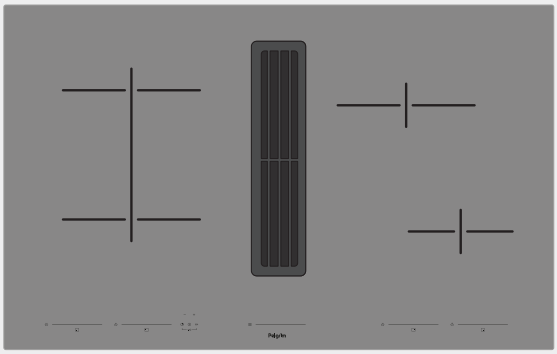


IKR8083_

Gebruiksaanwijzing

Inductiekookplaat met afzuigunit

Manual

Induction hob with extractor

Pelgrim

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel voor kookzone 6
Bedieningspaneel voor afzuigunit 8
Meldingen op het display 9

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 10
Kookduurbegrenzer 10

Gebruik

Inductiegeluiden 11
Pannen 11
Kookinstelling 12
Pandetectie 12
Kookstanden 13
Gebruik van de afzuigunti 14

Bediening

Inductiekookplaat bedienen 15
Kookzones koppelen 16
Kooktimer instellen 16
De kinderbeveiliging gebruiken 18
Werken met de warmhoudfunctie 18
De automatische opwarmfunctie inschakelen 19

Bediening van de afzuigunit

Het afzuigniveau handmatig aanpassen 20
Instelling vertragingstijd 20
Verzadiging van het vetfilter 21
Verzadiging van het geurfilter 21
Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging 21

INHOUDSOPGAVE

Onderhoud

Reiniging 22
Waterreservoir 22
Rooster, vetfilter en interne recirculatiefilters reinigen 23
Rooster en vetfilter reinigen (interne recirculatiefilters) 25

Problemen oplossen

Algemeen 26
Probleemoplossingstabel 26

Technische specificaties

Technische gegevens kookplaat 28
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 28

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 29

NL

Gebruikte pictogrammen


Belangrijke informatie


Handig om te weten


Elektrische aansluiting

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer lage kookstand kan worden ingesteld. Bovendien kunt u door gebruik van een hoge kookstand gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat.
Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk ‘Pannen’ vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator die laat zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat. Verder vindt u ook kooktabellen en onderhoudstips.

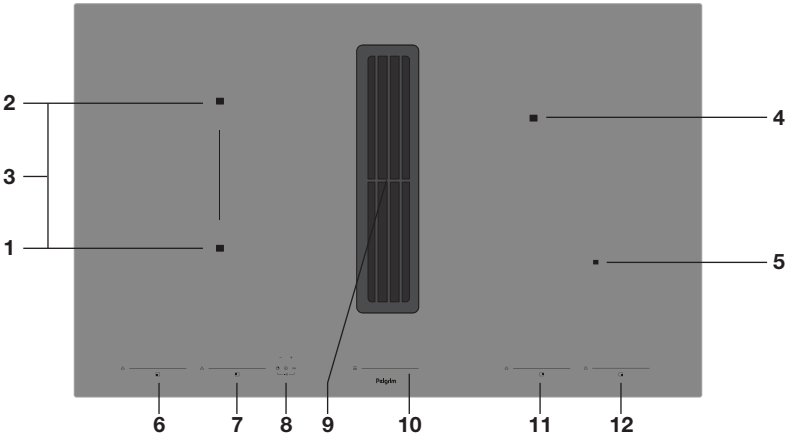
Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

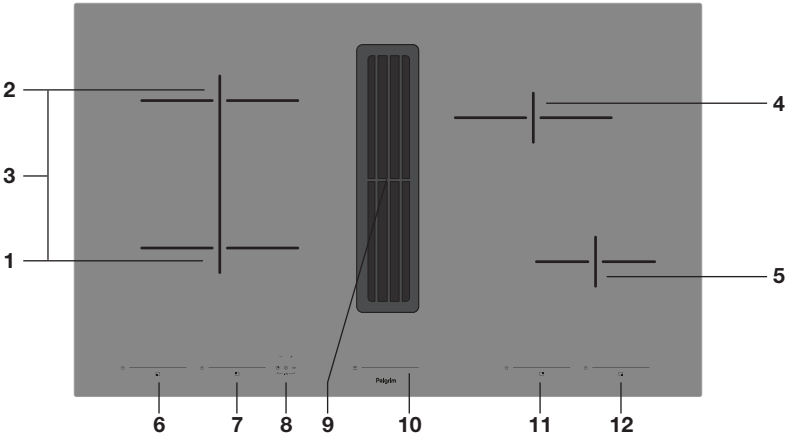
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs.
Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing. Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

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

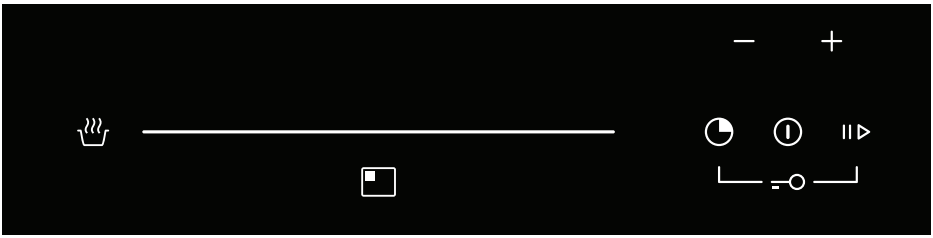
Beschrijving



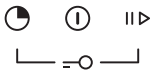


1. Kookzone links voorzijde 220 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)
2. Kookzone links achterzijde 220 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)
3. Gekoppelde kookzones links 220 x 380 mm / 3,7 kW
4. Kookzone rechts achterzijde Ø 215 mm / 2,3 kW (boost 3,7 kW)
5. Kookzone rechts voorzijde Ø 160 mm / 1,4 kW (boost 2,2 kW)
6. Bedieningselementen voor de kookzone links vooraan
7. Bedieningselementen voor de kookzone links achteraan
8. Kookplaatbedieningselementen
9. Afzuigunit
10. Bedieningselementen voor de afzuigunit
11. Bedieningselementen voor de kookzone rechts achteraan
12. Bedieningselementen voor de kookzone rechts vooraan

Bedieningspaneel voor kookzone



Functietoets	Beschrijving
Aan/uit-toets	**De kookplaat in- of uitschakelen** • Raak de aan/uit-toets aan en houd deze ingedrukt om de kookplaat in te schakelen. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze ingedrukt om de kookplaat uit te schakelen.
Regelaar en boost	**Kookinstelling** • Stel met de regelaar een kookstand in. • Schuif de regelaar helemaal naar rechts om de boostfunctie te kiezen. U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken. U kunt de booststand voor maximaal twee kookzones tegelijk gebruiken. • Wanneer de boostfunctie actief is, verschijnt een **P** op het desbetreffende display.
	Kookzones koppelen • De kookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die u bijvoorbeeld kunt gebruiken voor een grote vispan of een grote kookpan. ▹ *Raak tegelijk de regelaars voor beide linker- of rechterkookzones aan. Het symbool voor zonekoppeling wordt op het display weergegeven.* ▹ *Stel met de voorste regelaar voor de kookzone een kookstand voor beide kookzones in.* ▹ *Gebruik een (vis)pan waarmee minimaal één van de middenposities van de gekoppelde kookzones wordt bedekt.*
	Automatische verhitting • De functie voor automatische verhitting verhoogt tijdelijk het vermogen van de gekozen zone naar niveau ‘9’ en schakelt daarna naar de continue instelling die u eerder hebt gekozen. Deze functie is beschikbaar met de kookinstellingen 1 tot 8. ▹ *Houd de regelaar vast totdat ‘A’ op het display verschijnt.*
Timertoets	**Timer van de kookzone instellen** • Met de timer wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. U kunt de timer voor elke kookzone afzonderlijk instellen. U kunt een kookduur tot 1 uur en 59 minuten programmeren. • Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

— + Min (-) en plus (+) toetsen	**Tijd instellen** De timer voor de kookzone verhogen/verlagen.
 Pauzetoets	**Pauzefunctie** • Raak de pauzetoets aan om de pauzemodus voor de kookplaat in te schakelen. ▹ *Het pauzesymbool wordt op de displays weergegeven.* • De pauzemodus beëindigen: ▹ *Raak de pauzetoets aan.* ▹ *De regelaar voor de zone linksachter gaat branden. Schuif binnen 5 seconden van links naar rechts over de regelaar voor de kookzone linksachter.* ▹ *De pauzesymbolen gaan uit en de status van voor de pauzemodus wordt hervat.* • **Opmerking:** Wanneer de pauzemodus na tien minuten niet is beëindigd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
	Herstelfunctie • Door deze functie te gebruiken, kunt u eerder gemaakte instellingen op geactiveerde kookzones weer oproepen als u de kookplaat per abuis had uitgeschakeld. • De herstelfunctie kan alleen worden gebruikt als, onafhankelijk van de kinderbeveiliging, ten minste één kookzone actief was. ▹ *Druk na een onbedoelde uitschakeling binnen zes seconden op de aan/uit-toets en daarna onmiddellijk op de pauzetoets.*
 Timertoets en pauzetoets tegelijk	**Kinderbeveiliging** • Hiermee kunt u de instellingen van de kookplaat vergrendelen, zodat deze niet per ongeluk kunnen worden gewijzigd. De ingestelde functies blijven actief. ▹ *Activeren: Raak de timertoets en de pauzetoets tegelijkertijd aan* totdat u een geluidssignaal hoort. ▹ *Deactiveren: Raak de timertoets en de pauzetoets tegelijkertijd aan* totdat u een geluidssignaal hoort.
 Warm-houdtoets	**Warmhoudfunctie** • Met de warmhoudfunctie houdt u bereid voedsel warm. • U kunt deze functie ook gebruiken voor smelten of sudderen. Er zijn drie instellingen die u kunt selecteren: *- lage stand voor het smelten van chocolade, etc.;* *- middelste stand om voedsel warm te houden;* *- hoge stand voor sudderen.* ▹ *Raak de regelaar aan en kies kookstand nul (0).* ▹ *Raak de verwarmingstoets eenmaal aan voor de lage stand, tweemaal voor de middelste stand, en driemaal voor de hoge stand.*

Bedieningspaneel voor afzuigunit



Functietoets	Beschrijving
Regelaar en boost	**Afzuigsnelheid instellen** • Stel met de regelaar een afzuigsnelheid in. • Schuif de regelaar helemaal naar rechts om de boostfunctie te kiezen. U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste snelheid af te zuigen. Na vijf minuten wordt de lagere instelling geactiveerd.
Toets voor automatisch afzuigen	**Automatisch afzuigen** • Wanneer een kookzone wordt gekozen, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld met de vereiste afzuigsnelheid. Standaard is de automatische modus actief. ▹ *Raak de regelaar voor de afzuigunit aan om de automatische modus uit te schakelen.* ▹ *De afzuigmodus kan handmatig worden ingesteld.*
	Indicator voor verzadiging van het geur- en vetfilter • Standaard is de verzadigingsindicatie voor het geurfilter uitgeschakeld (wanneer de afzuigunit wordt gebruikt met uitblaas naar buiten). • Verzadigingsindicatie geurfilter activeren: Druk vijf seconden op de toets voor automatisch afzuigen; het symbool verzadiging geurfilter licht eenmaal op. Vanaf dat moment licht het pictogram op wanneer onderhoud van het geurfilter noodzakelijk is. • Om de verzadigingsindicatie geurfilter uit te schakelen, drukt u vijf seconden op de toets voor automatisch afzuigen; het symbool verzadiging geurfilter knippert driemaal. • De indicatie voor verzadiging van het vetfilter is altijd actief.
Min (-) en plus (+) toetsen (Bedieningspaneel kookplaat)	**Indicator voor filteronderhoud resetten** • Houd de mintoets (-) vijf seconden ingedrukt. ▹ *Het symbool voor onderhoud vetfilter gaat uit en de teller start opnieuw.* • Houd de plustoets (+) vijf seconden ingedrukt. ▹ *Het symbool voor onderhoud geurfilter gaat uit en de teller start opnieuw.*
Timertoets (Bedieningspaneel kookplaat)	**Timer voor uitstellen afzuigfunctie** • Houd de timertoets ongeveer vijf seconden ingedrukt om het uitschakelen van de afzuigunit met 15 minuten uit te stellen. Op het afzuigunit display verschijnt het timersymbool. • De afzuigunit wordt na 15 minuten automatisch uitgeschakeld en er klinkt een geluidssignaal. Als u de uitsteltimer wilt stoppen, houdt u de timertoets ingedrukt of raakt u de aan/uit-toets aan.

Meldingen op het display

Kookzone-display	Beschrijving
1<->9	Kookstanden: 1 = lage stand / 9 = hoge stand
P	Boostniveau kookzone actief.
U	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
E	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
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.**
LOC	Vergrendelfunctie actief (verschijnt in timerdisplay).
A	Automatische verhitting geselecteerd.
u	Verwarmfunctie actief (lage, middelste of hoge stand is zichtbaar)
	lage stand voor het smelten van chocolade enz.;
	middelste stand om voedsel warm te houden;
	hoge stand voor sudderen.
II	Pauzefunctie actief
	Gekoppelde zones actief.

Afzuigdisplay	Beschrijving
1<->9	Afzuigniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand / Boost
	Indicatie verzadiging vetfilter
	Indicatie verzadiging geurfilter
A	Automatisch afzuigen actief
	Uitgestelde uitschakel modus actief

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 de gekozen kookstand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	**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)

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

Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik in de gekoppelde modus altijd een (vis)pan die beide middenposities van de gekoppelde kookzones bedekt.

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

Gebruik op de inductiekookplaat geen pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt. Deze zijn ongeschikt.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
  - *Een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);*
  - *Een platte bodem.*

Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof

Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal! Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is; de panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoge kookstand.

- Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter
- De diameter van de panbodem moet tussen 12 cm en 22 cm zijn. Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op gekoppelde kookzones moet een vispan (ovale pan) minimaal 22 cm lang zijn.

Snelkookpannen
- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt onmiddellijk zodra u een kookzone uitschakelt.

Kookinstelling

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boostniveau (P). Stel de kookstand in door de regelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de regelaar dat u aanraakt. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie
- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op de hoogste kookstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar instelling 9.
- **De boostfunctie is niet beschikbaar wanneer de kookzones gekoppeld zijn!**

Regeling van boostvermogen
Kookzones zijn in paren gekoppeld (linker- en rechterkookzones) om vermogen voor de boostfunctie te leveren. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt een deel van het vermogen van de gekoppelde kookzone weggehaald en gebeurt het volgende in de paren:
- Automatische verhitting wordt uitgeschakeld.
- De kookinstelling wordt verlaagd. De gekoppelde kookzone kan maximaal worden ingesteld op niveau 5.
  - ▹ *De kookzone die op een lagere kookstand is ingesteld, knippert op het display.*

Pandetectie

Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. Wanneer geen pan wordt gedetecteerd, wordt de kookzone na tien seconden uitgeschakeld.

Kookstanden

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.

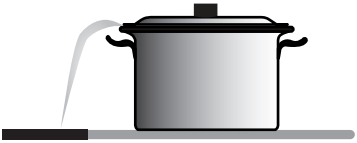
Gebruik instelling 7 en 8 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

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

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

Gebruik van de afzuigunit

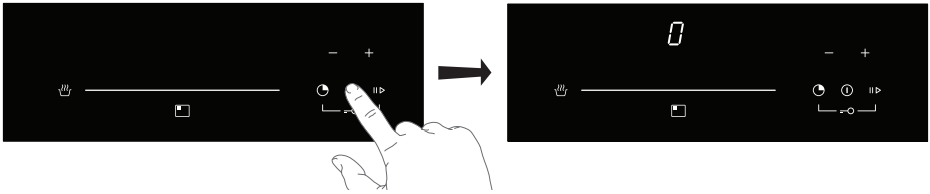
Kook bij voorkeur met een deksel op de pan; dit vermindert kookgeuren en energieverbruik. Een te vochtig (intern) recirculatiefilter door waterdampen, vermindert tevens de effectiviteit van het recirculatiefilter.



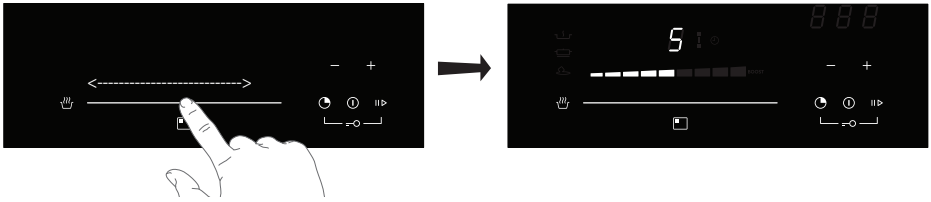
Inductiekookplaat bedienen

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

1. Plaats een pan op een kookzone.
2. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *De kookplaat staat nu in de stand-bymodus.*
   - ▹ *Op het kookzonedisplay gaat nul (0) branden.*
   - ▹ *Wanneer er geen andere invoer plaatsvindt, gaat de inductiekookplaat om veiligheidsredenen na een paar seconden automatisch uit.*



3. Raak de regelaar aan om een kookstand te kiezen.
   - ▹ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*



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

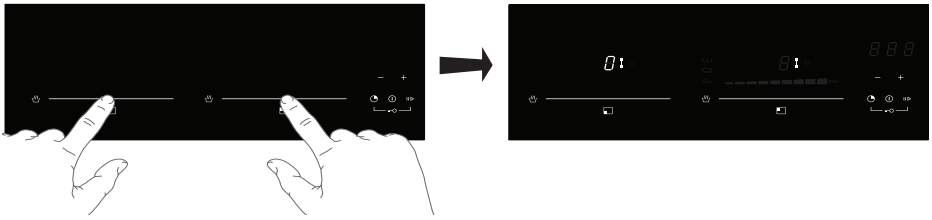
De kookstanden instellen
1. Raak een regelaar aan.
   - ▹ *De kookstand verschijnt op het display.*
2. Gebruik de regelaar om de kookstand te wijzigen.

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

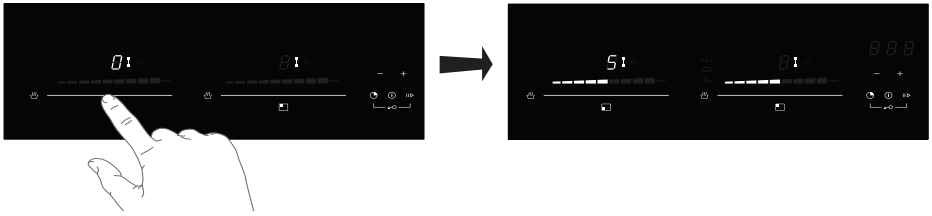
Alle kookzones tegelijkertijd uitschakelen
Er zijn een of meer kookzones in gebruik.
1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
   ▹ *Alle displays gaan uit en de kookplaat wordt uitgeschakeld.*

Kookzones koppelen

1. Zet de kookplaat in de standby-modus.
2. Raak gelijktijdig de regelaars voor de linker of de rechter kookzones aan om de kookzones te koppelen.
   ▹ *Het symbool voor zonekoppeling wordt op de displays weergegeven.*
   ▹ *Nul (0) wordt op het voorste display weergegeven.*
   ▹ *Wanneer de koppelfunctie actief is, is het niet mogelijk om het boostniveau in te stellen.*



3. Gebruik de regelaar van de voorste kookzone om de kookstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).
   ▹ *De kookstand voor beide gekoppelde zones wordt op het display voor de voorste zone weergegeven.*

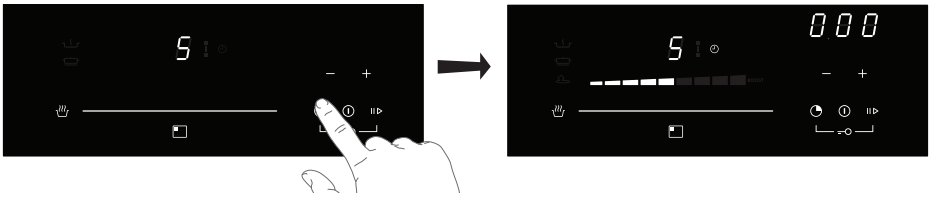


De gekoppelde modus uitschakelen
1. Raak beide kookzoneregelaars tegelijkertijd aan om de koppeling van de zones uit te schakelen.
   ▹ *Het koppelsymbool gaat uit.*

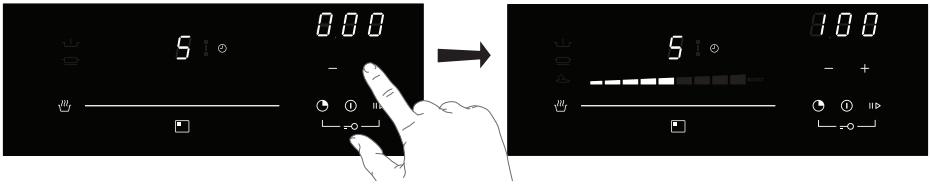
Kooktimer instellen

U kunt een timer instellen waarmee de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. Deze functie kan voor alle zones tegelijk worden gebruikt.
1. Schakel de kookplaat in en selecteer een kookstand.
2. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.

▹ *Op het display van de timer wordt “0.00” weergegeven en het timersymbool verschijnt rechts van het display. Dit is het symbool voor de eerste actieve kookzone vanaf links.*



3. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt instellen.
   ▹ *Het timersymbool voor de actieve kookzone licht sterker op dan de overige.*
4. Raak binnen 5 seconden de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een kooktijd te selecteren.
   ▹ *Raak de plustoets (+) aan om een langere tijd in te stellen.*
   ▹ *Raak de mintoets (-) aan om een kortere tijd in te stellen.*



5. De timer is ingesteld.
   ▹ *De kookzone wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.*
   ▹ *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
   ▹ *Raak de* mintoets (-) of plustoets (+) *aan om het alarm te stoppen.*

Vooraf ingestelde kooktijd wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de tijd wilt aanpassen.
   ▹ *De zone wordt aangegeven met een timersymbool rechts van het display. Het timersymbool voor de actieve kookzone licht sterker op dan de overige.*



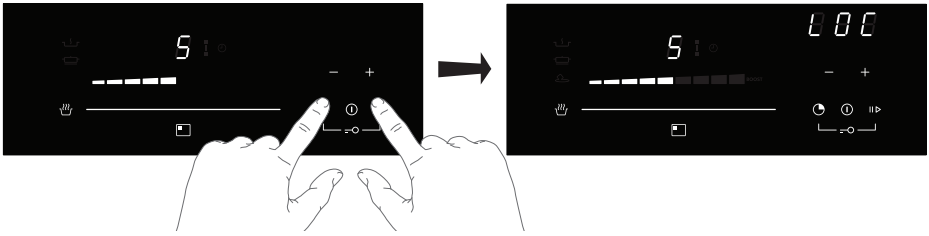
2. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om de tijd te wijzigen.
   ▹ *Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de '+' of '-' toets te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.*

De resterende kooktijd controleren
Op het display van de timer wordt de eerste ingestelde timerstand weergegeven (het timersymbool rechts van het display van de betreffende kookzone brandt feller dan de andere symbolen).
1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de resterende tijd wilt bekijken.
   ▹ *De zone wordt aangegeven door weergave van het timersymbool rechts van het display.*
   ▹ *Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.*

De timer uitschakelen
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:
1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de mintoets (-) aan om de tijd in te stellen op dubbel nul (00).
   ▹ *Het timersymbool verdwijnt.*

De kinderbeveiliging gebruiken

1. De kookplaat is actief.
2. Raak de timertoets en de pauzetoets tegelijkertijd aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   ▹ *Het timerdisplay toont* LOC *.*
   ▹ *De kookplaat is nu vergrendeld. De instellingen kunnen niet worden gewijzigd.*

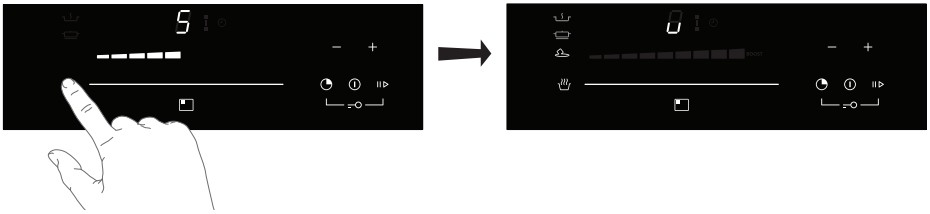


3. Om de vergrendeling op de heffen, raakt u de timertoets en de pauzetoets ongeveer drie seconden tegelijkertijd aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   ▹ *De kookplaat wordt ontgrendeld. De instellingen kunnen worden gewijzigd.*

Werken met de warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie is niet ontworpen om koud voedsel opnieuw op te warmen. Deze functie is alleen bedoeld om voedsel na het koken warm te houden.
1. Raak een regelaar aan om een kookzone te kiezen.
2. Raak de verwarmingstoets eenmaal aan voor de lage stand, tweemaal voor de middelste stand, en driemaal voor de hoge stand. Raak de warmhoudtoets een aantal malen aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

- ▹ *Het gekozen warmhoudsymbool wordt boven de warmhoudtoets weergegeven.*
- ▹ *Op het kookzonedisplay gaat de indicator 'u' branden.*

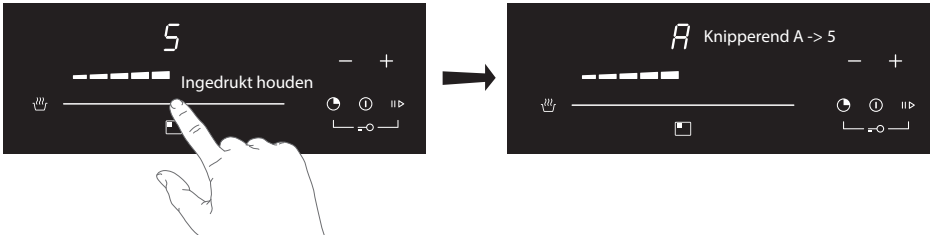


Tijdens het koken van voedsel gaan voedingsstoffen verloren; dit proces gaat door wanneer het voedsel warm wordt gehouden. Hoe langer het voedsel warm wordt gehouden, hoe groter het verlies van voedingsstoffen. Probeer de tijd dat u voedsel warm houdt zo kort mogelijk te houden.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

Wanneer de automatische opwarmfunctie is ingeschakeld, gaat de kookzone automatisch aan in de hoogste stand en schakelt daarna naar de continue instelling die u eerder hebt gekozen.

1. De kookplaat is actief.
2. Houd een regelaar ingedrukt om een kookstand met automatische verhitting te selecteren.
   - ▹ *'A' knippert wanneer de instelling voor continu koken is gekozen.*



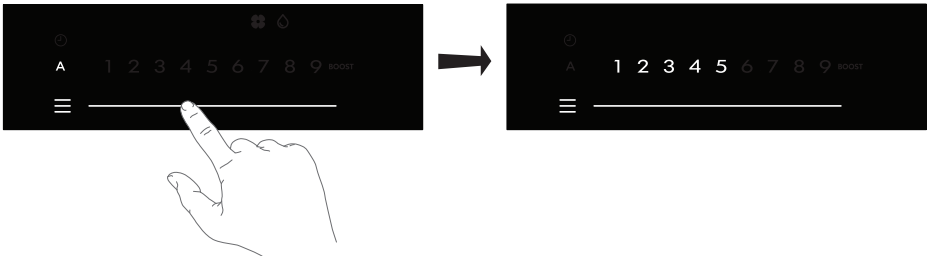
- Deze functie is beschikbaar met de kookinstellingen 1 tot 8.
- De opwarmtijd is afhankelijk van de gekozen instelling voor continu koken. Zie de tabel voor de verschillende opwarmtijden:

Instelling voor continu koken	Opwarmtijd [sec]
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

Standaard is de automatische afzuigmodus actief. Het symbool voor automatisch afzuigen is zichtbaar. In de automatische afzuigmodus wordt het afzuigniveau automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

Het afzuigniveau handmatig aanpassen

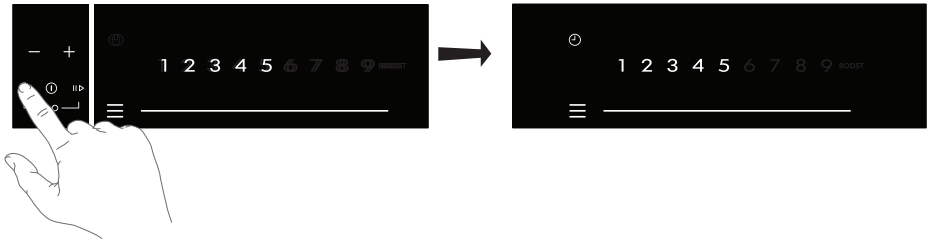
1. Stel het niveau in met de afzuigregelaar.
   - ▹ *Op boostniveau werkt de afzuigunit 5 minuten op maximale snelheid. Daarna wordt de afzuigsnelheid verlaagd naar een lager niveau.*



Instelling vertragingstijd

Gebruik de timertoets om de afzuigunit met een vertraging van vijftien minuten uit te schakelen.

1. Start de afzuiging en selecteer een snelheidsniveau.
2. Raak de timertoets aan.
   - ▹ *Op het display verschijnt een timersymbool.*
   - ▹ *De afzuigunit wordt na vijftien minuten 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 gedurende 5 seconden de toets voor automatisch afzuigen aan.
   - ▹ *Het symbool verzadiging geurfilter licht eenmaal op.*
   - ▹ *Wanneer onderhoud van het geurfilter noodzakelijk is, zal het symbool gaan branden.*

Indicatie verzadiging van het geurfilter deactiveren

1. Raak gedurende 5 seconden de toets voor automatisch afzuigen aan.
   - ▹ *Het symbool verzadiging geurfilter knippert driemaal.*

Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging

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

Vetfilter

1. Raak gedurende 5 seconden de toets min (-) aan.
   - ▹ *Het symbool van het vetfilter gaat uit en het geheugen start opnieuw met tellen.*

Geurfilter

1. Raak gedurende 5 seconden de toets plus (+) aan.
   - ▹ *Het symbool van het geurfilter gaat uit en het geheugen start opnieuw met tellen.*

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.

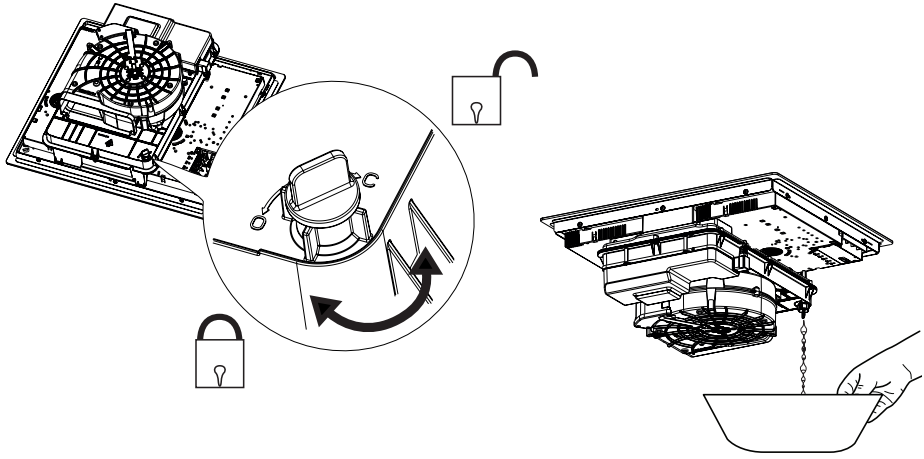
Hardnekkige vlekken

- 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

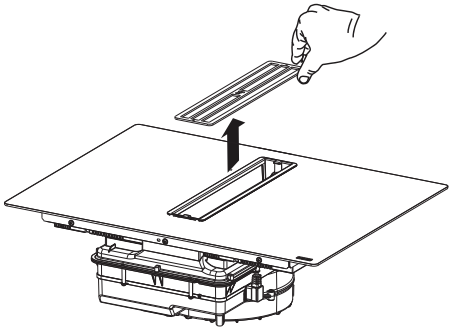
Aanbevolen wordt om het waterreservoir elke twee weken te controleren en leeg te maken.

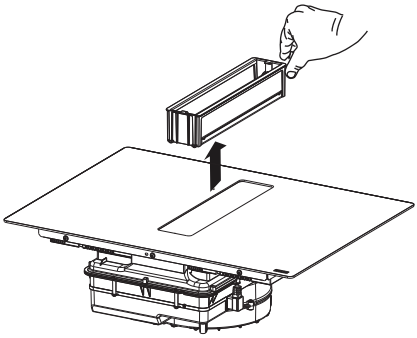


Rooster, vetfilter en interne recirculatiefilters reinigen

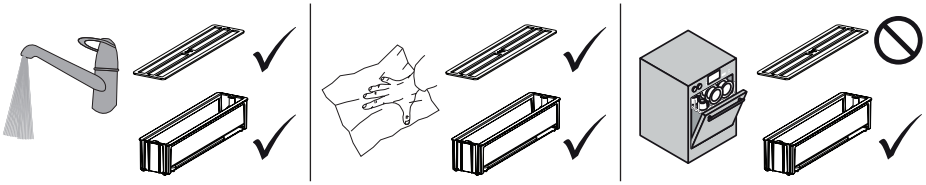
Let op; er zijn afwijkende modellen die géén interne recirculatiefilters hebben (zie 'Onderhoud/ Rooster en vetfilter reinigen).

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



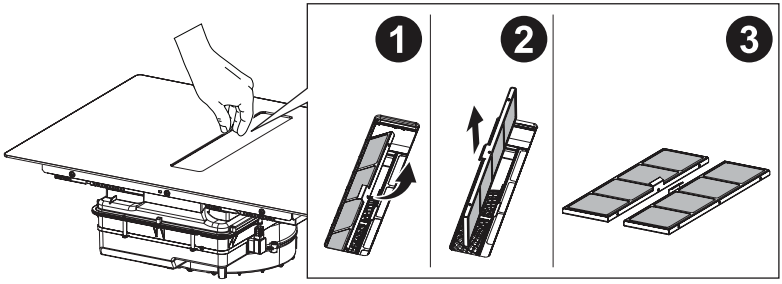


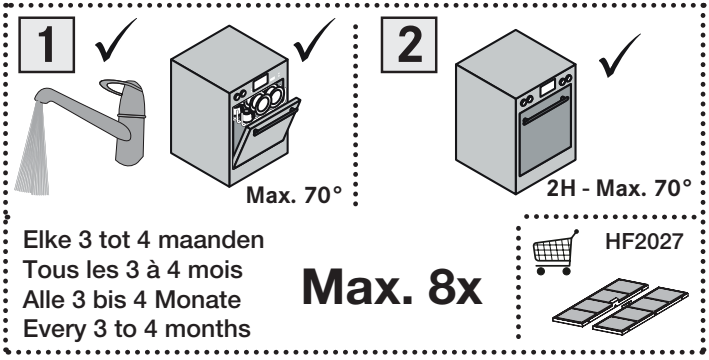
- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!).
- Reinig het vetfilter minimaal eenmaal per 2 maanden (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk 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.

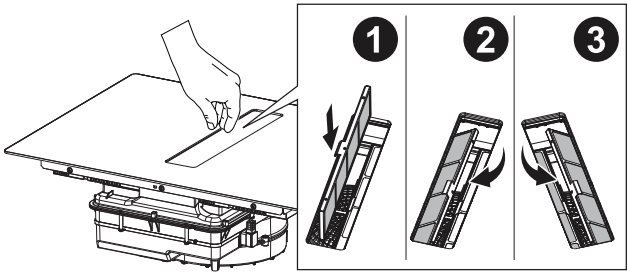


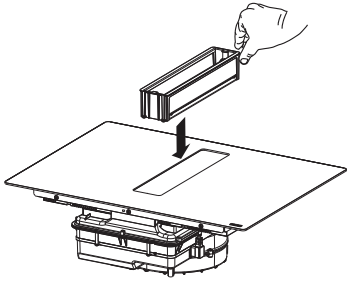
Interne recirculatiefilters

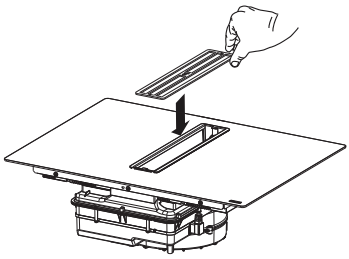
- Deze recirculatiefilters zijn regenereerbaar en hebben periodiek onderhoud nodig.
- De recirculatiefilters moeten elke 3 tot 4 maanden zonder reinigingsmiddel worden gewassen. Na maximaal 8 keer onderhoud moeten de filters vervangen worden.
- De recirculatiefilters kunnen in de gootsteen met heet water 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

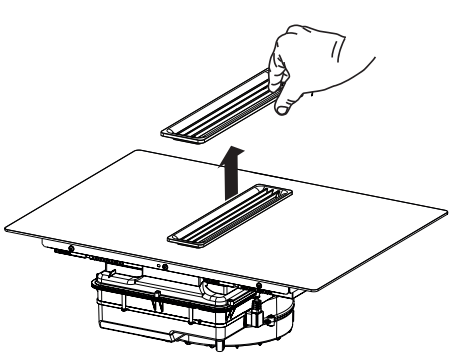

1
2
3

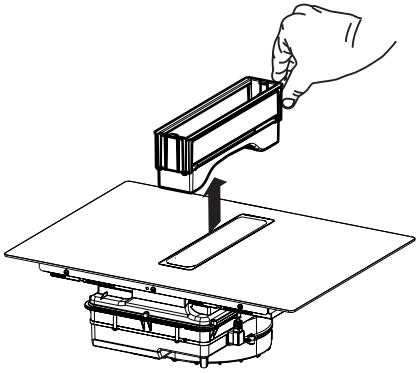




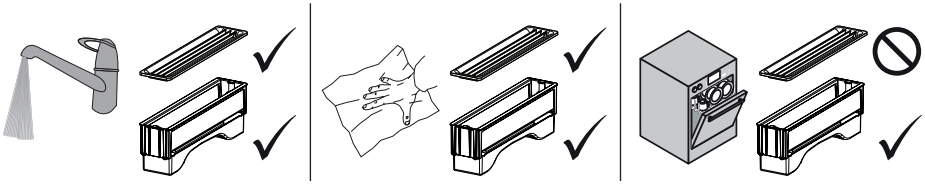
Rooster en vetfilter reinigen (externe recirculatiefilters)

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 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 HF3006. 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.

Algemeen

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

Probleemoplossingstabel

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

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
LOC verschijnt op het display.	Kinderslotfunctie geactiveerd.	Raak de timertoets en de pauzetoets tegelijkertijd aan totdat u een geluidssignaal hoort.
Foutcode **ER 03** en ononderbroken pieptoon.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk (behalve bij kinderslotfunctie).
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode **U400** en/of ononderbroken pieptoon.	Het apparaat is verkeerd aangesloten en/of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting vervangen.
Foutcode **E/2**.	Inductie-element is oververhit. Overbelasting van kookgedeelte of leeg kookgerei.	Laat de kookplaat afkoelen.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

Technische gegevens kookplaat

Kookplaat			
		Unit	Waarde
Producttype			Ingebouwd
Afmetingen	Breedte	mm	830
	Diepte	mm	520
	Hoogte	mm	230
Spanning/frequentie		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Voeding		W	7400
Gewicht		Kg	21
Afzuigunit			
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat		m3/u	550
Geluidsniveau max* - Installatie met recirculatie		dBA	66
Vermogen afzuigunit		W	220

* Maximale snelheid (zonder boost)

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**IKR8083_**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	220x190 215 220x190 160
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied - l/b in mm	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	175,0 185,0 175,0 179,0
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	178,5

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
Cooking zone control panel 6
Hob extractor control panel 8
Indications in the display 9

Safety instructions

Temperature safety 10
Cooking-time limiter 10

Use

Induction noises 11
Pans 11
Cooking level setting 12
Pan detection 12
Cooking levels 13
Use of the downdraft 14

Operation

Operating the induction hob 15
How to link the cooking zones 16
Setting the cooking timer 16
Using the child protection lock safety function 18
Operating the Warming function 18
Switch on the Auto heat-up function 19

Operation of the extractor unit

Manually switch on the extractor unit 20
Set a number of minutes delay time 20
Saturation of the grease filter 21
Saturation of the odour filter 21
Reset the memory of the filter saturation indication 21

CONTENTS

Maintenance

Cleaning 22
Water collector 22
Cleaning the grid, grease filter and internal recirculation filters 23
Cleaning the grid and grease filter (external recirculation filters) 25

Troubleshooting

General 26
Troubleshooting table 26

Technical specifications

Hob technical data 28
Information according regulation (EU) 66/2014 28

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 29

EN

Pictograms used


Important information


Nice to know


Electrical connection

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low cooking level. Because, moreover, it can also be set to a high cooking level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

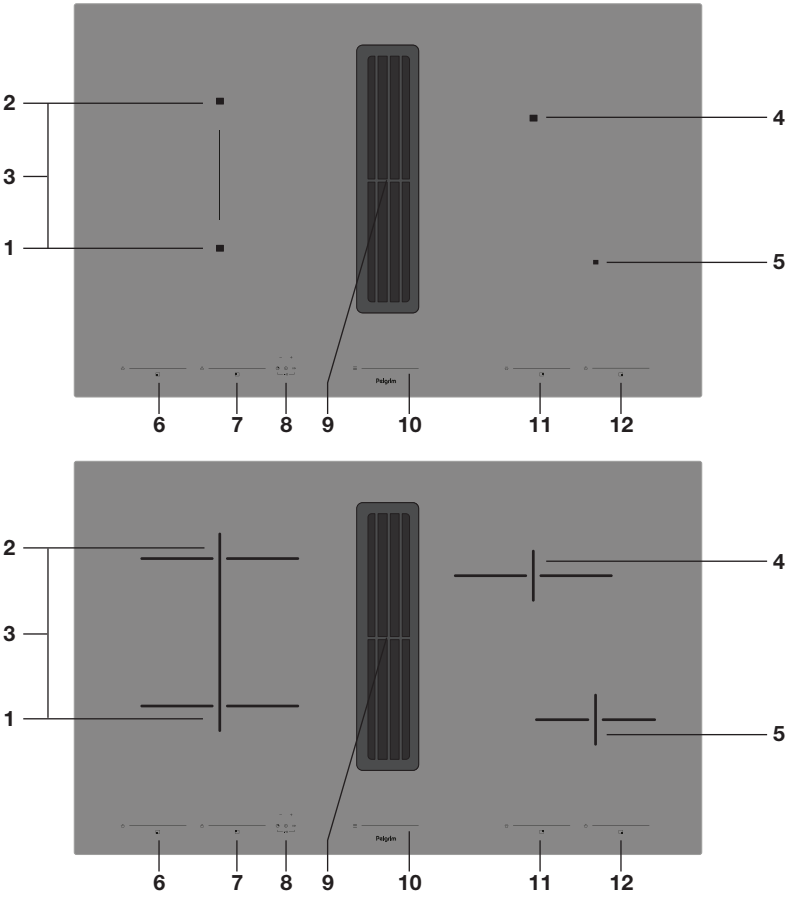
Read the manual thorougly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

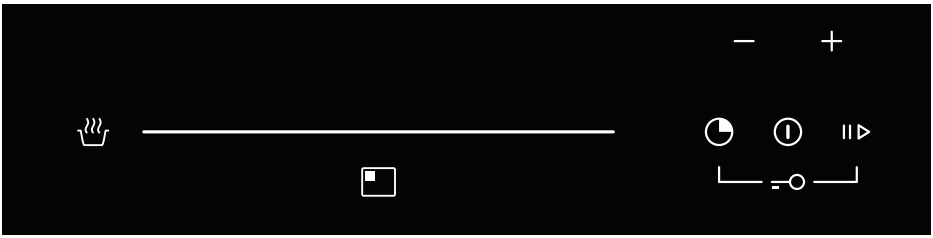
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description



1. Cooking zone left front 220 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.7 kW)
2. Cooking zone left rear 220 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.7 kW)
3. Linked left cooking zones 220 x 380 mm / 3.7 kW
4. Cooking zone right rear Ø 215 mm / 2.3 kW (boost 3.7 kW)
5. Cooking zone right front Ø 160 mm / 1.4 kW (boost 2.2 kW)
6. Controls for left front cooking zone
7. Controls for left rear cooking zone
8. Hob Controls
9. Extractor
10. Controls for the extractor
11. Controls for right rear cooking zone
12. Controls for right front cooking zone

Cooking zone control panel



Function key	Description
On/Off key	**Switch the hob On or Off** • Touch and hold the On/Off key to switch On the hob. Touch and hold again the On/Off key to switch Off the hob.
Selection bar and Boost	**Cooking setting** • Touch and slide over the selection bar to set a cooking level. • Slide all the way to the right to select the Boost function. 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 at the same time. • If the boost function is active, a **P** appears in the corresponding display.
	Cooking zone link function • The cooking zones can be linked to each other. This creates one large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan. ▹ *Touch simultaneously the both left or both right cooking zone selection bars. The 'link' symbol appears next to the display.* ▹ *Touch and slide over the front cooking zone selection bar to set a cooking level for both cooking zones.* ▹ *Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked cooking zones is covered.*
	Auto heat-up function • The Auto heat-up function temporarily increases the power of the selected zone to cooking setting '9' and then switches to the continued cooking setting which you have previously selected. This function is available in cooking settings 1 to 8. ▹ *Touch and hold the selection bar until 'A' appears in the display.*
Timer key	**Cooking zone timer setting** • The cooking zone timer can switch Off automatically a cooking zone when the set time has elapsed. The timer can be set separately for each cooking zone. Cooking times of up to 1 hour and 59 minutes can be programmed. • The timer alarm beeps after the set time has passed.

Minus (-) and plus (+) keys	**Time setting** Increase/Decrease the cooking zone timer duration.
Pause key	**Pause function** • Touch the pause key to set the hob in pause mode. ▹ *The pause symbols appear in all displays.* • To stop pause mode: ▹ *Touch the pause key.* ▹ *The selection bar from zone left rear light up. Within 5 seconds slide from the left to the right over selection bar from the left rear cooking zone.* ▹ *The pause symbols go Off and the condition before the pause mode is restored.* • **Note:** If after 10 minutes the pause function is not deactivated, the hob will turn Off automatically.
	Recall function • By using this function you may recall any preceding settings on activated cooking zones in case you had accidentally switched the hob Off. • The recall function can only be used if at least one cooking zone was active independent from child protection lock safety being active. ▹ *Within 6 seconds after accidental switch Off, touch the On/Off key and then touch directly the pause key.*
Timer key and Pause key simultaneously	**Child protection lock safety function** • Allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active. ▹ *To activate: Touch simultaneously the timer key and the pause key* until you hear an audio signal. ▹ *To deactivate: Touch simultaneously the timer key and the pause key* until you hear an audio signal.
Warming key	**Warming function** • The warming function is used to keep cooked food warm. • Hence this function can also be used as melting or simmer function. There are three setting to select: *- Low setting for melting chocolate etc.;* *- mid setting to keep warm;* *- high setting to simmer.* ▹ *Touch the selection bar and select cooking level zero (0).* ▹ *Touch the warming key once for low setting, twice for mid setting and three times for high setting.*

EN

Hob extractor control panel



Function key	Description
Selection bar and Boost	**Extraction speed setting** • Touch and slide over the selection bar to set an extraction speed. • Slide all the way to the right to select the Boost function. You can use the boost function to extract for max. 5 minutes at the highest speed. After 5 minutes the extraction will return to a lower setting.
Automatic extraction key	**Automatic extraction mode** • When a cooking zone is selected the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction speed. By default the automatic mode is active. ▹ *Touch the selection bar of the extraction to deactivate the automatic extraction mode.* ▹ *The extraction can be set manually.*
	Odour and grease filter saturation indication • By default the Odour filter saturation indication is deactivated (when extraction is operating in ducted mode). • Activate Odour saturation indication: Touch and hold 5 seconds the Automatic extraction key; the Odour filter saturation symbol flash once. Since that time the lit icon will show when it is necessary to perform maintenance of the Odour (odour) filter. • For deactivate the Odour saturation indication touch and hold 5 seconds the automatic extraction key and the Odour filter saturation symbol flash three times. • The grease filter saturation indication through is always enabled.
Minus (-) and plus (+) keys (hob control panel)	**Resetting the filter maintenance indication** • Touch and hold 5 seconds the minus (-) key. ▹ *The grease filter maintenance symbol will turn Off, and the indicator countdown will start again.* • Touch and hold 5 seconds the plus (+) key. ▹ *The Odour filter maintenance symbol will turn Off, and the indicator countdown will start again.*
Timer key (hob control panel)	**Extractor delay timer** • Touch and hold the timer key for approx. 5 seconds to set the extractor in delay mode. The timer symbol will appear in the extractor display. • The extractor will switch Off automatically after 15 minutes and an acoustic signal will sound. To stop the delay timer touch and hold the timer key or touch the On/Off key.

Indications in the display

Cooking zone display	Description
1 <-> 9	Cooking settings; 1 = low level / 9 = high level
P	Cooking zone boost setting active.
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
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.**
LOC	Lock function active (appears in timer display).
A	Auto heat-up function selected.
u	Warming function active (low, mid or high symbol is visible)
	Low setting for melting chocolate etc.;
	Mid setting to keep warm;
	High setting to simmer.
11	Pause function active
	Linked zones function activate.

Extractor display	Description
1 <-> 9	Extraction level: 1 = low level / 9 = high level / Boost
	Grease filter saturation indication
	Odour filter saturation indication
A	Automatic extraction mode active
	Delay mode active

EN

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter

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

Cooking level	**Maximum operating time (in hours, minutes)**
1	8 h 36 min
2	6 h 42 min
3	5 h 18 min
4	4 h 18 min
5	3 h 30 min
6	2 h 18 min
7	2 h 18 min
8	1 h 48 min
9	1 h 30 m
P (boost)	5 min (than switch to setting 9)

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.

Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In linked mode always use a (fish) pan where both the center/middle positions of the linked cooking zones are covered.

Pans for induction cooking
Induction cooking requires a particular quality of pan.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - ▹ *A thick base (minimum 2.25 mm);*
  - ▹ *A flat base.*



You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	**Unsuitable**
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enameled pans	Porcelain
Enameled cast-iron pans	Copper / Aluminum
	Plastic



Be careful with enameled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high level when the pan is (too) dry; the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of a too high cooking level.

- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter
- The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm and max. 22 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on linked cooking zones, must be at least 22 cm.

Pressure cookers
- Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone Off, the cooking process stops immediately.

Cooking setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the selection bar. At the first touch, the level is set according to the part of the selection bar that you touch. By slide over the selection bar, 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 selection bar, 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.
- **The Boost function is not available when cooking zones are linked!**

Boost power management
Cooking zones are networked in pairs (both left and both right cooking zones) to supply the power for the Boost function. When the Boost function is selected, a proportion of energy is taken away from the paired cooking zone and the following happens within the pairs:
- Auto heat-up is deactivated.
- The cooking setting is reduced. The paired cooking zone can be set maximal to level 5.
  - ▹ *The cooking zone, which is set to a lower cooking level, will be flashing in the display.*

Pan detection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after a pan is placed on a cooking zone, the pan detection symbol flash in the display. After 10 seconds 'no pan' detection the cooking zone switches Off.

Cooking levels

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

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

Use setting 9 to:
- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:
- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

Use setting 4-6 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

Use of the downdraft

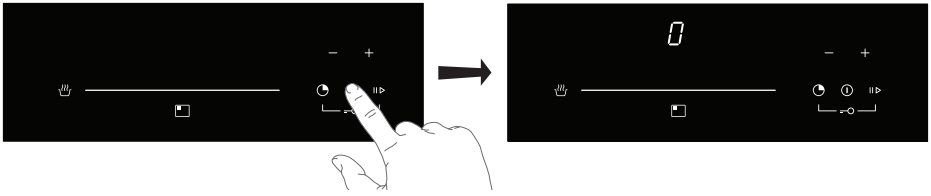
Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odors and energy consumption. An (internal) recirculation filter that is too moist due to water vapour also reduces the effectiveness of the recirculation filter.



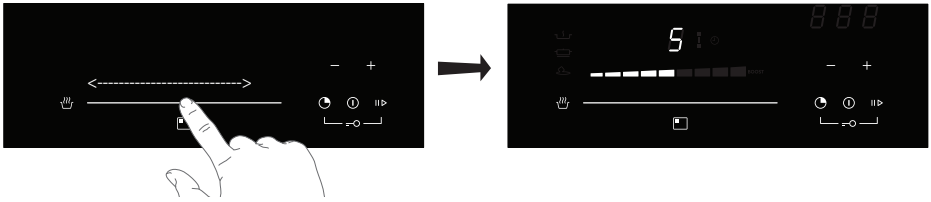
Operating the induction hob

Use of the touch keys and selection bar
Place the tip of your finger flat on a key or the selection bar to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. Each key or the selection bar activation is followed by a sound signal. Slide over the selection bar to change a setting.

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
   - ▹ *The hob is in standby mode.*
   - ▹ *Zero (0) lights up in the active cooking zone display.*
   - ▹ *If no further entry is made, the induction hob will turn itself Off after a few seconds for safety reasons.*



3. Touch the selection bar to select a cooking level.
   - ▹ *A short acoustic signal will sound.*



If the hob is not used for 10 seconds, it will stop automatically.

Adjust the cooking cooking levels
1. Touch a selection bar.
   - ▹ *The cooking level appears in the display.*
2. Slide over the selection bar to change the cooking level.

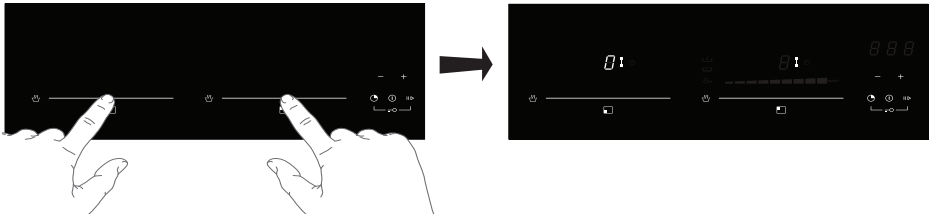
Stop a cooking zone
A cooking zone is in use.
1. Touch the selection bar and slide to the left to set the cooking lever to zero (0).
   - ▹ *The cooking zone stops.*
   - ▹ *The hob stops after 10 seconds when all cooking zones are set to Zero (0) and no other functions are in use.*

EN

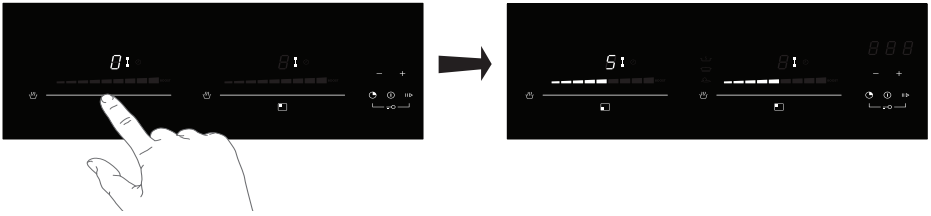
Stop all cooking zones at the same time
One or more cooking zones are in use.
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
   ▹ *All displays go Off and the hob stops.*

How to link the cooking zones

1. Put the hob in standby mode.
2. Touch both left or both right zone selection bars simultaneously to link the cooking zones.
   ▹ *The link symbol appears in the displays.*
   ▹ *Zero (0) appears in the front display.*
   ▹ *When the link function is active it is not possible to set the Boost level.*



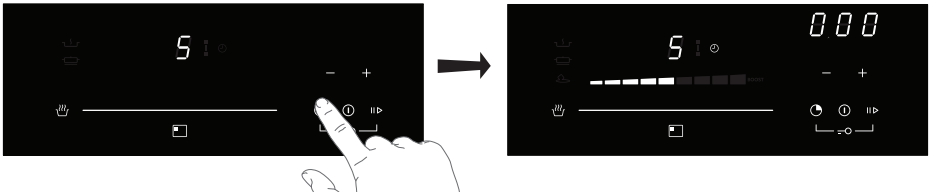
3. Touch and slide the front cooking zone selection bar to set a cooking level (for both linked zones).
   ▹ *The cooking level for both linked cooking zones appears at the front zone display.*



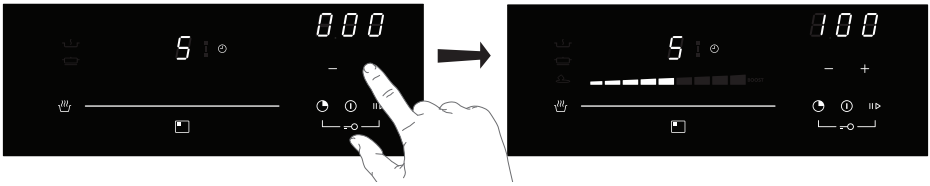
Deactivating the link mode
1. Touch both cooking zone selection bars simultaneously to stop the link of the cooking zones.
   ▹ *The link symbol goes out.*

Setting the cooking timer

You can set a time after which the cooking zone will turn Off automatically. This function can be used on all zones at the same time.
1. Start the hob and select a cooking zone and cooking level.
2. Touch the timer key to switch On the timer.
   ▹ *The timer's display shows "0.00", and the timer symbol appears to the right of the display, of the first active cooking zone from the left.*



3. Touch the timer key as many times as necessary, to select the (active) cooking zone for which you want to set the timer.
   - ▹ *The timer symbol for the active cooking zone has a lighting stronger than the others.*
4. Touch within 5 seconds the minus (-) or plus (+) key to select a cooking time.
   - ▹ *Touch the plus (+) key to increase the timer duration.*
   - ▹ *Touch the minus (-) key to reduce the timer duration.*



5. The timer has been set.
   - ▹ *The cooking zone will stop after the set time has passed.*
   - ▹ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
   - ▹ *Touch the* minus (-) or plus (+) key *to stop the alarm.*

Changing the pre-set cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
   - ▹ *The zone is identified by the appearing of the timer symbol to the right of the display. The timer symbol for the active cooking zone has a lighting stronger than the others.*



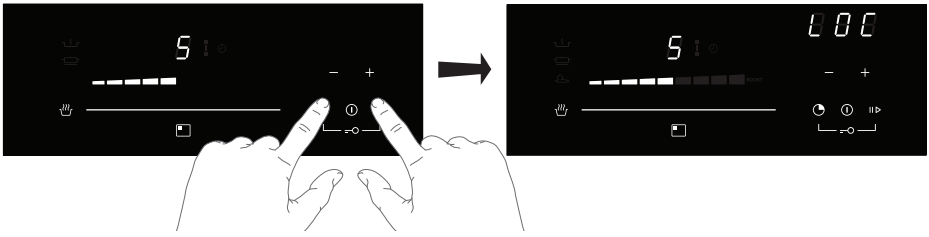
2. Touch the plus (+) or minus (-) key to change the time.
   ▹ *If time is not modified in 5 seconds since pressing the '+' or '-' keys, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.*

Checking remaining cooking time
The timer displays shows the first finished timer setting (the timer symbol to the right of the display of the cooking zone in question has a lighting stronger than the others).
1. Touch the timer keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
   ▹ *The zone is identified by the presence of the timer symbol to the right of the display.*
   ▹ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Turning the timer Off
If you want to switch Off the timer prior the end of preset time:
1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key to set the time to double zero (00).
   ▹ *The timer symbol disappears.*

Using the child protection lock safety function

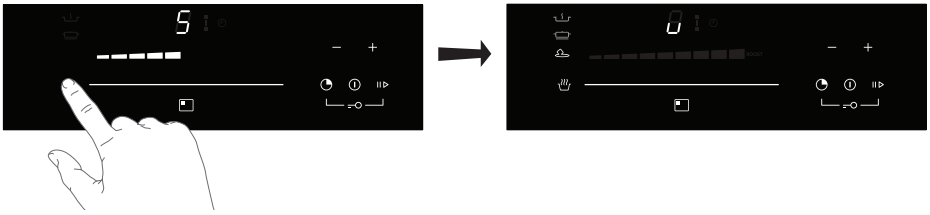
1. The hob is in active mode.
2. Touch the timer key and pause key simultaneously until you hear an audio signal.
   ▹ *The timer display shows* LOC.
   ▹ *The hob is now locked. The settings cannot be changed.*



3. To unlock touch again the timer key and pause key simultaneously for approximately 3 second until you hear an audio signal.
   ▹ *The hob is unlocked. The settings can be changed.*

Operating the Warming function

The Warming function is not designed to reheat food from the cold state. It is only for keeping food warm directly after cooking.
1. Touch a selection bar to select a cooking zone.
2. Touch the warming key once for low setting, twice for mid setting and three times for high setting. Touch the warming key several times to cancel the warming function.
   ▹ *The selected warming symbol appears above the warming key.*
   ▹ *The indicator 'u' lights up cooking zone display.*

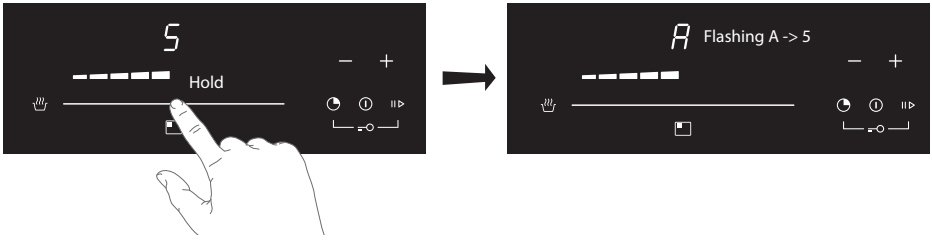


Nutrients are lost when food is cooked, and continue to diminish when food is kept warm. The longer food is kept warm for, the greater the loss of nutrients. Try to ensure that food is kept warm for as short a time as possible.

Switch on the Auto heat-up function

When Auto heat-up has been activated, the cooking zone switches On automatically at the highest setting and then switches to the continued cooking setting which you have previously selected.

1. The hob is in active mode.
2. Touch and hold a selection bar to select a cooking setting with auto heat-up function.
   ▹ *'A' flashes alternately with the continued cooking setting selected.*



- This function is available in cooking settings 1 to 8.
- The heat-up time depends on which continued cooking setting has been chosen. Consult the table for the different heat-up times:

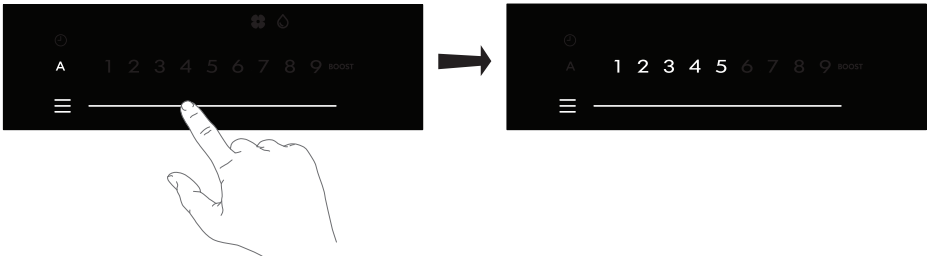
Continued cooking setting	Heat-up time [sec]
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

EN

By default, the automatic extraction mode is active. The symbol automatic extraction is visible. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

Manually switch on the extractor unit

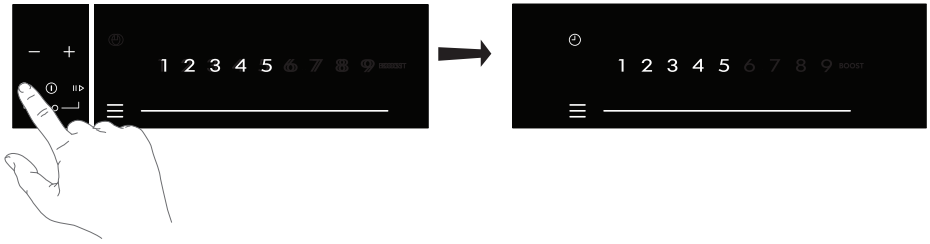
1. Touch and move the extraction selection bar to set an extraction level.
   - ▹ *At boost level the extraction works for 5 minutes at maximum speed. Then the extraction speed turns to a lower level.*



Set a number of minutes delay time

Use the timer key to let the extractor switch Off with a delay of 15 minutes.

1. Start the extraction and select a speed level.
2. Touch the timer key.
   - ▹ *A timer symbol appears in the display.*
   - ▹ *The extraction switches Off after 15 minutes.*



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 and hold the automatic extraction key for 5 seconds.
   - ▹ *The odour filter saturation symbol flash once.*
   - ▹ *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 and hold the automatic extraction key for 5 seconds.
   - ▹ *The odour filter saturation symbol flash three times.*

Reset the memory of the filter saturation indication

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

Grease filter

1. Touch and hold the minus (-) key for 5 seconds.
   - ▹ *The grease filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.*

Odour filter

1. Touch and hold the plus (+) key for 5 seconds.
   - ▹ *The odour filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.*

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.

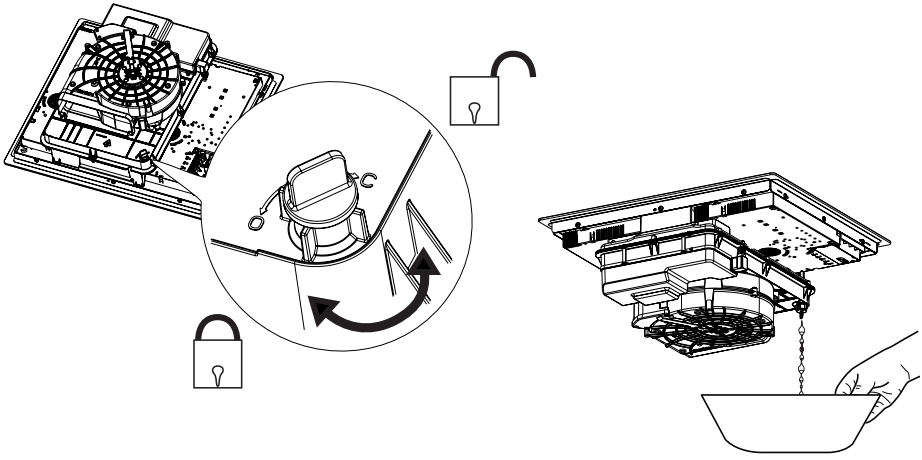
Stubborn stains

- 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

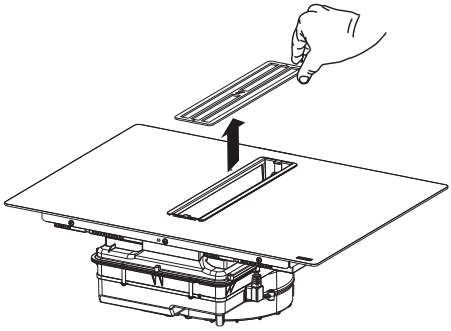
It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.

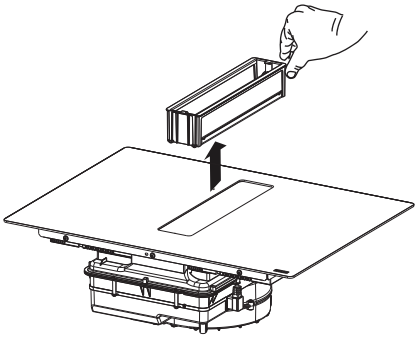


Cleaning the grid, grease filter and internal recirculation filters

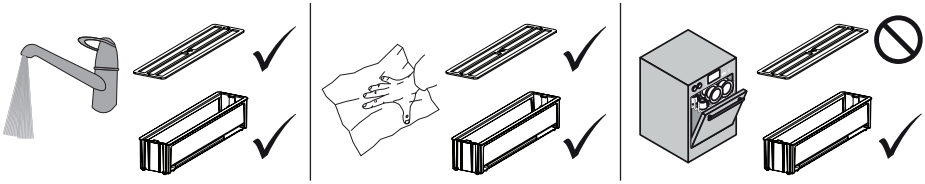
Attention; there are different models that do not have internal recirculation filters (see 'Maintenance / Cleaning the grid and grease filter').

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



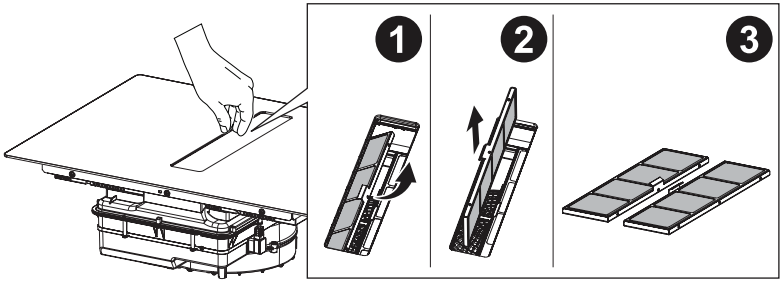


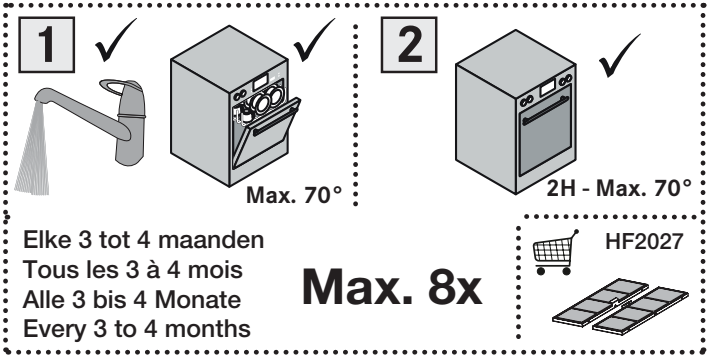
- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!).
- Clean the grease filter at least every 2 months (or when the filter saturation indication system indicates this necessity. This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential 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.

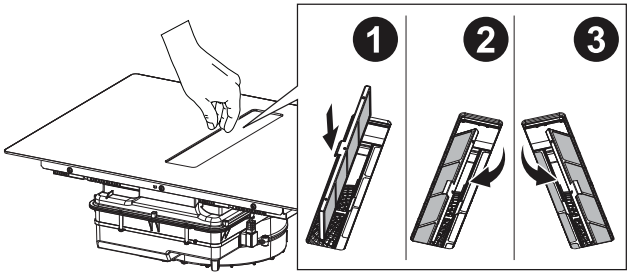


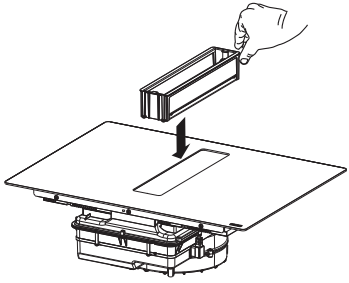
Internal recirculation filters

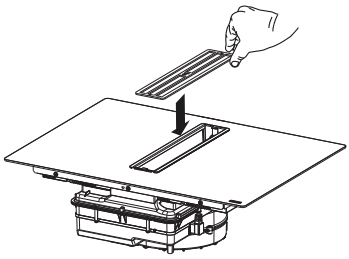
- These recirculation filters are regenerable and require periodic maintenance.
- The recirculation filters should be washed every 3 to 4 months without detergent. After a maximum of 8 maintenance times, the filters should be replaced.
- The recirculation filters can be washed in the sink with hot water 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

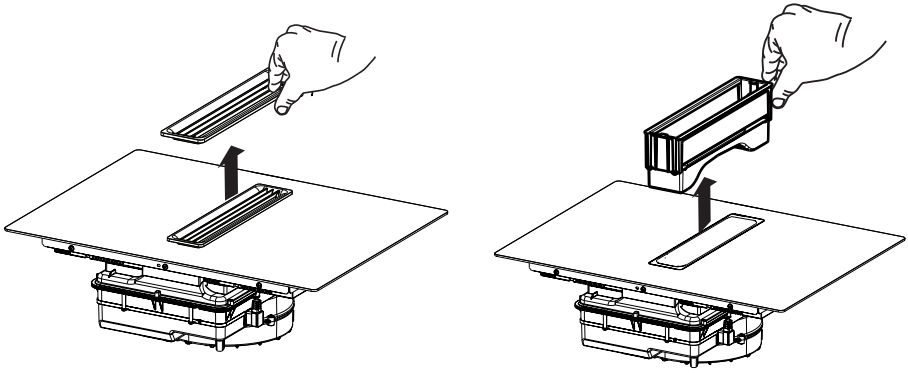

1
2
3



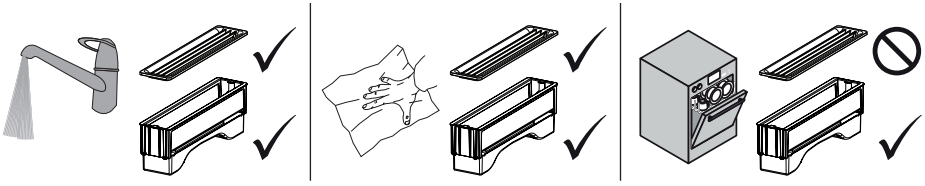


Cleaning the grid and grease filter (external recirculation filters)

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!).
- 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 HF3006. 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.

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display light up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows **u**.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a to small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the plus (+) key to stop the bleep.
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.
LOC appears in the display.	Lock function activated.	Touch simultaneously the timer key and the pause key until you hear an audio signal.

Symptom	Possible cause	Solution
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 (exept for the lock function).
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code **U400** and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Error code **E/2**.	Excess temperature of the induction element. Overload of cooktop or empty boiled cookware.	Let the hob cool down.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

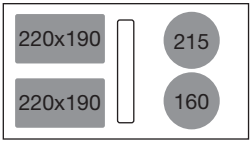
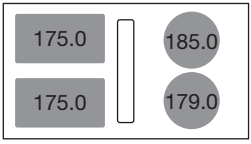
Hob technical data

Hob			
		Unit	Value
Pruduct type			Built-in
Dimensions	Width	mm	830
	Depth	mm	520
	Height	mm	230
Power supply voltage/frequency		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Power supply		W	7400
Weight		Kg	21
Extraction unit			
Airflow max* - Exhaust installation		m3/h	550
Noise max* - Recirculating installation		dBA	66
Extraction unit power		W	220

* Maximum speed (boost excluded)

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**IKR8083_**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area 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	178.5

Disposal of packaging and appliance

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

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:
- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

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



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

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

Declaration of conformity

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



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

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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



901476

Pelgrim

901476 / VER 4 / 22-10-2025