

IK5064F

IK5084F

IK5094F

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Manual
Induction hob

Pelgrim

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8

Gebruik

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

Bediening

Bereiding starten	12
Boost	13
Pandetectiesymbool	13
De eierwekker gebruiken	13
De timer gebruiken	14
Kinderslot	15
Vergrendelfunctie	15
De warmhoudfunctie inschakelen	16
De automatische opwarmfunctie inschakelen	16
Pauzefunctie	16
Herstelfunctie	17
Chef Cook functie	17

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer	19
--------------------	----

Onderhoud

Reiniging	20
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	21
Probleemoplossingstabel	21

Technische specificaties

Technische gegevens kookplaat	23
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	23

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	24
---------------------------------	----

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

Inleiding

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

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



Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

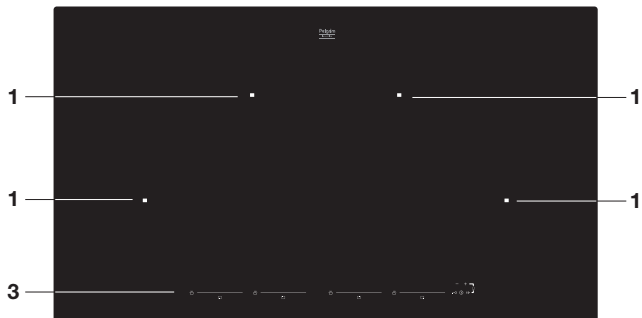
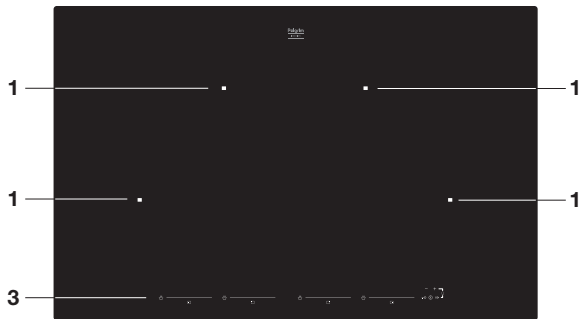
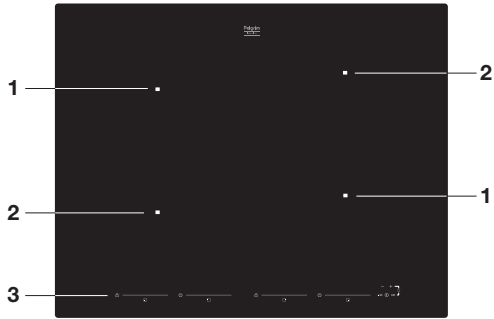
Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

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

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

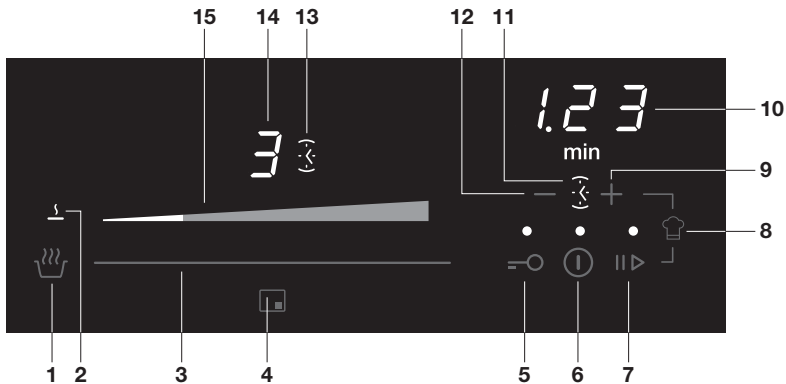
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving



1. Kookzone \varnothing 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 160 mm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Bedieningspaneel









Bedieningspaneel



1. Warmhoudtoets
2. Warmhoudsymbool
3. Schuifregelaar
4. Kookzone-indicatie
5. Vergrendeltoets (met indicatielampje boven)
6. Aan-/uittoets (met indicatielampje boven)
7. Pauzetoets (met indicatielampje boven)
8. Chef Cook functie
9. Plustoets '+' timer
10. Timerdisplay
11. Timersymbool (eierwekker)
12. Mintoets '-' timer
13. Timersymbool (kookzone)
14. Display kookzone
15. Display schuifregelaar

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Meldingen op het display

Display	Beschrijving
0	Vermogensniveau '0' voor een kookzone.
1 9	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
P	Boostniveau is actief.
3 	Actieve timer van een kookzone.
-  +	Actieve kookwekker van de kookplaat.
1.25 min	Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten).
8.56	Timer ingesteld (8 minuten en 56 seconden).
	Pandetectiesymbool; geen (geschikte) pan op de kookzone.
H 	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
A	Automatische verhitting is actief.
	Warmhoudfunctie is actief.
	Kinderslot is actief / Vergrendelfunctie is actief.
	De kookplaat is ingeschakeld.
	Pauzefunctie is actief.
E	Foutcode: zie hoofdstuk 'Problemen oplossen'.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel in gebruik neemt.

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt 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 de gekozen kookstand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	Maximale gebruikstijd (in minuten)
Warmhoudfunctie	120
Chef Cook functie	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (boost)	5 (na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar niveau 9)

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. 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.

Minimale pandiameter

- De diameter van de bodem van de pan moet minimaal 11 cm zijn: 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.



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.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boostniveau (P). Stel de kookstand in door de regelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de regelaar dat u aanraakt. Door over de regelaar 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 regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Vermogensbegrenzer

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

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.
- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 10 minuten 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.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

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

Gebruik instelling 4-6 voor:

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

Gebruik instelling 1-3 voor:

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



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.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de regelaar

Voor het beste resultaat plaatst u uw vingertop plat op een toets of op de regelaar. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de regelaars niet met andere objecten. Na activering van een toets of de regelaar klinkt er een geluidssignaal. Gebruik de regelaar om een instelling aan te passen.

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De kookplaat is nu actief en alle kookzonedisplays geven '0' weer.*



De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende tien seconden niet wordt gebruikt.

2. Raak binnen 10 seconden een regelaar aan om een kookstand te kiezen.
 - *De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.*
 - *Stel een hoger of lager vermogensniveau in met de schuifregelaar.*

De kookstanden instellen

1. Raak een regelaar aan.
 - *De kookstand verschijnt op het display.*
2. Gebruik de regelaar om de kookstand te wijzigen.

Een kookzone uitschakelen

Een kookzone is in gebruik.

1. Raak de regelaar aan en schuif hem naar links om de kookstand op nul (0) in te stellen.
 - *De kookzone wordt uitgeschakeld.*
 - *De kookplaat wordt na tien seconden uitgeschakeld als alle kookzones op nul (0) staan en geen andere functies worden gebruikt.*

Alle kookzones tegelijkertijd uitschakelen

Er zijn een of meer kookzones in gebruik.

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Alle displays gaan uit en de kookplaat wordt uitgeschakeld.*

Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken.

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

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:

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

De eierwekker gebruiken



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

De kookplaat is ingeschakeld (en het is mogelijk dat kookzones actief zijn).

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) aan om de timer in te schakelen.
 - Op het display van de timer wordt "0.00" weergegeven en het timersymbool voor de eerste actieve kookzone vanaf links verschijnt.
 - Als er geen actieve kookzones zijn, verschijnt het timersymbool van de eierwekker.
2. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de eierwekker te selecteren.
 - Het timersymbool van de eierwekker licht sterker op dan de overige.
3. Raak binnen 10 seconden de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een tijd in te stellen (van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten).
 - Raak de plustoets (+) aan om een langere tijd in te stellen.
 - Raak de mintoets (-) aan om een kortere tijd in te stellen.
4. De kookwekker is ingesteld.
 - Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
 - Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om het alarm te stoppen.

De timer gebruiken



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

1. Schakel de kookplaat in en selecteer een kookzone en kookstand.
2. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) aan om de timer in te schakelen.
 - *Op het display van de timer wordt "0.00" weergegeven en het timersymbool voor de eerste actieve kookzone vanaf links verschijnt.*
3. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt instellen.
 - *Het timersymbool voor de actieve kookzone licht sterker op dan de overige.*
4. Raak binnen 10 seconden de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een kookduur in te stellen (van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten).
 - *Raak de plustoets (+) aan om een langere tijd in te stellen.*
 - *Raak de mintoets (-) aan om een kortere tijd in te stellen.*
5. De timer is ingesteld.
 - *De kookzone wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.*
 - *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
 - *Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om het alarm te stoppen.*

Vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt aanpassen.
 - *De zone wordt aangegeven door weergave van het timersymbool. Het timersymbool voor de actieve kookzone licht sterker op dan de overige.*
2. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om de tijd te wijzigen.
 - *Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de '+' of '-' toets te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.*

De resterende kookduur controleren

Het timerdisplay toont altijd de timer met de kortste tijd (het timersymbool brandt feller dan de andere symbolen).

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt bekijken.
 - *Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

De timer uitschakelen (voordat de ingestelde tijd is verstreken)

1. Raak gelijktijdig de mintoets (-) en de plustoets (+) zo vaak als nodig is aan om het timersymbool van de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de mintoets (-) aan om de tijd in te stellen op "0.00".
 - *Het timersymbool verdwijnt.*

Kinderslot

U kunt de kookplaat vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die de kookplaat per ongeluk inschakelen).

De kookplaat is ingeschakeld, maar er zijn geen kookzones actief.

1. Raak de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat aan.*
 - *De kookplaat is nu vergrendeld en schakelt automatisch uit na 10 seconden.*
2. Om de vergrendeling op de heffen schakelt u de kookplaat in.
3. Raak weer de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat uit.*
 - *De kookplaat wordt ontgrendeld.*

Vergrendelfunctie

Door de vergrendelfunctie te activeren, kunt u de toetsen vergrendelen tijdens het gebruik van de kookplaat. Alleen de aan-/uittoets en de vergrendeltoets zijn actief.

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Raak de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat aan.*
 - *De vergrendelfunctie is geactiveerd.*



Als de kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer de vergrendelfunctie is geactiveerd, blijft deze in het geheugen totdat de kookplaat weer wordt ingeschakeld.



Wanneer de eierwekker of timers actief zijn, kan het alarm worden uitgeschakeld door de mintoets (-) of plustoets (+) aan te raken. U hoeft de kookplaat niet te ontgrendelen.

2. Om de vergrendelfunctie op te heffen schakelt u de kookplaat in.
3. Raak weer de vergrendeltoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de vergrendeltoets gaat uit.*
 - *De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.*

De warmhoudfunctie inschakelen

De warmhoudfunctie is bedoeld om voedsel na het koken warm te houden. Het kan ook gebruikt worden als smelt- of sudderfunctie.

1. Raak de warmhoudtoets van een kookzone aan om de warmhoudfunctie te activeren.
 - *Het warmhoudsymbool wordt boven de warmhoudtoets weergegeven.*
2. Raak de warmhoudtoets nogmaals aan om de warmhoudfunctie te deactiveren.

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.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Schakel de kookplaat in.
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 schuifregelaar aan te raken om een ander vermogen in te stellen.

Paufunctie

U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te zetten. Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers worden ook gepauzeerd. De kookplaat gaat uit als de paufunctie niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld.

BEDIENING

Minimaal één kookzone is actief.

1. Raak de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de pauzetoets gaat aan.*
 - *Alle displays tonen het pauzesymbool.*
 - *De pauzefunctie is geactiveerd.*
2. Om de functie te deactiveren, raakt u nogmaals de pauzetoets aan.
 - *De schuifregelaar uiterst rechts gaat branden.*
3. Schuif binnen 5 seconden vanaf links naar rechts over de rechter *schuifregelaar*.
 - *Het indicatielampje boven de pauzetoets gaat uit.*
 - *De pauzefunctie is gedeactiveerd.*
 - *De instellingen van vóór de pauze worden hersteld.*

Herstelfunctie

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

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

Chef Cook functie

Deze functie is handig voor professioneel koken. Hiermee kunt u koken zonder dat u de schuifregelaars hoeft te gebruiken. Verplaats de pannen over de kookplaat en op verschillende plaatsen krijgen de pannen verschillende vermogensniveaus. De kookplaat gaat uit als de Chef Cook functie niet binnen 2 uur wordt uitgeschakeld.



De Chef Cook functie heeft vooraf ingestelde vermogensniveaus voor drie kookzones; linksvoor 3, linksachter 6, rechtsachter 9. Deze niveaus kunnen worden gewijzigd met de schuifregelaar van elke zone. De zone rechtsvoor is uitgeschakeld. Wanneer de functie wordt gedeactiveerd, worden de zones uitgeschakeld (stand 0) en schakelt de kookplaat na 10 seconden uit.



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.

BEDIENING

1. Raak de pauzetoets en de plustoets (+) tegelijkertijd aan.
 - *De Chef Cook functie is actief; op elk kookzonedisplay wordt het vooraf ingestelde vermogensniveau weergegeven.*
2. Om de functie te deactiveren, raakt u nogmaals de pauzetoets en de plustoets (+) tegelijkertijd aan.



Als alle zones tijdens de Chef Cook functie op stand 0 worden ingesteld, schakelt de kookplaat na 10 seconden uit.



Er kan geen timer gekoppeld worden aan een kookzone tijdens het gebruik van de Chef Cook functie.

VERMOGENSBEGRENZER

Vermogensbegrenzer



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

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

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

Positie van de schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing
0 - 8	7400 W (totaal)
1	1000 W (totaal)
2	1500 W (totaal)
3	2800 W (totaal)
4	3500 W (totaal)
5	3700 W (totaal)
6	4500 W (totaal)
7	6000 W (totaal)

1. Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet.
2. Raak binnen twee minuten tegelijkertijd de vergrendeltoets en de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *U bent in het Servicemenu gekomen.*
3. Raak de twee verlichte schuifregelaars aan totdat u een tweede geluidssignaal hoort.
 - *Het timerdisplay toont 'CF6'.*
4. Raak de pauzetoets aan.
 - *Het timerdisplay toont 'PHA'.*
 - *Een kookzonedisplay toont het vermogensniveau.*
5. Gebruik de schuifregelaar om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
6. Raak nogmaals tegelijkertijd de vergrendeltoets en de pauzetoets aan om de instelling te bevestigen.
 - *De kookplaat schakelt uit.*



Raak de aan-/uittoets aan om het servicemenu te verlaten zonder wijzigingen aan te brengen.

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 toestel te reinigen.
2. Droog het toestel 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, zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit of, bij een permanente aansluiting, zet u de stroomvoorziening op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het apparaat 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 'www.pelgrim.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont u .	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde uitschakeltijd is verstreken.	Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen netvoeding vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker wordt gebruikt).

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode E2.	Overmatige oververhitting van de kookplaat.	Verwarm geen lege pannen. Gebruik geschikte pannen voor inductie. Laat de kookplaat afkoelen. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem aanhoudt.
Foutcode E3.	De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode E8.	Onjuiste werking van de koelventilator.	Luchtafvoer geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier, of ventilator defect. Neem contact op met de serviceafdeling.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Technische gegevens kookplaat

Kookplaat			IK5064F	IK5084F	IK5094F
		Unit	Waarde		
Producttype			Ingebouwd		
Afmetingen	Breedte	mm	650	800	900
	Diepte	mm	520	520	520
	Hoogte	mm	55	55	55
Spanning/frequentie		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz		
Maximale aansluitvermogen		W	7400	7400	7400

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK5064F		IK5084F IK5044F	
Type kookplaat	Inductiekookplaat			
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4			
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones			
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	215	160	215	215
	160	215	215	215
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	163,4	181,9	181,3	163,4
	176,0	163,4	163,4	180,6
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	171		172	

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6
Indications in the display	7

Safety

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8

Before first use

Use of the touch keys and slide control	9
Induction noises	9
Appropriate pans	9
Power level setting	10
Pan detection	10
Cooking guidelines	11

Operation

Start cooking	12
Boost	13
Pan detection symbol	13
Using the minute minder	13
Using the cooking timer	14
Child safety lock	15
Lock function	15
Switching on the keep warm function	16
Switching on the automatic heat-up function	16
Pause function	16
Recall function	17
Chef Cook function	17

Power limiter

Power limiter	18
---------------	----

CONTENTS

Maintenance

Cleaning	19
----------	----

Troubleshooting

General	20
Troubleshooting table	20

Technical specifications

Hob technical data	22
Information according regulation (EU) 66/2014	22

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	23
-------------------------------------	----

Pictograms used



Important to know



Tip

Introduction

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

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.

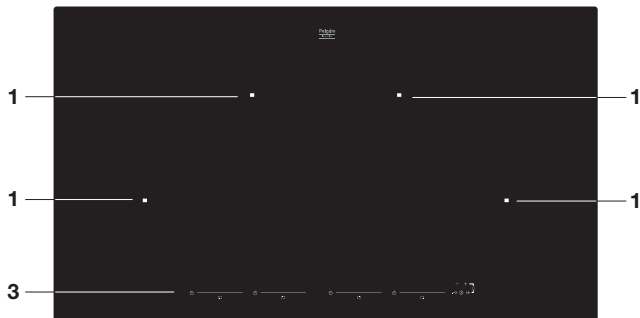
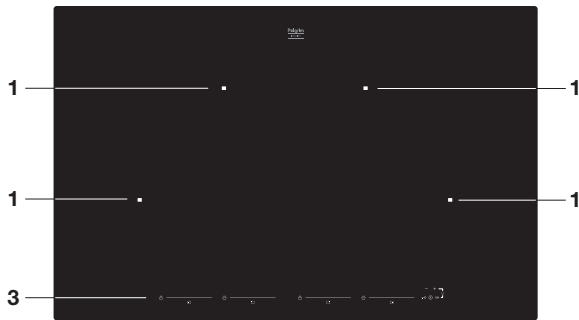
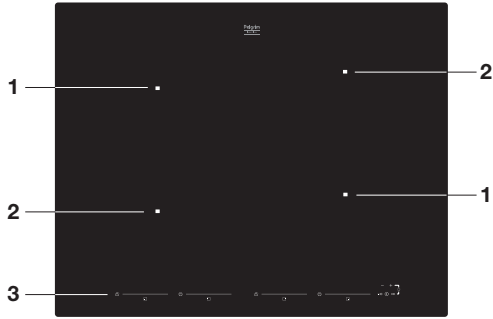
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

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 INDUCTION HOB

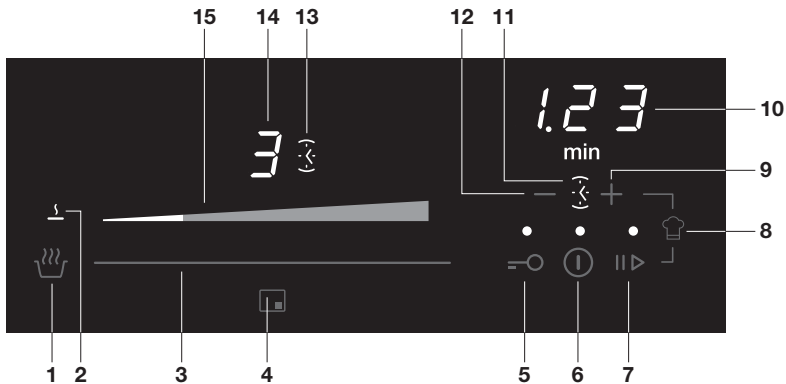
Description



1. Cooking zone \varnothing 215 mm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 160 mm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
3. Control panel

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. Keep warm key
2. Keep warm symbol
3. Slide control
4. Cooking zone indication
5. Lock key (with indicator light above)
6. On/off key (with indicator light above)
7. Pause key (with indicator light above)
8. Chef Cook function
9. Plus '+' key timer
10. Timer display
11. Timer symbol (minute minder)
12. Minus '-' key timer
13. Timer symbol (cooking zone)
14. Cooking zone display
15. Slide control display

YOUR INDUCTION HOB

Indications in the display

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.
3 ⌚	Timer of a cooking zone is active.
- ⌚ +	The minute minder of the hob is active.
1.25 min	Timer has been set (1 hour and 25 minutes).
8.56	Timer has been set (8 minutes and 56 seconds).
⌊	Pan detection symbol; no (suitable) pan on a cooking zone.
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.
A	Automatic heat-up function is active.
⌋	Keep warm function is active.
● =○	Child safety lock is active / Lock function is active.
● ⓪	The hob is active.
● ▶	Pause function is active.
E	Fault code; See chapter 'Troubleshooting'.

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions.

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 cooking level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time (in minutes)
Keep warm function	120
Chef Cook function	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (boost)	5 (after 5 minutes the power will be reduced to setting 9)

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. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium 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 diameter of the bottom of the pan must be at least 11 cm. 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.



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.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. 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 power level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Power limiter

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

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.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a power level has been set, the pan detection symbol flashes in the display. After 10 minutes 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.

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 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.

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 the slide control activation is followed by a sound signal. Slide over the slide control to change a setting.

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - *The hob is now active and all cooking zone displays show '0'.*



If no further entry is made, the induction hob will turn itself off after 10 seconds.

2. Touch a slide control within 10 seconds to select a cooking level.
 - *The cooking zone starts automatically at the level that has been set.*
 - *Set a higher or lower power level with the slide control.*

Adjust the cooking levels

1. Touch a slide control.
 - *The cooking level appears in the display.*
2. Slide over the slide control to change the cooking level.

Stop a cooking zone

A cooking zone is in use.

1. Touch the slide control and slide to the left to set the cooking level to zero (0).
 - *The cooking zone stops.*
 - *The hob stops after 10 seconds when all cooking zones are set to zero (0) and no other functions are in use.*

Stop all cooking zones at the same time

One or more cooking zones are in use.

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - *All displays go off and the hob stops.*

OPERATION

Boost

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level.

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

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:

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

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 it is possible for cooking zones to be active).

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key to switch on the timer.
 - ▷ *The timer's display shows "0.00", and the timer symbol of the first active cooking zone from the left appears.*
 - ▷ *If there are no active cooking zones, the timer symbol of the minute minder appears.*
2. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the minute minder.
 - ▷ *The timer symbol for the minute minder has a lighting stronger than the others.*
3. Touch within 10 seconds the minus (-) or plus (+) key to set a time (from 1 minute to 1 hour and 59 minutes).
 - ▷ *Touch the plus (+) key to increase the timer duration.*
 - ▷ *Touch the minus (-) key to reduce the timer duration.*
4. The minute minder has been set.
 - ▷ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
 - ▷ *Touch the minus (-) or plus (+) key to stop the alarm.*

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.

1. Start the hob and select a cooking zone and cooking level.
2. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key to switch on the timer.
 - ▶ *The timer's display shows "0.00", and the timer symbol of the first active cooking zone from the left appears.*
3. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the (active) cooking zone for which you want to set the timer.
 - ▶ *The timer symbol for the active cooking zone has a lighting stronger than the others.*
4. Touch within 10 seconds the minus (-) or plus (+) key to set a cooking time (from 1 minute to 1 hour and 59 minutes).
 - ▶ *Touch the plus (+) key to increase the timer duration.*
 - ▶ *Touch the minus (-) key to reduce the timer duration.*
5. The timer has been set.
 - ▶ *The cooking zone will stop after the set time has passed.*
 - ▶ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
 - ▶ *Touch the minus (-) or plus (+) key to stop the alarm.*

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the cooking zone of which you want to adjust the timer.
 - ▶ *The zone is identified by the appearing of the timer symbol. The timer symbol for the active cooking zone has a lighting stronger than the others.*
2. Touch the plus (+) or minus (-) key to change the time.
 - ▶ *If the time is not modified in 5 seconds since pressing the '+' or '-' keys, the pre-set cooking time will remain unchanged.*

Checking the remaining cooking time

The timer display always shows the timer with the shortest time (the timer symbol has a lighting stronger than the others).

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the cooking zone of which you want to see the remaining time.
 - ▶ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Switching of the timer (prior to the end of the pre-set time)

1. Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key as many times as necessary, to select the timer symbol of the cooking zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key to set the time to "0.00".
 - ▶ *The timer symbol disappears.*

OPERATION

Child safety lock

You can lock the hob to prevent unintended use (for example children accidentally switching on the hob).

The hob is switched on but no cooking zone is active.

1. Simultaneously touch the lock key and pause key for approximately 3 seconds until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light is shown above the lock key.*
 - ▷ *The hob is now locked and will automatically switch off after 10 seconds.*
2. To unlock the hob, switch on the hob.
3. Simultaneously touch the lock key and pause key again for approximately 3 seconds until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light above the lock key goes off.*
 - ▷ *The hob is unlocked.*

Lock function

By activating the lock function, you can lock the keys while using the hob. Only the on/off key and the lock key will be active.

The hob is switched on.

1. Touch and hold the lock key until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light is shown above the lock key.*
 - ▷ *The lock function is activated.*



If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in the memory until the hob is switched on again.



When the minute minder or cooking timers are active, the alarm can be switched off by touching the minus (-) or plus (+) key. You do not need to unlock the hob.

2. To deactivate the lock function, switch on the hob.
3. Touch and hold the lock key again until you hear an audio signal.
 - ▷ *The indicator light above the lock key goes off.*
 - ▷ *The lock function is deactivated.*

OPERATION

Switching on the keep warm function

The keep warm function is for keeping food warm directly after cooking. It can also be used as a melting or simmer function.

1. Touch the keep warm key of a cooking zone to activate the keep warm function.
 - *The keep warm symbol appears above the warming key.*
2. Touch the keep warm key again to stop the keep warm function.

Switching 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 (seconds)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Switch on the hob.
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, touch the slide control to select another power level.

Pause function

You can pause the cooking instead of switching off the hob. This function temporarily stops the cooking activity (max. 10 minutes); timers are also paused. The hob will switch off after 10 min. if you don't exit the pause mode.

OPERATION

At least one cooking zone must be active.

1. Touch and hold the pause key until you hear an audio signal.
 - *The indicator light is shown above the pause key.*
 - *All displays show the pause symbol.*
 - *The pause function is activated.*
2. To deactivate the pause function, touch the pause key.
 - *The most right slide control lights up.*
3. Within 5 seconds, slide from the left to the right over the right slider control
 - *The indicator light above the pause key goes off.*
 - *The pause function is deactivated.*
 - *The conditions before the pause are restored.*

Recall function

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

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

Chef Cook function

This function is useful for professional cooking. This function enables you to cook without making use of the slide controls. You can move the pans around the cooktop and on different positions, the pans get different power levels. The hob will switch off if the Chef Cook function is not switched off within 2 hours.



The Chef Cook function comes with preset power levels for three cooking zones; front left 3, rear left 6, rear right 9. These levels can be modified with the slide control of each zone. The front right zone is disabled. When the function is deactivated, the zones are switched off (level 0) and the hob switches off after 10 seconds..



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.

OPERATION

1. Simultaneously touch the pause key and plus (+) key.
 - *The chef cook function is active; each cooking zone display shows the preset power level.*
2. To deactivate the Chef Cook function, simultaneously touch the pause key and plus (+) key again.



If all zones are set to power level 0 during the Chef Cook function, the hob will switch off after 10 seconds.



No timer can be connected to a cooking zone while using the Chef Cook function.

POWER LIMITER

Power limiter



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

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

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

Position of the slide control	Setting of the power limiter
0 - 8	7400 W (total)
1	1000 W (total)
2	1500 W (total)
3	2800 W (total)
4	3500 W (total)
5	3700 W (total)
6	4500 W (total)
7	6000 W (total)

1. Connect the hob to the power supply.
2. Within two minutes, touch the lock key and the pause key simultaneously until you hear an audio signal.
 - *You have entered the Service Menu.*
3. Touch the two illuminated slider cursors until you hear a second audio signal.
 - *The timer display shows 'CF6'.*
4. Touch the pause key.
 - *The timer display shows 'PHA'.*
 - *A cooking zone display shows the power level.*
5. Use the slide control to select the desired power level.
6. Again, touch the lock key and the pause key simultaneously to confirm the setting.
 - *The hob switches off.*



To exit the Service Menu without making any changes, touch the on/off key.

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 'www.pelgrim.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display light up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.	The hob is cooling.	Normal operation.
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.
You have switched on a cooking zone, but the display shows u .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the plus (+) key or minus (-) key to stop the alarm.
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 or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code E2.	Excessive overheating of the hob.	Do not heat empty pans. Use appropriate pans for induction. Let the hob cool down. If the problem persists, contact the service department.
Error code E3.	The pan you are using is not suitable for induction cooking.	Use a suitable pan.
Error code E8.	Incorrect operation of the cooling fan.	Air exhaust blocked, for example by paper, or fan defective. Contact the service department.
Other error codes.		Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Hob technical data

Hob			IK5064F	IK5084F	IK5094F
		Unit	Value		
Product type			Built-in		
Dimensions	Width	mm	650	800	900
	Depth	mm	520	520	520
	Height	mm	55	55	55
Power supply voltage/frequency		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz		
Maximum connected load		W	7400	7400	7400

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IK5064F		IK5084F IK5044F	
Type of hob	Induction hob			
Number of electric cooking zones and/or areas	4			
Heating technology	Induction cooking zones			
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	215	160	215	215
	160	215	215	215
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	163.4	181.9	181.3	163.4
	176.0	163.4	163.4	180.6
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	171		172	

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

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



Het identificatiekaartje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak het identificatiekaartje van het apparaat hier.
Stick the appliance identification card here.

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

U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie 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



867667

Pelgrim