IKR3073_

Gebruiksaanwijzing

# Inductiekookplaat met afzuigunit

Instructions for use

# Induction hob with extractor

Pelgrim

# INHOUDSOPGAVE

## *Uw inductiekookplaat*


Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6
Meldingen op het display 7


## *Veiligheid*


Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzer 8
Vermogensregeling 8


## *Voor het eerste gebruik*


Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar 9
Inductiegeluiden 9
Geschikte pannen 9
Pandetectie 10
Vermogensniveaus 10
Richtlijnen voor het koken 11
Gebruik van de afzuigunit 12


## *Bediening van de kookplaat*


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
Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging tijdens het koken 21


## *Bediening van de afzuigunit*


De automatische afzuigmodus uitschakelen 22
De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens het koken 22

Handmatig de afzuigunit inschakelen 23
Boost 23
Instellen van een aantal minuten vertragingstijd 24
Verzadiging van het vetfilter 24
Verzadiging van het geurfilter 25
Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging 25

*Gebruikersmenu* 26

*Vermogensbegrenzer* 28

*Onderhoud*

Reiniging 30
Waterreservoir 30
Rooster, vetfilter en interne recirculatiefilters reinigen 31
Rooster en vetfilter reinigen (externe recirculatiefilters) 33

*Problemen oplossen* 34

*Technische specificaties*

Technische gegevens 36
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 36

*Milieuaspecten*

Verpakking en apparaat afdanken 37



**Gebruikte pictogrammen**


Belangrijke informatie


Handig om te weten


Elektrische aansluiting

## *Inleiding*

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

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.

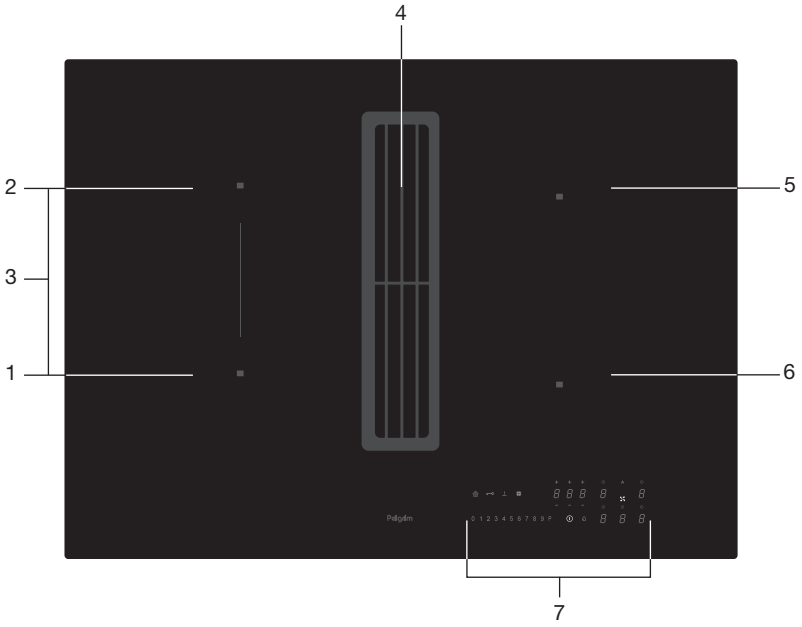
## ⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

**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.

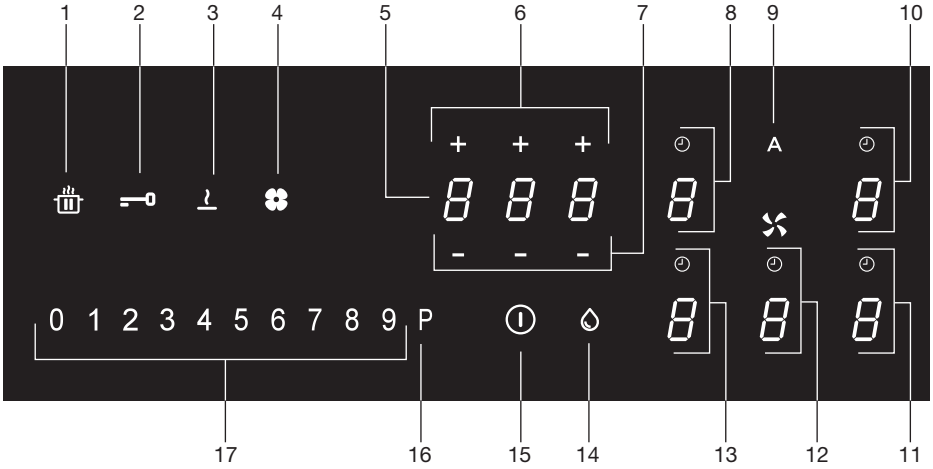
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

## *Beschrijving*




1. Kookzone links voor 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Kookzone links achter 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Gekoppelde kookzones links 21 x 39 cm / 3,7 kW
4. Afzuigunit
5. Kookzone rechts achter Ø210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
6. Kookzone rechts voor Ø160 mm / 1,4kW (boost 2,1kW)
7. Bedieningspaneel

## *Bedieningspaneel*




1. Pauzetoets
2. Vergrendelingstoets
3. Warmhoudtoets
4. Geurfiltersymbool
5. Timerdisplay
6. Plus-toets timer
7. Min-toets timer
8. Kookzonetoets links achter (display kookzone) en timersymbool
9. Toets ‘Automatische afzuigmodus’
   - ▹ *Wanneer een kookzone wordt gekozen en een vermogensniveau (>2) is ingesteld, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld met de vereiste afzuigsnelheid. Standaard is de automatische modus actief.*
10. Kookzonetoets rechts achter (display kookzone) en timersymbool
11. Kookzonetoets rechts voor (display kookzone) en timersymbool
12. Afzuigtoets (display afzuigunit) en timersymbool
13. Kookzonetoets links voor (display kookzone) en timersymbool
14. Vetfiltersymbool
15. Aan/uit-toets
16. Boost-toets
17. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
    - ▹ *het instellen van een waarde*

## *Meldingen op het display*

| Display kookzone | Beschrijving |
|---|---|
| 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. |
| | Warmhoudfunctie actief. |
| II | Pauzefunctie actief. |
| n | Gekoppelde Bridge inductie zones actief. |
| | Timer actief. |

| Display afzuigunit | Beschrijving |
|---|---|
| 1 - 9 | Afzuigsnelheid: 1 = lage stand / 9 = hoge stand. |
| P | Boostniveau actief. |
| | Indicatie verzadiging vetfilter. |
| | Indicatie verzadiging geurfilter. |
| | Timer actief. |

| Display timer | Beschrijving |
|---|---|
| - - - | Timer niet ingesteld. |
| 1.25 | Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten). |

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

### *Temperatuurbeveiliging*

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt 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 (in uren, minuten)** |
|---|---|
| 1 | 8 uur, 36 min. |
| 2 | 6 uur, 42 min. |
| 3 | 5 uur, 18 min. |
| 4 | 4 uur, 18 min. |
| 5 | 3 uur, 30 min. |
| 6 | 2 uur, 18 min. |
| 7 | 2 uur, 18 min. |
| 8 | 1 uur, 48 min. |
| 9 | 1 uur, 30 min. |
| P (boost) | 5 min. (schakelt dan terug naar stand 9) |

### *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.

## *Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar*

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

## *Inductiegeluiden*

**Een tikkend geluid**
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de 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.

**Minimale pandiameter**

- De minimale pandiameter per zone is als volgt:
  - *Ø160 mm: minimale pandiameter 120 mm.*
  - *Ø210 mm: minimale pandiameter 140 mm.*
  - *Octa zone: minimale pandiameter 140 mm.*
- Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op gekoppelde Bridge inductie kookzones moet de minimale pandiameter 220 mm zijn.

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

## *Pandetectie*

- Het pandetectiesysteem detecteert automatisch een pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.
- 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.

## *Vermogensniveaus*

De kookzones hebben 9 niveaus en een boostniveau (P). Stel het vermogensniveau in door de regelaar aan te raken. 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**

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

## *Richtlijnen voor het koken*

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

**Gebruik de boost-instelling voor:**
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

**Gebruik instelling 9 voor:**
- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

**Gebruik instelling 7 en 8 voor:**
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees en gepaneerde vis;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

**Gebruik instelling 4-6 voor:**
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

**Gebruik instelling 1-3 voor:**
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

## *Gebruik van de afzuigunit*

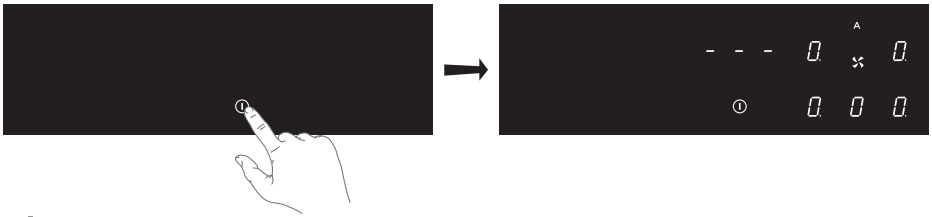
Kook bij voorkeur met een deksel op de pan; dit vermindert kookgeuren en energieverbruik. Een te vochtig (intern) recirculatiefilter door waterdampen, vermindert tevens de effectiviteit van het recirculatiefilter.



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

## *Bereiding starten*

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*
   - ▹ *De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.*

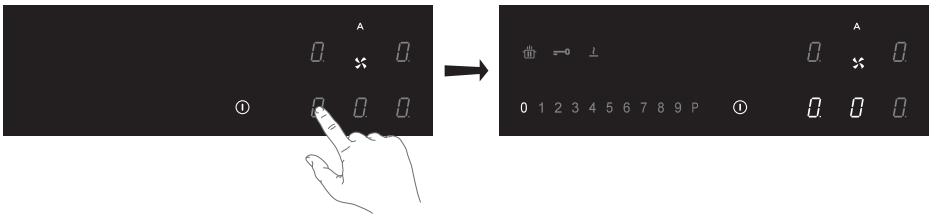



**Als de kookplaat 20 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.**

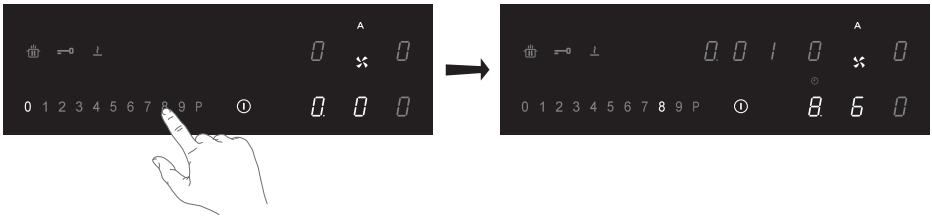
2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
   - ▹ *De kookzone detecteert de pan automatisch; het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.*

Zolang de punt niet knippert, is de kookzone geselecteerd en kan het vermogensniveau worden in gesteld.

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



4. Stel binnen 10 seconden het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
   - ▹ *De kookzone start op het ingestelde niveau.*
   - ▹ *De afzuigunit schakelt automatisch in vanaf stand 3. De afzuigunit is op stand 1 en 2 handmatig in te schakelen.*
   - ▹ *De afzuigunit schakelt automatisch in met de vereiste afzuigsnelheid. De automatische modus staat standaard op 'actief'.*
   - ▹ *Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.*
   - ▹ *Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische modus uit te schakelen. De afzuigmodus kan nu, indien gewenst, handmatig worden ingesteld. Zie 'Bediening van de afzuigunit'.*
   - ▹ *Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en de kookduur teller wordt verborgen.*




## *Boost*

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

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

## *Pandetectiesymbool*

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



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

## *Klaar met koken*

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




*Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als deze 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*

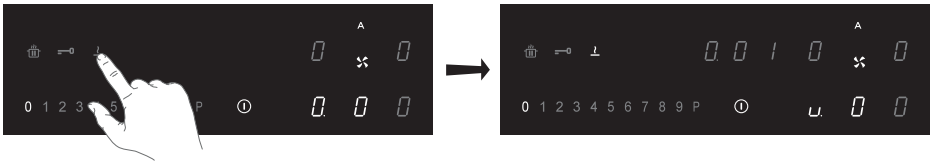
Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

| **Vermogens-niveau** | **Opwarmtijd (seconden)** |
|---|---|
| 1 | 40 |
| 2 | 72 |
| 3 | 120 |
| 4 | 176 |
| 5 | 256 |
| 6 | 432 |
| 7 | 120 |
| 8 | 192 |

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

## *De warmhoudfunctie inschakelen*

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



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

## *De Bridge-inductiekookzones koppelen*

Twee Bridge-inductiezones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 22 cm).

**Koppeling van Bridge-inductiekookzones**

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde 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.*

**Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones**

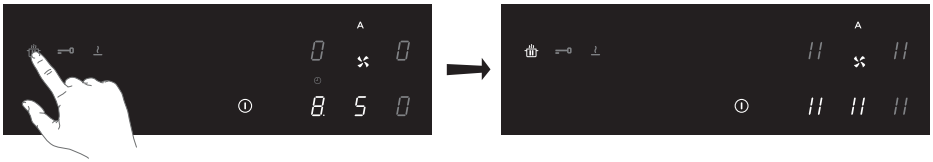
1. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
   - ▹ *Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.*



## *Koken pauzeren*

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

1. Raak minstens 1 seconde de pauzetoets aan.
   - ▹ *Alle displays tonen het pauzesymbool.*



2. Raak, om door te gaan met koken, minstens 1 seconde de pausetoets aan totdat deze knippert.
3. Raak binnen 10 seconden een willekeurige toets aan en het kookproces wordt vervolgd.
   - ▹ *De kookplaat wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als de pauzefunctie tussendoor niet wordt beëindigd.*

## *Herstelfunctie*

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

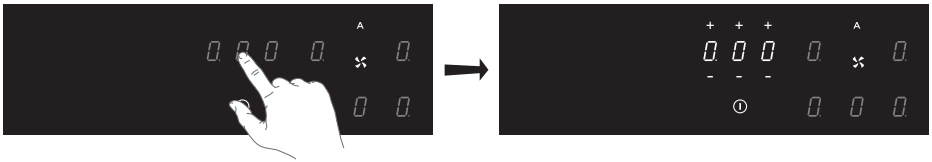
1. Raak binnen 5 seconden opnieuw de aan/uit-toets aan.
   - ▹ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak binnen 6 seconden de pauzetoets aan.
   - ▹ *De vorige instellingen zijn weer actief.*

## *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 voor geen enkele kookzone vermogen ingesteld.

1. Raak het timerdisplay aan om de eierwekker in te schakelen.
   - ▹ *Het display van de timer toont '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 deze af te tellen.*
   - ▹ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
   - ▹ *De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.*
   - ▹ *De timer 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 automatisch na 2 minuten.*

Raak het timerdisplay aan en raak vervolgens de toets '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

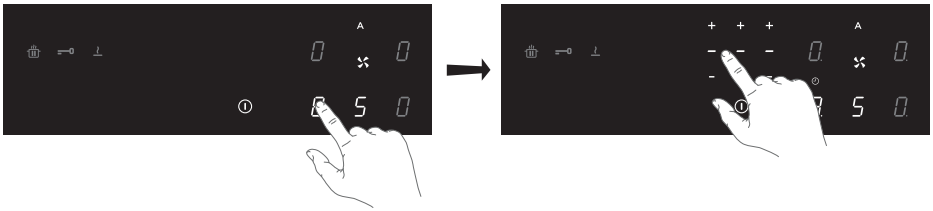
Als de kookplaat uitgeschakeld is; raak tweemaal achter elkaar de aan/uit-toets aan om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

## *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 de gewenste kookzonetoets aan.
2. Raak het timerdisplay aan.
   - ▹ *Het timersymbool van de actieve kookwekker licht helder op.*



3. 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 deze af te tellen en het timersymbool knippert langzaam.*
   - ▹ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
   - ▹ *De laatste 10 minuten worden 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.*
4. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.
   - ▹ *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*

Alle kookzones kunnen een ingestelde timer hebben. Het display toont altijd de tijd van de kookzone met de kortst resterende tijd.

**De vooraf ingestelde tijd wijzigen**

U kunt de tijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de betreffende kookzonetoets aan.
2. Raak het timerdisplay aan.
3. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

**De resterende tijd controleren**

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
   - ▹ *Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende 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**

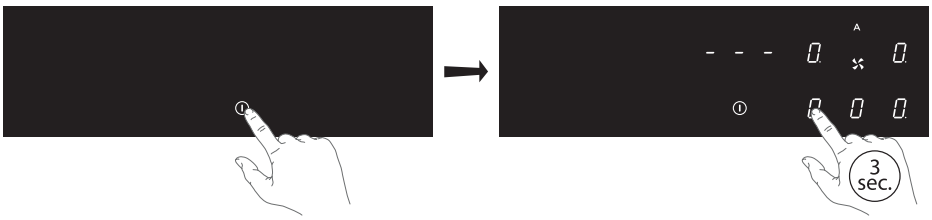
Om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de kookzonetoets aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
   - ▹ *Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende 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.*

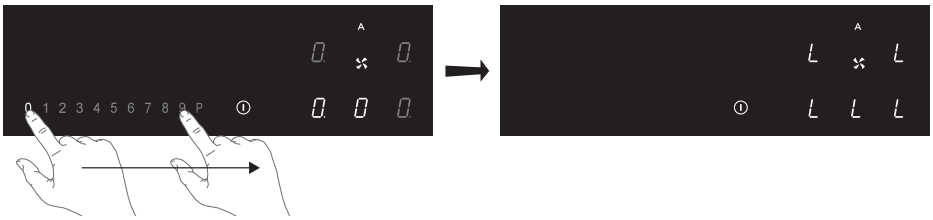
## *Kinderslot*

**Om het kinderslot in te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.**

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.



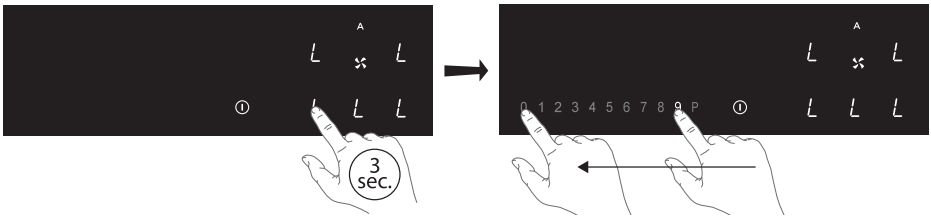

3. Laat de toets los en schuif van 0 naar 9 over de schuifregelaar.
   - ▹ *Alle displays tonen het symbool 'L'.*



De kookplaat is nu vergrendeld. Onbedoeld inschakelen van het toestel wordt hiermee voorkomen. Na 20 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

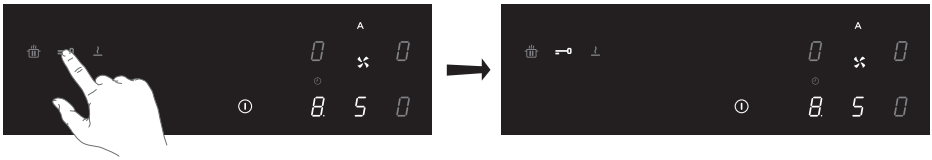
**Om het kinderslot uit te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.**

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van 9 naar 0 over de schuifregelaar.
   - ▹ *Het symbool “L” verdwijnt in alle displays; het kinderslot is nu gedeactiveerd.*




## *Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging tijdens het koken*

1. Raak de vergendelingstoets aan.
   - ▹ *De vergrendeltoets licht op; de instellingen van de kookplaat zijn vergrendeld voor een snelle reiniging.*
2. Raak de vergendelingstoets weer aan na de snelle reiniging om de functie uit te schakelen.

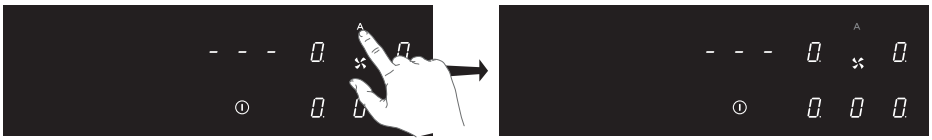


Standaard is de automatische afzuigmodus actief; de toets is fel verlicht. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

Als de kookplaat wordt uitgeschakeld en nog heet is (symbool H is zichtbaar), dan werkt de afzuigunit nog 15 minuten in naloopstand.

## *De automatische afzuigmodus uitschakelen*

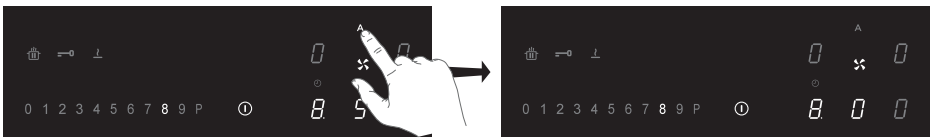
1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*
   - ▹ *De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.*
2. Raak de toets ‘Automatische afzuigmodus’ aan.
   - ▹ *De toets ‘Automatische afzuigmodus’ is nu minder fel verlicht; de automatische afzuigmodus is uitgeschakeld.*



## *De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens het koken*

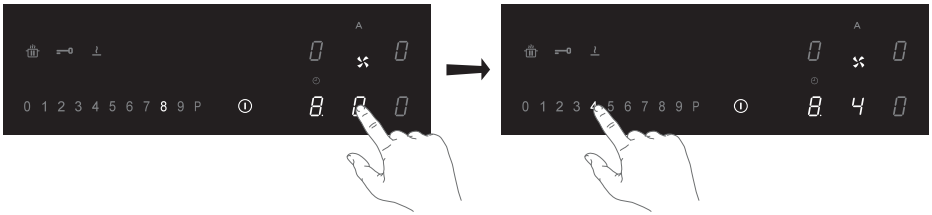
Een kookzone is ingeschakeld (in dit voorbeeld stand 8) en de automatische afzuigmodus is actief (stand 5).

1. Raak de toets ‘Automatische afzuigmodus’ aan.
   - ▹ *De toets ‘Automatische afzuigmodus’ is nu minder fel verlicht. De afzuigunit is nu handmatig in te stellen.*



## *Handmatig de afzuigunit inschakelen*

1. Raak de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het display van de afzuigunit licht op.*
2. Stel binnen 3 seconden de afzuigsnelheid in door de schuifregelaar aan te raken (1 t/m 9).
   - ▹ *De afzuigunit schakelt in op het ingestelde niveau.*
   - ▹ *Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.*

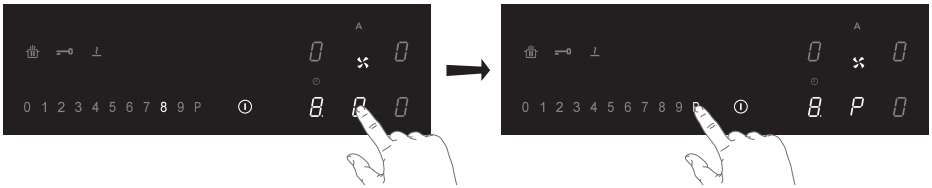


## *Boost*

1. Schakel de kookplaat in en stel een vermogensniveau in (>2).
2. Raak de toets ‘Automatische afzuigmodus’ aan om de automatische afzuigmodus uit te schakelen.



3. Raak de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het display van de afzuigunit licht op.*
4. Raak niveau P aan om ‘Boost’ te selecteren.
   - ▹ *De afzuigunit schakelt in op niveau P (Boost).*
   - ▹ *‘P’ verschijnt op het* display.

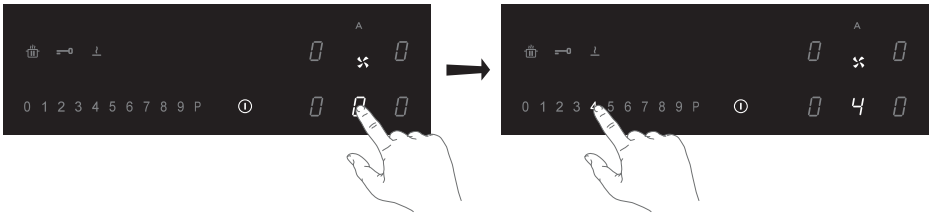


## *Instellen van een aantal minuten vertragingstijd*

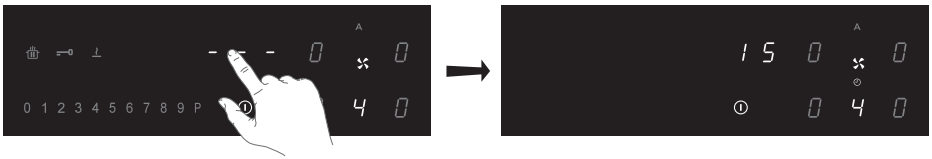
Gebruik deze functie om de afzuigunit met een vertraging van een aantal minuten uit te schakelen.

De automatische afzuigmodus moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan en stel een afzuigsnelheid in.



3. Raak het timerdisplay aan.
   - ▹ *Het timersymbool van de afzuigunit licht helder op.*
4. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste vertragingstijd in te stellen.
   - ▹ *De tijd begint automatisch af te tellen.*
   - ▹ *De afzuigunit wordt na de ingestelde tijd uitgeschakeld.*



## *Verzadiging van het vetfilter*

Als het vetfiltersymbool wordt verlicht, is onderhoud van het vetfilter noodzakelijk (zie 'Onderhoud'). De indicatie voor verzadiging van het vetfilter is altijd ingeschakeld.

## *Verzadiging van het geurfilter*

De indicatie voor verzadiging van het geurfilter is standaard uitgeschakeld (wanneer de afzuigunit wordt gebruikt met uitblaas naar buiten). Activeer de indicatie van het geurfilter als de afzuigunit is geinstalleerd als recirculatie toepassing.

Als het geurfiltersymbool wordt verlicht, is onderhoud van het geurfilter noodzakelijk (zie ‘Onderhoud’).

**Indicatie verzadiging van het geurfilter activeren**

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het geurfiltersymbool licht gedurende 1 seconde op.*
   - ▹ *Wanneer onderhoud van het geurfilter noodzakelijk is, zal het symbool gaan branden.*

**Indicatie verzadiging van het geurfilter deactiveren**

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.
   - ▹ *Het geurfiltersymbool knippert twee maal.*

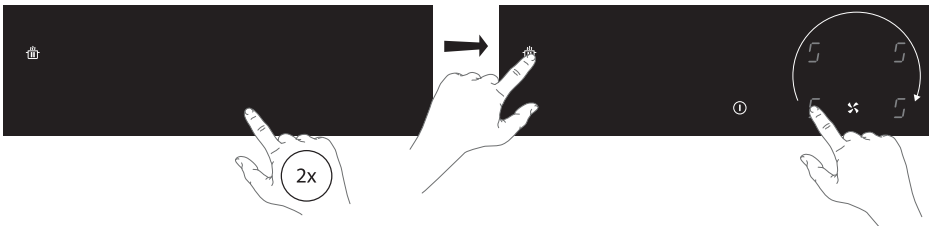
## *Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging*

Reset het geheugen na het terugplaatsen van het vetfilter en/of het geurfilter.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gedurende 5 seconden het symbool van het vetfilter of geurfilter aan.
   - ▹ *Het symbool van het vetfilter of geurfilter gaat uit en het geheugen start opnieuw met tellen.*

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.

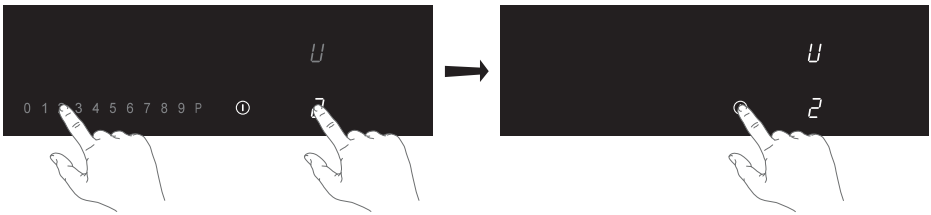
1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.
   - ▹ *De pauzetoets knippert.*
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).




4. Laat de pauzetoets los.
   - ▹ *“U” knippert afwisselend met een nummer tussen 2 en 7 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 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.



| Menucode | Beschrijving | Configuratiewaarde |
|---|---|---|
| U2 | Volume geluidssignaal toetsen | 0 - 1 - 2 - 3 |
| U3 | Volume geluidssignaal alarm | 0 - 1 - 2 - 3 |
| U4 | Lichtsterkte display | Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min. |
| U5 | Aftelanimatie (aan of uit) | 0 - 1 |
| U6 | Pandetectie (aan of uit) | 0 - 1 |
| U7 | Geluidssignaal na aftellen timer | 0 -1 - 2 |

# VERMOGENSBEGRENZER

DANGER **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.

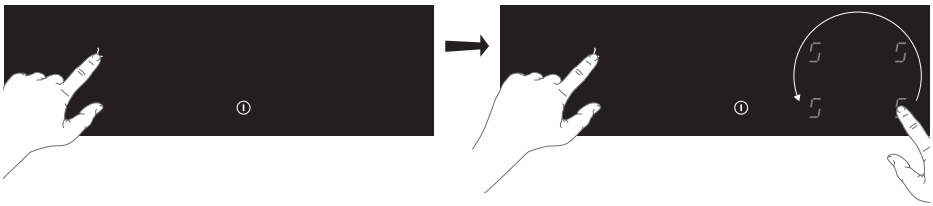
- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 2800W, 3500W of 4500W.

**Configuratie van de vermogensbegrenzer**
Controleer voordat u begint of er geen pannen op de kookplaat staan.

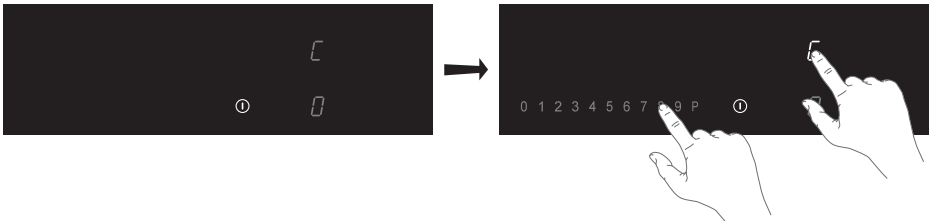
1. Koppel het toestel los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het toestel weer aan op de stroomvoorziening.
   ▹ *De warmhoudtoets knippert.*

- **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
- **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**

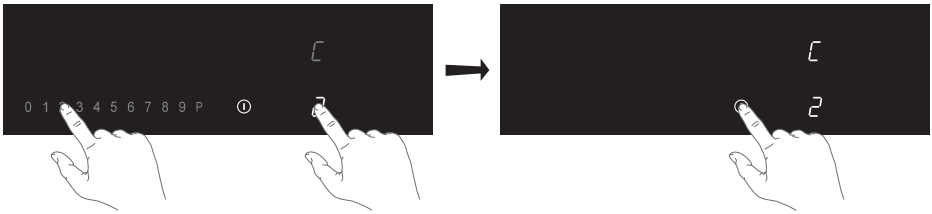
3. Raak de warmhoudtoets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets rechts voor).



5. Laat de warmhoudtoets los
   - ▹ *“C” knippert afwisselend met “0” op het display van de kookzone links achter.*
   - ▹ *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*
6. Raak de kookzonetoets links achter aan en kies “8” met behulp van de schuifregelaar.
   - ▹ *“C” knippert afwisselend met “8” in het display van de kookzone links achter.*



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



| Stand schuifregelaar | Instelling van de vermogensbegrenzing |
|---|---|
| 0 | 7400W |
| 1 | 4500W |
| 2 | 3500W |
| 3 | 2800W |

## *Reiniging*

**Dagelijkse reiniging**

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

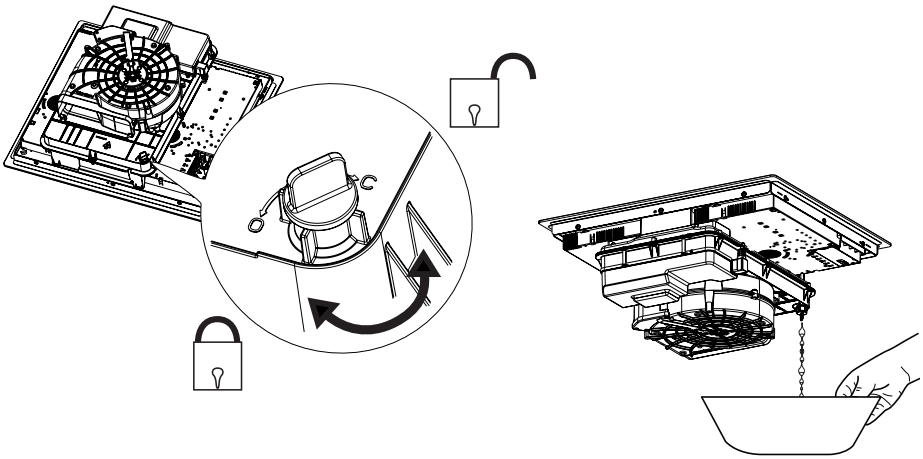
**Hardnekkige vlekken**

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

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

## *Waterreservoir*

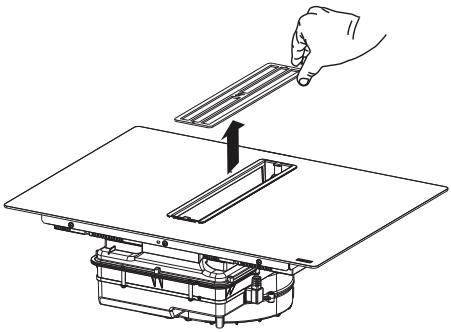
**Aanbevolen wordt om het waterreservoir elke twee weken te controleren en leeg te maken.**

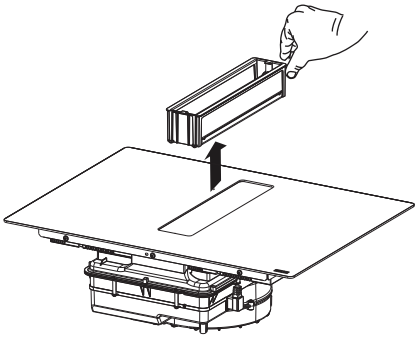


## *Rooster, vetfilter en interne recirculatiefilters reinigen*

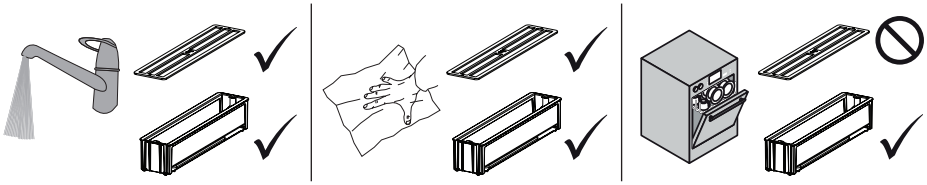
**Let op;** er zijn afwijkende modellen die géén interne recirculatiefilters hebben (zie 'Onderhoud/ Rooster en vetfilter reinigen).

1. Verwijder het rooster uit de afzuiginlaat.
2. Trek het vetfilter voorzichtig uit de afzuiginlaat.



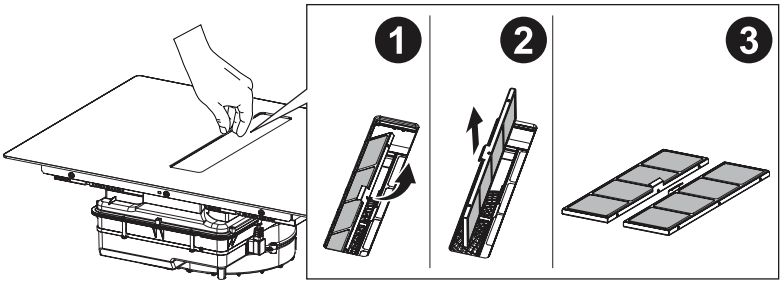


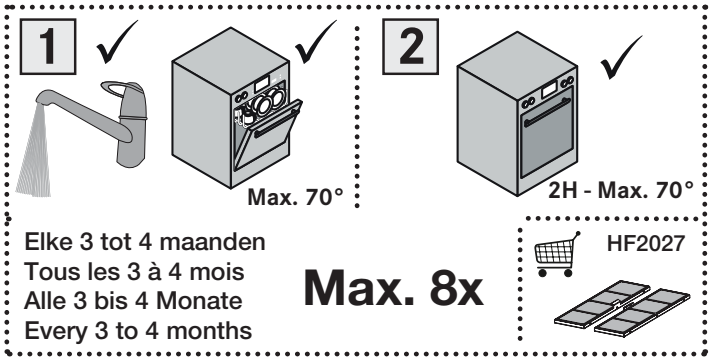
- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het rooster niet in een vaatwasser.
- Reinig het vetfilter minimaal eenmaal per 2 maanden (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk brandgevaar door ophoping van vet.
- Reinig het vetfilter met een niet-agressief reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand, of in de vaatwasser. De vaatwasser moet worden ingesteld op een lage temperatuur en een kort programma.

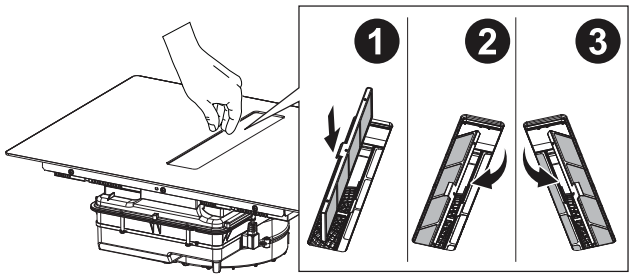


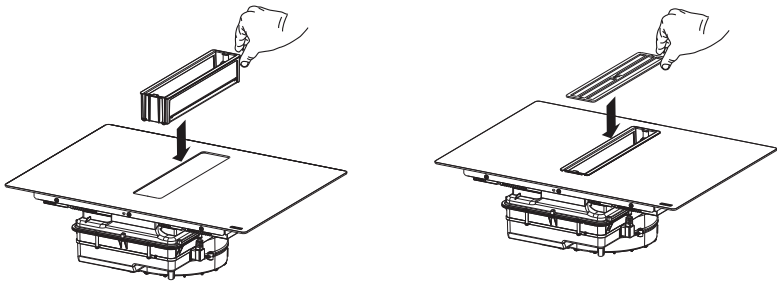
**Interne recirculatiefilters**

- Deze recirculatiefilters zijn regenereerbaar en hebben periodiek onderhoud nodig.
- De recirculatiefilters moeten elke 3 tot 4 maanden zonder reinigingsmiddel worden gewassen. Na maximaal 8 keer onderhoud moeten de filters vervangen worden.
- De recirculatiefilters kunnen in de gootsteen met heet water worden gewassen of kunnen in de vaatwasser worden geplaatst met een snel wasprogramma, zonder enig ander vaatwerk (om de aanwezigheid van vetten of oliën te vermijden) en bij een aanbevolen temperatuur van maximaal 70 °C.
- De recirculatiefilters kunnen worden gedroogd in een oven met boven- en onderwarmte bij een temperatuur van maximaal 70 °C gedurende 2 uur.


1
2
3

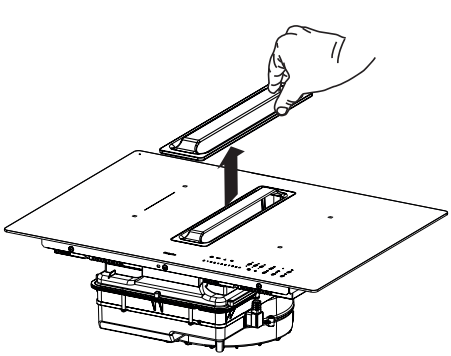

1
Max. 70°
2
2H - Max. 70°
Elke 3 tot 4 maanden
Tous les 3 à 4 mois
Alle 3 bis 4 Monate
Every 3 to 4 months
Max. 8x
HF2027

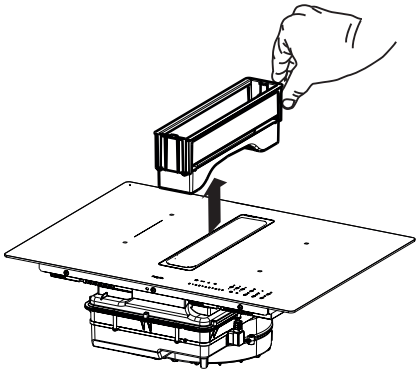

1
2
3



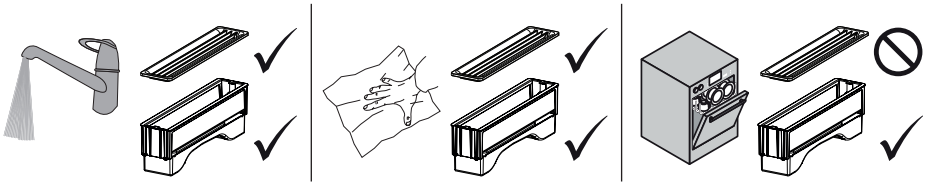
## *Rooster en vetfilter reinigen (externe recirculatiefilters)*

1. Verwijder het rooster uit de afzuiginlaat.
2. Trek het vetfilter voorzichtig uit de afzuiginlaat.





- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het rooster niet in een vaatwasser.
- Reinig het vetfilter minimaal eenmaal per 2 maanden (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk brandgevaar door ophoping van vet.
- Reinig het vetfilter met een niet-agressief reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand, of in de vaatwasser. De vaatwasser moet worden ingesteld op een lage temperatuur en een kort programma.



**Geurfilter (recirculatiegebruik)**
Indien u gebruik maakt van een filterunit die in het keukenplint is geplaatst: vervang het geurfilter, afhankelijk van de intensiteit van het gebruik, uiterlijk na 1 jaar (of wanneer de verzadigingsindicator dit aangeeft). Bestel hiervoor vervangingsfilter HF3009. Let bij het plaatsen van het nieuwe filter op de pijl die de richting van de luchtstroom aangeeft.

**Let op:** deze filters zijn niet regenereerbaar en dienen na gebruik met het restafval te worden afgevoerd.

**Let op**
Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit en koppelt u deze los van het elektriciteitsnet. Neem contact op met de serviceafdeling.

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 tabel te raadplegen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem blijft bestaan.

| **Probleem** | **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 toestel wordt opgewarmd. | Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken. |
| De pannen maken geluid tijdens het koken. | Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. | Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat. |
| U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont **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 geluidssignaal. | De ingestelde tijd van de timer is verstreken. | Raak de linker of rechter timertoets aan om het alarm 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). |
| Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door. | Foutieve elektrische aansluiting. | Neem contact op met een installateur. |
| **L** verschijnt op het display. | Het kinderslot is ingeschakeld. | Zie hoofdstuk ‘Bediening van de kookplaat/Kinderslot’. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Foutcode **ER03** en ononderbroken pieptoon. | U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt. | Bedien maar één toets tegelijk. |
| | Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op. | Reinig het bedieningspaneel. |
| Foutcode **ER21**. | Oververhitting. | Laat de kookplaat afkoelen. |
| Foutcode **E2**. | Oververhitting van de sensor van de kookzone. Mogelijk is er een lege pan gebruikt. | Geen lege pannen verwarmen. |
| Foutcode **E3**. | Verkeerde pan. | Gebruik een geschikte pan. |
| Foutcode **E8**. | Defect van de afzuigunit, de afzuigunit kan verstopt zijn. | Eventuele verstoppingen verwijderen en de afzuigunit reinigen. |
| Overige foutcodes. | | Neem contact op met de serviceafdeling. |

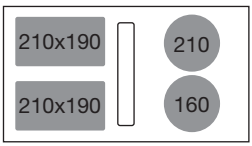
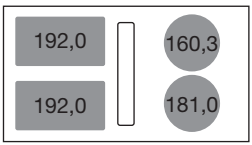
## *Technische gegevens*

| **Kookplaat** | | | |
|---|---|---|---|
| | | Unit | Waarde |
| Producttype | | | Ingebouwd |
| Afmetingen | Breedte | mm | 700 |
| | Diepte | mm | 520 |
| | Hoogte | mm | 230 |
| Spanning/frequentie | | V / Hz | ~380-415V 50/60Hz<br>~220-240V 50/60Hz |
| Vermogen | | W | 7620 |
| Gewicht | | Kg | 21 |
| **Afzuigunit** | | | |
| Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat | | $m^3/u$ | 500 |
| Geluidsniveau max* - Installatie met luchtuitlaat | | dBA | 65 |
| Vermogen afzuigunit | | W | 220 |

* Maximale snelheid (zonder boost)

## *Informatie volgens verordening (EU) 66/2014*

**Metingen volgens EN60350-2**

| Modelaanduiding | **IKR3073-** |
|---|---|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat |
| Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden | 4 |
| Verwarmingstechnologie | Kookzones/gebieden op basis van inductie |
| Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm |  |
| Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm |  |
| Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg |  |
| Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg | 181,0 |

## *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
Power management 8

## *Before first use*

Use of the touch keys and slide control 9
Induction noises 9
Apropriate pans 9
Pan detection 10
Cooking levels 10
Cooking guidelines 11
Use of the downdraft 12

## *Operation of the hob*

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
Locking function for rapid cleaning during cooking 21

## *Operation of the extractor unit*

Switch off the automatic extraction mode 22
Switch off the automatic extraction mode during cooking 22

# CONTENTS


Manually switch on the extractor unit 23
Boost 23
Set a number of minutes delay time 24
Saturation of the grease filter 24
Saturation of the odour filter 25
Reset the memory of the filter saturation indication 25

*User menu* 26

*Power limiter* 28

*Maintenance*

Cleaning 30
Water collector 30
Cleaning the grid, grease filter and internal recirculation filters 31
Cleaning the grid and grease filter (external recirculation filters) 33

*Troubleshooting* 34

*Technical specifications*

Technical data 36
Information according regulation (EU) 66/2014 36

*Environmental aspects*

Disposal of packaging and appliance 37


EN

**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.

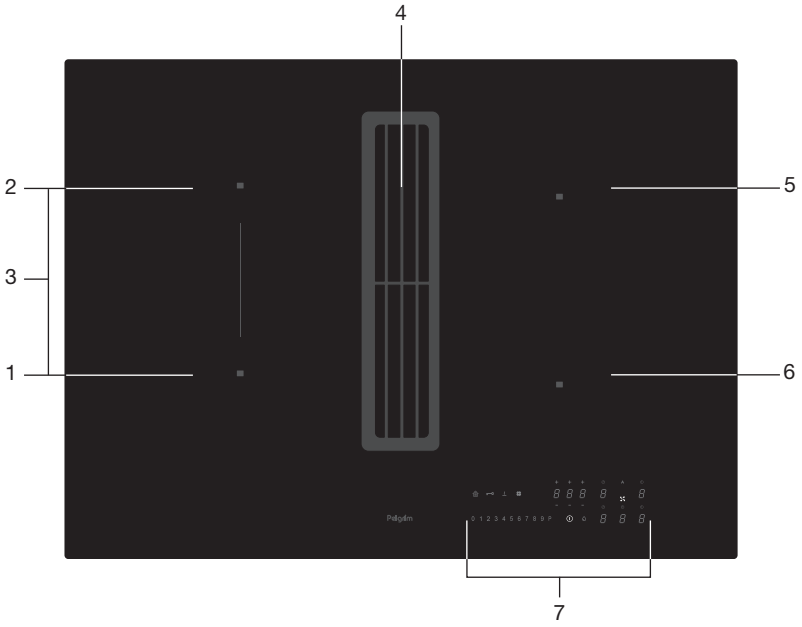
This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

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

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

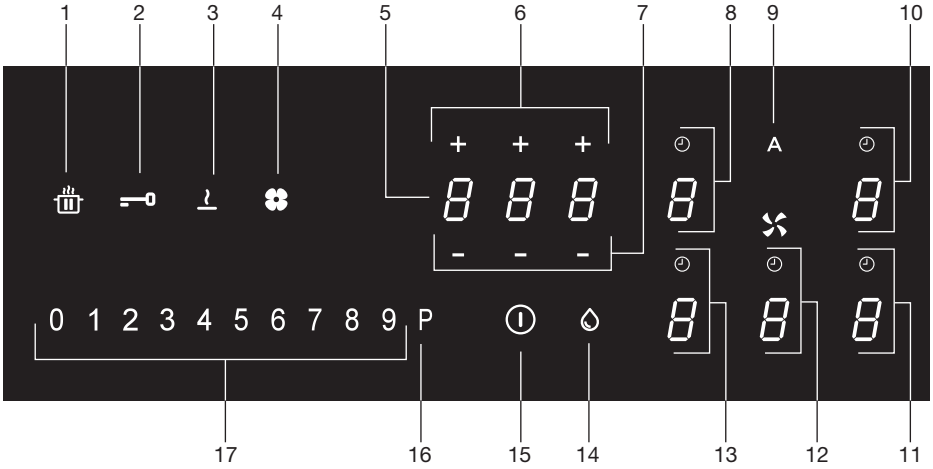
This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and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

## *Description*




1. Cooking zone front left 210 x 190 mm cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Cooking zone rear left 210 x 190 mm cm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Connected cooking zones on the left 21 x 39 cm / 3.7 kW
4. Extractor
5. Cooking zone rear right Ø210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
6. Cooking zone front right Ø160 mm / 1,4kW (boost 2,1kW)
7. Control panel

## *Control panel*




1. Pause key
2. Lock key
3. Keep warm key
4. Odour filter symbol
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
8. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer symbol
9. Key ‘Automatic extraction mode’
   - ▹ *When a cooking zone is selected and a power level (>2) is set, the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction level. By default the automatic mode is active.*
10. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer symbol
12. Extraction key (extractor unit display) and timer symbol
13. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
14. Grease filter symbol
15. On/Off key
16. Boost key
17. Slide control (from position 0 to position 9) for:
    - ▹ *setting a value (power level/extractor speed level/minutes)*

## *Indications in the display*

| Cooking zone display | Description |
|---|---|
| 1 - 9 | Power level; 1 = low level / 9 = high level. |
| P | Boost level 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 active. |
|  | Keep warm function active. |
| II | Pause function active. |
| n | Connected Bridge induction zones active. |
|  | Timer active. |

| Extractor unit display | Description |
|---|---|
| 1 - 9 | Extractor speed level: 1 = low level / 9 = high level. |
| P | Boost level active. |
|  | Grease filter saturation indication. |
|  | Odour filter saturation indication. |
|  | Timer active. |

| Timer display | Description |
|---|---|
| - - - | Timer has not been set. |
| 1 2 5 | Timer has been set (25 minutes). |

EN

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

| **Power level** | **Maximum operating time ( in hours, minutes)** |
|---|---|
| 1 | 8 hours, 36 min. |
| 2 | 6 hours, 42 min. |
| 3 | 5 hours, 18 min. |
| 4 | 4 hours, 18 min. |
| 5 | 3 hours, 30 min. |
| 6 | 2 hours, 18 min. |
| 7 | 2 hours, 18 min. |
| 8 | 1 hour, 48 min. |
| 9 | 1 hour, 30 min. |
| P (boost) | 5 min (then switches back to level 9) |

### *Power management*

Two cooking zones one in front of the other eff ect 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.

## *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.

## *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.

**Minimum pan diameter**

- The minimum pan diameter per zone is as follows:
  - *Ø160 mm: minimum pan diameter 120 mm.*
  - *Ø210 mm: minimum pan diameter 140 mm.*
  - *Octa zone: minimum pan diameter 140 mm*.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- A pan used on connected Bridge induction cooking zones must have a diameter of at least 220 mm.



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

## *Pan detection*

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.
- 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.

## *Cooking levels*

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

**Boost function**

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

## *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.

### *Use of the downdraft*

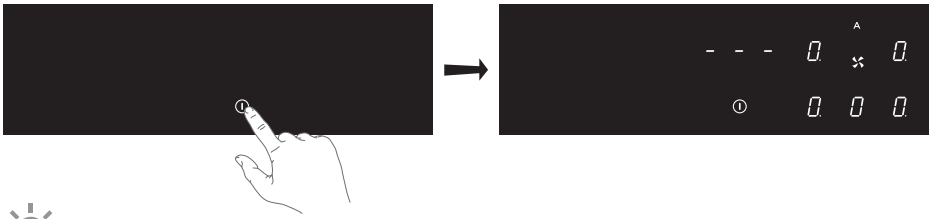
Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odors and energy consumption. An (internal) recirculation filter that is too moist due to water vapour also reduces the effectiveness of the recirculation filter.



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

## *Start cooking*

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *All displays light up; the induction hob is in standby mode.*
   - ▹ *The cooking zones and the exraction unit have power level zero.*

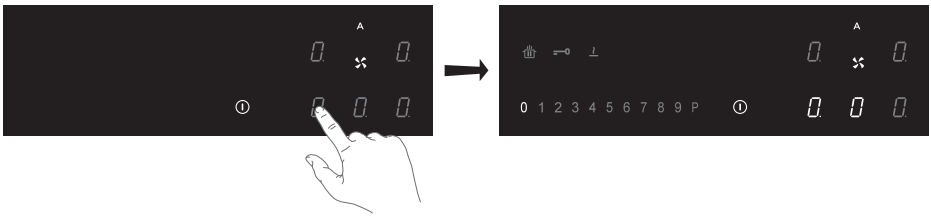


**If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.**

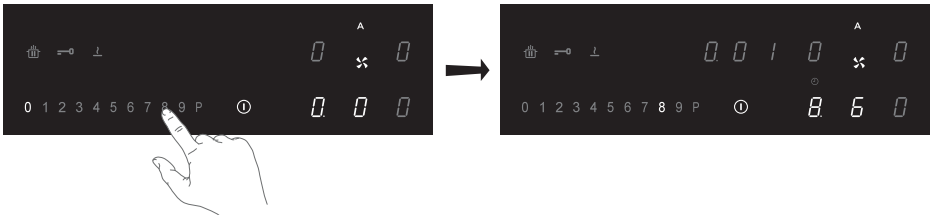
2. Place a suitable pan on the cooking zone.
   - ▹ *The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.*

As long as the dot is not flashing, the cooking zone is selected and the power level can be set.

3. 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.



4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.
   - ▹ *The cooking zone starts at the level that has been set.*
   - ▹ *The extraction unit switches on automatically from position 3. The extraction unit can be switched on manually at position 1 and 2.*
   - ▹ *The extractor unit automatically switches on with the necessary extraction speed. By default the automatic extraction mode is active.*
   - ▹ *Set a higher or lower level with the slide control.*
   - ▹ *Touch the key 'Automatic extraction mode' to deactivate the automatic extraction mode. The extraction can now be set manually, if desired. See 'Operating the extractor unit'.*
   - ▹ *After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.*




## *Boost*

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

1. Touch power level P 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 will not work unless there is a suitable pan on the cooking zone.*

## *Finish cooking*

1. Set the power level to ‘0’ to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key.




*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.

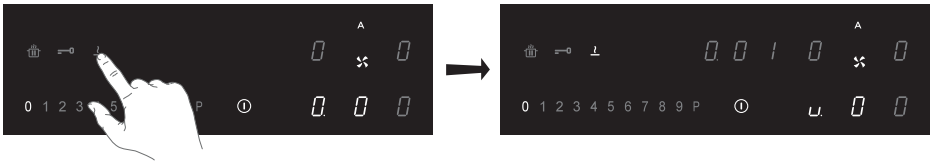
| Power level | Heat-up time (seconds) |
|---|---|
| 1 | 40 |
| 2 | 72 |
| 3 | 120 |
| 4 | 176 |
| 5 | 256 |
| 6 | 432 |
| 7 | 120 |
| 8 | 192 |

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.

EN

## *Switch on the keep warm function*

1. Switch on the hob and put a suitable pan on a cooking zone.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
   - ▹ *The ‘0’ of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.*
3. Touch the keep warm key.
   - ▹ *The keep warm symbol ‘u’ appears in the display. The keep warm function is selected.*



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

## *Connecting the Bridge induction cooking zones*

Two Bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear bridge induction cooking zone (at least 22 cm).

**Connection of Bridge induction cooking zones**

1. Switch on the hob.
2. Simultaneously touch the left-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.*

**Disconnection of Bridge induction cooking zones**

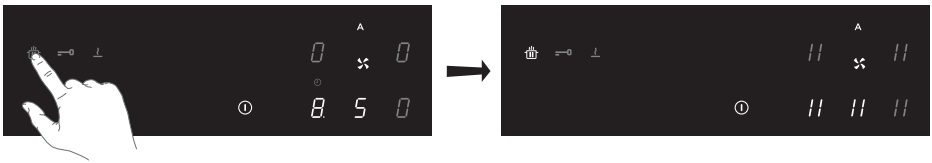
1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
   ▹ *The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.*



## *Pause cooking*

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

1. Touch the pause key for at least 1 second.
   ▹ *All the displays show the pause symbol.*



2. To continue cooking, touch the pause key for at least 1 second until it flashes.
3. Touch any other key within 10 seconds and the cooking process will continue.
   ▹ *The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

## *Recall function*

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

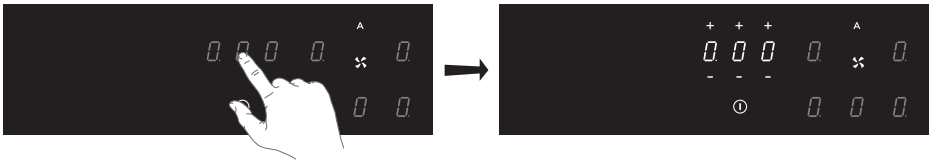
1. Touch the on/off key again within 5 seconds.
   ▹ *The pause key is flashing.*
2. Touch the pause key within 6 seconds.
   ▹ *The previous settings are active again.*

## *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 power level has been set for any cooking zone.

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 will begin to countdown.*
   - ▹ *The timer display will show the remaining time.*
   - ▹ *The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.*
   - ▹ *The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.*
3. Touch the timer display to stop the alarm.
   - ▹ *The alarm stops automatically after 2 minutes.*

Touch the timer display and then touch the '-' key to set the time to '0.00' to switch off the minute minder before the time has passed.

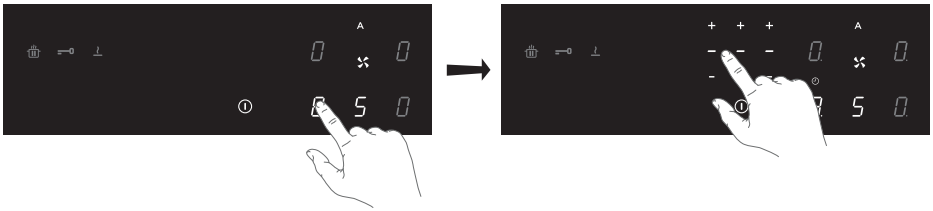
When the hob is switched off; touch the on/off key twice to switch off the minute minder before the time has passed.

## *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 desired cooking zone key.
2. Touch the timer display.
   - ▹ *The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.*



3. 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 will begin to countdown and the timer symbol flashes slowly.*
   - ▹ *The timer display will show the remaining time.*
   - ▹ *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.*
4. Touch the timer display to stop the alarm.
   - ▹ *The alarm stops automatically after 2 minutes.*

All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The display will always show the time of the cooking zone with the shortest time remaining.

**Changing the pre-set cooking time**

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the relevant cooking zone key.
2. Touch the timer display.
3. Use the '+' or '-' key to change the time.

**Checking the remaining cooking time**

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
   - ▹ *A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.*
   - ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*
   - ▹ *During the last 10 minutes of countdown, the remaining time will be displayed in minutes and seconds.*

**Switching off the cooking timer**

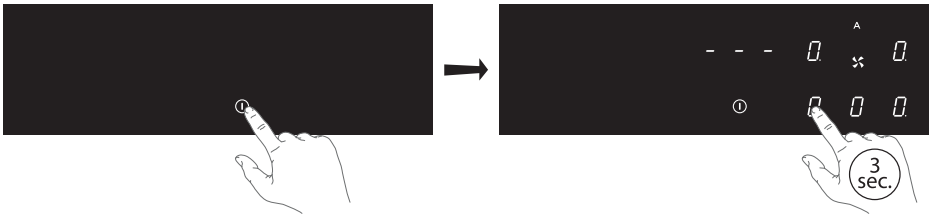
If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.
   - ▹ *A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.*
2. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.
   - ▹ *The timer symbol is no longer brightly lit.*

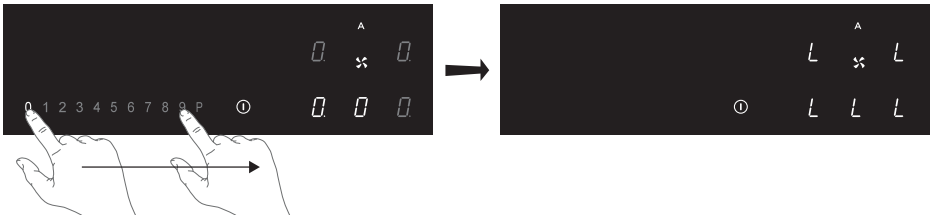
## *Child safety lock*

**To activate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.**

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.



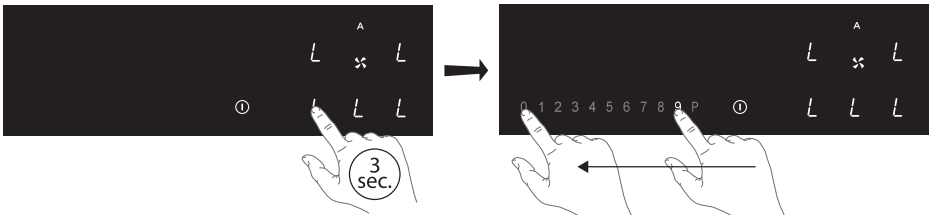

3. Release and slide your finger from 0 to 9 along the slide control.
   - ▹ *All displays show the symbol 'L'.*



The hob is now locked. It prevents unintended switching on. After 20 seconds, the hob will switch off automatically.

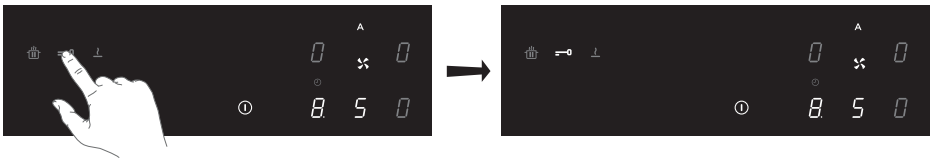
**To deactivate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.**

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 9 to 0 along the slide control.




## *Locking function for rapid cleaning during cooking*

1. Touch the lock key.
   - ▹ *The lock key lights up brightly; the settings of the hob are locked to allow rapid cleaning.*
2. Touch the lock key again after the rapid cleaning to switch off the function.



EN

By default, the automatic extraction mode is active; the key lights up more intensely. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

If the hob is switched off and is still hot (symbol H is visible), the extractor unit will operate in follow-up mode for another 15 minutes.

## *Switch off the automatic extraction mode*

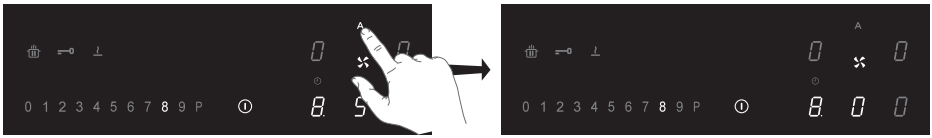
1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *All displays light up; the induction hob is in standby mode.*
   - ▹ *The cooking zones and the exraction unit have power level zero.*
2. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key.
   - ▹ *The ‘Automatic extraction mode’ key is now less brightly lit; the automatic extraction mode is switched off.*



## *Switch off the automatic extraction mode during cooking*

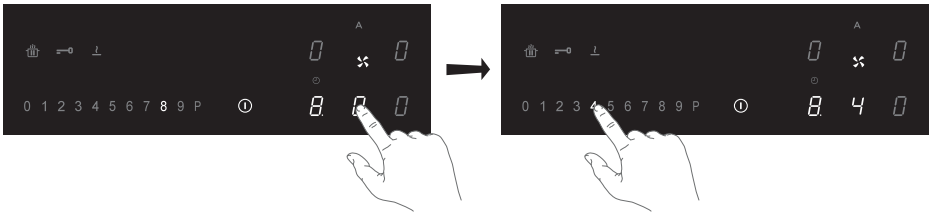
A cooking zone is operating (level 8) and the automatic extraction mode is active (level 5).

1. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key.
   - ▹ *The ‘Automatic extraction mode’ key is now less brightly lit. The extractor unit can now be set manually.*



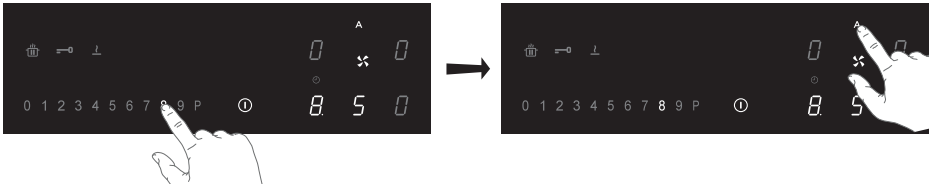
## *Manually switch on the extractor unit*

1. Touch the extraction key.
   - ▹ *The display of the extractor unit lights up.*
2. Set the extractor speed level within 3 seconds by touching the slide control (1 to 9).
   - ▹ *The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.*
   - ▹ *Set a higher or lower level with the slide control.*

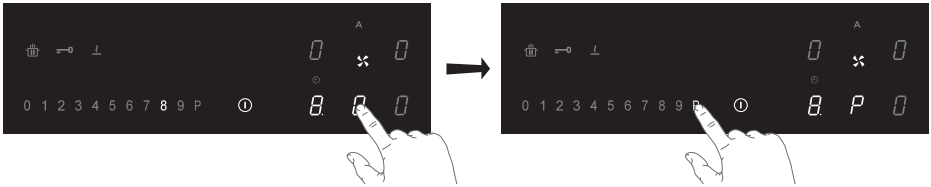


## *Boost*

1. Switch on the hob and set a power level (>2).
2. Touch the ‘Automatic extraction mode’ key to switch off the automatic extraction mode.



3. Touch the extraction key.
   - ▹ *The display of the extractor unit lights up.*
4. Touch level P to select ‘Boost’.
   - ▹ *The extractor unit switches on at speed level P (Boost).*
   - ▹ *‘P’ shows on the display.*

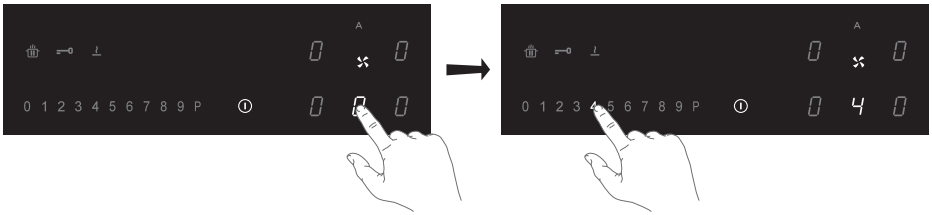


## *Set a number of minutes delay time*

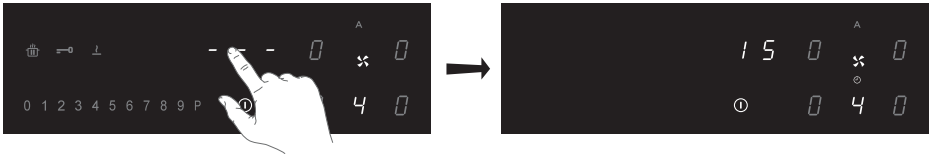
Use this function to switch off the extractor unit with a delay of a number of minutes.

The automatic extraction mode must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.




3. Touch the timer display.
   - ▹ *The timer symbol of the extractor unit lights up brightly.*
4. Use the '+' or '-' key to set the desired delay time.
   - ▹ *Countdown starts automatically.*
   - ▹ *The extractor unit switches off after the time that has been set.*




## *Saturation of the grease filter*

When the grease filter symbol is illuminated, it is necessary to perform maintenance of the grease filter (see 'Maintenance'). The grease filter saturation indication is always enabled.

## *Saturation of the odour filter*

When the odour filter symbol is illuminated, it is necessary to perform maintenance of the odour filter (see 'Maintenance').

By default the odour filter saturation indication is deactivated (when the extraction is operating in ducted mode). Activate the odour filter saturation indication if the extraction unit is installed as a recirculation application.

**Activation of the odour filter saturation indication**

1. Touch the extraction key.
2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
   - ▹ *The odour filter symbol lights up intensely for 1 second.*
   - ▹ *Now the symbol is iluminated when it is necessary to perform maintenance of the odour filter.*

**Deactivation of the odour filter saturation indication**

1. Touch the extraction key.
2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
   - ▹ *The odour filter symbol blinks twices.*

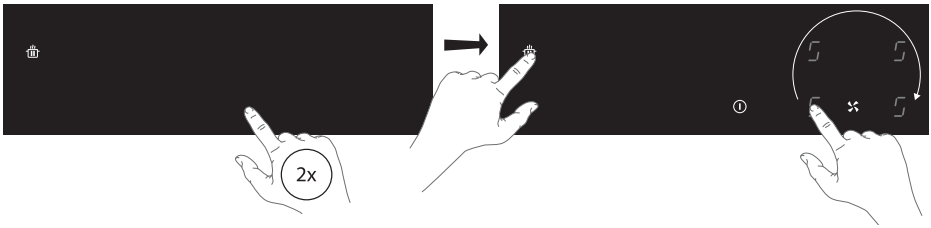
## *Reset the memory of the filter saturation indication*

Reset the memory after replacing the grease filter and/or the odour filter

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the grease filter symbol or the odour filter symbol for 5 seconds.
   - ▹ *The grease filter symbol or the odour filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.*

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.

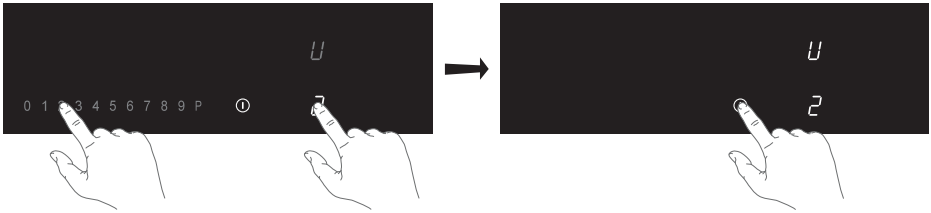
1. Touch the on/off key twice within three seconds.
   - ▹ *The pause key is blinking.*
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).




4. Release pause key.
   - ▹ *“U” is flashing alternately with a number between 2 and 7 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 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.



| Menu code | Discription | Configuration value |
|---|---|---|
| U2 | Volume key sound | 0 - 1 - 2 - 3 |
| U3 | Volume alarm signal | 0 - 1 - 2 - 3 |
| U4 | Lighting level display | Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min. |
| U5 | Countdown animation (on or off) | 0 - 1 |
| U6 | Pan detection (on or off) | 0 - 1 |
| U7 | Audio signal countdown timer | 0 -1 - 2 |

DANGER **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.

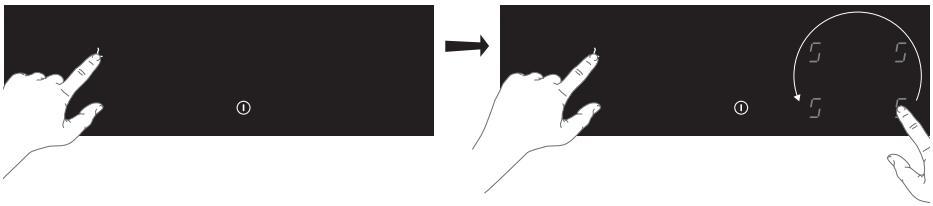
- The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change it to 2800W, 3500W or 4500W.

**Power limiter configuration**
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

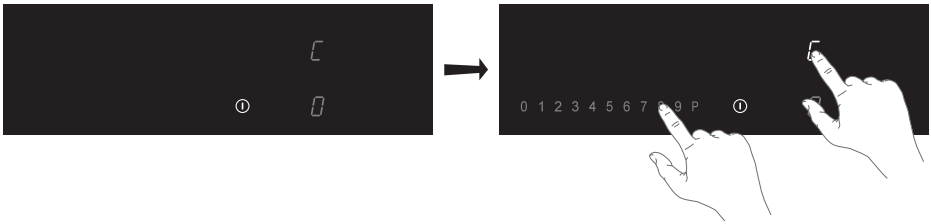
1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.
   ▹ *The keep warm key is flashing.*

- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
- **Make sure all cooking zones are switched off.**

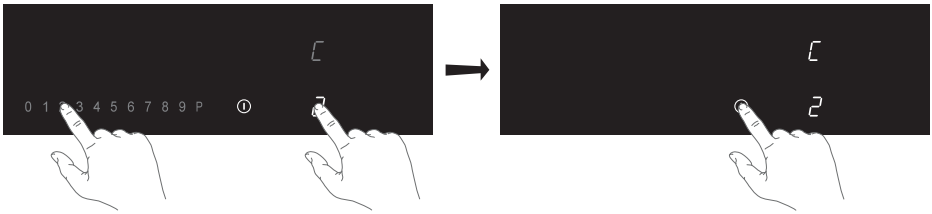
3. Touch and hold the keep warm key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).



5. Release the keep warm key.
   - ▹ *“C” is flashing alternately with “0” on the cooking zone display on the rear left.*
   - ▹ *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose “8” by using the slide control.
   - ▹ *“C” is flashing alternately with “8” on the cooking zone display on the rear left.*



7. Touch the cooking zone key on the front left and select the power limitation wanted with the slide control (see table).
8. Then, touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.
   - ▹ *The hob is now ready for use with the selected power limiter active.*



| Setting slide control | Setting of the power limiter |
|---|---|
| 0 | 7400W |
| 1 | 4500W |
| 2 | 3500W |
| 3 | 2800W |

EN

## *Cleaning*

**Daily cleaning**

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.

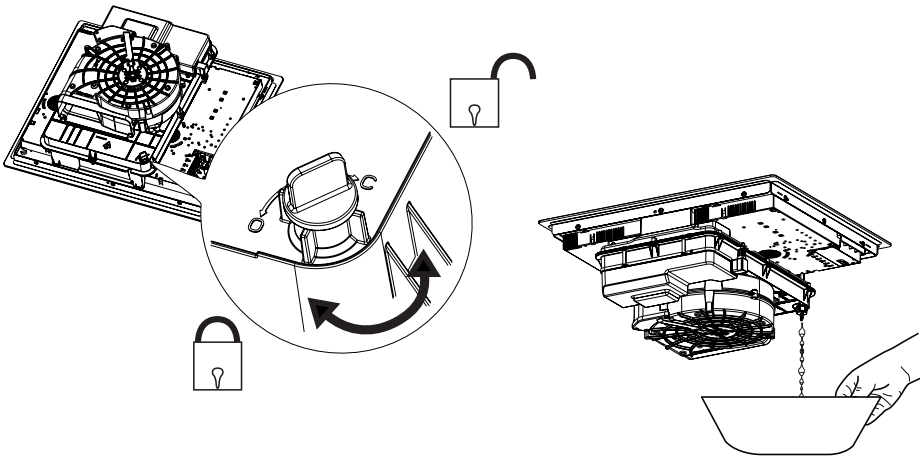
**Stubborn stains**

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

**Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.**

## *Water collector*

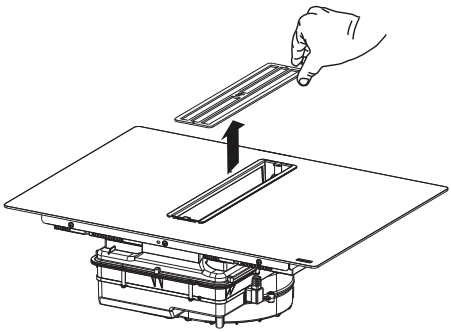
**It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.**

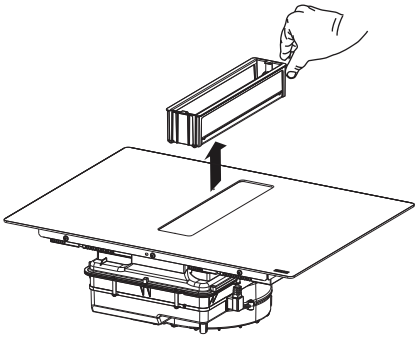


## *Cleaning the grid, grease filter and internal recirculation filters*

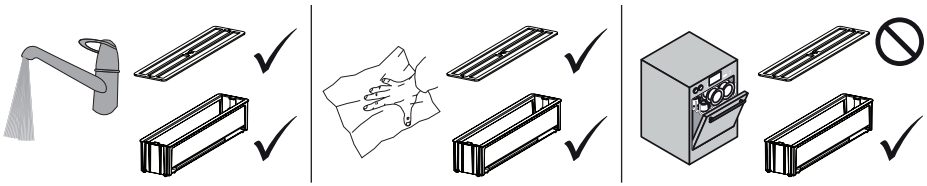
**Attention;** there are different models that do not have internal recirculation filters (see 'Maintenance / Cleaning the grid and grease filter').

1. Remove the grid from the extraction inlet.
2. Carefully pull the grease filter out of the extraction inlet.



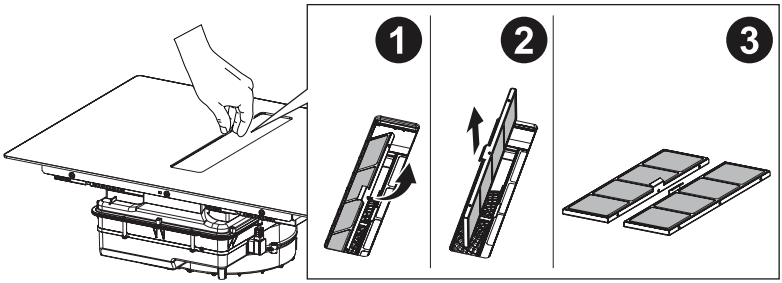


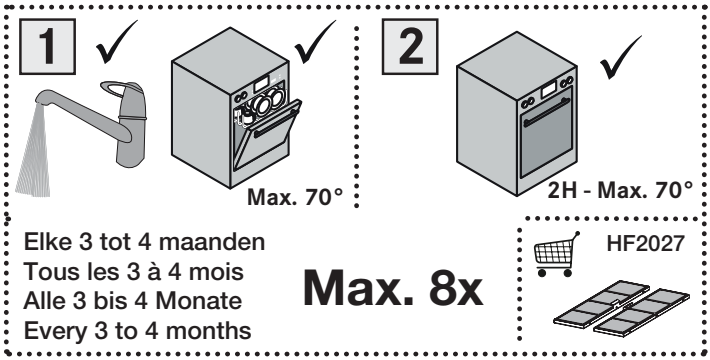
- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the cast iron grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter at least every 2 months (or when the filter saturation indication system indicates this necessity. This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the filter with a non-aggressive detergent, preferably by hand, or in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle.

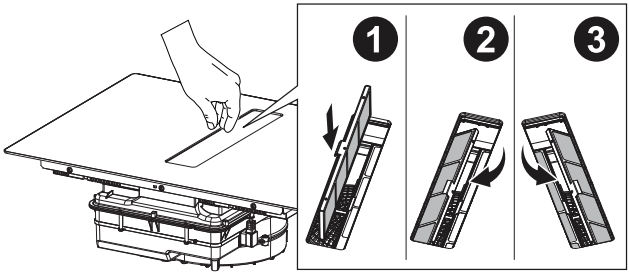


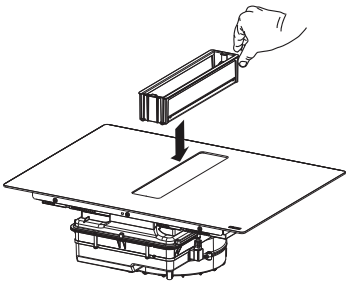
**Internal recirculation filters**

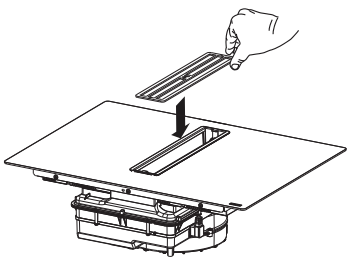
- These recirculation filters are regenerable and require periodic maintenance.
- The recirculation filters should be washed every 3 to 4 months without detergent. After a maximum of 8 maintenance times, the filters should be replaced.
- The recirculation filters can be washed in the sink with hot water or can be placed in the dishwasher on a fast wash cycle, without any other dishes (to avoid the presence of fats or oils) and at a recommended temperature of up to 70 °C.
- The recirculation filters can be dried in an oven with top and bottom heat at a temperature of up to 70 °C for 2 hours.


1
2
3


1
Max. 70°
2
2H - Max. 70°
Elke 3 tot 4 maanden
Tous les 3 à 4 mois
Alle 3 bis 4 Monate
Every 3 to 4 months
Max. 8x
HF2027

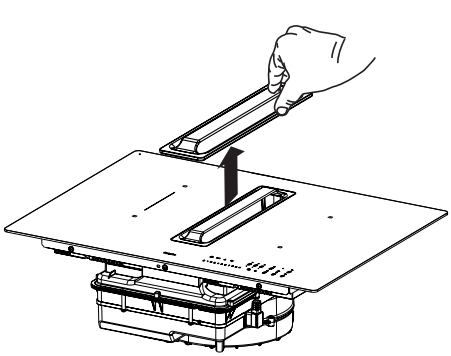

1
2
3

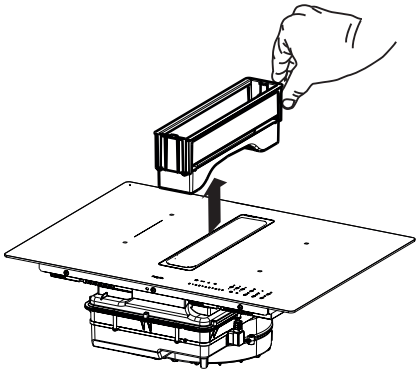




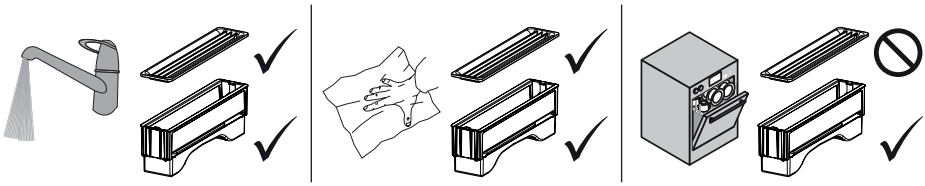
## *Cleaning the grid and grease filter (external recirculation filters)*

1. Remove the grid from the extraction inlet.
2. Carefully pull the grease filter out of the extraction inlet.





- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the cast iron grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter at least every 2 months (or when the filter saturation indication system indicates this necessity. This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the filter with a non-aggressive detergent, preferably by hand, or in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle.



**Odour filter (recirculation use)**

If you use a filter unit installed in the kitchen plinth: replace the odour filter, depending on the intensity of use, every year (or when the saturation indicator indicates this). To do this, order replacement filter HF3009. When inserting the new filter, pay attention to the arrow that indicates the direction of the airflow.

**Attention:** please note that these filters are not regenerable and should be disposed of with residual waste after use.

EN

**Attention**
If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

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 table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

| 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. |
| 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 levels 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 to small diameter. | Use a suitable pan. |
| A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal. | The time that has been set for the timer has ended. | Touch the left or right timer 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. |
| **L** shows on the display. | Child safety lock is activated. | See chapter ‘Operation of the hob/Child safety lock’. |
| Error code **ER 03** and continuous beep. | You have pressed two or more keys at the same time. | Do not operate more than one key at the same time. |
| | The control panel is dirty or has water lying on it. | Clean the control panel. |

| Symptom | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| Error code **ER21**. | Overheating. | Let the hob cool down. |
| Error code **E2**. | Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used. | Do not heat empty cookware. |
| Error code **E3**. | Wrong pan. | Use appropriate pans. |
| Error code **E8**. | Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked. | Remove any blockages and clean the extractor unit. |
| Other error codes. | | Contact the service department. |

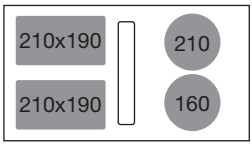
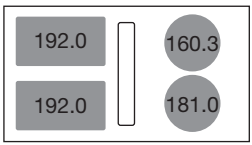
## *Technical data*

| **Hob** | | | |
|---|---|---|---|
| | | Unit | Value |
| Pruduct type | | | Built-in |
| Dimensions | Width | mm | 700 |
| | Depth | mm | 520 |
| | Height | mm | 230 |
| Power supply voltage/frequency | | V / Hz | ~380-415V 50/60Hz<br>~220-240V 50/60Hz |
| Power | | W | 7620 |
| Weight | | Kg | 21 |
| **Extraction unit** | | | |
| Airflow max* - Exhaust installation | | $m^3/h$ | 500 |
| Noise max* - Exhaust installation | | dBA | 65 |
| Extraction unit power | | W | 220 |

* Maximum speed (boost excluded)

## *Information according regulation (EU) 66/2014*

**Measurements according EN60350-2**

| Model identification | **IKR3073-** |
|---|---|
| Type of hob | Induction hob |
| Number of electric cooking zones and/or areas | 4 |
| Heating technology | Induction cooking zones and cooking areas |
| For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area in mm |  |
| For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg |  |
| Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg | 181.0 |

## *Disposal of packaging and appliance*

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

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

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

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



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

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

**Declaration of conformity**

CE 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.



839509

Pelgrim

839509 / VER 4 / 19-11-2024