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.

70000317410 1



IDK**674**
IDK**884**
IDK**995**

Pelgrim

Handleiding - Manual

NL
Handleiding 3 - 38

GB
Manual 39 - 74

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

Inhoud

1 Uw inductiekookplaat

1.1 Inleiding 4
1.2 Bedieningspaneel 5
1.3 Beschrijving 6
1.4 Veiligheidsvoorschriften 7 - 9

2 Gebruik

2.1 Even wennen 10 - 11
2.2 Pannen 12 - 13

3 Bediening

Instellen 14 - 24

4 Koken

4.1 Gezond koken 25
4.2 Kookstanden 26

5 Onderhoud

Reinigen 27

6 Storingen

6.1 Algemeen 28
6.2 Storingstabel 28 - 29

7 Installatievoorschrift

7.1 Waar u op moet letten 30 - 32
7.2 Elektrische aansluiting 33 - 34
7.3 Inbouwen 35

8 Bijlage

8.1 Afvoeren toestel en verpakking 36
8.2 Vermogens- en inbouwtabel 37

1 Uw inductiekookplaat

1.1 Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

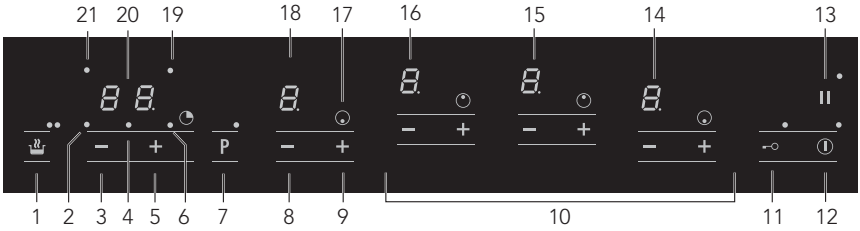
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

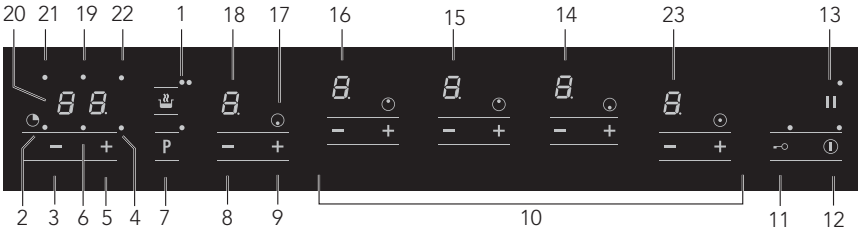
Veel kookplezier!

1.2 Bedieningspaneel

Type IDK674/IDK884



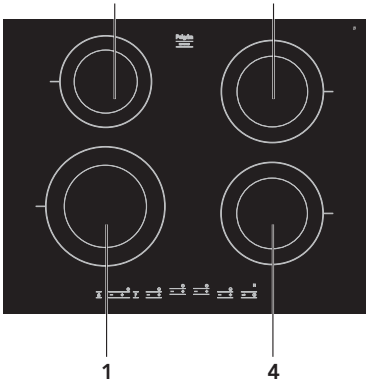
Type IDK995



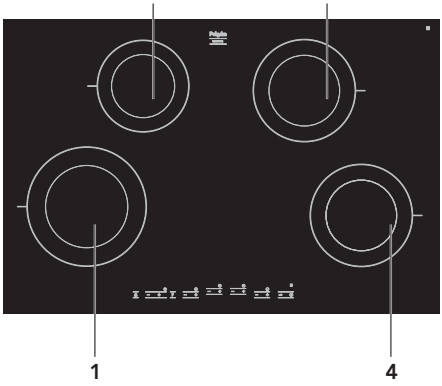
1. Warmhouden/smelten met indicatielampjes
2. Indicatie kookwekker zone linksvoor
3. Tijd verlagen toets
4. Indicatie eierwekker
5. Tijd ophogen toets
6. Indicatie kookwekker zone rechtsvoor
7. Boost met indicatielampje
8. Vermogen verlagen zone linksvoor
9. Vermogen verhogen zone linksvoor
10. Bediening overige kookzones
11. (Kinder)slot met indicatielampje
12. Aan-/uittoets met indicatielampje
13. Pauze met indicatielampje
14. Standen-indicatie zone rechtsvoor
15. Standen-indicatie zone rechtsachter
16. Standen-indicatie zone linksachter
17. Kookzoneaanduiding zone linksvoor
18. Standen-indicatie zone linksvoor
19. Indicatie kookwekker zone rechtsachter
20. Tijdsindicatie kook-/eierwekker
21. Indicatie kookwekker zone linksachter
22. Indicatie kookwekker zone rechtsmidden
23. Standen-indicatie zone rechtsmidden

1.3 Beschrijving

IDK674

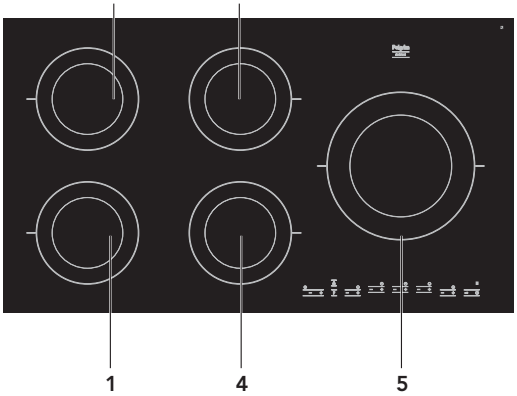


IDK884



1. Kookzone linksvoor Ø210 3,7 kW
2. Kookzone linksachter Ø145 2,2 kW
3. Kookzone rechtsachter Ø180 3,0 kW
4. Kookzone rechtsvoor Ø180 3,0 kW

IDK995



1. Kookzone linksvoor Ø180 3,0 kW
2. Kookzone linksachter Ø180 3,0 kW
3. Kookzone rechtsachter Ø180 3,0 kW
4. Kookzone rechtsvoor Ø180 3,0 kW
5. Kookzone rechtsmidden Ø260 3,7 kW

1.4 Veiligheidsvoorschriften

1.4.1 Waar u op moet letten

Inductiekoken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse beveiligingen zoals restwarmte-signalering en kookduurbegrenzing. Toch is er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.



1.4.2 Aansluiten en reparatie

- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.



1.4.3 Tijdens gebruik

- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een ‘nieuwigheidsluchtje’ ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in een lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

1 Uw inductiekookplaat



- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hart-specialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display van de zone knippert met de ingestelde stand en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

1.4.4 Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

1.4.5 Kookduurbegrenzing

Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	8,5 uur
2	6,5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3,5 uur
6	3 uur
7	2,5 uur
8	2 uur
9	1,5 uur
u	2 uur
U	2 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch naar stand 9 geschakeld na:
boost (P)	10 minuten

2.1 Even wennen

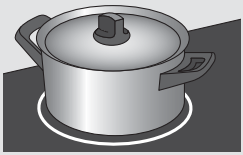
2.1.1 Werking van de aanraaktoetsen

Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen als uw huisdier over de kookplaat loopt.

2.1.2 Inductiekoken

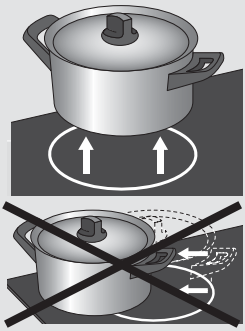
- Inductiekoken is snel
  - In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.
- Het vermogen past zich aan
  - Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

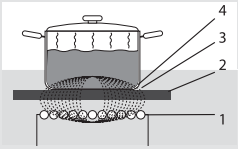
Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



2.1.3 Werking inductie

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.
Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

- Comfortabel
  - De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.
- Snel
  - Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere kookplaat.
- Schoon
  - De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.
- Veilig
  - De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander.
    Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

2.2 Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

Let op

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het “Class Induction” keurmerk.

Tip

- Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

Let op

- Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:
  - op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
  - door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

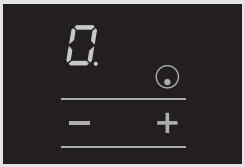
- Minimale pandiameter
  - De minimale pandiameter bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone.
    Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.
- Snelkookpannen
  - Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen.
    De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Instellen

3.1.1 Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen in 9 standen. Daarnaast is er nog een 'boost' stand, te herkennen aan een 'P' in de display (zie pagina 16; 'Boost').

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets ⏻ van de kookplaat. Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ⏻ brandt constant. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.



3. Stel met de + of − toets van de gewenste kookzone de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
   - Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand '4.'.
   - Drukt u de eerste keer op de − toets, dan verschijnt stand '9.'.



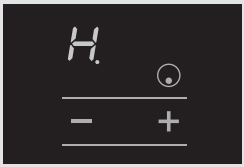
Tip

U kunt de − of + toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

- Pandetectie
  - Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal in het display het pandetectiesymbool U. om en om met de gekozen vermogensstand blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina. 12 en 13; "Pannen").



- Restwarmte-indicatie
  - Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H.' in de display staan.



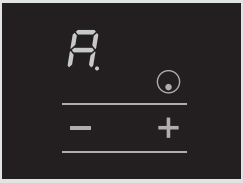
3.1.2 Kookautomaat

Met de kookautomaat functie wordt het vermogen tijdelijk opgehoogd (stand '9.') om de inhoud van de pan sneller op temperatuur te brengen. Deze functie werkt bij alle vermogensstanden behalve de 'boost' stand en stand '9.'.

De kookautomaat inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.

1. Stel met de + toets van de gewenste kookzone stand 'A.' in (deze volgt na stand '9.').
   In de display knippert 'A.' om en om met stand '9.'.



Tip

Een snelle manier om stand 'A.' te bereiken is door met de − toets stand '9.' in te stellen en dan eenmaal op de + toets te drukken voor stand 'A.'.

2. Stel met de − of + toets de gewenste vermogensstand in.
   Wanneer u bijvoorbeeld vermogensstand 4 kiest, ziet u om en om stand '4.' en 'A.' in de display. (Let op: na 10 seconden werkt de − toets als uitschakel toets).
3. Wanneer de pan op temperatuur is schakelt de kookautomaat uit en gaat de kookzone verder op de ingestelde vermogenstand.

In onderstaande tabel ziet u de duur van de kookautomaat per vermogensstand:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconden	40	72	120	176	256	432	120	192

De kookautomaat uitschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. In de display knippert 'A.' om en om met een vermogensstand.

1. Druk op de − toets van de kookzone.
   In de display verschijnt een andere vermogensstand, 'A.' knippert niet meer. **Óf:**
2. Stel stand '9.' in. **Óf:**
3. Druk gelijktijdig op de − en + toets van de kookzone.
   In de display verschijnt stand '0.', 'A.' knippert niet meer en de kookzone is uitgeschakeld.



3.1.3 Boost

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

De boost functie inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.

1. Druk op de **P** toets. (Dit kan ook als er al een vermogen is ingesteld).
2. Druk op de − of + toets van de gewenste kookzone. In de display verschijnt 'P.'. De boost functie wordt direct actief.



Indien er niet op de − of + toets gedrukt wordt knippert het rode lampje rechtsboven de **P** toets gedurende 3 seconden en gaat daarna uit. Er klinkt een enkel geluidssignaal.

De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is 'P.' zichtbaar.

1. Druk op de − toets.
   In de display verschijnt vermogensstand 9 , de boost functie is uitgeschakeld. **Óf:**
2. Druk gelijktijdig op de − of + toets.
   In de display verschijnt stand '0.', de kookzone is uitgeschakeld.

- Twee achter elkaar liggende kookzones
  - Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 9 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op de boost stand dan 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.
  - Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op de boost stand instellen.

3.1.4 Smelt-/warmhoudfunctie

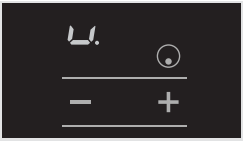
Met de toets kunt u de smeltfunctie en de warmhoudfunctie inschakelen. Met behulp van een kookwekker kunt u de maximale smelt-/warmhoudtijd instellen.

De smeltfunctie (u)	De warmhoudfunctie (U)
In de smeltfunctie wordt de temperatuur van het gerecht automatisch op een constante temperatuur van 42 °C gehouden.	In de warmhoudfunctie wordt de temperatuur van het gerecht automatisch op een constante temperatuur van 70 °C gehouden.

De smeltfunctie inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.

1. Druk op de aan-/uittoets ⏻ van de kookplaat.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'.
2. Druk eenmaal op de toets. Dit is de smeltfunctie.
   Eén lampje rechtsboven de toets licht op.
3. Druk op de − of + toets van de gewenste kookzone.
   In de display verschijnt 'u.'.



De warmhoudfunctie inschakelen

4. Herhaal stap 1 (zie boven).
5. Druk tweemaal op de toets. Dit is de warmhoudfunctie.
   Twee lampjes rechtsboven de toets lichten op.
6. Druk op de − of + toets van de gewenste kookzone.
   In de display verschijnt 'U.'.



De smelt-/warmhoudfunctie uitschakelen

De smelt-/warmhoudfunctie is ingeschakeld, in de display is 'u.' of 'U.' zichtbaar.

1. Druk op de − of + toets.
   Drukt u op de − toets, dan verschijnt stand '0.'. Drukt u op de + toets dan verschijnt stand '1.'. De smelt-/warmhoudfunctie is nu uitgeschakeld. **Óf:**
2. Druk gelijktijdig op de − of + toets.
   In de display verschijnt stand '0.', de kookzone is uitgeschakeld.

3.1.5 Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

1. De kookzone is ingeschakeld. In de display is een vermogensstand tussen 1 en 9, of 'P.' zichtbaar.
   Houd gedurende 1 seconde de − en + toets ingedrukt van de kookzone die u wilt uitschakelen.
   Of:
2. Kies kookstand '0.' met de − toets.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display staat '0.'. Indien alle kookzones op stand '0.' staan is de kookplaat automatisch in stand-by modus (zie ook 'Stand-by modus').

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

De kookplaat staat in stand-by modus, of één of meerdere kookzones is actief.

1. Druk kort op de aan-/uittoets ⏻ om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal. Er brandt geen enkel lampje.
   De kookplaat is nu uit.

Opmerking

De kookplaat kan ook uitgeschakeld worden wanneer het (kinder)slot of de pauze modus actief is.

3.1.6 Stand-by modus

In stand-by modus is in de display van elke kookzone '0.' zichtbaar. In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en kunt u deze zonder toezicht achterlaten.
U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit de "uit" modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen (op '0.' te zetten). Na 10 seconden in stand-by modus zonder verdere toetsbedieningen schakelt de kookplaat automatisch weer uit.

De kookplaat van 'uit'-modus naar stand-by modus schakelen

1. Druk op de aan-/uittoets ⏻ van de kookplaat.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'.
   Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ⏻ van de kookplaat brandt constant.

2. Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de − of + toets van de gewenste kookzone te drukken.

3.1.7 (Kinder)slot

U kunt de kookplaat met het (kinder)slot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen of wijzigen van instellingen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

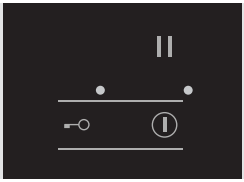
Met de ⊸ toets heeft u toegang tot de volgende twee functies:

De (standaard) slotmodus	De kinderslotmodus
Met de (standaard) slotmodus wordt het ongewenst wijzigen van instellingen voorkomen.	Met de kinderslotmodus wordt het onbedoeld inschakelen van de kookplaat voorkomen.
Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.	Alle kookzones en kook-/ eierwekker(s) moeten uit zijn.

De kookplaat naar de (standaard) slotmodus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

1. Druk lang op de ⊸ toets.
   Let op: Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.
   Het rode lampje rechtsboven de ⊸ toets en de aan-/uittoets ⏻ brandt constant. Alle toetsen zijn inactief, behalve de ⊸ toets en de aan-/uittoets ⏻.

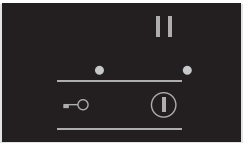


2. Druk nogmaals lang op de ⊸ toets om de slotmodus uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.

De kookplaat naar kinderslotmodus schakelen

De kookplaat staat in stand-by modus. In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar.

1. Druk lang op de ⊸ toets om het kinderslot in te schakelen.
   Het rode lampje rechtsboven de ⊸ toets en de aan-/uittoets ⏻ brandt constant.



Indien er binnen 10 seconden geen verdere toetsbedieningen plaatsvinden schakelt de kookplaat automatisch uit. Het kinderslot blijft actief. U kunt de kookplaat ook zelf uitschakelen.

2. Druk binnen 10 seconden nogmaals op de ⊸ toets om het kinderslot uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.
3. Ná 10 seconden moet de kookplaat eerst weer ingeschakeld worden met de aan-/uittoets ⏻ van de kookplaat voordat u het kinderslot kunt uitschakelen.

Tip
Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

3.1.8 Pauze

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 10 minuten 'op pauze' zetten. Het vermogen van alle kookzones wordt automatisch uitgeschakeld. Dit is bijvoorbeeld handig als een gerecht overgekookt is en u de kookplaat even snel wilt schoonmaken. U kunt de kookplaat zo ook gedurende een korte tijd, op een veilige manier alleen laten, zonder instellingen te verliezen.

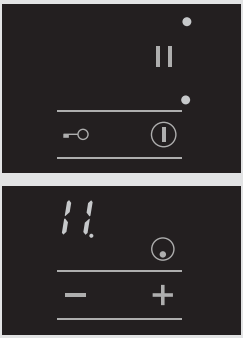
De kookplaat naar pauze modus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

1. Druk éénmaal op de ⏸ toets.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display van elke kookzone wordt ⏸ zichtbaar en het rode lampje rechtsboven de ⏸ toets brandt constant.

- Eventueel ingestelde kook-/eierwekkers staan stil.
- Alle toetsen zijn inactief behalve de ⊸ toets, de ⏸ toets en de aan-/uittoets ⏻ van de kookplaat.

Indien u binnen 10 minuten geen verdere actie onderneemt worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld.



De pauze modus uitschakelen

Druk binnen 10 minuten nogmaals op de ⏸ toets.
De kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.

3.1.9 Geheugen

Met de geheugenfunctie kunt u de laatste instellingen van de kookplaat terughalen binnen 6 seconden na het uitschakelen van de kookplaat. Dit is bijvoorbeeld handig wanneer u de gehele kookplaat per ongeluk heeft uitgeschakeld met de aan-/uittoets ⏻.

3.1.10 Herkennen van een modus

De stand-by modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ⏻ brandt constant.
De (standaard) slotmodus	Eén of meerdere displays vertonen een vermogensstand. Het rode lampje rechtsboven de 🔒 toets én het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ⏻ branden constant.
De kinderslot modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de 🔒 toets én het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ⏻ branden constant. Na 10 seconden gaan alle displays en lampjes uit, de kinderslot modus blijft geactiveerd.
De pauze modus	In de display van elke kookzone is ⏸ zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de ⏸ toets brandt constant. De pauze functie werkt alleen als één of meerdere kookzones actief zijn.
De geheugen modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de ⏸ toets knippert.

3.1.11 Kookwekker / Eierwekker

Er is een kookwekker voor elke afzonderlijke kookzone. Deze zijn gelijktijdig te gebruiken. Daarnaast is er nog een eierwekker. Zowel de kookwekker als de eierwekker zijn in te stellen op maximaal 99 minuten.

De eierwekker werkt hetzelfde als de kookwekker, maar is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat. De eierwekker kan alleen uitgeschakeld worden als de kookplaat ingeschakeld is.

De kookwekker	**De eierwekker**
De kookwekker is te koppelen aan een kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd afgelopen is.	De eierwekker is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat.

De eierwekker inschakelen

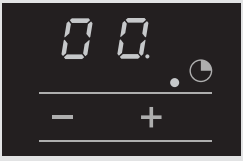
De kookplaat is ingeschakeld.

1. Druk eenmaal gelijktijdig op de − en + toets van de kook-/eierwekker.
   '00.' verschijnt in de display en het rode lampje midden onder de display (IDK674884) of rechts onder de display (IDK995) knippert.
2. Stel met de − of + toets de gewenste tijd in.
   De eierwekker begint te lopen als de stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode indicatielampje blijft knipperen.
   Als u geen tijd instelt met de − en + toets gaat de eierwekker na 10 seconden automatisch uit.

Type IDK674/884



Type IDK995



De eierwekker uitschakelen

(Stap 1 en 2 zijn niet van toepassing indien één of meerdere kookzones actief zijn).

1. Druk op de aan-/uittoets ⏻ van de kookplaat.
2. Druk gelijktijdig op de − en + toets van de kook-/eierwekker.
   De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.

3. Houd de — toets van de kook-/eierwekker ingedrukt tot '01.' in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de — toets.
   De kook-/eierwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de kook-/eierwekker automatisch uit.

De kookwekker toewijzen en inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. De kookwekker kan alleen gekoppeld worden aan kookzones die actief zijn.

1. Druk tweemaal gelijktijdig op de — en + toets van de kook-/eierwekker om met de klok mee naar de eerste actieve kookzone te schakelen (in deze illustratie is de kookwekker van de zone linksachter actief).
   Bij elke volgende gelijktijdige aanraking van de — en + toets gaat u naar kookwekker van de volgende actieve kookzone, deze kookwekker kunt u dan instellen en bekijken.



2. Stel met de — of + toets de gewenste kookduur in.
   De kookwekker begint te lopen als de stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode lampje van de kookwekker van de actieve kookzone blijft knipperen.
   Als u geen tijd instelt met de — en + toets gaat de kookwekker na 10 seconden automatisch uit.
3. Om voor een andere actieve kookzone de kookwekker in te stellen herhaalt u de stappen 1 en 2.

Let op

Indien meerdere kook-/eierwekker(s) actief zijn, toont de kook-/eierwekker display altijd de kook-/eierwekker met de minst resterende tijd.

De kookwekker uitschakelen

1. Druk (meerdere keren) gelijktijdig op de — en + toets van de kook-/eierwekker om de juiste kookwekker te kiezen die u wilt uitschakelen.
   De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.
2. Houd de — toets van de kook-/eierwekker ingedrukt tot '01.' in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de — toets.
   De kookwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de gekozen kookwekker automatisch uit.

Het kook-/eierwekker alarm uitschakelen

Wanneer de ingestelde tijd/kookduur verstreken is gaat het alarm af terwijl het rode lampje van de actieve kookzone/eierwekker en '00' blijven knipperen.

1. Druk op een willekeurige bedieningstoets om het alarm uit te schakelen.



Tip

- U kunt de − of + toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.
- Drukt u na het inschakelen van de kook-/eierwekker meteen op de − toets, dan kunt u de gewenste kookduur beginnen in te stellen vanaf een half uur (in de display verschijnt '30.').

4.1 Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

Om gezond te bakken, adviseert Pelgrim om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

Olie	**Rookpunt °C**
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Rijstolie	255 °C
Olijfolie	242 °C

4.2 Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

- Gebruik 'boost' en stand 9 voor:
  - snel aan de kook brengen;
  - slinken van bladgroenten;
  - verhitten van olie en vet;
  - onder druk brengen van een snelkookpan.
- Gebruik stand 8 voor:
  - aanbraden van vlees;
  - bakken van vis;
  - bakken van omeletten;
  - bakken van gekookte aardappelen;
  - frituren.
- Gebruik stand 7 voor:
  - bakken van dikke pannenkoeken;
  - bakken van dik, gepaneerd vlees;
  - uitbakken van spek of bacon;
  - bakken van rauwe aardappelen;
  - bakken van wentelteefjes;
  - bakken van gepaneerde vis.
- Gebruik stand 6 en 5 voor:
  - doorkoken;
  - ontdooien van harde groenten;
  - bakken en garen van dun vlees.
- Gebruik stand 1 t/m 4 voor:
  - trekken van bouillon;
  - bereiden van stoofvlees;
  - smoren van groenten;
  - smelten van chocolade;
  - smelten van kaas.

Reinigen



Tip
Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Atag Shine

Atag Nederland heeft een serie exclusieve schoonmaakmiddelen samengesteld. Deze zijn te verkrijgen via de website 'www.pelgrimservice.nl'. Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikerstips.

6 Storingen

6.1 Algemeen



Voor het telefoonnummer van de servicedienst kunt u de bijgeleverde garantiekaart raadplegen of kijken op '**www.pelgrimservice.nl**'.

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

6.2 Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website '**www.pelgrimservice.n**l'.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens (▬·) in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken.Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

6 Storingen

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie pagina 11 en 12).
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De kookplaat schakelt zomaar uit.	U heeft per ongeluk op de aan-/uittoets gedrukt of u heeft twee toetsen tegelijk bediend.	Zet de kookplaat weer aan.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode U400	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode .	U hebt een toets te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

7.1 Waar u op moet letten

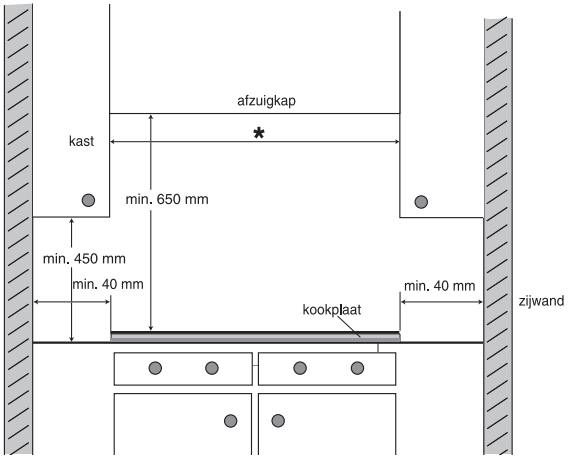
7.1.1 Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RR) met de juiste kabel diameters, behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

7.1.2 Benodigde vrije ruimte rondom

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte romdom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

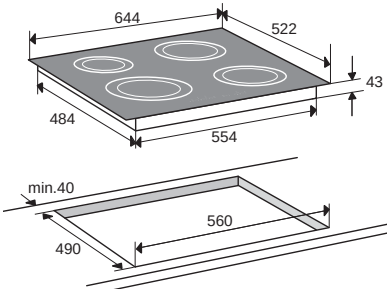
* IDK674: min. 65 cm
IDK884: min. 78 cm
IDK995: min. 91 cm



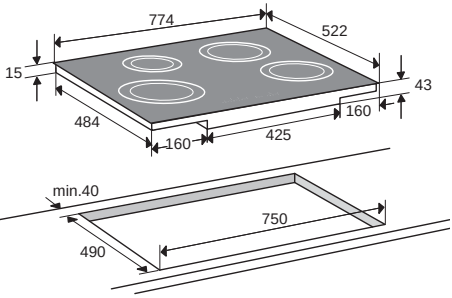
7.1.3 Inbouwmaten

In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.

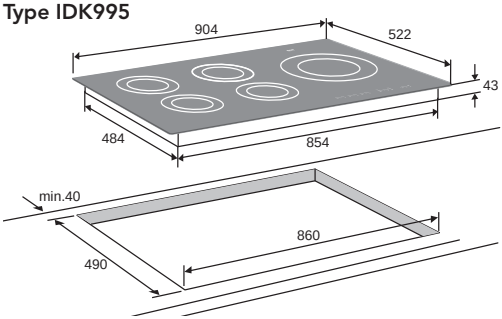
Type IDK674



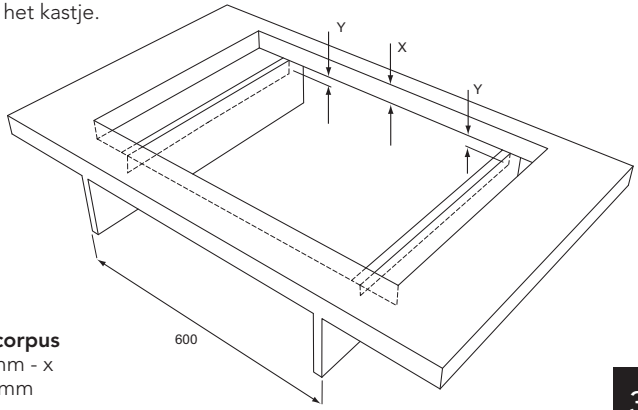
Type IDK884



Type IDK995

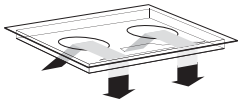


Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 46 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.



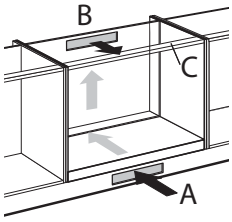
Inbouwmaten in corpus
x<46 mm: y = 46 mm - x
x>= 46 mm: y = 0 mm

7.1.4 Beluchting



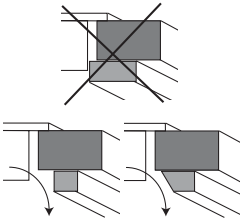
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.

7.1.5 Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende

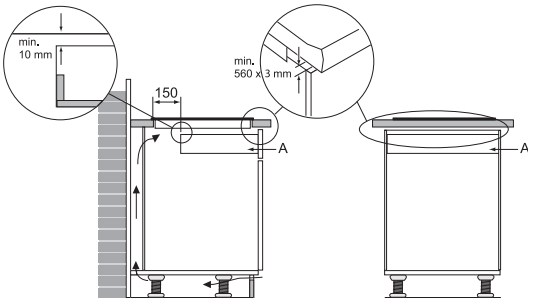


Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm^2) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.

Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat C zonodig schuin af.



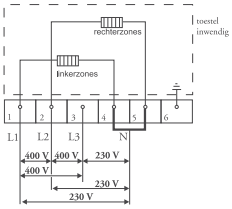
Een lade mag de ventilatie-openingen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten. Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal de toestelbreedte. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.



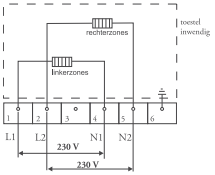
7.2 Elektrische aansluitingen

7.2.1 Veel voorkomende aansluitingen:

- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm^2.

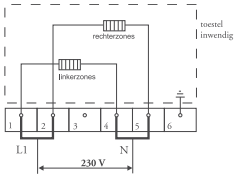


- 2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N, 230 V~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V~. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm^2.



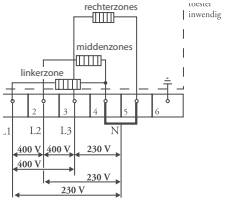
7.2.2 Speciale aansluitingen:

- 1 fase aansluiting (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fase en de nul is 230 V~. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm^2.



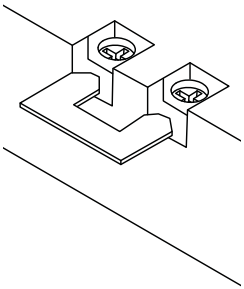
7.2.3 Aansluiting voor kookplaten met 5 kookzones:

- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm^2.



7 Installatievoorschrift

Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen, kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

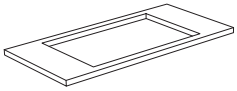


Zet de kabel vast met de trekontlasting en sluit het deksel.

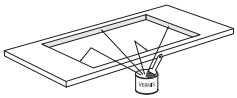
Aansluitpunt, wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

7.3 Inbouwen

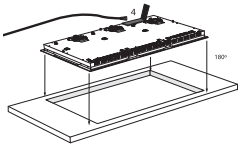
Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.



Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

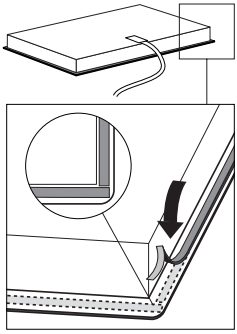


Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.



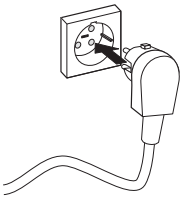
Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 30).

Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.



Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.



Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

8 Bijlage

8.1 Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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

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



Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

8.2 Vermogens- en inbouwtabel

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	**IDK674**	**IDK884**	**IDK995**
Inductie	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aantal fasen	2	2	3
Max. vermogen kookzones			
Linksvoor	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,0 kW (Ø180)
Linksachter	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,0 kW (Ø180)
Rechtsachter	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Rechtsvoor	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Middenrechts	-	-	3,7 kW (Ø260)
Aansluitwaarde			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Totale aansluitwaarde	7400 W	7400W	11100 W
(Inbouw)maten			
Toestel lengte x breedte	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	43 mm	43 mm
Zaagmaat lengte x breedte	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm	40 mm

Contents

1 Your induction hob

1.1 Introduction 40
1.2 Control panel 41
1.3 Description 42
1.4 Safety instructions 43 - 45

2 Use

2.1 Getting used to it... 46 - 47
2.2 Pans 48 - 49

3 Operation

Settings 50 - 60

4 Cooking

4.1 Healthy cooking 61
4.2 Cooking settings 62

5 Maintenance

Cleaning 63

6 Troubleshooting

6.1 General 64
6.2 Troubleshooting 64 - 65

7 Installation instructions

7.1 What you need to consider 66 - 68
7.2 Electrical connection 69 - 70
7.3 Building in 71

8 Appendix

8.1 Disposal of appliance and packaging 72
8.2 Technical details 73

1.1 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 power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring things 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.

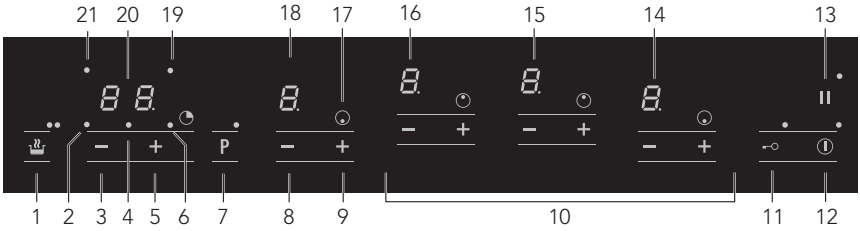
Read the manual thorougly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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.

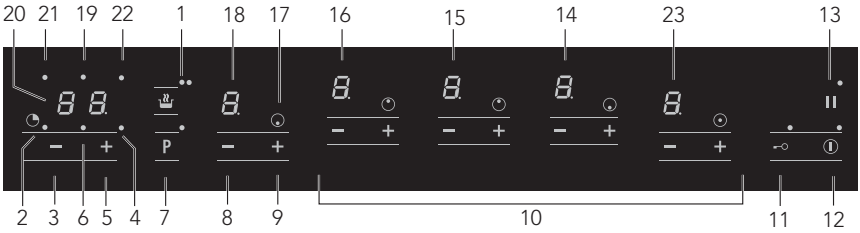
Enjoy your cooking!

1.2 Control panel

Type IDK674/IDK884



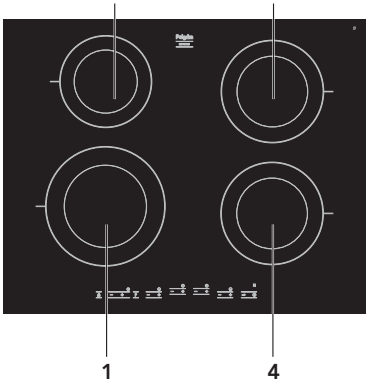
Type IDK995



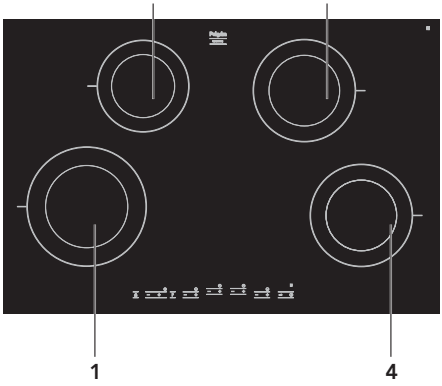
1. Keep food warm/melt with indicator
2. Cooking timer indicator left front zone
3. Reduce time button
4. Egg timer indicator
5. Increase time button
6. Cooking timer indicator right front zone
7. Boost with indicator
8. Decrease power left front zone
9. Increase power left front zone
10. Controls other cooking zones
11. (Child)lock with indicator
12. On/Off button with indicator
13. Pause with indicator
14. Setting indicator right front zone
15. Setting indicator left rear zone
16. Setting indicator left rear zone
17. Cooking zone indicator left front zone
18. Setting indicator left front zone
19. Timer indicator right rear zone
20. Timer indicator cooking timer/egg timer
21. Timer indicator left rear zone
22. Timer indicator 5th cooking zone
23. Setting indicator 5th cooking zone

1.3 Description

IDK674

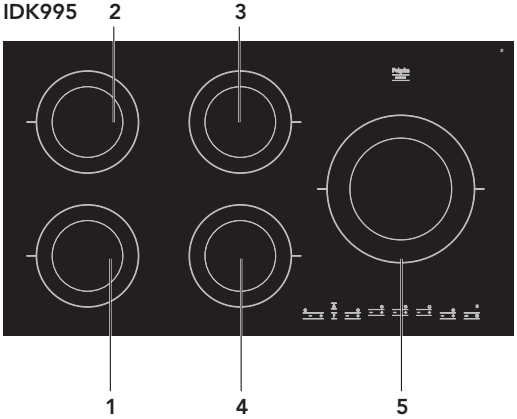


IDK884



1. Cooking zone front left Ø210 3,7 kW
2. Cooking zone rear left Ø145 2,2 kW
3. Cooking zone rear right Ø180 3,0 kW
4. Cooking zone front right Ø180 3,0 kW

IDK995



1. Cooking zone front left Ø180 3,0 kW
2. Cooking zone rear left Ø180 3,0 kW
3. Cooking zone rear right Ø180 3,0 kW
4. Cooking zone front right Ø180 3,0 kW
5. Cooking zone center right Ø260 3,7 kW

1.4 Safety instructions

1.4.1 What you should pay attention to

Induction cooking is extremely safe. Various safety devices have been incorporated in the hob such as a residual heat indicator and a cooking time limiter. There are nevertheless a number of precautions you should take.



1.4.2 Connection and repair

- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by the service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.



1.4.3 During use

- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.
- This cooking appliance is designed for household use. It is to be used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Ensure there is adequate ventilation while the hob is in use. Keep all natural ventilation openings open
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged. The guarantee does not cover any damage caused by a pan boiling dry.
- Do not use the cooking area as storage space
- Ensure that there is several centimetres clearance between the hob and the contents of the drawer.
- Do not keep anything combustible in the drawer under the hob.
- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.
- The zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.



- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Stop using the hob if a break or crack appears. Switch the appliance off immediately, unplug it to avoid electric shocks, and call the service department.
- Never put any metal objects such as baking trays, biscuit tins, saucepan lids or cutlery on the cooking zone. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Keep magnetizable objects (credit cards, bank cards, floppy disks, etc.) away from the appliance. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist before using an induction hob.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone automatically stops. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.
- A small object like a pan that is too small (diameter of bottom smaller than 12 cm), a fork or a knife will not be recognised by the appliance. The display continues to flash and the hob will not switch on.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

1.4.4 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 power is reduced automatically.



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

Setting	The cooking zone switches automatically off after:
1	8,5 hours
2	6,5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3,5 hours
6	3 hours
7	2,5 hours
8	2 hours
9	1,5 hours
u	2 hours
U	2 hours

The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 9 after:
boost (P)	10 minutes

2.1 Getting used to it...

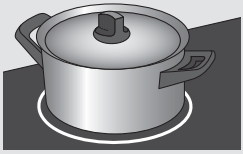
2.1.1 Using the touch controls

The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. The hob will not switch on when your pet walks over it.

2.1.2 Induction cooking

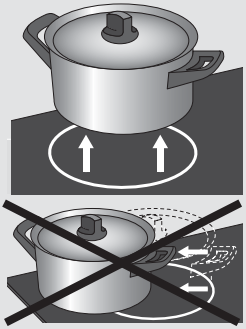
- Induction cooking is fast
  - To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.
- The power will be adjusted
  - In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



No heat loss and cold handles with induction cooking.

Attention

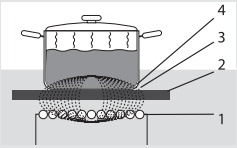
- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop. Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



2.1.3 Induction cooking

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

.



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

- Easy
  - The electronic controls are accurate and easy to set.
    On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in a bain-marie.
- Fast
  - Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.
- Clean
  - The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.
- Safe
  - The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

2.2 Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

- 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.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

- 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 stainlesssteel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



Attention

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



Attention

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.

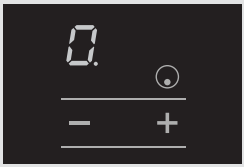
- Minimum pan diameter
  - The diameter of a pan must be at least 12 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.
- Pressure cookers
  - Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking 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.

Settings

3.1.1 Switching on the hob and setting the power

The power has 9 settings. There is also a 'boost' setting, which is indicated by a 'P.' in the display (see page 52 'Boost').

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Touch the On/Off button. ⏻
   You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'. The red light to the right above the On/Off button ⏻ is constantly illuminated. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after 10 seconds.



3. Use the button + or the − button in the desired cooking zone to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting (if it detects a pan).
   - Touching the + button for the first time displays setting '4.'.
   - Touching the − button for the first time displays setting '9.'.



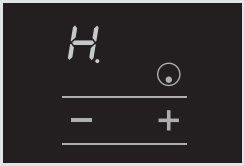
Tip

You can touch and hold the − or the + button to set the desired power faster.

- Pan detection
  - If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the pan detection symbol U. and the selected power setting will flash alternately on the display and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also page 48 and 49 'Pans').



- Residual warmth indicator
  - A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. An 'H.' appears in the display as long as the cooking zone is hot.



3.1.2 Automatic heat-up function

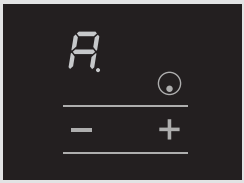
The automatic heat-up function temporarily increases the power (setting '9.') to heat the contents of the pan faster. This function is available in all settings except the 'Boost' setting and setting '9.'.

Switching on the automatic heat-up function

The hob is switched on and a pan has been placed in a cooking zone.

Use the + button in the desired cooking zone to select setting 'A.' (comes after '9.').

'A.' and '9.' flash alternately in the display.



Tip

A quick way of setting 'A.' is by touching the − button to set the cooking zone to '9.' and touching the + button once for setting 'A.'.

4. Use the − or the + button to set the desired power.
   If you select power setting 4, '4.' and 'A.' will flash alternately in the display.
   Attention! After 10 seconds, the − button works as an off button).
5. When the pan has reached the desired temperature, the automatic heat-up function automatically switches off and the cooking zone continues at the set power.

The below table shows the duration of the automatic heat-up function for each power setting:

Setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconds	40	72	120	176	256	432	120	192

Switching off the automatic heat-up function

The hob is switched on. 'A.' and the power setting flash alternately in the display.

1. Touch the − button for the cooking zone.
   A different power setting is shown in the display and 'A.' stops flashing. **Or:**
2. Select setting '9.'. **Or:**
3. Touch the − and the + button for the cooking zone at the same time.
   The display shows setting '0.', 'A.' stops flashing and the cooking zone is switched off.



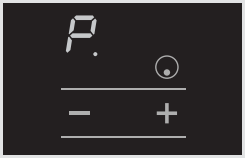
3.1.3 Boost

The 'Boost' function is used to cook at maximum power for a short period of time (maximum 10 minutes). The power is reduced to setting 9 at the end of the maximum boost time.

Switching on the boost function

The hob is switched on and a pan is on the cooking zone.

1. Touch the **P** button. (You can also use this button if a power has been set).
2. Touch the − or the + button for the desired cooking zone.
   The display shows 'P.'. The boost function is immediately active.



If the − or the + buttons are not touched, the red light to the right above the **P** button will flash for 3 seconds and then stop. You will hear a single bleep.

Switching off the boost function

The boost function is switched on, the display shows 'P.'.

1. Touch the − button.
   The display shows power setting 9, the boost function is switched off. **Or:**
2. Touch the − or the + button at the same time.
   The display shows setting '0.', and the cooking zone is switched off.

- Two cooking zones behind each other
  - Two cooking zones that are behind each other influence each other. The power is automatically distributed when these cooking zones are used at the same time. This does not have any consequences up to setting 9. Selecting the Boost setting for one of the cooking zones, however, automatically switches the other cooking zone to a lower setting.
  - If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to setting 9 or Boost, the cooking zone that is set to boost will automatically be switched to a lower setting.
  - Two cooking zones that are beside each other do not influence each other. You can set both cooking zones to Boost.

3.1.4 Melting/keeping food warm

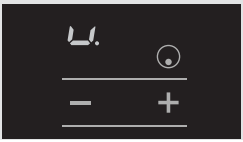
Use the button to switch on the function to melt or keep food warm. The cooking timer is used to set the maximum melting/warming time.

The melt function (u)	The function to keep food warm (U)
The melt function keeps the temperature of the food at a constant 42 °C.	The function to keep food warm keeps the temperature of the food at a constant 70 °C.

Switching on the melt function

The hob is switched on and a pan is on the cooking zone.

1. Touch the On/Off button ⏻ .
   You will hear a single bleep and the display for each cooking zone will show '0.'.
2. Touch the button once. This is the melt function.
   A light to the right above the button illuminates.
3. Touch the − or the + button for the desired cooking zone. The display shows 'u.'.



Switching on the function to keep food warm

4. Repeat step 1 (see above).
5. Touch the button twice. This is the function to keep food warm.
   Two lights to the right above the button light up.
6. Touch the − or the + button for the desired cooking zone. The display shows 'U.'.



Switching off the melting/keeping food warm function

The function to melt and keep food warm is switched on. The display shows 'u.' or 'U.'.

1. Touch the − or the + button.
   Touching the − button displays setting '0.'. Touching the + button displays setting '1.'. The function to melt and keep food warm is now switched off. **Or:**
2. Touch the − or the + button at the same time.
   The display shows setting '0.'. The cooking zone is switched off.

3.1.5 Switching off the hob

Switching off one cooking zone

1. The cooking zone is switched on. The display shows a power setting between 1 and 9, or 'P.'.
   Touch and hold the − and the + buttons for one second to switch off the cooking zone.
   Or:
2. Select setting '0.' by touching the − button.
   You will hear a bleep and the display will show '0.'. If all of the cooking zones are set to '0.', the hob automatically switches to stand-by mode (see also 'Stand-by mode').

Switching off all of the cooking zones at the same time

The hob is in stand-by mode, or one or more of the cooking zones are active.

1. Briefly touch the On/Off button ⏻ to switch off all of the cooking zones at the same time.
   You will hear a single bleep. No lights are illuminated.
   The cooking zone is now switched off.

Note

You can switch off the hob if the (child) lock is set or the pause mode is active.

3.1.6 Stand-by mode

In stand-by mode, the display for each cooking zone shows '0.'. The hob is switched off and can be left unattended. You can switch to stand-by from 'Off' mode, or by switching off the individual cooking zones (by setting them to '0.'). In stand-by mode, the hob automatically switches off if no other buttons are touched within 10 seconds.

Switching the hob from 'Off' to stand-by mode

1. Touch the On/Off button ⏻.
   You will hear a single beep and the display for each cooking zone will show '0.'. The red light to the right above the On/Off button ⏻ is constantly illuminated.
2. You can start cooking in stand-by mode by touching the − or the + button for the desired cooking zone.

3.1.7 (Child)lock

You can secure the hob with the (child)lock. With this setting, the hob cannot be switched on and the cooking zone settings cannot be changed.

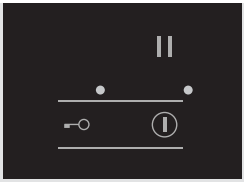
The button gives you access to the following two functions:

(Standard) lock mode	Child lock mode
The (standard) lock mode prevents settings from being accidentally changed.	The child lock mode prevents the hob from being accidentally switched on.
All of the set cooking processes remain active.	All of the cooking zones and the cooking timers/egg timers must be switched off.

Switch the hob to (standard) lock mode

One or more cooking zones are active.

1. Touch and hold the button.
   Attention! All of the set cooking processes remain active.
   The red lights to the right above the button and the On/Off button ⏻ are constantly illuminated. All of the buttons are inactive, except the button and the On/Off button ⏻.



2. Touch and hold the button to switch off lock mode and unlock the control panel.

Switching on the child lock

The hob is in stand-by mode. The display for each cooking zone shows '0.'.

1. Touch and hold the button to switch on the child lock.
   The red lights to the right above the button and the On/Off button ⏻ are constantly illuminated.



If no buttons are touched within 10 seconds, the cooking zone will automatically switch off. The child lock remains active. You can even switch off the hob.

2. Touch the button again within 10 seconds to switch off the child lock and unlock the control panel.
3. You must wait 10 seconds before switching the hob on again with the On/Off button ⏻ in order to switch off the child lock.

Tip

Switch the hob to child lock mode before cleaning it to prevent it from accidentally switching on.

3.1.8 Pause

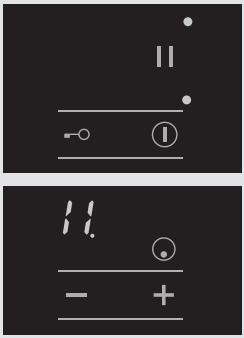
Use the pause function to 'pause' the whole hob for 10 minutes while cooking. The power for all of the cooking zones is automatically switched off. This is convenient, for example, if a pan boiled over and you want to clean the hob. You can also leave the hob unattended for a short period of time without losing any settings**.**

Switching the hob to pause mode

One or more cooking zones are active.

1. Touch the ⏸ button once.
   You will hear a single bleep. 11 is shown in the display for each cooking zone and the red light to the right above the ⏸ button is constantly illuminated.
- Any set cooking timers/egg timers will stop.
- All of the buttons are inactive except the button, the ⏸ button and the On/Off button ⏻.

If no buttons are touched within 10 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.



Switching off pause mode

Press the ⏸ button again within 10 minutes.

The hob continues with the settings that were set before the pause.

3.1.9 Memory

The memory function enables you to retrieve the last settings within 6 seconds of the hob switching off. This is convenient, for example, if the whole hob was accidentally switched off by touching the On/Off button ⏻.

3.1.10 Recognising a mode

Stand-by mode	The display for each cooking zone shows '0.'. The red light to the right above the On/Off button ⏻ is constantly illuminated.
(Standard) lock mode	One or more displays show a power setting. The red light to the right above the 🔒 button and the red light to the right above the On/Off button ⏻ are constantly illuminated.
Child lock mode	The display for each cooking zone shows '0.'. The red light to the right above the 🔒 button and the red light to the right above the On/Off button ⏻ are constantly illuminated. All of the lights and displays switch off after 10 seconds. The child lock remains active.
Pause mode	The display for each cooking zone shows ⏸. The red light to the right above the ⏸ button is constantly illuminated. The pause function only works if one or more cooking zones are active.
Memory mode	The display for each cooking zone shows '0.'. The red light to the right above the ⏸ button is flashing.

3.1.11 Cooking timer/Egg timer

A cooking timer can be set for each cooking zone. All of the cooking timers can be used at the same time. The hob also has an egg timer. Both the cooking timer and the egg timer can be set to a maximum of 99 minutes.

The egg timer works the same way as the cooking timer, but is not linked to a cooking zone. If set, the egg timer will continue to run after the hob has been switched off. The egg timer can only be switched off when the hob is switched on.

The cooking timer	**The egg timer**
The cooking timer must be linked to a cooking zone. This means that the cooking zone switches off when the set time elapses.	The egg timer is not linked to a cooking zone. The egg timer continues to run after the hob has been switched off.

Switching on the egg timer

The hob is switched on.

1. Touch the − button and the + button for the cooking timer and the egg timer once at the same time.
   '00.' is shown in the display and the red light in the middle under the display (IDK884) or to the right under the display (IDK995) flashes.
2. Use the − button or the + button to set the desired time.
   The egg timer starts running when the dot next to the set time disappears. The red light continues to flash.
   If you do not set a time with the − and the + button, the egg timer will automatically switch off after 10 seconds.

Type IDK884



Type IDK995



Switching off the egg timer

(Step 1 and 2 are not applicable if one or more cooking zones are active).

1. Touch the On/Off button ⏻ to switch the hob on.
2. Touch the − button and the + button for the cooking timer/egg timer at the same time.
   The dot next to the set time illuminates.

3. Touch and hold the − button for the cooking timer/egg timer until '01.' shows in the display. Touch the − button again.
   The cooking timer/egg timer is now in stand-by mode. The cooking timer/egg timer automatically switches off after 10 seconds.

Assigning and switching on the cooking timer

The hob is switched on. The cooking timer can only be linked to active cooking zones.

1. Touch the − and the + button for the cooking timer/egg timer twice at the same time to set the timer for the first active cooking zone (in this example, the cooking timer for the rear left zone is active).
   Every time the − and the + buttons are touched again at the same time, you will move to the cooking timer to the next active zone, which you can set and view.



2. Use the − or the + buttons to set the desired cooking time.
   The cooking timer starts running when the dot next to the set time disappears. The red light for the cooking timer for the active cooking zone continues to flash.
   If you do not use the − and the + buttons to set a time, the cooking timer will automatically switch off after 10 seconds.
3. Repeat steps 1 and 2 to set the time for another active cooking zone.

Attention!

If several cooking timers/egg timers are running, the cooking timer/egg timer display will always show the cooking timer/egg timer that has the least time remaining.

Switching off the cooking timer

1. Touch (repeatedly) the − and the + button of the cooking timer/egg timer at the same time to select the time you want to switch off.
   The dot next to the set time illuminates.
2. Touch and hold the − button for the cooking timer/egg timer until '01.' shows in the display. Touch the − button again.
   The cooking timer is now in stand-by mode. The selected cooking timer automatically switches off after 10 seconds.

Switching off the cooking timer/egg timer alarm

When the set time/cooking time has elapsed, the alarm rings and the red light for the active cooking zone/egg timer flashes '00'.

1. Touch any button to switch off the alarm.



Tip

- You can touch and hold the − or the + button to set the desired cooking time faster.
- If you press the − button immediately after switching on the cooking timer/egg timer, you can set the desired cooking time starting at 30 minutes (the display shows '30.').

4.1 Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, Pelgrim recommends choosing the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Canola oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil	232 °C
Peanut oil	232 °C
Rice oil	255 °C
Olive oil	242 °C

4.2 Cooking settings

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' and setting 9 to:**
  - bring the food or liquid to the boil quickly;
  - 'shrink' greens;
  - heat oil and fat;
  - bring a pressure cooker up to pressure.
- **Use setting 8 to:**
  - sear meats;
  - fry flatfish;
  - fry omelettes;
  - fry boiled potatoes;
  - deep fry foods.
- **Use setting 7 to:**
  - fry thick pancakes;
  - fry thick slices of breaded meat;
  - fry bacon (fat);
  - fry raw potatoes;
  - make French toast;
  - fry breaded fish.
- **Use setting 6 and 5 to:**
  - complete the cooking of large quantities;
  - defrost hard vegetables;
  - fry thin slices of breaded meat.
- **Use settings 1-4 to:**
  - simmer bouillon;
  - stew meats;
  - simmer vegetables;
  - melting chocolate;
  - melting cheese.

Cleaning



Tip
Set the child lock before you start cleaning the hob.

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 water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (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:
- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

6 Troubleshooting

6.1 General



The service department telephone number can be found on the guarantee card provided or on '**www.pelgrimservice.nl**'.

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.

6.2 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.pelgrimservice.n**l'.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Symbols (▁·) appear in the displays 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.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
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.

6 Troubleshooting

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking. or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan, see (see page 48 and 49).
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by pressing any key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses 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.	Check the electrical connections.
The hob simply switches off.	You accidentally touched the On/Off button or touched two buttons at the same time.	Switch the hob back on.
Fault code ER22.	The control panel is filthy or has water on it.	Clean control panel.
Fault code E2.	The hob has overheated.	Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code U400	The voltage is too high and/ or the hob is not properly connected.	Have your connection changed.
Fault code .	You held a button too long.	Do not hold the button too long.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

7.1 What you need to consider

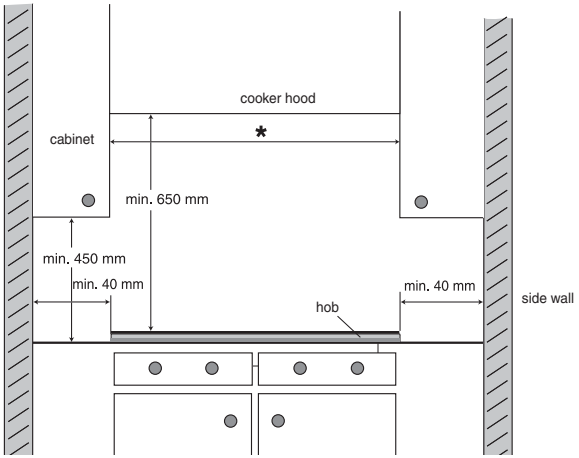
7.1.1 Safety instructions for the installation

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- For the connection, use an approved cable (for example type HO7RR) in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

7.1.2 Clearance

Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.

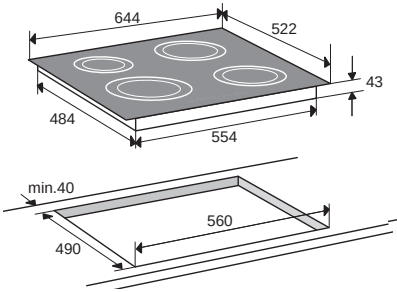
* IDK674: min. 65 cm
IDK884: min. 78 cm
IDK995: min. 91 cm



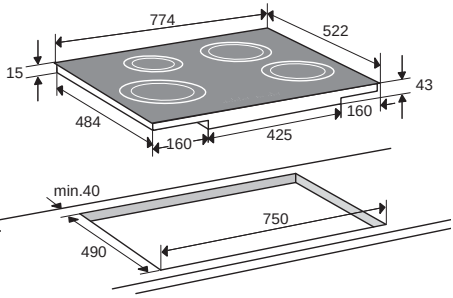
7.1.3 Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.

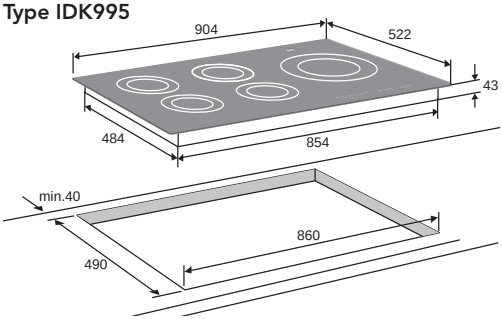
Type IDK674



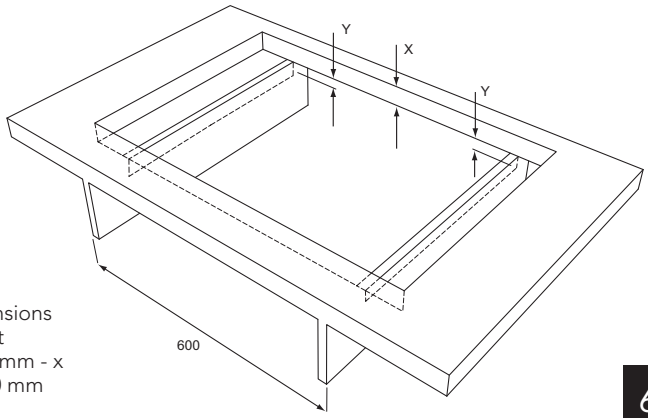
Type IDK884



Type IDK995



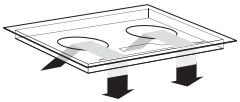
If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 46 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so the appliance is detached from the cupboard.



Installation dimensions
inside the cabinet
x<46 mm: y = 46 mm - x
x>= 46 mm: y = 0 mm

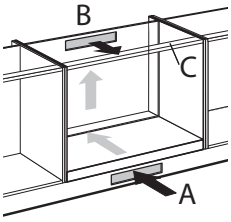
7.1.4 Ventilation

The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings on the underside and at the front of the appliance.

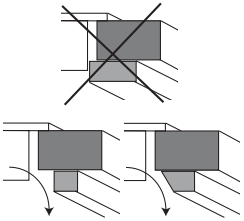


7.1.5 Constructing above a load or an oven or fixed pannel

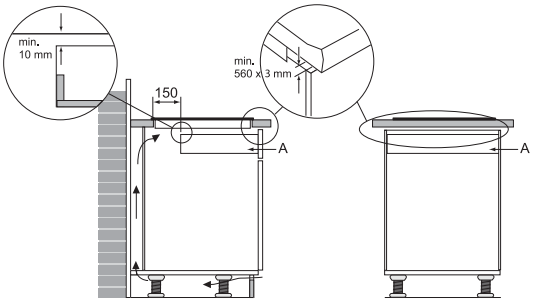
Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Air supply A is not necessary if there is another opening that can supply air together with opening B.



Make sure the crossbar does not impede the airflow. Plane or saw the crossbar C diagonally if necessary.



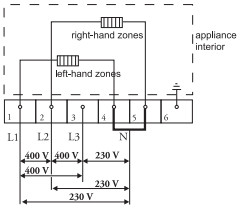
Do not allow a drawer to block the ventilation openings on the bottom of the appliance.
If there is a drawer under the hob, a gap of at least the width of the hob should be made at the front. The distance between the drawer A and the hob should be at least 10 mm.



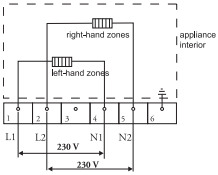
7.2 Electrical connection

7.2.1 Common connection:

- 3 phase and 1 zero connection (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - The voltage between the phases and the zeros is 230 V~. The voltage between the two phases is 400 V~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. Phase 3 carries no load. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².

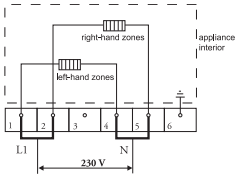


- 2 phase and 2 zero connection (2 2N, 230 V~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phases and the zeros is 230 V~.
  - The group must have fuses of at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².



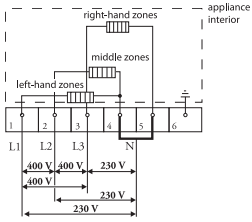
7.2.2 Special connections:

- Single phase connection (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phase and the zero is 230 V~. Fit a connecting bridge between connecting points 1-2 and 4-5. The group must have a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting should be at least 6 mm².

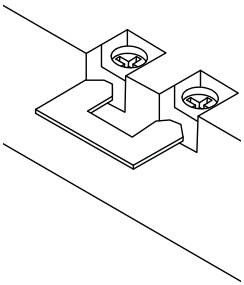


7.2.3 Connection for hobs with 5 cooking zones:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phases and the zero is 230 V~. The voltage between the phases is 400 V~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².



The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

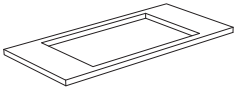


Fix the cable with a pull relief and close the cover.

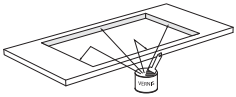
Connection point, wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

7.3 Building in

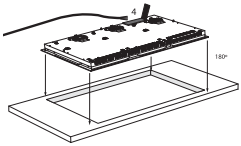
Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirement



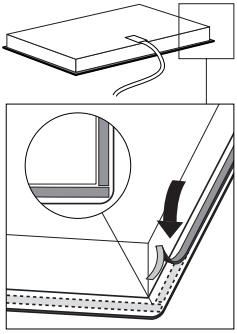
Threat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



Lay the hob upside down on the worktop.



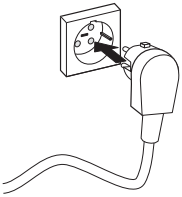
Fit the connecting cable to the appliance in compliance with requirements (see page 69 and 70).



Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.

Turn the hob over and lay it in the recess.

Connect the appliance to the mains. A short bleep will be heard and all the displays will light up briefly. The appliance is ready for use.



Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.

8.1 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.

8.2 Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	**IDK674**	**IDK884**	**IDK995**
Induction	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Max. capacity cooking zones			
Front left	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,0 kW (Ø180)
Rear left	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,0 kW (Ø180)
Rear right	3,7 kW (Ø180)	3,7 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Front right	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Center right	-	-	3,7 kW (Ø260)
Connected load			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Total connected load	7400 W	7400 W	11100 W
Building in dimensions			
Appliance width x depth	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	46 mm	46 mm	46 mm
Cut-out width x depth	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm