

IKR2083RVS

Handleiding
inductiekookplaat met afzuigunit

Manual
induction hob with extractor

Pelgrim

NL Handleiding

NL 3 - NL 25

EN Manual

EN 3 - EN 25

Gebruikte pictogrammen / Pictograms used



Belangrijke informatie / Important information



Tip / Tip

INHOUD

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheidsinstructies

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Het vermogen instellen	9
Pandetectie	10
Kooktimer/wekker	10
Meldingen in de display	10
Functietabel	11
Kookstanden	12
De downdraft gebruiken	13

Bediening

Bedienen van de inductiekookplaat	14
Bridge inductie zones koppelen	15
De timer (kookwekker) instellen	15
De vergrendelfuncties gebruiken	17
De downdraft bedienen	17

Onderhoud

Reinigen	19
Filters en opvangbak	19

Storingen

Algemeen	22
Tabel voor probleemoplossing	22

Technische specificaties

Informatie over Verordening (EU) 66/2014	24
--	----

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	25
--------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

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

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

In deze handleiding staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het product. Hierin staan ook kooktabellen en onderhoudstips.

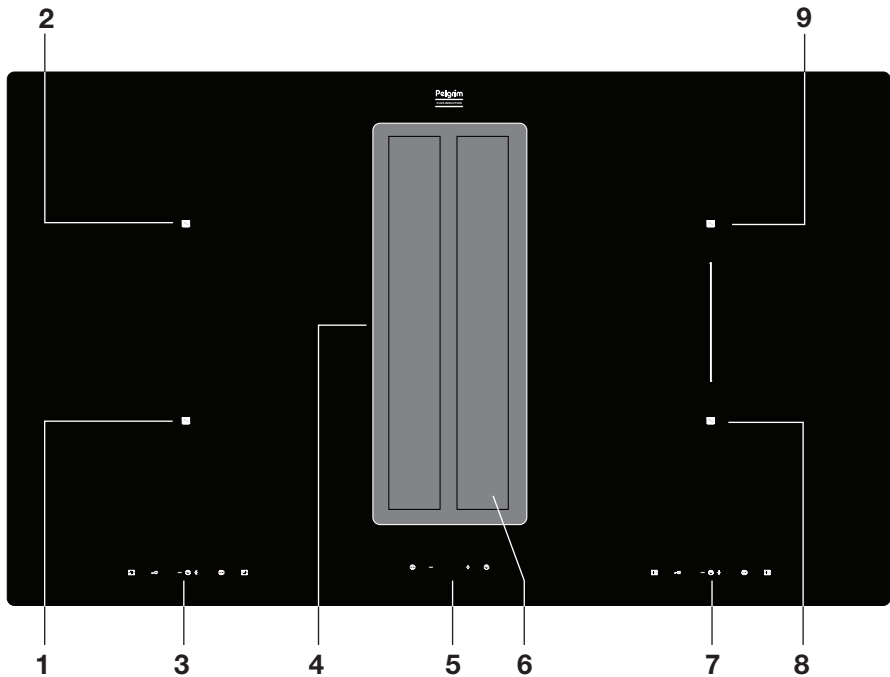
Lees de handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het 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!

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

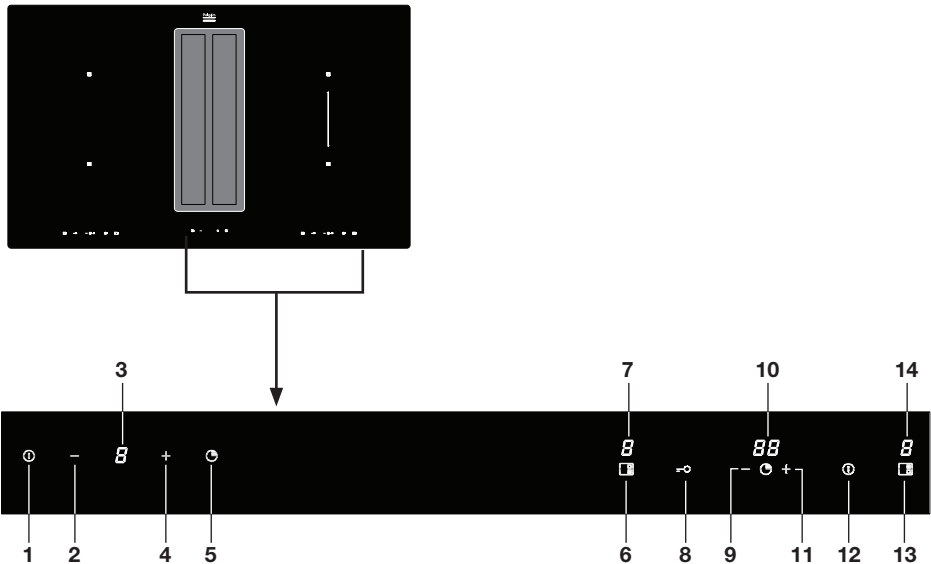
Beschrijving



1. Kookzone Ø 16 cm / 1,4 kW
2. Kookzone Ø 20 cm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
3. Bediening voor linker zones
4. Downdraft
5. Bediening voor downdraft
6. Downdraft klepjes voor luchtinlaat
7. Bediening voor rechter zones
8. Bridge kookzone, rechtsvoor 19 x 21 cm / 2,1 kW/boost 3,0 kW (zone kan worden gekoppeld aan de zone rechtsachter)
9. Bridge kookzone, rechtsachter 19 x 21 cm / 1,6 kW/boost 1,85 kW (zone kan worden gekoppeld aan de zone rechtsvoor)

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets downdraft
2. Downdraft afzuiging min (-) toets
3. Downdraft display
4. Downdraft afzuiging plus (+) toets
5. Downdraft timertoets
6. Kookzone rechtsvoor selectie toets
7. Display voor kookzonestand / restwarmte indicatie
8. Vergrendeltoets
9. Min (-) toets voor instellen lager vermogen of tijd
10. Timerdisplay
11. plus (+) toets voor instellen hoger vermogen of tijd
12. Aan-/uittoets
13. Kookzone rechtsachter selectie toets
14. Display voor kookzonestand / restwarmte indicatie



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken.

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 stand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	Maximale gebruikstijd
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

Om zo gezond mogelijk te bakken, wordt geadviseerd om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt, waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C	Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maisolie/Arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling op de linker- en rechterzone. Ook bij lagere instellingen kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

- Pannen maken geluid tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. 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 draait nog enkele minuten door nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de koppel-functie altijd een (vis)pan die minimaal één van de middenposities van de gekoppelde zones bedekt.

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor een inductiekookplaat.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken met:
 - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - een vlakke bodem.
- Het meest geschikt zijn pannen die zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Plastic

GEBRUIK



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email er af springen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of gebruik van een te hoog vermogen.

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

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem bedraagt 12 cm (11 cm voor de Ø 16 cm kookzone). U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Bij een te kleine pan wordt de kookzone niet ingeschakeld.
- Op de Bridge zones moet de minimale lengte van een (ovale) vispan 20 cm zijn.

Snelkookpannen

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

Kookzone vermogensstanden

De kookzones hebben 9 standen, een warmhoudstand en een booststand (afhankelijk van de zone).

- Tip met uw vinger op de plus (+) toets of min (-) toets van de gewenste kookzone.
 - Drukt u op de plus (+) toets, dan start de kookzone op stand 1.
 - Drukt u op de min (-) toets, dan start de kookzone op stand 9.
 - Drukt u op de min (-) toets en daarna op de plus (+) toets, dan start de kookzone op boost stand.
- Stel met de plus (+) toets of min (-) toets van de gewenste kookzone de gewenste stand in.
 - *De kookzone start automatisch in de ingestelde stand.*

Warmhoudstand

Met de warmhoudstand kan een gerecht wat al gekookt is warm gehouden worden.

- Zet eerst met de ‘-’ toets de zone op vermogen stand 1.
- Druk daarna opnieuw op de ‘-’ toets om de warmhoudstand te selecteren. *Symbol ‘u’ verschijnt in de display.*

Boost-stand

- Met de boost-functie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- **De boost-functie is niet beschikbaar wanneer de Bridge zones zijn gekoppeld.**

GEBRUIK

Boost instellen

- Vanwege het beperkte vermogen van de inductiekookplaat kunt u de boost-functie alleen op één kookzone tegelijkertijd instellen (voor de beide linker- of rechter kookzone). Beide kookzones kunnen op stand 9 worden gezet. Als 1 kookzone op boost stand staat kan de andere kookzone maximaal op stand 7/8 gezet worden.
 - De kookzone waarvan het vermogen wordt verlaagd, knippert in de display.

Pandetectie

Als een kookzone na het instellen van het vermogen geen voor inductie geschikte pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie in de display.

Kooktimer/wekker

- Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld.
- De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld.
- De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat ingeschakeld is.






Selecteer de gewenste functie:




1. **Kooktimer** — de timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.
2. **Wekker** — de wekker geeft nadat de ingestelde tijd is verstreken alleen een geluidssignaal.

Meldingen in de display

Kookzone display	Kookzone status
1 <-> 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage stand, 9 = hoge stand
P	Kookzone boost functie actief.
⏏	Geen (geschikte) pan op de kookzone (symbool voor pandetectie).
E	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.

GEBRUIK

	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing
	Vergrendelfunctie actief.
	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing
	Koppel functie Bridge zones actief.
	Warmhoudfunctie is geselecteerd

Downdraft display	Downdraft status
	Afzuigstand: 1 = lage stand, 4 = hoge boost stand (knipperend)
	Indicator voor het reinigen van het vefilter
	Indicator voor het vervangen van het koolstoffilter

Funcietabel

Functie	Te gebruiken toetsen	Beschrijving
<i>Koppel</i>	Beide Bridge kookzone toetsen tegelijk	U kunt de Bridge kookzones aan elkaar koppelen. Hierdoor ontstaat één grote zone die u bijvoorbeeld kunt gebruiken voor een grote vispan of één grote kookpan. <ul style="list-style-type: none"> ▸ Gekoppelde zones kunt u niet op boost zetten. ▸ Gebruik een (vis)pan waarmee minimaal één van de middenposities van de brugzones wordt bedekt.
<i>Timer</i>	De min (-) en plus (+) toetsen tegelijk	U kunt de timer instellen voor elke kookzone afzonderlijk. U kunt een kookduur tot 99 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdert en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de timer als kookwekker (geen automatische uitschakeling).
<i>Vergrendel</i>	Vergrendel-toets	De ingestelde kookstanden en instellingen worden vergrendeld.
<i>Downdraft</i>	Aan-/uittoets downdraft	U kunt de downdraft instellen op 3 ventilatorsnelheden en een boost-stand (stand 4). Met de timer kunt u de ventilator 5, 10, 15 of 20 minuten ingeschakeld laten. Na de ingestelde tijd zal de afzuiging automatisch uitschakelen.

GEBRUIK

Kookstanden

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

Gebruik de boost-stand voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

Gebruik stand 9 voor:

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

Gebruik stand 7 en 8 voor:

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

Gebruik stand 4-6 voor:

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

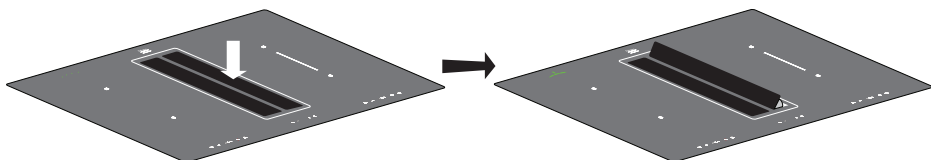
Gebruik stand 1-3 voor:

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

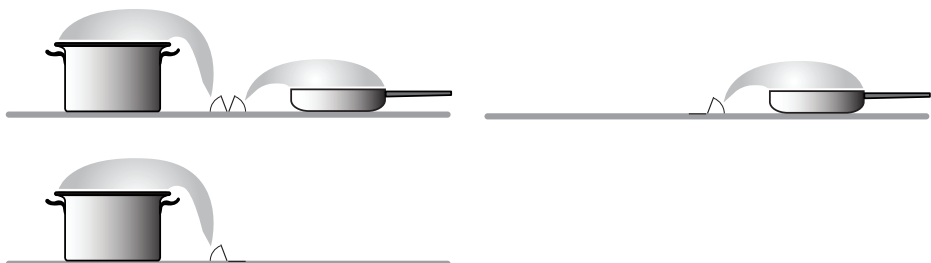
GEBRUIK

De downdraft gebruiken

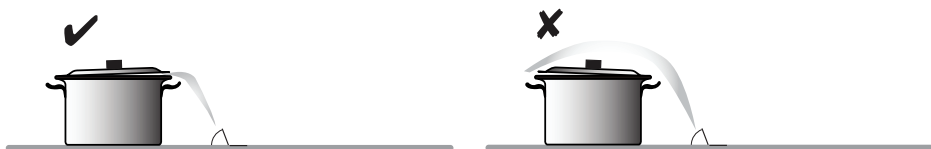
1. Druk op het klepje om de luchtinlaat te openen.



- Open 1 of beide klepjes afhankelijk van de benodigde afzuiging.



- Leg de deksel schuin naar de afzuiging gericht op de pan. Hierdoor wordt maximale afzuiging verkregen.



BEDIENING

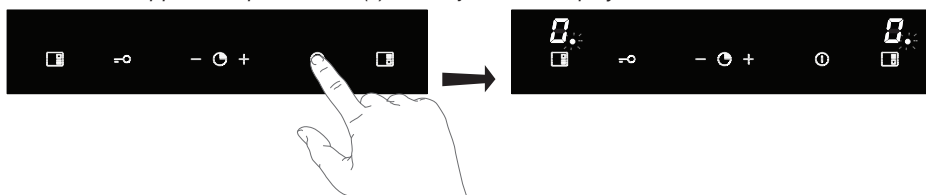
Bedienen van de inductiekookplaat

De aanraaktoetsen gebruiken

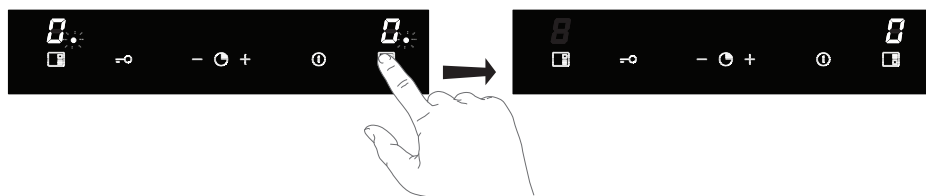
Plaats uw vingertop plat op een toets. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen alleen met uw vinger.

Bij correcte bediening van een toets klinkt er een kort audio-signaal.

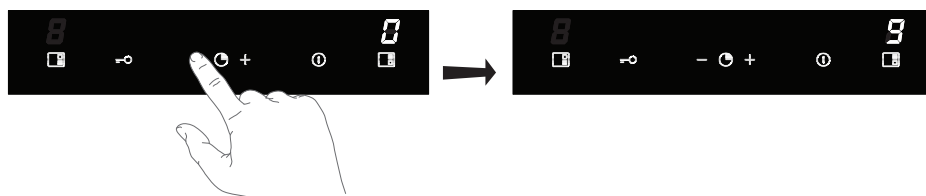
1. Houd de aan/uit-toets ingedrukt totdat u een audio-signaal hoort.
 - De kookplaat staat in de stand-by stand.
 - Een knipperende punt en nul (0) verschijnt in alle displays.



2. Druk op een kookzone toets.
 - Nul (0) licht op in de display van de kookzone.



3. Druk op de min (-) of plus (+) toets om een kookstand te kiezen.



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

Een kookstand wijzigen

1. Druk op de gewenste kookzone toets.
 - De kookstand licht op.
2. Druk op de min (-) of plus (+) toets om de kookstand te wijzigen.

BEDIENING

Een kookzone uitschakelen

Er is een kookzone actief.

1. Druk op een kookzone toets.
2. Zet met de min (-) toets de kookzone op nul (0).
 - De kookzone wordt uitgeschakeld.
 - De kookplaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld als alle kookzones op nul (0) staan en er geen andere functie wordt gebruikt.

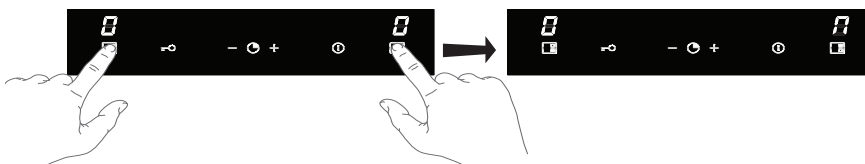
Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Er zijn verschillende kookzones actief.

1. Houd de aan/uit-toets ingedrukt totdat u een audio-signaal hoort.
 - Alle displays zijn uit en de kookplaat is uitgeschakeld.

Bridge inductie zones koppelen

1. Zet de kookplaat in de stand-by stand.
2. Druk gelijktijdig op beide Bridge kookzone toetsen om deze te koppelen.



3. Druk op de kookzone toets van de voorste Bridge zone.
4. Druk op de min (-) of plus (+) toets van de voorste Bridge kookzone om een kookstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).

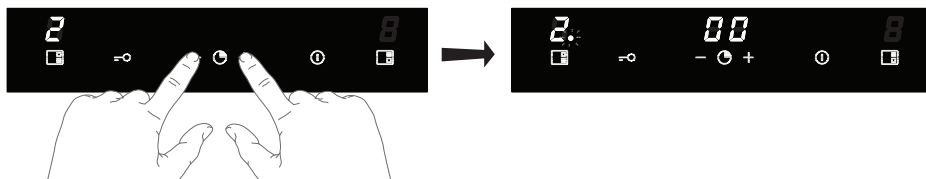
De koppel-functie deactiveren

1. Druk gelijktijdig op beide Bridge kookzone toetsen om de koppel functie te stoppen.

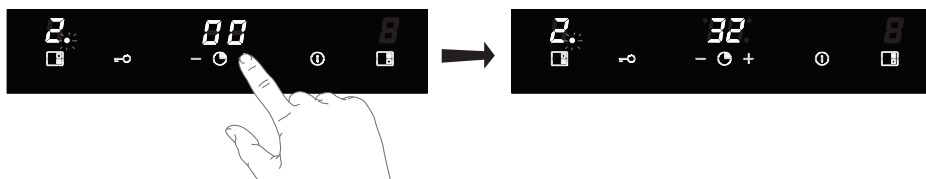
De kooktimer/wekker instellen

1. Start de kookplaat.
 - Voor gebruik als kooktimer; kies een kookzone en stel een vermogen in.
 - Voor gebruik als wekker; kies geen kookzone en vermogen.
 - Zie hoofdstuk: Kooktimer/wekker
2. Druk gelijktijdig op de min (-) en plus (+) toetsen om de timer in te schakelen.
 - Op het display van de timer verschijnt dubbel nul (00).
 - De punt in de display van de kookzone gaat knipperen.

BEDIENING



3. Druk binnen 10 seconden op de plus (+) of min (-) toets om een tijd in te stellen.



4. De timer is ingesteld.
 - ▷ *Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.*
 - ▷ *Er klinkt een audio-signaal.*
 - ▷ *Druk op de min (-) of plus (+) toets om het alarm te stoppen.*

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op de kookzone toets om de kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt aanpassen.
 - ▷ *De zone wordt aangegeven met een knipperende punt.*
2. Druk op de min (-) of plus (+) toetsen om de tijd te wijzigen.

De resterende kookduur controleren

Op het display van de timer worden alle ingestelde timerstanden weergegeven. De verschillende tijden worden om de beurt weergegeven in de display. De knipperende punt geeft aan van welke kookzone de tijd wordt weergegeven.

1. Druk op de timertoets om de kookzone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - ▷ *De zone wordt aangegeven met een knipperende punt naast de display.*
 - ▷ *De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.*

De timer uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

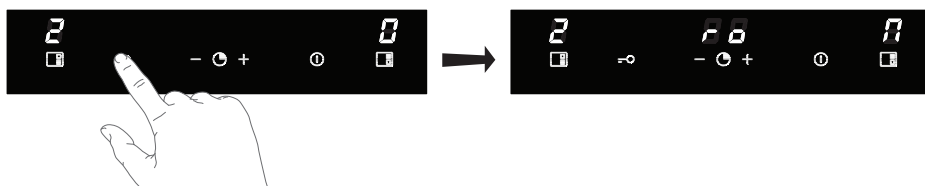
1. Druk op een kookzone toets om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk gelijktijdig op de min (-) en plus (+) toetsen.
3. Druk op de min (-) toets om de tijd op dubbel nul (00) te zetten.
 - ▷ *De verlichte punt naast de display stopt met knipperen.*

BEDIENING

De vergrendelfuncties gebruiken

Vergrendelfunctie

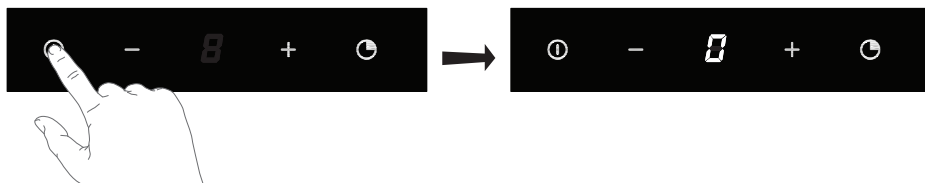
1. Schakel de kookplaat in en stel de gewenste kookstanden in.
2. Druk gedurende 3 seconden op de vergrendeltoets.
 - Op de timer display wordt **ro** weergegeven.
 - De kookplaat is nu vergrendeld. De kookstanden kunnen niet gewijzigd worden.



3. Om te ontgrendelen druk opnieuw 3 seconden op de vergrendeltoets.
 - De vergrendeling is uitgeschakeld. De kookstanden kunnen worden gewijzigd.

De downdraft bedienen

1. Open de downdraft inlaat door op 1 of beide klepjes te drukken (zie hoofdstuk 'De downdraft gebruiken').
2. Druk lang (1 tot 2 seconden) op de Aan/Uit toets van de downdraft om deze te starten.



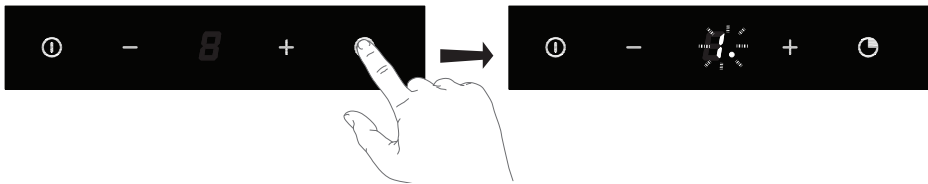
3. Druk op de plus (+) toets om de snelheid te verhogen (stand 1 > 2 > 3 > 4).
4. Druk op de min (-) toets om de snelheid te verlagen (stand 4 > 3 > 2 > 1).
 - Op stand 4 (de boost stand) werkt de downdraft 5 minuten op maximale afzuigstand. Daarna gaat de afzuiging terug naar stand 3.
5. Druk kort (korter dan 0,5 seconden) op de Aan/Uit toets om de downdraft te stoppen.

Automatisch stoppen

Met de timertoets kan een tijd ingesteld worden waarna de downdraft automatisch wordt gestopt. Er zijn 4 tijden in te stellen (5, 10, 15 of 20 minuten).

1. Start de downdraft en stel een afzuigsnelheid in.
2. Druk op de timertoets.
 - Een knipperende **1** verschijnt in de downdraft display.

BEDIENING



3. Druk op de min (-) of plus (+) toets om een uitschakeltijd te kiezen:

- 1. = 5 minuten
- 2. = 10 minuten
- 3. = 15 minuten
- 4. = 20 minuten

4. Druk op de timertoets om de gekozen tijd te bevestigen.

- *De afzuigsnelheid en de uitschakeltijd knipperen in de display.*
- *De downdraft stopt automatisch als de ingestelde tijd is verstreken.*

Reinigen

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (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 best verwijderen met een glasschraper.



Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol of schuursponsjes.

Filters en opvangbak

Vetfilter indicator

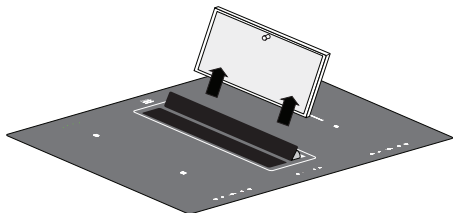
Op het display gaat de vetfilterindicatie **G** branden na 30 uur bedrijfstijd (downdraft). Tijdens gebruik gaat de indicator afwisselend met de gekozen afzuigstand knipperen.

1. Druk op de plus (+) of min (-) toets om de indicatie te stoppen.
 - De afzuigstand wordt weergegeven. Bij uitschakelen van de downdraft verschijnt de vetfilterindicatie **G** opnieuw in de display.
2. Reinig de vetfilters.
3. Stel het geheugen opnieuw in door de plus (+) toets van de downdraft 5 seconden ingedrukt te houden tot de vetfilterindicatie **G** van het display verdwijnt.

ONDERHOUD

Het vetfilter reinigen

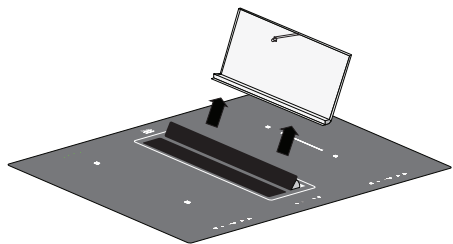
1. Open de rechter klep van de downdraft.
2. Trek het filter naar boven uit de opening.



Het vetfilter moet eenmaal per maand worden gereinigd (of als op de filterindicator wordt aangegeven dat reinigen nodig is). Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en reinig het filter handmatig of in de vaatwasser op een lage temperatuur en met een kort programma. Plaats de filters met de opening omlaag in de vaatwasser, zodat het water eruit kan lopen. Door de reinigingsmiddelen wordt het aluminium filter dof. Dit is normaal.

De opvangbak voor vloeistoffen/voedsel reinigen

1. Verwijder het vetfilter.
2. Trek de opvangbak naar boven uit de opening.



Reinig de opvangbak voor vloeistoffen/voedsel als een pan is overgekookt of als er voedsel in de opening van de downdraft is gevallen. Reinig de opvangbak met de hand of in de vaatwasmachine.

ONDERHOUD

Koolstoffilter indicator

Op het display gaat de koolstoffilter-indicatie **S** branden na 120 uur bedrijfstijd (downdraft). Tijdens gebruik gaat de indicatie afwisselend met de gekozen afzuigstand knipperen.

1. Druk op de plus (+) of min (-) toets om het knipperen te stoppen.
 - *De afzuigstand wordt weergegeven. Bij uitschakelen van de downdraft verschijnt de vetfilterindicator **S** opnieuw in het display.*
- Vervang dan de koolstoffilters.
- Stel het geheugen opnieuw in door de plus (+) toets van de downdraft 5 seconden ingedrukt te houden tot de filterindicator **S** van het display verdwijnt.



Let op! De koolstoffilter-indicatie gaat ook branden als de downdraft niet in gebruik is als recirculatie afzuiging. Reinig dan de vetfilter.

Aanwezigheid van vloeistof in het interieur van de downdraft

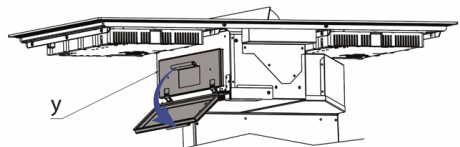
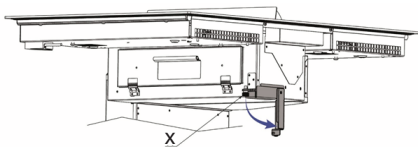
Het toestel is uitgerust met een elektronische interne sensor die de downdraft onmiddellijk uitschakelt als er overtollig vloeistof door de klepjes van de downdraft in het toestel loopt.

- Het display geeft een knipperend “8” gedurende één minuut weer.
- De vloeistof detectie werkt ook als het toestel is uitgeschakeld.
- Het is absoluut noodzakelijk het vloeistof te verwijderen en de downdraft droog te vegen voordat het toestel weer wordt gebruikt.



Maak het toestel spanningsloos voordat met drogen en reinigen van de downdraft interieur wordt gestart.

1. Draait de knop (X) open en klap het afvoertuitje naar beneden.
 - *Het wordt aanbevolen om een container onder het afvoertuitje te houden voor het opvangen van de vloeistoffen.*
2. Verwijder het vetfilter en de vloeistof/voedselopvangbak (zie ‘Het vetfilter reinigen’ en ‘De opvangbak voor vloeistoffen/voedsel reinigen’).
3. Droog de binnenzijde van de downdraft.
4. Open de deur aan de linkerkant van de kap (y) en veeg het hele interieur grondig droog en schoon.



PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

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

Tabel voor probleemoplossing

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 www.pelgrim.nl.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen van het nieuwe toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
De kookpannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone hebt ingeschakeld, wordt in de display <u>u</u> weergegeven.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het alarm uit door op de plus (+) toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Er is geen stroomtoevoer door een defecte kabel of een foutieve aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met de installateur.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
L verschijnt in de displays (van de linker zones).	Vergrendelstand geactiveerd.	Druk gelijktijdig op de kookzonoets linksachter en de min (-) toets tot er een audio signaal klinkt. Druk daarna op de min (-) toets om de vergrendeling uit te schakelen.
n verschijnt op de aanraakregelaar. Sommige druktoetsen doen het niet.	De koppel-functie is geactiveerd.	Deactiveer de koppel-functie.
Knipperend symbool op het betreffende bedieningsdisplay.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode U400 en/of continu piepgeluid.	Het toestel is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting vervangen.
Code G in downdraft display (afwisselend met het vermogen)	Vetfilter heeft 30 bedrijfsuren.	Reinig het vetfilter. Gebruik de downdraft reinigingsstand.
Code S in downdraft display (afwisselend met het vermogen)	Koolstoffilter heeft 120 bedrijfsuren.	Vervang het koolstoffilter. Gebruik de downdraft reinigingsstand.
Knipperende 8 in downdraft display.	Overtollig vloeistof in de downdraft interieur.	Reinig en droog het interieur van de downdraft (zie: Aanwezigheid van vloeistof in de downdraft).
Overige foutcodes.	Defect.	Neem contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IKR2083RVS	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebieden	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	Ø 16	Ø 20
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	185,0	166,8
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied	21,0 x 19,0 cm	
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	192,5	
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	184,2	

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;
- polyetheenfolie (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.

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety instructions

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7

Use

Induction noises	8
Pans	8
Power levels	9
Pan detection	10
Cooking-timer/alarm	10
Indications in the display	10
Hob functions table	11
Cooking settings	12
Use of the downdraft	13

Operation

Operating the induction hob	14
How to link bridge induction zones	15
Setting the cooking timer/alarm	15
Using the (child) lock function	17
Operating the downdraft	17

Maintenance

Cleaning	19
Grease filter and collect tray	19

Faults

General	22
Troubleshooting table	22

Technical specifications

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

Environmental aspects

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

YOUR INDUCTION HOB

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 dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

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

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

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

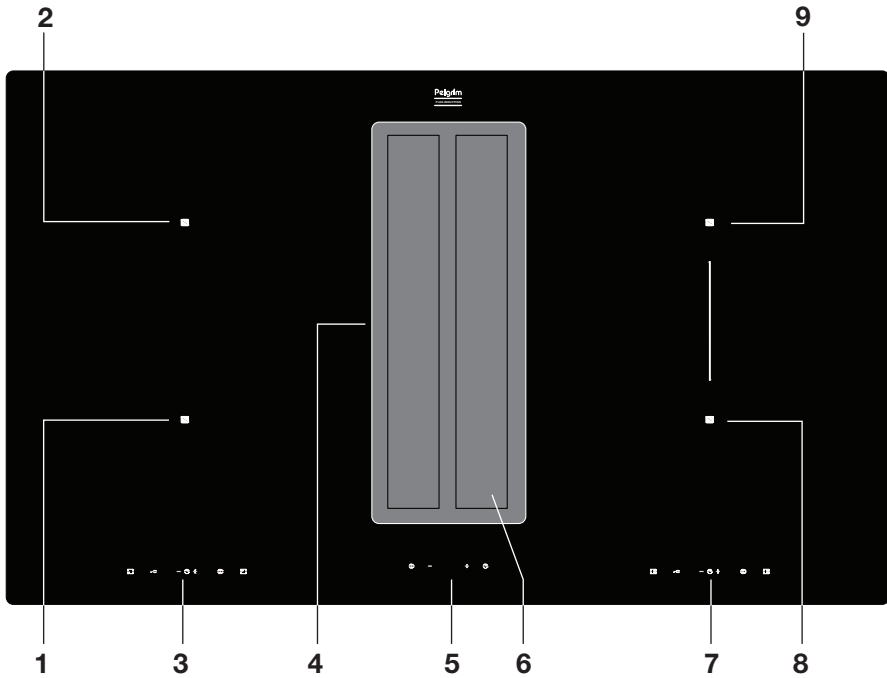
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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!

YOUR INDUCTION HOB

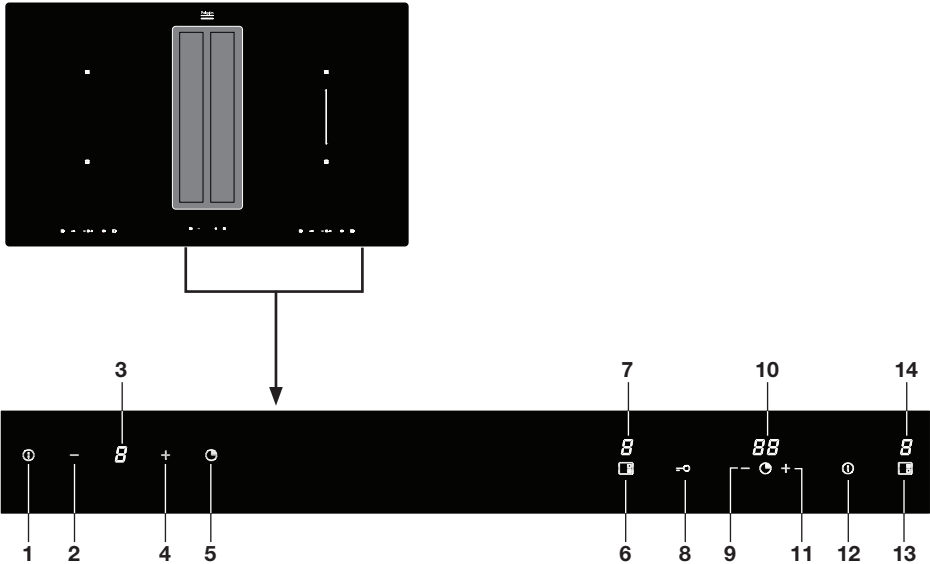
Description



1. Cooking zone Ø 16 cm / 1.4 kW
2. Cooking zone Ø 20 cm / 2.3 kW (boost 3.0 kW)
3. Controls for left cooking zones
4. Downdraft
5. Controls for downdraft
6. Downdraft flaps for air inlet
7. Controls for right cooking zones
8. Bridge cooking zone front right 19 x 21 cm 2.1 kW/boost 3.0 kW
(zone can be linked to zone left right)
9. Bridge cooking zone rear right 19 x 21 cm 1.6 kW/boost 1.85 kW
(zone can be linked to zone front right)

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. Downdraft On/Off key
2. Downdraft extraction minus (-) key
3. Downdraft display
4. Downdraft extraction plus (+) key
5. Downdraft timer key
6. Cooking zone right front selection key
7. Display power level / residual heat
8. Lock key
9. Minus (-) key for power or time decrease
10. Timer display
11. Plus (+) key for power or time increase
12. On/Off key
13. Cooking zone right rear selection key
14. Display power level / residual heat

SAFETY



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 (hours)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, it's recommended to choose 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	Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C	Sunflower oil	227 °C
Butter / Coconut oil	177 °C	Corn oil / Peanut oil	232 °C
Canola oil	204 °C	Olive oil	242 °C
Virgin olive oil	216 °C	Rice oil	255 °C

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In linked mode always use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked Bridge zones is covered.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



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

- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - A thick base (minimum 2.25 mm);
 - A flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



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

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper / Aluminium
	Plastic



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 level 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.

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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm (11 cm for the ø 16 cm 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 zone will not work.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on the Bridge zones, must be at least 20 cm.

Pressure cookers

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

Cooking power levels

The cooking zones have 9 levels, a keep warm level and a boost level (depending on the zone).

- Tap the plus (+) or minus (-) key of a cooking zone.
 - ▷ Tapping the plus (+) key starts the cooking at level '1'.
 - ▷ Tapping the minus (-) key starts the cooking at level '9'.
 - ▷ Tapping the minus (-) key and afterwards the plus (+) key starts the cooking at Boost level.
- Use the plus (+) or the minus (-) key to choose the desired power level.
 - ▷ *The cooking zone starts at the selected power level.*

Keep-warm level

The keep-warm level is intended for keeping food warm that is already cooked.

- Touch the minus (-) or plus (+) key to select level 1
- Touch the minus (-) key to select the stay warm function. *Symbol 'u' will appear in the display.*

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.
- **Boost function is not available in Bridge zones linked mode!**

USE

Boost power management

- Due to the restricted power of the induction hob, the boost function can only be set on one cooking zone simultaneously (for both left or right cooking zones). Both cooking zones can be set to level 9. If one cooking zone is on the Boost level, the other cooking zone can be set maximal to level 7/8.
 - The cooking zone, which is set to a lower power, will be flashing in the display.

Pan detection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking level has been set, the pan detection symbol flash in the display.

Cooking-timer/alarm

- A cooking-timer can be set for each cooking zone.
- The hob also has an alarm. Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes.
- The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off.
- The alarm can only be switched off when the hob is switched on.






Select the desired function:




1. **Cooking-timer** — the timer is linked to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
2. **Alarm** — the alarm only beeps after the set time has elapsed.

Indications in the display

Cooking zone display	Cooking zone status
1<>9	Power level cooking zone; 1 = low level / 9 = high level
P	Cooking zone boost level active.
☐	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.

USE

	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
	Lock function active.
	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
	Link function bridge zones active.
	Keep-warm level active

Downdraft display	Downdraft status
	Extraction level: 1 = low level / 4 = high boost level (flashing)
	Grease filter cleaning indication.
	Replace carbon filter indication.

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
<i>Link</i>	Both bridge cooking zone keys simultaneously	The Bridge cooking zones can be linked to each other. This creates one large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan. <ul style="list-style-type: none"> ▸ If the zones are linked, they cannot be set to boost. ▸ Use a (fish) pan where at least one of the centre/ middle positions of the Bridge zones is covered.
<i>Timer</i>	The minus (-) and plus (+) keys simultaneously	The timer can be set separately for each cooking zone. Cooking times of up to 99 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed. When no cooking zone is selected the timer works as a kitchen timer (no automatic switch off).
<i>Lock</i>	Lock key 3 seconds	The cooking levels and settings are locked.
<i>Downdraft</i>	Downdraft On/Off key	The worktop extractor can be set at 3 fan speeds and a boost (level 4). The timer allows you to let the fan stay On for 5, 10, 15 or 20 minutes. The extractor will switch Off automatically after the set time.

USE

Cooking power levels

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

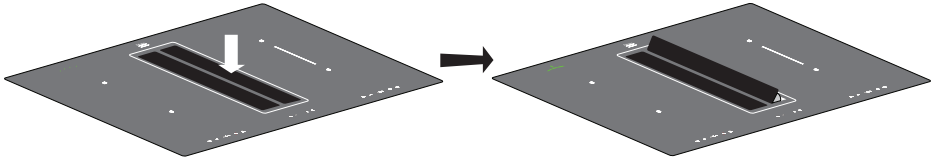
Use settings 1-3 to:

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

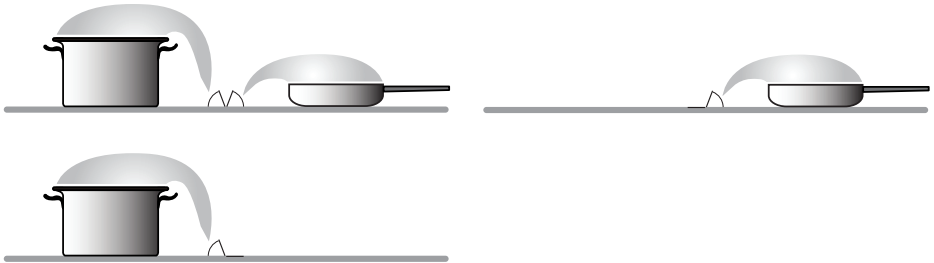
OPERATION

Use of the downdraft

1. Press the flap to open the extraction inlet.



- Open one or both flaps depending on the needed extraction.



- Place the lid at an angle on the pan with the opening to the extraction side. This ensures maximum extraction.



OPERATION

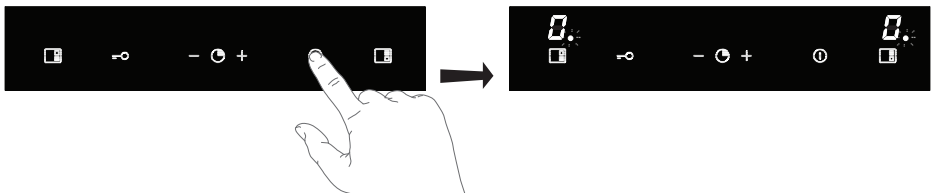
Operating the induction hob

Use of the touch keys

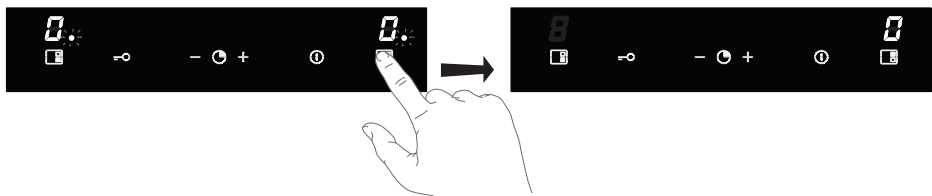
Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure. The touch keys react to a light fingertip touch. Only operate the touch keys with your finger.

The touch key gives a short audio signal when it engages.

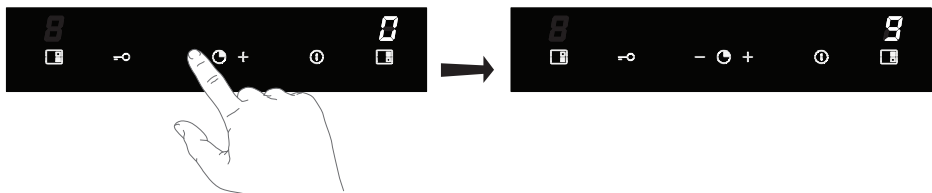
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
 - *The hob is in standby mode.*
 - *A flashing point and Zero (0) appear in the displays.*



2. Touch a cooking zone key.
 - *Zero (0) lights up in the cooking zone display.*



3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select a cooking power level.



If the hob is not used for 20 seconds, it will stop automatically.

Adjust the cooking power levels

1. Touch the cooking zone key.
 - *The power level lights up.*
2. Touch the minus (-) or plus (+) key to change the power level.

OPERATION

Stop a cooking zone

A cooking zone operate.

1. Touch the cooking zone key.
2. Touch the minus (-) key to set the power level to zero (0).
 - *The cooking zone stops.*
 - *The hob stops after 20 seconds when all cooking zones are set to Zero (0) and no other functions are in use.*

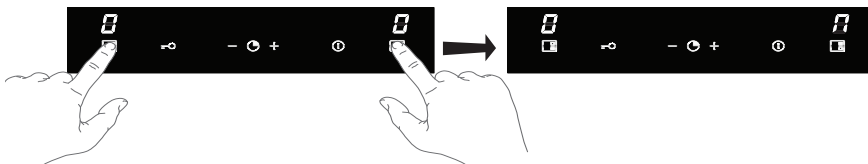
Stop all cooking zones at the same time

One or more cooking zones operate.

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

How to link Bridge induction zones

1. Put the hob in standby mode.
2. Touch both right cooking zone keys simultaneously to link the Bridge zones.



3. Touch the cooking zone key from the front Bridge zone.
4. Touch the minus (-) or plus (+) key from the front Bridge zone to set a power level (for both linked zones).

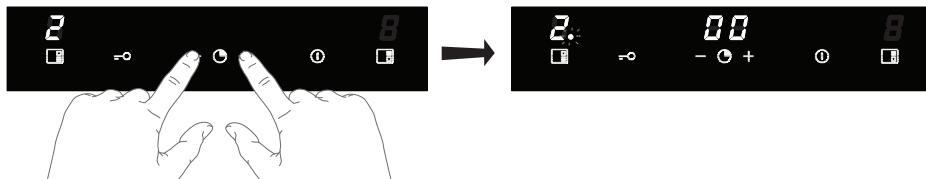
Deactivating the link mode

1. Touch both Bridge cooking zone keys simultaneously to stop the link of the Bridge zones.

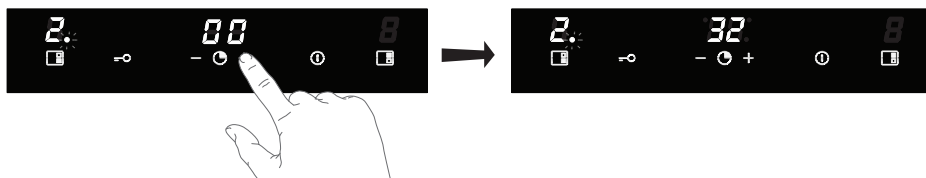
Setting the cooking timer/alarm

1. Start the hob.
 - *For use as a cooking timer; select a cooking zone and power level.*
 - *For use as an alarm; do not select a cooking zone and power level.*
 - *See chapter: Cooking-timer/alarm*
2. Touch the minus (-) and plus (+) key simultaneously to switch on the timer.
 - *The timer's display shows double zero (00).*
 - *A flashing point appears in the cooking zone display.*

OPERATION



3. Touch within 10 seconds the minus (-) or plus (+) key to select a cooking time.



4. The timer has been set.
 - ▷ *The cooking zone will stop after the set time has passed.*
 - ▷ *You hear an audio signal.*
 - ▷ *Press the plus (+) or minus (-) key to stop the alarm.*

Changing pre-set cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to adjust the timer.
 - ▷ *A flashing point identifies the zone.*
2. Touch the plus (+) or minus (-) key to change the time.

Checking remaining cooking time

The timer display shows all timer settings. The different timer settings are shown in the display in turn.

1. Touch simultaneously plus (+) and minus (-) key to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - ▷ *A flashing point identifies the zone.*
 - ▷ *The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.*

Turning timer off

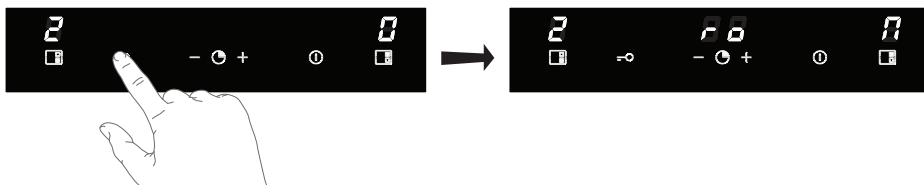
If you want to switch off the timer prior the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to stop the timer.
2. Touch the minus (-) and plus (+) key simultaneously.
3. Touch the minus (-) key to set the time to double zero (00).
 - ▷ *The illuminated point adjacent to the display stops flashing.*

OPERATION

Using the (child) lock function

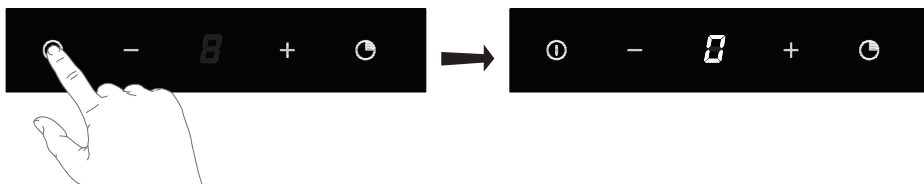
1. Switch on the hob and set a cooking level.
2. Touch the lock key for approximately 3 seconds.
 - *The timer display shows **ro**.*
 - *The hob is now locked. The settings cannot be changed.*



3. To unlock touch the lock key again for approximately 3 second.
 - *The hob is unlocked. The settings can be changed.*

Operating the downdraft

1. Press the flaps to open the extraction inlet (see chapter 'Use of the downdraft').
2. Touch long (1 to 2 seconds) the downdraft On/Off key to start the extraction.



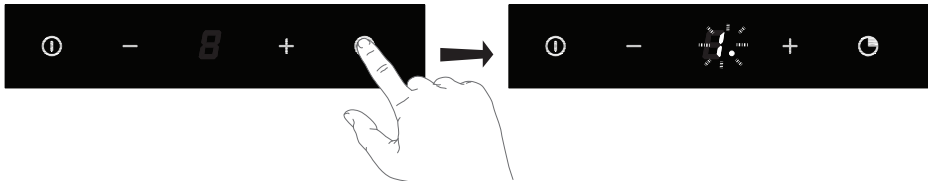
3. Touch the plus (+) key to accelerate the speed (level 1 > 2 > 3 > 4).
4. Touch the min (-) key to lower the speed (level 4 > 3 > 2 > 1).
 - *At level 4 (boost level) the downdraft works for 5 minutes at maximum speed. Then the extraction speed turns down to level 3.*
5. Touch short (less than 0.5 seconds!) the On/Off key to stop the downdraft extraction.

Delay time setting

With the timer key a time can be set after which the downdraft is stopped automatically. There are 4 times to set (5, 10, 15 or 20 minutes).

1. Start the downdraft and select a speed level.
2. Touch the timer key.
 - *A flashing **1** appears in the downdraft display.*

OPERATION



3. Touch the minus (-) or plus (+) key to select a stop time.
 - 1. = 5 minutes
 - 2. = 10 minutes
 - 3. = 15 minutes
 - 4. = 20 minutes
4. Touch the timer key to confirm the chosen time.
 - *The speed level and the stop time level flash in the display.*
 - *The downdraft extraction stops automatically when the time has passed.*

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 teacloth.

Stubborn stains

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



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

Filters and collect tray

Grease filter indicator

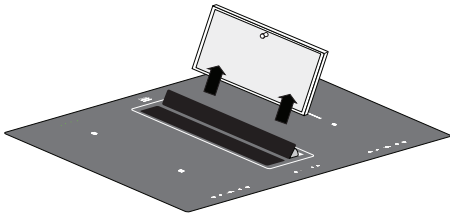
In the display the grease filter indicator **G** will light up after 30 (downdraft) operating hours. During use, the indicator flashes alternating with the chosen suction mode.

1. Touch either the plus (+) or minus (-) key to stop the flashing.
 - The suction mode is displayed. When the downdraft is switched off, the grease filter indicator **G** is shown in the display again.
2. The grease filters should then be cleaned.
3. Reset the memory by touch and hold the worktop extractor plus (+) key 5 seconds until the grease filter indicator **G** disappears from the display.

MAINTENANCE

Cleaning the grease filter

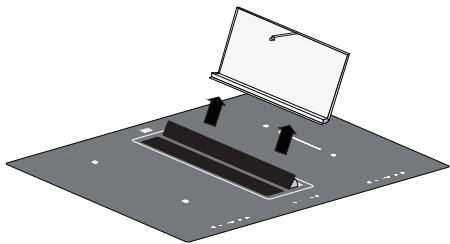
1. Press the flap from the right extraction inlet.
2. Pull the grease filter out of the extraction inlet.



These must be cleaned once a month (or when the filter saturation indication system indicates this necessity) using non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle. The openings must be placed downwards to let the water run out of the filters. The cleaning agents will make the aluminium filter turn dull, this is normal.

Cleaning the fluid/food collect tray

1. Remove the grease filter.
2. Pull the collect tray out of the extraction inlet.



Clean the fluid/food collect tray as soon as a pan has boiled over or food has fallen in the extraction opening. Clean the tray either by hand or in the dishwasher.

MAINTENANCE

Carbon filter (recirculation use) indicator

In the display the carbon filter indicator **S** will light up after 120 (downdraft) operating hours. During use, the indicator flashes alternating with the chosen suction mode.

1. Touch either the plus (+) or minus (-) key to stop the flashing.
 - *The suction mode is displayed. When the downdraft is stopped, the carbon filter indicator **S** is shown in the display again.*
- The carbon filters should then be replaced.
- Reset the memory by touch and hold the downdraft extraction plus (+) key 5 seconds until the carbon filter indicator **S** disappears from the display.



Attention! The carbon filter indication will also light up if the downdraft is not in use as a recirculation extraction. Then clean the grease filter.

Presence of liquids inside the downdraft

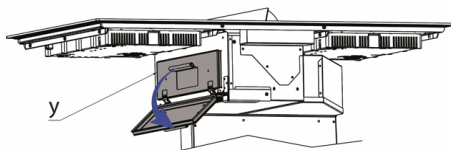
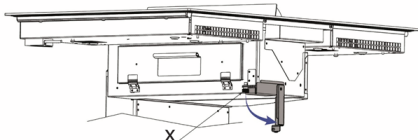
The device is equipped with an electronic internal sensor that immediately switches Off the downdraft in case of condensation or excess liquids resulting from accidental fall through the flaps.

- The display will show “**8**” blinking for one minute.
- The system is operating even when the device is switched off.
- To reset the warning and switch the device on it is absolutely necessary to discharge the liquids.



Electrically disconnect the mains plug before any service operation.

1. To discharge the liquids unscrew the knob (X) and open the drain cover.
 - *It is recommended to place the container for collecting liquids at the arrow.*
2. Remove the grease filter and fluid/food collect tray (see ‘Cleaning the grease filter’ and ‘Cleaning the fluid/food collect tray’).
3. Dry all the inside of the hood.
4. Open the door on the left of the hood body (y) and wipe the whole interior thoroughly.



TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display 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.
You have switched on a cooking zone, but the display shows u .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the plus (+) key to stop the bleep.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
L appears in the display (from the left zones).	Lock function activated.	Touch simultaneously the cooking zone key from the left rear zone and the minus (-) key until you hear an audio signal. Then touch the minus (-) key to stop the lock function.
n appears in the display. Some touch controls are not working.	The link function is activated.	Deactivate the link function.
Flash symbol in the display.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code U400 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Code G on downdraft display (alternately with the selected power.)	Grease filter 30 operating hours.	Clean the grease filter. Use the downdraft clean function.
Code S on downdraft display (alternately with the selected power.)	Carbon filter 120 operating hours.	Replace the carbon filter. Use the downdraft clean function.
Flashing 8 on downdraft display.	Excess liquids inside the downdraft interior.	Dry and clean the downdraft interior (see: Presence of liquids inside the device).
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IKR2083RVS	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	Ø 16	Ø 20
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	185.0	166.8
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	21.0 x 19.0 cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	192.5	
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	184.2	

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 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.



718321

Pelgrim