

IK9084R

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Manual
Induction hob

Pelgrim

NL Handleiding

NL 3 - NL 25

EN Manual

EN 3 - EN 25

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	10
Kookduurbegrenzer	10
Vermogensbegrenzer	10

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de scrollbar	11
Inductiegeluiden	11
Geschikte pannen	11
Pandetectie	12
Vermogen instellen	12
Kookinstellingen	13

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	14
De boostfunctie	14
Klaar met koken	14
Het pandetectiesymbool	15
Bridge-inductiekookzones koppelen	15
De timer inschakelen	16
De vergrendelfunctie inschakelen (kinderslot)	16
De pauzefunctie inschakelen	17
De automatische opwarmfunctie inschakelen	17
De warmhoudfunctie inschakelen	18
De smeltfunctie inschakelen	18
Het instellingenmenu openen	19
Servicemenu	19

Onderhoud

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

Problemen oplossen

Algemeen	21
Probleemoplossingstabel	21

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	24
---	----

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	25
---------------------------------	----

Inleiding

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

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



Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

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

Beschrijving



1. Bridge-inductiekookzone linksachter ovaal 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
2. Gekoppelde Bridge-inductiekookzone
3. Bridge-inductiekookzone linksvoor ovaal 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
4. Kookzone midden Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
5. Kookzone rechtsachter Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
6. Kookzone rechtsvoor Ø 210 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
7. Bedieningspaneel
8. Aan-/uittoets

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

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



Bij het gelijktijdig koken op de middelste kookzone en de kookzone rechtsachter pendelt het vermogen; het beschikbare vermogen wordt afwisselend op één van deze zones aangeboden. De kookzone is dus wel aan, maar het vermogen schakelt in en uit. Het pendelen voorkomt overbelasting op een fase van de stroomaansluiting. Hierbij is een tikkend geluid te horen en is het kookgedrag wisselend. Dit is een eigenschap van de vermogensbegrenzing van deze kookplaat.



Advies bij het tegelijk gebruiken van alle kookzones

U kunt het beste de twee linker kookzones en de kookzone rechtsvoor gebruiken om hoog vermogen te koken en om voedsel of vloeistof snel aan de kook te brengen. De kookzone in het midden en de kookzone rechtsachter zijn het meest geschikt voor het aan de kook houden of warmhouden van gerechten.

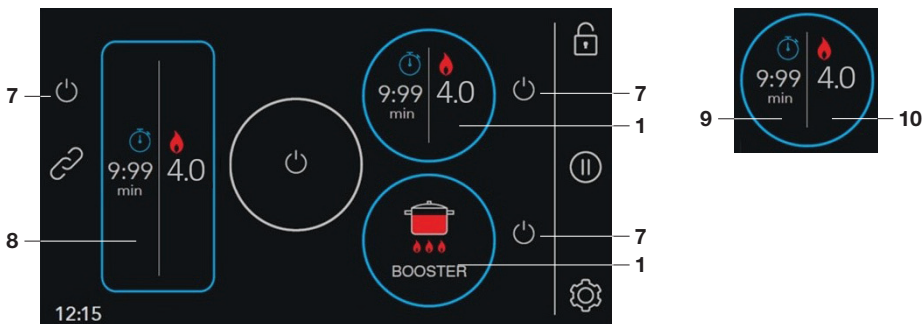
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Bedieningspaneel

Hoofddisplay

















Hoofddisplay met ingeschakelde kookzones

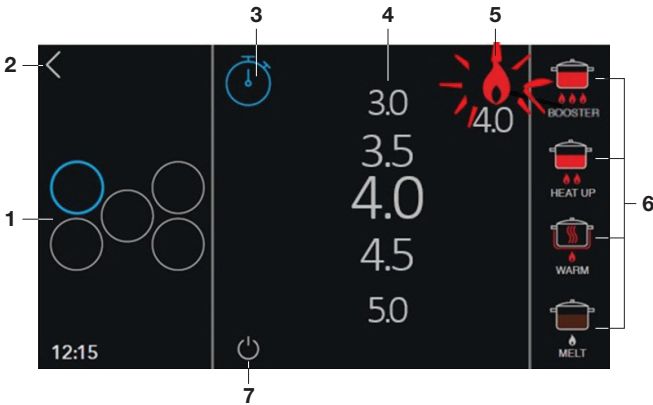


1. Selectietoets kookzone
2. Bridge-toets
3. Klok (huidige tijd)
4. Vergrendeltoets
5. Pauzetoets
6. Menutoets
7. Uittoets bij een ingeschakelde kookzone
8. Selectietoets gekoppelde Bridge-inductiekookzones
9. Weergave van de ingestelde timer
10. Weergave van het vermogensniveau

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Display	Beschrijving
	De kookzone staat uit.
	Alle kookzones staan uit.  Waarschuwingssymbool; foutmelding.
	De kookzone staat uit. Restwarmte-indicatie. De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt.  Gevaar! Risico op brandwonden.
 	De kookzone staat aan; het vermogen (eventueel in combinatie met de ingestelde timer) wordt getoond.
	De kookzone staat aan; een speciale automatische kookfunctie is ingeschakeld.
	Pandetectie (het grijze pansymbool wordt afwisselend met het vermogen getoond); er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.
 	Er wordt geen vermogen geleverd aan de kookzone. <ul style="list-style-type: none"> • De pauzefunctie is ingeschakeld. • Te hoge temperatuur van de kookzone; de temperatuurbeveiliging is ingeschakeld.
	De toetsvergrendeling is ingeschakeld.
	De pauzefunctie is ingeschakeld.
	Het instellingenmenu is open.

Display voor het instellen van het vermogensniveau

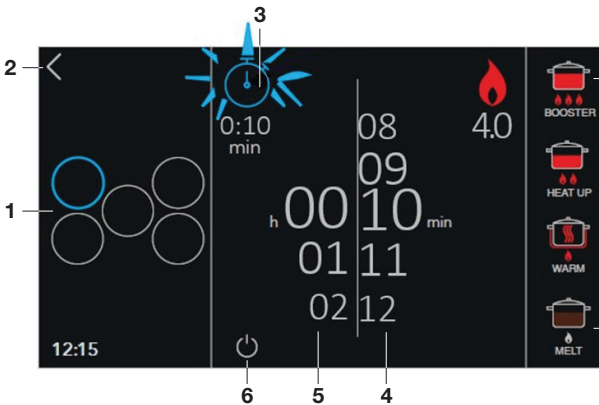


1. Selectietoetsen kookzone
 - De blauwe kookzone is actief; hiervoor kan het vermogen worden ingesteld.
 - Raak een andere kookzone aan om hiervoor het vermogen te gaan instellen.
2. Terugtoets om de instelling te bevestigen en om terug te keren naar het hoofddisplay
3. Timertoets
4. Scrollbar met vermogensniveaus
5. Het gekozen vermogensniveau
 - Het vlammetje knippert; vermogensniveau 4 is standaard ingesteld.
6. Automatische kookfuncties
7. Uittoets van de geselecteerde blauwe kookzone



Na het instellen van het vermogen of het kiezen van een automatische kookfunctie, verschijnt na 10 seconden automatisch het hoofddisplay weer.

Display voor het instellen van de timer



1. Selectietoetsen kookzone
 - De blauwe kookzone is actief; hiervoor kan de timer worden ingesteld.
 - Raak een andere zone aan om hiervoor de timer te gaan instellen.
2. Terugtoets om de instelling te bevestigen en om terug te keren naar het hoofddisplay
3. Timertoets
 - De timer knippert; 0:10 is standaard ingesteld.
4. Scrollbar met minuten
5. Scrollbar met uren
6. Uittoets van de geselecteerde blauwe kookzone



Na het instellen van de timer verschijnt na 10 seconden automatisch het hoofddisplay weer.



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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	Maximale gebruikstijd (in uren)
1-9	10
P (boost)	10 minuten (na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar niveau 9)
Warmhoudfunctie	5
Smeltfunctie	2

Vermogensbegrenzer



Kookzones die op 1 fase zitten beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Als het maximale vermogen is bereikt, kan er geen hoger vermogen per kookzone meer worden ingesteld. U moet eerst een kookzone in vermogen verlagen of uitschakelen om bij een andere kookzone een hoger vermogen in te kunnen stellen. Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn, kan er maximaal één op boost gezet worden.



Bij het gelijktijdig koken op de middelste kookzone en de kookzone rechtsachter pendelt het vermogen; het beschikbare vermogen wordt afwisselend op één van deze zones aangeboden. De kookzone is dus wel aan, maar het vermogen schakelt in en uit. Het pendelen voorkomt overbelasting op een fase van de stroomaansluiting. Hierbij is een tikkend geluid te horen en is het kookgedrag wisselend. Dit is een eigenschap van de vermogensbegrenzing van deze kookplaat.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de aanraaktoetsen en de scrollbar

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

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



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



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



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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 90 mm voor een kookzone \varnothing 145 mm
 - ▷ 110 mm voor een kookzone \varnothing 210 mm
 - ▷ 90 mm voor een kookzone 210x180 mm
 - ▷ 210 mm voor een gekoppelde Bridge-inductiekookzone
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.



Let op

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

Pandetectie

- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, wordt afwisselend het grijze pansymbool en het vermogen getoond. De kookzone schakelt na 1 minuut uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt afwisselend het grijze pansymbool en het vermogen. De kookzone schakelt uit als de pan niet binnen 1 minuut wordt teruggeplaatst. Het pansymbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 17 vermogensniveaus (0-9) en een boostniveau (Booster). Stel het vermogen in door te scrollen.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.



Let op

Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn kan er maximaal één op boost gezet worden. Voor de andere kookzones is het in te stellen vermogen dan beperkt of de kookzone kan niet ingesteld worden.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof.

Gebruik instelling 8.5 en 9 voor:

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

Gebruik instelling 6.5 - 8 voor:

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

Gebruik instelling 4 - 6 voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 1 - 3.5 voor:

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



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

Inschakelen en vermogen instellen



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

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk circa 1 seconde op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▶ Het hoofddisplay verschijnt met uitgeschakelde kookzones.
3. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▶ Het display voor het instellen van het vermogensniveau verschijnt.
 - ▶ Standaard is vermogensniveau 4 ingesteld.
4. Gebruik de scrollbar om het gewenste vermogen in te stellen.
 - ▶ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - ▶ Stel een hoger of lager vermogen in door de kookzone te selecteren met de selectietoets en de scrollbar te gebruiken.

De kookplaat gaat uit als er binnen 30 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

De boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten op de hoogste kookstand te koken.

1. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone.
2. Raak de toets 'Booster' aan om de boostfunctie te selecteren.
 - ▶ Het symbool 'Booster' verschijnt op het display.
 - ▶ Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.



Let op

Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn, kan er maximaal één op boost gezet worden.

Klaar met koken

1. Raak de uittoets van een ingeschakelde kookzone aan om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat helemaal uit door circa 1 seconde op de aan-/uittoets te drukken totdat u een dubbel geluidssignaal hoort.



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



Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 1 minuut automatisch uit.

Het pandetectiesymbool

Wanneer het grijze pansymbool afwisselend met het vermogen op het display verschijnt:

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

De Bridge-inductiekookzones koppelen

De Bridge inductie zones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die bijvoorbeeld kan worden gebruikt voor de grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzones te bedekken.

De Bridge-inductiekookzones koppelen

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Plaats een pan op het midden van beide bridge-inductiekookzones.
2. Raak de bridge-toets aan.
 - De kookzones zijn gekoppeld; in de display wordt één grote kookzone getoond.
3. Gebruik de scrollbar om het gewenste vermogen in te stellen voor de gekoppelde bridge-inductiekookzone.
 - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
 - Stel een hoger of lager vermogen in door de kookzone te selecteren met de selectietoets en de scrollbar te gebruiken.

De Bridge-inductiekookzones ontkoppelen

1. Raak de bridge-toets aan.
 - De kookzones zijn niet meer gekoppeld; in de display worden weer twee aparte kookzones getoond.

De timer inschakelen

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. U kunt voor elke actieve kookzone een timer instellen.

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogen in.
2. Raak de timertoets aan.
 - Het display voor het instellen van de timer verschijnt.
 - Standaard is een alarmtijd van 10 minuten ingesteld.
3. Gebruik de scrollbar om de gewenste tijd in te stellen (tot 9 uur en 59 minuten).
 - De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
 - Het alarm klinkt gedurende 1 minuut wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
4. Raak een willekeurige plek op het hoofddisplay aan om het alarm uit te schakelen.



Raak de kookzonoets aan en raak dan de timertoets aan om de ingestelde tijd te wijzigen met de scrollbar.



Raak de kookzonoets aan en raak dan twee keer de timertoets aan om voortijdig de timer uit te schakelen.

De vergrendelfunctie inschakelen (kinderslot)

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

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Druk circa 3 seconden op de vergrendeltoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - Het slotsymbool wordt blauw; de vergrendelfunctie is geactiveerd.
 - Alleen de aan-/uittoets en de vergrendeltoets zijn actief. Als u nu een andere toets aanraakt, klinkt er een geluidssignaal en het slotsymbool knippert gedurende 3 seconden.
2. Druk weer circa 3 seconden op de vergrendeltoets totdat u een dubbel geluidssignaal hoort.
 - De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.



Als de kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer de vergrendelfunctie is geactiveerd, blijft deze in het geheugen. Het slotsymbool is blauw als u de kookplaat weer inschakelt. Druk eerst circa 3 seconden op de vergrendeltoets totdat u een dubbel geluidssignaal hoort. Nu kunt u de kookplaat weer gebruiken.

De pauzefunctie inschakelen

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

1. Raak de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - Het pauzesymbool wordt blauw.
 - Alle onderdelen in het hoofddisplay worden in een grijze kleur getoond; de kookplaat staat nu in de pauzestand.
 - Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief. Als u nu een andere toets aanraakt, klinkt er een geluidssignaal en het pauzesymbool knippert gedurende 3 seconden.
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan totdat u een dubbel geluidssignaal hoort om de pauzefunctie uit te schakelen.
 - Het kookproces en de timers worden weer gestart.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Voor vermogensniveau 1 t/m 8.5 is deze functie beschikbaar.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1.0	40
1.5	60
2.0	70
2.5	100
3.0	120
3.5	150
4.0	180
4.5	220

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
5.0	260
5.5	300
6.0	430
6.5	400
7.0	120
7.5	150
8.0	195
8.5	220

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de toets 'Heat up' aan.
 - Het symbool 'Heat up' verschijnt op het display met vermogensniveau 4.
3. Gebruik de scrollbar om het gewenste vermogen in te stellen.
 - Na afloop van de automatische opwarmtijd klinkt er een geluidssignaal en schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau.

BEDIENING



Raak de toets 'Heat up' nogmaals aan om de automatische opwarmfunctie voortijdig te stoppen.



De automatische opwarmfunctie stopt ook:

- als een vermogensniveau wordt geselecteerd waarbij de opwarmtijd al is verstreken.
- als u een andere automatische kookfunctie kiest voor de betreffende kookzone.

De warmhoudfunctie inschakelen

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden (op ongeveer 65 °C). Het is ook mogelijk om met deze functie eten op te warmen (tot ongeveer 65 °C).

- Zo wordt voorkomen dat vloeistoffen overstromen en aan de bodem van de pan branden.
 - De maximale duur van warmhouden is 5 uur.
1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
 2. Raak de toets 'Warm' aan.
 - Het symbool 'Warm' verschijnt op het display; de warmhoudfunctie is geselecteerd.
 3. Stop de warmhoudfunctie door de kookzone te selecteren en de toets 'Warm' aan te raken.
 - Stand '1' verschijnt in de display.



De warmhoudfunctie stopt ook als u een andere automatische kookfunctie kiest voor de betreffende kookzone.

De smeltfunctie inschakelen

Gebruik deze functie om te smelten (op ongeveer 40 °C).

- De maximale duur van smelten is 2 uur.
1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
 2. Raak de toets 'Melt' aan.
 - Het symbool 'Melt' verschijnt op het display; de smeltfunctie is geselecteerd.
 3. Stop de smeltfunctie door de kookzone te selecteren en de toets 'Melt' aan te raken.
 - Stand '1' verschijnt in de display.



De smeltfunctie stopt ook als u een andere automatische kookfunctie kiest voor de betreffende kookzone.

Het instellingenmenu openen

In het instellingenmenu kunt u het volgende aanpassen:

- Power: de vermogensbegrenzing.
 - Het toestel is al ingesteld en aangesloten op het hoogste vermogen: 7200 W. Bij deze instelling kunt u de kookplaat optimaal gebruiken.



De vermogensbegrenzing en de aansluiting mogen alleen worden gewijzigd door een erkende en gekwalificeerde installateur.

- Display: de helderheid van het display.
 - Volume: het volume van het geluidssignaal.
 - TimeDate: tijd en datum.
1. Schakel de kookplaat in.
 2. Raak de menu-toets aan.
 - Het instellingenmenu wordt geopend.
 3. Selecteer de instelling die u wilt aanpassen en gebruik de scrollbar om de instelling te wijzigen.
 4. Druk, om de instelling op te slaan, op de terugtoets.

Servicemenu



Het servicemenu mag alleen worden geopend door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken!

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als u een barst in het glas ziet (hoe klein ook). Haal de stekker uit het stopcontact of zet de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Er klinkt een tikkend geluid en het kookgedrag is wisselend (de inhoud van de pan kookt, gaat van de kook af, komt weer aan de kook, etc.).	Dit komt door het pendelen van het vermogen (schakelen van het vermogen tussen kookzones).	Normale werking. Zie ook 'Veiligheid/Vermogensbegrenzer'.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont afwisselend een pan en het vermogen.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
	Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
De toetsen reageren niet.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.
Het toestel schakelt geheel uit, er wordt een waarschuwingssymbool getoond.	Er ligt iets op de bediening (overgekookt vocht of bijvoorbeeld een vaatdoek).	Maak het bedieningspaneel schoon.

Foutcodes toestel

In het hoofddisplay verschijnt een driehoek met een uitroepteken als er voor de betreffende zone een foutcode is. In de display voor het instellen van het vermogensniveau wordt de foutcode getoond en er klinkt een geluidssignaal.

Code	Beschrijving	Oplossing
F0	Waarschuwing veiligheidssoftware.	Abnormaal resultaat van de automatische controle van de veiligheidssoftware. Alle zones worden uitgeschakeld.
F1 - F2 - F3 - F4 - F7 - F8	Waarschuwing temperatuursensor.	De temperatuursensor heeft een abnormale temperatuur gedetecteerd. De bijbehorende zone(s) wordt/worden uitgeschakeld.
F5	Communicatie Error.	Interne fout.
		Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.

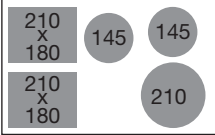
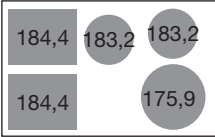
PROBLEMEN OPLOSSEN

Code	Beschrijving		Oplossing
F6	Verlies van netspanning.	Abnormale werking van de netspanning gedetecteerd. De bijbehorende zone(s) wordt/worden uitgeschakeld.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
Fc	Touch control Error, alle verwarmings-elementen schakelen uit.	Hete pan te dicht bij het bedieningspaneel, te weinig koeling.	Verwijder de pan en laat het toestel afkoelen. Controleer de beluchting en ontluchting.
FC	Waarschuwing veiligheid toetsen.	Abnormaal resultaat van de automatische controle van de veiligheidsoftware.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
FE - Ft	Touch control te hoge temperatuur.	De toets-temperatuursensor heeft een abnormale temperatuur gedetecteerd. Alle zones worden uitgeschakeld.	Laat het toestel afkoelen. Indien dit geen oplossing biedt, reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
FH	Waarschuwing geheugencontrole.	Abnormaal resultaat van de automatische geheugencontrole. Alle zones worden uitgeschakeld.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
FJ	Netspanning te hoog of te laag.	Netspanning buiten limiet gedetecteerd. De bijbehorende zone(s) wordt/worden uitgeschakeld.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK9084R_...
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	182,2

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety

Temperature safety	10
Cooking-time limiter	10
Power limiter	10

Before first use

Use of the touch keys and scroll bar	11
Induction noises	11
Appropriate pans	11
Pan detection	12
Power level setting	12
Cooking settings	13

Operation

Switching on and power setting	14
Boost function	14
Finish cooking	14
Pan detection symbol	15
Connecting bridge induction cooking zones	15
Timer control	16
Lock function (child safety lock)	16
Pause function	17
Switching on the automatic heat-up function	17
Switching on the keep warm function	18
Switching on the melt function	18
Accessing the settings menu	19
Service menu	19

Maintenance

Cleaning	20
----------	----

Troubleshooting

General	21
Troubleshooting table	21

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	24
---	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	25
-------------------------------------	----

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

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

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



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

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

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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

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

YOUR INDUCTION HOB

Description



1. Bridge induction cooking zone rear left oval 210x180 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
2. Connected bridge induction cooking
3. Bridge induction cooking zone front left oval 210x180 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
4. Cooking zone center Ø 145 mm / 1.2 kW - 1.8 kW (boost)
5. Cooking zone rear right Ø 145 mm / 1.2 kW - 1.8 kW (boost)
6. Cooking zone front right Ø 210 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
7. Control panel
8. On/off key

★ These cooking zones are on the same phase and affect each other (see 'Safety/ Power limiter').

★★ These cooking zones are on the same phase and affect each other (see 'Safety/ Power limiter').



When cooking simultaneously on the cooking zone in the center and the cooking zone at the rear right, the power is pulsing; the available power is offered alternately to one of these zones. The cooking zone is therefore on, but the power switches on and off. The pulsing prevents overload on a phase of the power connection. A ticking sound can be heard and the cooking behavior varies. This is a feature of the power limitation of this hob.



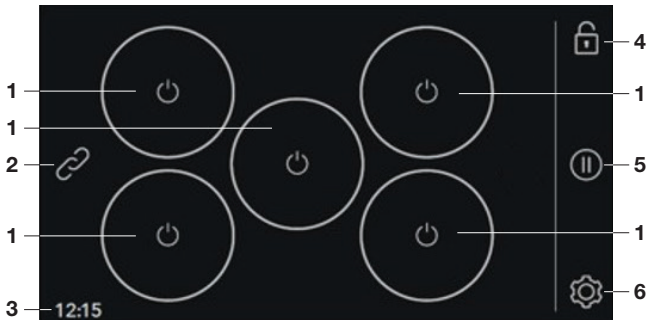
Advice for using all cooking zones at the same time

It is best to use the two left cooking zones and the front right cooking zone to cook at high power and to quickly bring food or liquid to the boil. The cooking zone in the middle and the cooking zone at the back right are best suited for keeping dishes boiling or keeping them warm.

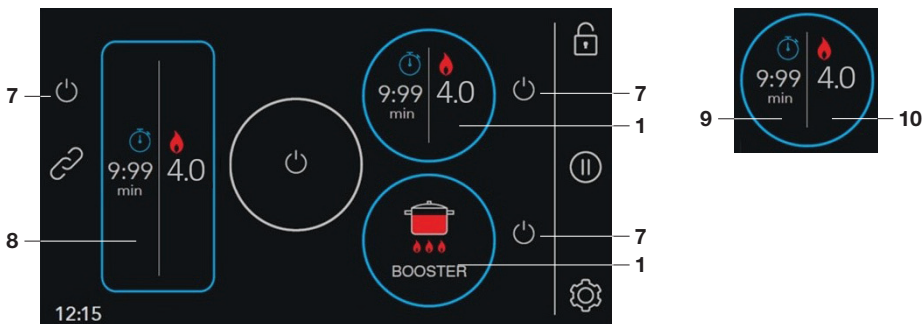
YOUR INDUCTION HOB

Control panel

Main display

















Main display with working enabled cooking zones



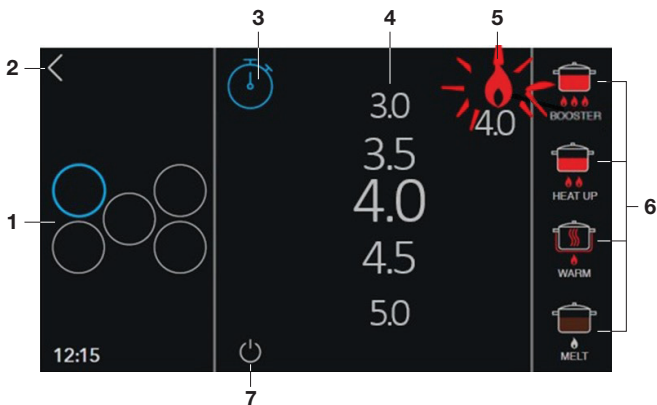
1. Cooking zone selection key
2. Bridge key
3. Clock (current time)
4. Lock key
5. Pause key
6. Menu key
7. Off key when cooking zone is switched on
8. Connected Bridge induction cooking zone selection key
9. The set timer is shown
10. The set power level is shown

YOUR INDUCTION HOB

Display	Description
	<p>The cooking zone is switched off.</p>
	<p>All cooking zones are switched off.</p> <p> Warning symbol; error.</p>
	<p>The cooking is switched off. Residual heat indication.</p> <p>The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit.</p> <p> Danger! Risk of burns.</p>
 	<p>The cooking zone is switched on; the power level (possibly in combination with the set timer) is shown.</p>
	<p>The cooking zone is switched on; a special automatic cooking function is switched on.</p>
	<p>Pan detection (the grey pan symbol is shown alternately with the power level): there is no (suitable) pan on the cooking zone.</p>
 	<p>No power is being supplied to the cooking zone.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The pause function is switched on. • Too high temperature of the cooking zone; temperature protection is switched on.
	<p>The lock function is switched on.</p>
	<p>The pause function is switched on.</p>
	<p>The settings menu is open.</p>

YOUR INDUCTION HOB

Display for setting the power level



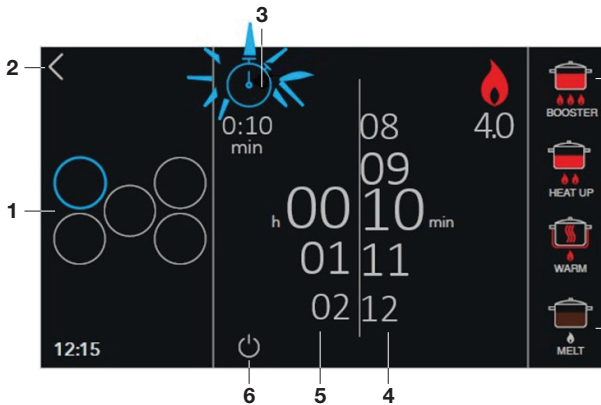
1. Cooking zone selection keys
 - ▶ The blue cooking zone is active; the power level can be set for this cooking zone. Touch another cooking zone to start setting the power level for this cooking zone.
2. Back key to confirm the setting and to return to the main display
3. Timer key
4. Scroll bar with power levels
5. The selected power level
 - ▶ The flame flashes; power level 4 is set by default.
6. Automatic cooking functions
7. Off key for the selected blue cooking zone



After setting the power level or selecting an automatic cooking function, the main display reappears automatically after 10 seconds.

YOUR INDUCTION HOB

Display for setting the timer



1. Cooking zone selection keys
 - The blue cooking zone is active; the timer can be set for this cooking zone.
Touch another cooking zone to start setting the timer for this cooking zone.
2. Back key to confirm the setting and to return to the main display
3. Timer key
 - The timer flashes; 0:10 is set by default.
4. Scroll bar with minutes
Scroll bar with hours
5. Off key for the selected blue cooking zone



After setting the timer, the main display reappears automatically after 10 seconds.



Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter



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

Cooking level	Maximum operating time (in hours)
1-9	10
P (boost)	10 minutes (after 10 minutes the power will be reduced to setting 9)
Keep warm function	5
Melt function	2

Power limiter



Cooking zones that are on 1 phase affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. When the maximum power is reached, a higher power can no longer be set per cooking zone. You must first reduce the power off a cooking zone or switch off a cooking zone in order to be able to set a higher power on another cooking zone. Of the cooking zones connected together on 1 phase, a maximum of one can be set to boost.



When cooking simultaneously on the cooking zone in the center and the cooking zone at the rear right, the power is pulsing; the available power is offered alternately to one of these zones. The cooking zone is therefore on, but the power switches on and off. The pulsing prevents overload on a phase of the power connection. A ticking sound can be heard and the cooking behavior varies. This is a feature of the power limitation of this hob.

BEFORE FIRST USE

Use of the touch keys and the scroll bar

Place the tip of your finger flat on a key or the scroll bar to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are not appropriate.



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



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



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

BEFORE FIRST USE

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
 - ▷ 90 mm for a cooking zone \varnothing 145 mm
 - ▷ 110 mm for a cooking zone \varnothing 210 mm
 - ▷ 90 mm for a cooking zone 210x180 mm
 - ▷ 210 mm for a connected Bridge induction cooking zone
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.



Attention

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

Pan detection

- If, after setting the power, the hob does not detect a (ferrous) pan, the gray pan symbol and the power will be displayed alternately. The cooking zone switches off after 1 minute.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the grey pan symbol shows. The cooking zone switches off if you do not put back the pan within 1 minute. The pan symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Power level setting

The cooking zones have 17 power levels (0-9) and a 'boost' level (Booster). Set the cooking level by scrolling.

Boost function

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



Attention

Of the cooking zones connected together on 1 phase, a maximum of one can be set to boost. For the other cooking zones, the power that can be set is then limited or the cooking zone cannot be set.

BEFORE FIRST USE

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' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly.

Use setting 8.5 and 9 to:

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

Use setting 6.5 - 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1 - 3.5 to:

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

OPERATION



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

Switching on and power setting



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

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the on/off key for about 1 second until you hear an audio signal.
 - The main display appears with cooking zones switched off.
3. Touch the selection key of the desired cooking zone until you hear an audio signal.
 - The display for setting the power level appears.
 - By default, power level 4 is set.
4. Use the scroll bar to set the desired power level.
 - The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - Set a higher or lower power by selecting the cooking zone with the selection key and using the scroll bar.

The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 30 seconds.

Boost function

You can use the boost function to cook for max. 10 minutes at the highest cooking level.

1. Touch the selection key of the desired cooking zone.
2. Touch the key 'Booster' to select the boost function.
 - The symbol 'Booster' appears in the display.
 - After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.



Attention

Of the cooking zones connected together on 1 phase, a maximum of one can be set to boost.

Finish cooking

1. Touch the off key of a switched-on cooking zone to switch the cooking zone off.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off key for about 1 second until you hear a double audio signal.

OPERATION



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



If all cooking zones are set to '0' and no further operation is performed, the hob will switch off automatically after 1 minute.

Pan detection symbol

When the gray pan symbol and the power are displayed alternately.

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

Connecting bridge induction cooking zones

The bridge induction zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan has to be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zone.

Connecting bridge induction cooking zones

The hob is switched on.

1. Place a pan in the middle of both bridge induction cooking zone.
2. Touch the bridge key.
 - ▷ The cooking zones are connected; one large cooking zone is shown in the display.
3. Use the scroll bar to set the desired power level for the connected bridge induction cooking zone.
 - ▷ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
 - ▷ Set a higher or lower power by selecting the cooking zone with the selection key and using the scroll bar.

Disconnecting bridge induction cooking zones

1. Touch the bridge key.
 - ▷ The cooking zones are no longer connected; the display shows two separate cooking zones again.

OPERATION

Timer control

The timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically. A timer can be set for each active cooking zone.

1. Select the desired cooking zone and set the power.
2. Touch the timer key.
 - The display for setting the timer appears.
 - By default, an alarm time of 10 minutes is set.
3. Scroll to set the desired time (up to 9 hours and 59 minutes).
 - The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
 - The alarm will sound for 1 minute after the set time has passed.
4. Touch anywhere on the main display to deactivate the alarm.



Touch the cooking zone key, then touch the timer key to change the set time using the scroll bar.



Touch the cooking zone key and then touch the timer key twice to turn off the timer prematurely.

Lock function (child safety lock)

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

The hob is switched on.

1. Touch the lock key for about 3 seconds until you hear an audio signal.
 - The lock symbol turns blue; the lock function is activated.
 - Only the on/off key and the lock key will be active. Now, when you touch a key, a beep sounds and the lock symbol flashes for 3 seconds.
2. Touch the lock key again for about 3 seconds until you hear a double audio signal.
 - The lock function is deactivated.



If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in the memory. The lock symbol is blue when you switch the hob on again. First touch the lock button for about 3 seconds until you hear a double audio signal. Now you can use the hob again.

OPERATION

Pause function

You can pause cooking instead of switching off the hob. This function temporarily stops the cooking activity (max. 10 minutes); timers are also paused. The hob will switch off if the pause function is not switched off within 10 minutes.

1. Touch the pause key until you hear an audio signal.
 - ▷ The pause symbol turns blue.
 - ▷ All items in the main display are shown in a grey colour; the hob is now in pause mode.
 - ▷ Only the on/off key and the pause key will be active. Now, when you touch a key, a beep sounds and the pause symbol flashes for 3 seconds.
2. Touch the pause key again until you hear a double audio signal to switch off the pause function.
 - ▷ The cooking process and timers will start again.

Switching on the automatic heat-up function

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

Power level	Heat-up time (seconds)
1.0	40
1.5	60
2.0	70
2.5	100
3.0	120
3.5	150
4.0	180
4.5	220

Power level	Heat-up time (seconds)
5.0	260
5.5	300
6.0	430
6.5	400
7.0	120
7.5	150
8.0	195
8.5	220

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch the 'Heat up' key.
 - ▷ The 'Heat up' symbol appears on the display with power level 4.
3. Use the scroll bar to set the desired power level.
 - ▷ When the automatic heat-up time has expired, you will hear an audio signal and the cooking zone will switch automatically to the selected level.

OPERATION



Touch the 'Heat up' key again to stop the automatic heating function prematurely.



The automatic heat-up function also stops:

- if a power level is selected at which the heat-up time has already elapsed.
- if you select a different automatic cooking function for that cooking zone.

Switching on the keep warm function

Use this function to keep food warm directly after cooking (at approximately 65 °C). It is also possible to heat up food (up to about 65 °C) with this function.

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
- The maximum duration of "keeping warm" is 5 hours.

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch the key 'Warm'.
 - The symbol 'Warm' appears in the display; the keep warm function is selected.
3. Select the cooking zone key and touch the key 'Warm' to switch off the keep warm function.
 - Setting '1' appears on the display.



The keep warm function also stops if you select a different automatic cooking function for that cooking zone.

Switching on the melt function

Use this function to melt (at about 40 °C).

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
- The maximum duration of "melting" is 2 hours.

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch the key 'Melt'.
 - The symbol 'Melt' appears in the display; the melt function is selected.
3. Select the cooking zone key and touch the key 'Melt' to switch off the melt function.
 - Setting '1' appears on the display.



The melt function also stops if you select a different automatic cooking function for that cooking zone.

Accessing the settings menu

In the settings menu, you can adjust the following:

- Power: the power limitation.
 - The appliance is already set to the highest power: 7200 W. With this setting you can use the hob optimally.



The power limitation and connection should only be changed by a recognised and qualified installer.

- Display: the brightness of the display.
 - Volume: the volume of the sound signal.
 - TimeDate: time and date.
1. Switch on the hob.
 2. Touch the menu key.
 - The settings menu opens.
 3. Select the setting you want to adjust and use the scroll bar to change the setting.
 4. To save the setting, touch the back key.

Service menu



**The service menu should only be opened by an authorised and qualified installer.
Read the safety regulations and installation instructions carefully**

MAINTENANCE

Cleaning

Daily cleaning

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

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.

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
There is a ticking sound and the cooking behavior varies (the contents of the pan boil, go off the boil, come back to the boil, etc.).	This is due to the pulsing of the power (switching of the power between cooking zones).	Normal operation. See also 'Safety / Power limiter'.
You have switched on a cooking zone, but the display shows alternately a pan symbol and the power level.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter that is too small.	Use a suitable pan.
	There is no suitable pan on the cooking zone.	
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Normal operation.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
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.	Have the electrical connection checked.
The touch keys do not react.	The lock function is activated.	Deactivate the lock function.
The device switches off completely and a warning symbol is displayed.	There is something on the control panel (boiled over liquid or a cloth for example).	Clean the control panel.

Error codes appliance

A triangle with an exclamation mark appears in the main display if there is an error code for the relevant zone. In the power level setting display, the error code is shown and an acoustic signal sounds.

Code	Description		Solution
F0	Safety software warning.	Abnormal result of the safety software auto-check. All heaters will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F1 - F2 - F3 - F4 - F7 - F8	Heater temperature sensor warning.	Heater temperature sensor has detected an abnormal temperature. The corresponding heater/s will be switched off.	Let the appliance cool down. If this does not solve the problem, please reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F5	Communication Error.	Internal error.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F6	Mains zero crossing loss warning.	Mains voltage abnormal operation detected. The corresponding heater/s will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
Fc	Touch control Error, switching off all heaters.	Hot pan too close to the touch controls, too little cooling.	Remove the pan and let the appliance cool down. Check the aeration and venting.

TROUBLESHOOTING

Code	Description		Solution
FC	Safety key warning.	Abnormal result of the safety key auto- check. All heaters will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
FE - Ft	User interface temperature sensor warning.	Touch control temperature sensor has detected an abnormal temperature. All heaters will be switched off.	Let the appliance cool down. If this does not solve the problem, please reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
FH	Memory control warning.	Abnormal result of the memory auto- check. All heaters will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
FJ	Mains voltage is too high or too low.	Mains voltage out of limits detected. The corresponding heater/s will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IK9084R_...
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	5
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182,2

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity



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



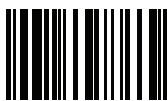
Het identificatiekaartje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



913327

Pelgrim