)
3. Cooking zone \varnothing 230 mm / 2.3 kW - 3.7 kW (boost)
4. Control panel
5. Cooking zone \varnothing 280 mm / 2.6 kW - 3.7 kW (boost)

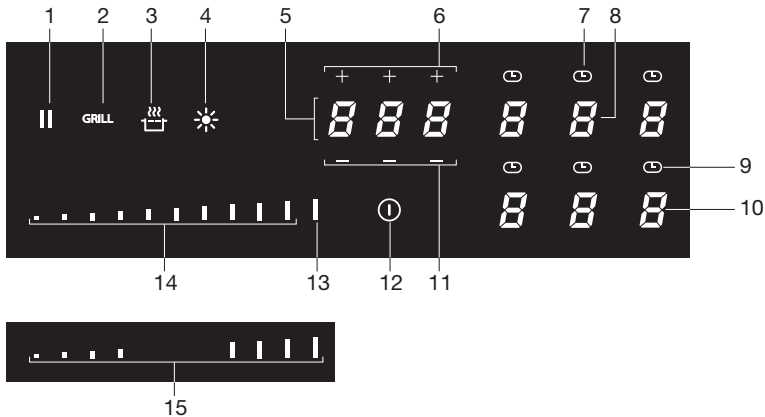
★ These cooking zones are on the same phase and affect each other (see 'Operation/Boost').

YOUR HOB

Control panel




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



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

YOUR HOB

Indications in the display

| Cooking zone display | Description |
|--|---|
| 0 | Power level '0' for a cooking zone. |
| 1 9 | Power level; 1 = low level / 9 = high level. |
| P | Boost level is active. |
| U | No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol). |
| H  | Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns. |
| L | Child safety lock active. |
| A | Automatic heat-up function is active. |
| - | Melting function is active (42 °C). |
| = | Keep warm function is active (70 °C). |
| ≡ | Simmer function is active (94 °C). Touch key for melting / keeping warm / simmering is illuminated. |
| | Pause function is active. |
| ∩ | Connected Bridge induction zones active. |
| ≡ | Grill function is active. Grill key is illuminated. |
| E | Fault code; See chapter 'Troubleshooting'. |

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

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

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions.



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

Temperature safety

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

Cooking-time limiter



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

| Power level | Maximum operating time |
|------------------------------------|---|
| 1 | 6 hours |
| 2 | 6 hours |
| 3 | 5 hours |
| 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |
| 6 | 1,5 hours |
| 7 | 1,5 hours |
| 8 | 1,5 hours |
| 9 | 1,5 hours |
| P (boost) | 10 min. (then switches back to level 9) |
| Melting / keeping warm / simmering | 2 hours |

Power management

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

BEFORE FIRST USE

Use of the touch keys and slide control

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

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Appropriate pans

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



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



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



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

BEFORE FIRST USE

Minimum pan diameter

- The minimum pan diameter per zone is as follows:
 - ▷ Ø200 mm: *minimum pan diameter 120 mm.*
 - ▷ Ø230 mm: *minimum pan diameter 130 mm.*
 - ▷ Ø280 mm: *minimum pan diameter 170 mm.*
 - ▷ *Octa zone: minimum pan diameter 100 mm.*
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- A pan used on connected Bridge induction cooking zones must have a diameter of at least 245 mm.



Attention

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

Pan detection

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

Cooking levels

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

Boost function

- You can use the 'boost' function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

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

Use level 'boost' to:

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

Use level 9 to:

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

Use level 7 and 8 to:

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

Use level 4-6 to:

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

Use level 1-3 to:

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

OPERATION



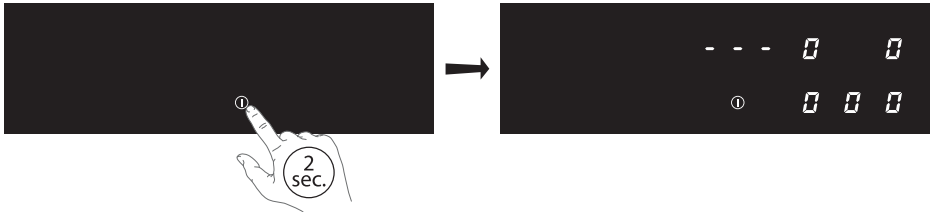
Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Start cooking



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

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

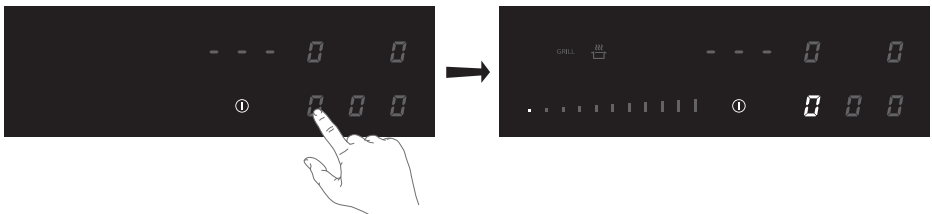


If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

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



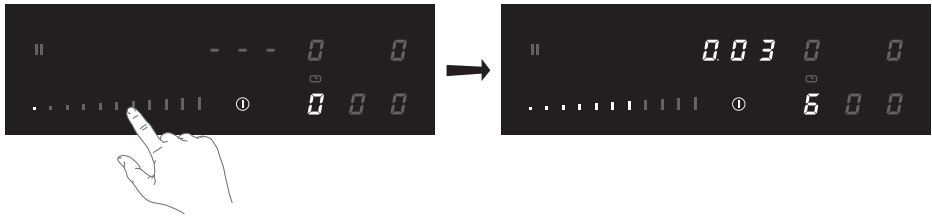
When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by manually selecting the display of the desired cooking zone.



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

OPERATION

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



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

Boost

You can use the boost function to cook for max. 10 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

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



For hobs with 5 cooking zones: the zones on the same phase affect each other. A maximum of 1 of the cooking zones that are connected to 1 phase can be set to boost. The zone that was first set to boost will remain on that setting. Boost is not possible if all three zones are switched on on 1 phase.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:



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

OPERATION

Finishing cooking

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



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

Switch on the automatic heat-up function

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

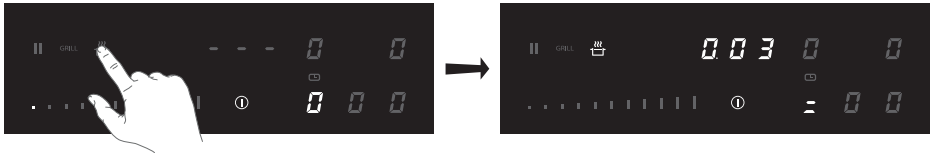
| Power level | Heat-up time (minutes/seconds) |
|-------------|--------------------------------|
| 1 | 0:48 |
| 2 | 2:24 |
| 3 | 3:50 |
| 4 | 5:12 |
| 5 | 6:48 |
| 6 | 2:00 |
| 7 | 2:48 |
| 8 | 3:36 |

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

OPERATION

Switching on the melting / keep warm / simmer function

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - ▶ The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.
3. Touch the melting / keep warm / simmer key (several times) to select the correct function.
 - ▶ The corresponding symbol appears on the display. The function is selected.



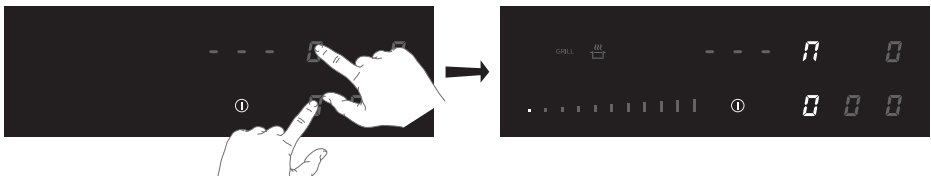
4. Set the power level to '0' or touch the melting / keep warm / simmer key (several times) to switch off the keep warm function ('0' on the display).

Connecting the bridge induction cooking zones

Two bridge induction zones can be connected. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zones (min. 245 mm).

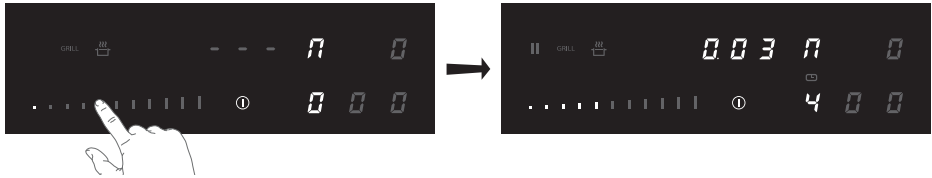
Connecting bridge induction cooking zones (depending on the model)

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



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

OPERATION



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

Disconnecting bridge induction cooking zones

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

Pause cooking

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

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



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

Recall function

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

OPERATION

recall function.

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

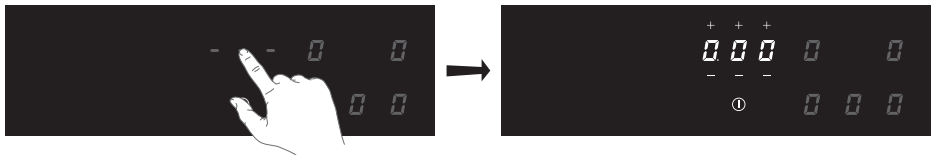
Using the minute minder



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

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

1. Touch the timer display to switch on the minute minder.
 - *The timer display shows '0.00'.*



2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
 - *The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.*
 - *When the time is set, it starts counting down after 5 seconds.*
 - *The timer display will show the remaining time.*
 - *The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.*
 - *'0.00' flashes and the alarm beeps after the set time has passed.*
3. Touch the timer display to stop the alarm.
 - *The alarm stops automatically after 2 minutes.*

OPERATION



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



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

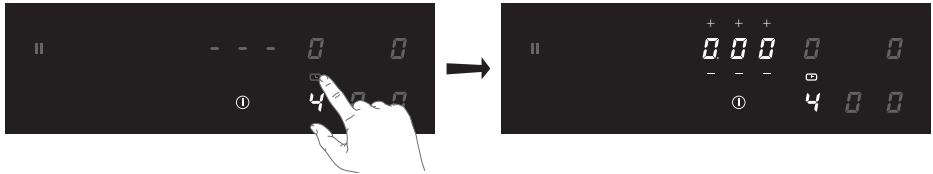
Using the cooking timer



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

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

1. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone.
 - ▶ *The timer display shows ‘0.00’ and the selected timer symbol flashes.*



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



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

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer symbol above the corresponding cooking zone for which you want to adjust the cooking timer.

OPERATION

- ▶ A zone connected to the cooking timer can be identified by the brightly lit timer symbol above the cooking zone display.
 - ▶ The timer display shows the set time.
2. Use the '+' or '-' keys to change the time.

Checking remaining cooking time

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

Switching off the cooking timer

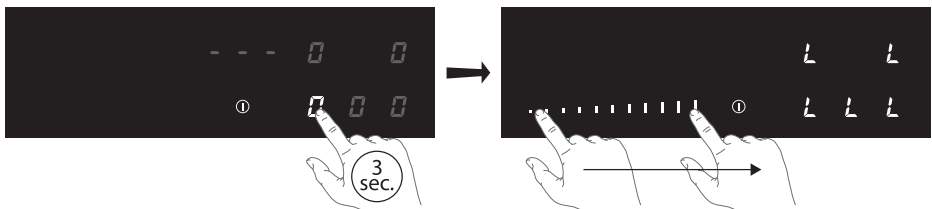
If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

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

Child safety lock

Activate the child safety lock

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

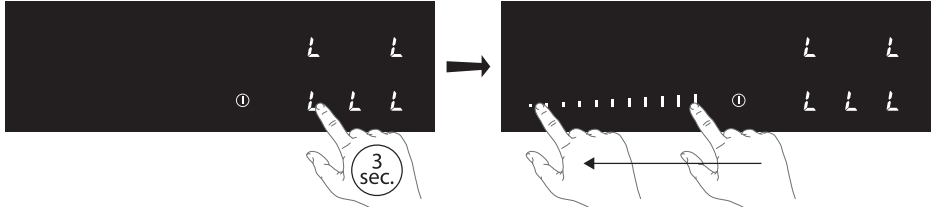


- ▶ The hob is now locked. After 10 seconds, the hob will switch off automatically.

Deactivate the child safety lock

OPERATION

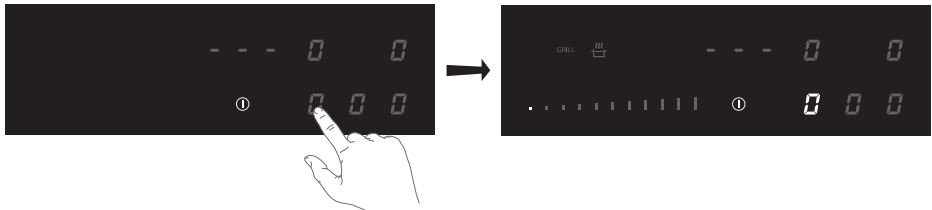
1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from the right to the left along the slide control.



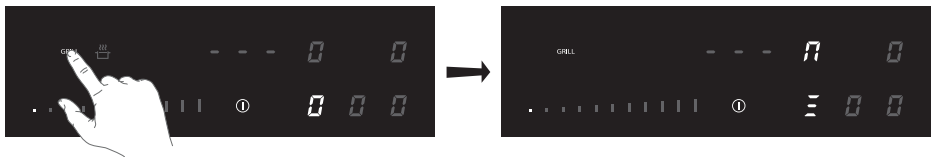
- ▶ The symbol “L” disappears in all displays; the child lock is now de-activated.

Grill function

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



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



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

Changing the grill setting or switching off the grill function

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

OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Making the connection between hob and cooker hood

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

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



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



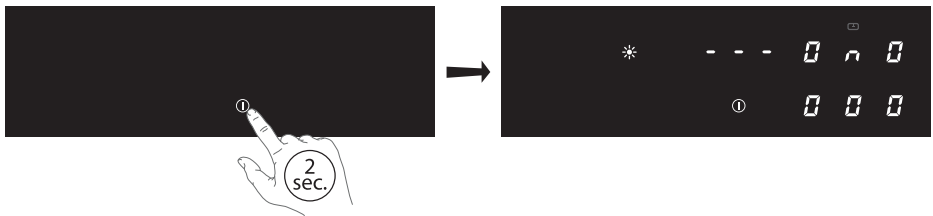
Check our website for the full range of cooker hoods that can be connected to your hob.

The extraction settings of the cooker hood

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



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



Manual

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

Semi-automatic

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

OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

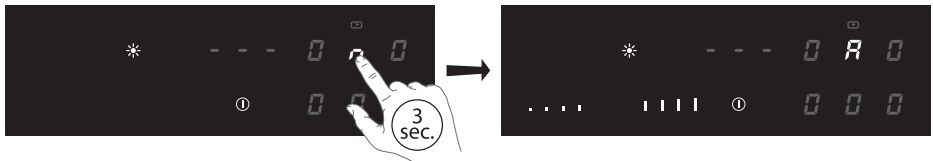
Automatic

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

Adjusting the extraction setting of the cooker hood

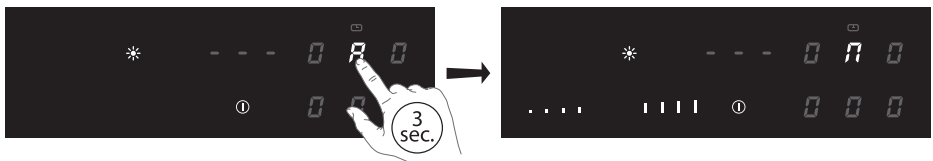
1. Touch the display for the connected cooker hood for 3 seconds.

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

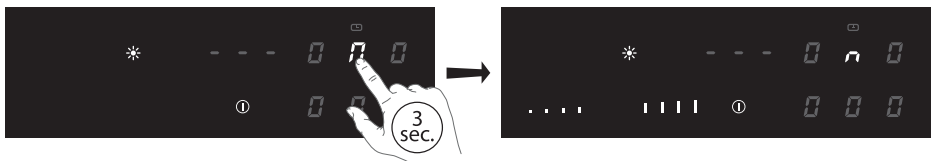


Do the same to change from 'Automatic' to 'Manual' or from 'Manual' to 'Semi-automatic'.

- ▶ Here the setting is changed from 'Automatic' to 'Manual'.



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



OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Adjusting the extraction level



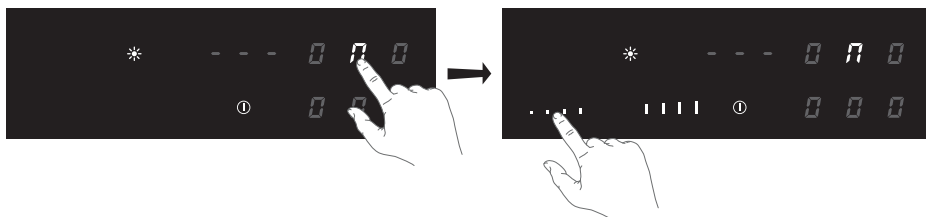
The extraction level can only be adjusted in the 'Manual' and 'Semi-automatic' modes. If this is done in 'Automatic' mode, the setting changes to 'Manual'.

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



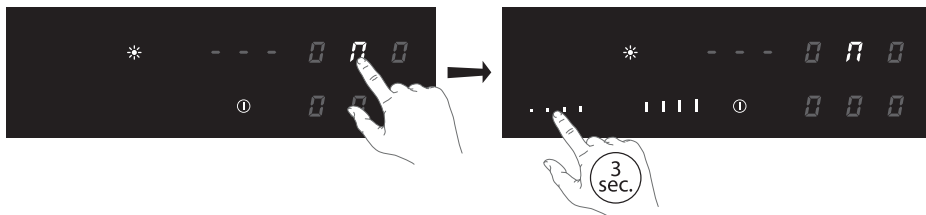
The slide control shows only a left and right part that can be touched. You cannot slide with your finger.

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



Switching off the extraction

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

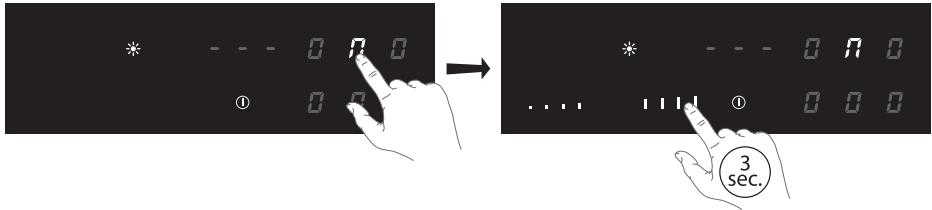


OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Setting the cooker hood to 'Boost' intensity

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

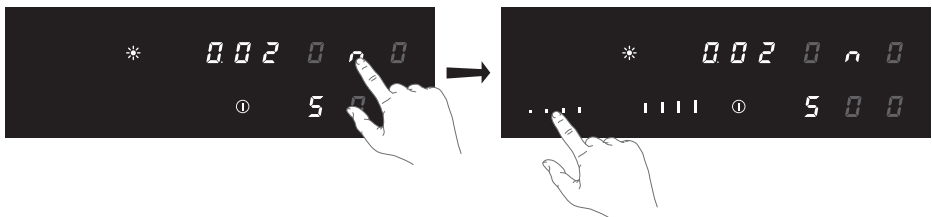
1. Touch the display of the connected cooker hood.
 - *The left and right parts of the slide control are shown.*
2. Touch the right part for 3 seconds to activate 'Boost'.



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

Adjusting the extraction level in 'Semi-automatic' mode

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



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

OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD

Setting and deactivating the timer function of the cooker hood



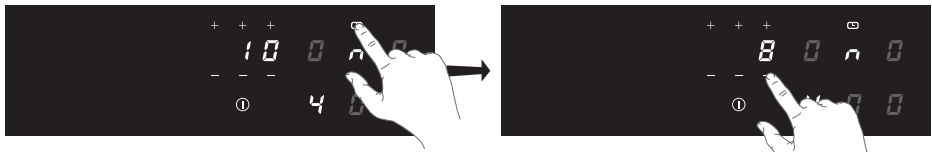
If the cooker hood timer is set, the cooker hood will continue to operate after the hob has been switched off until the set time has elapsed.



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

Setting the timer

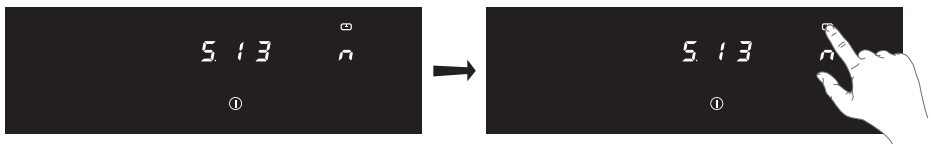
1. Touch the timer symbol for the connected cooker hood.
 - *The timer symbol lights up brightly.*
 - *The display shows 10 minutes.*
2. Use the '+' or '-' key to change the time.
 - *The time starts counting down automatically after the hob is switched off.*
 - *The cooker hood switches off after the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



Switching off the timer


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

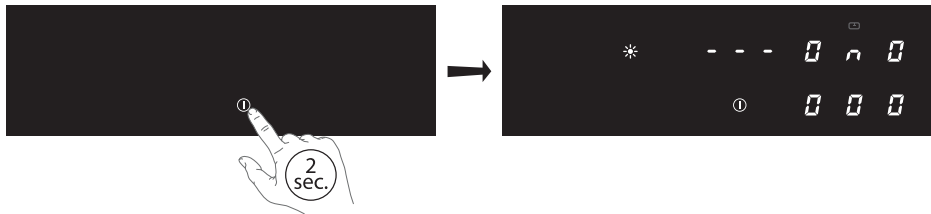
1. Touch the flashing timer symbol of the connected cooker hood to cancel the timer before the set time has elapsed.
 - *The cooker hood switches off.*



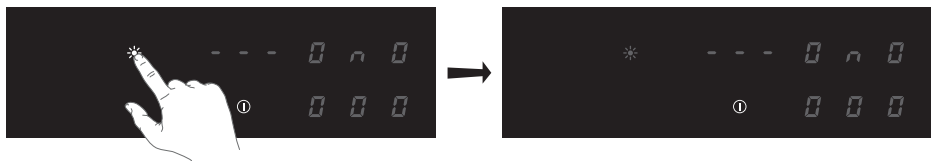
OPERATION WITH A CONNECTED COOKER HOOD


Switching the cooker hood lighting on and off

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



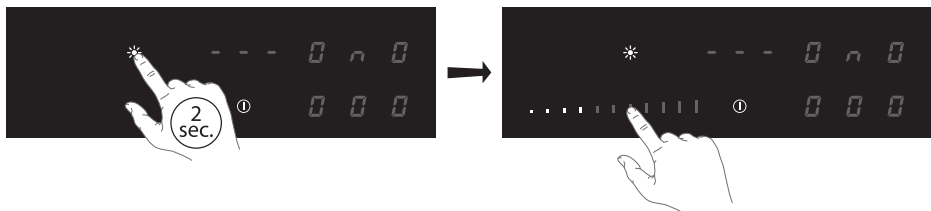
1. Touch the lighting key briefly to switch off the cooker hood lighting.
2. Touch the lighting key briefly again to switch the cooker hood lighting back on.



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

Setting the brightness of the cooker hood lighting

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

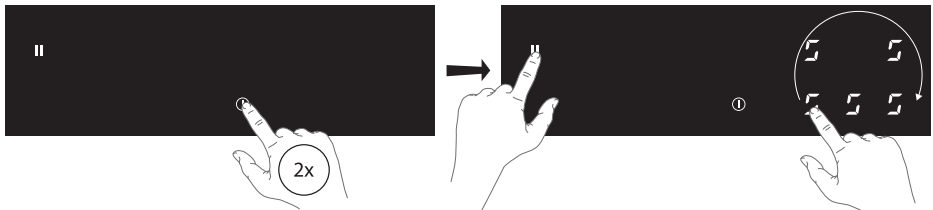


USER MENU

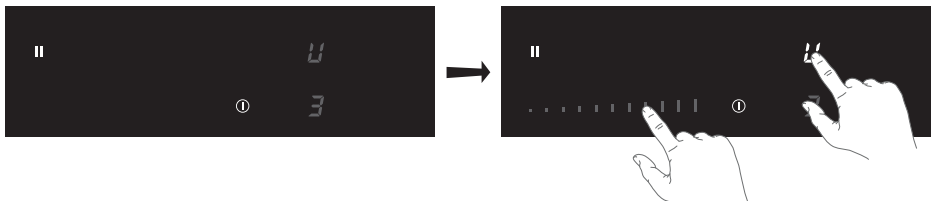


The user menu enables the user to set the signals on the hob as desired. This concerns both audio (tone and volume) and visual signals. It is also possible to make a connection to a cooker hood in this menu.

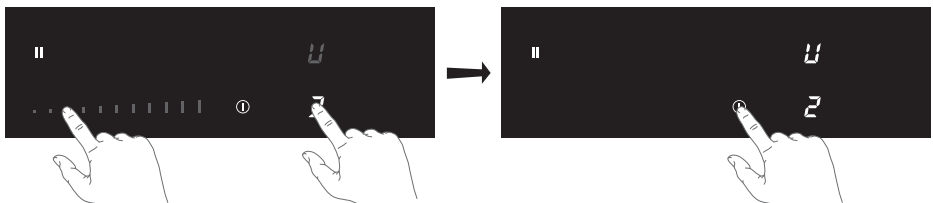
1. Touch the on/off key twice within three seconds.
 - *The pause key is blinking.*
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



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



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



USER MENU

The table below shows the available settings.

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

MAINTENANCE

Cleaning



Set the child lock before you start cleaning the hob.

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

Daily cleaning

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

Heavily polluted glass

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



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

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



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

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website.

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

TROUBLESHOOTING

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

| Model identification | IKA7072 | |
|---|-------------------------|-----------|
| Type of hob | Induction hob | |
| Number of electric cooking zones and/or areas | 4 | |
| Heating technology | Induction cooking zones | |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in mm | 220 x 190 | 220 x 190 |
| | 220 x 190 | 220 x 190 |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 184.5 | 178.5 |
| | 176.7 | 178.5 |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 179.55 | |

| Model identification | IKA7084ANT | | |
|---|-------------------------|-------|-------|
| Type of hob | Induction hob | | |
| Number of electric cooking zones and/or areas | 5 | | |
| Heating technology | Induction cooking zones | | |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm | | 230 | 200 |
| | | | 230 |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | | 164.8 | 165.9 |
| | | | 164.8 |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in mm | 220 x 190 | | |
| | 220 x 190 | | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 176.7 | | |
| | 172.5 | | |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 168.94 | | |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Model identification | IKA7085 | | |
|---|-------------------------|-------|-------|
| Type of hob | Induction hob | | |
| Number of electric cooking zones and/or areas | 5 | | |
| Heating technology | Induction cooking zones | | |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm | 200 | 230 | 200 |
| | 200 | | 230 |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 165.9 | 164.8 | 165.9 |
| | 175.4 | | 186.5 |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 171.7 | | |

| Model identification | IKA7093 | | |
|---|-------------------------|-------|-----------|
| Type of hob | Induction hob | | |
| Number of electric cooking zones and/or areas | 5 | | |
| Heating technology | Induction cooking zones | | |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm | | 230 | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | | 164,8 | |
| For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in mm | 220 x 190 | | 220 x 190 |
| | 220 x 190 | | 220 x 190 |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 184.5 | | 178.5 |
| | 176.7 | | 178.5 |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg | 176.6 | | |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Model identification | IKA7094 | | |
|---|-------------------------|-------|--|
| Type of hob | Induction hob | | |
| Number of electric cooking zones and/or areas | 5 | | |
| Heating technology | Induction cooking zones | | |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm | 280 | 200 | |
| | | 230 | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg | 162 | 165.9 | |
| | | 164.8 | |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in mm | 220 x 190 | | |
| | 220 x 190 | | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg | 176.7 | | |
| | 172.5 | | |
| Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg | 168.38 | | |

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity



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



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

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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



892412

Pelgrim