

IK4164..

IK4184..

Gebruiksaanwijzing  
**Inductiekookplaat**

Manual  
**Induction hob**

---

**Pelgrim**

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 21

EN Instructions for use

EN 3 - EN 21

Gebruikte pictogrammen – Pictograms used



**Gevaar! Risico op letsel – Danger! Risk of injury**



**Let op! Risico op schade aan het apparaat  
Caution! Risk of damaging the appliance**



**Handig om te weten – Nice to know**

## **Uw inductiekookplaat**

Inleiding	4
Beschrijving	5

## **Veiligheid**

Temperatuurbeveiliging	6
Kookduurbegrenzing	6
Vermogensbegrenzer	6

## **Gebruik**

Gebruik van de aanraaktoetsen	7
Inductiegeluiden	7
Pannetjes	7
Meldingen op de kookplaat display	9
Kookinstellingen	9

## **Bediening**

Bereiding starten	11
Klaar met koken	12
Boost inschakelen	12
Kinderslot	12
Kookwekker/keukenwekker	13
Warmhoudfunctie	15

## **Vermogensbegrenzer**

Vermogensbegrenzer	16
--------------------	----

## **Onderhoud**

Reiniging	17
-----------	----

## **Problemen oplossen**

Algemeen	18
Storingstabel	18

## **Technische specificaties**

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	20
---	----

## **Milieuaspecten**

Afvoeren toestel en verpakking	21
--------------------------------	----

## *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 apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

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

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

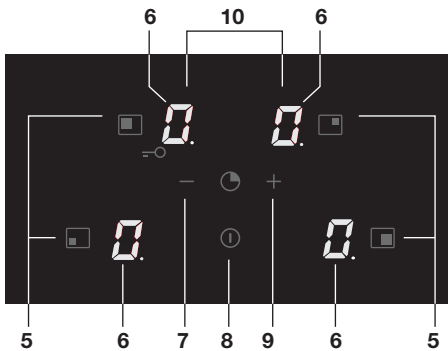
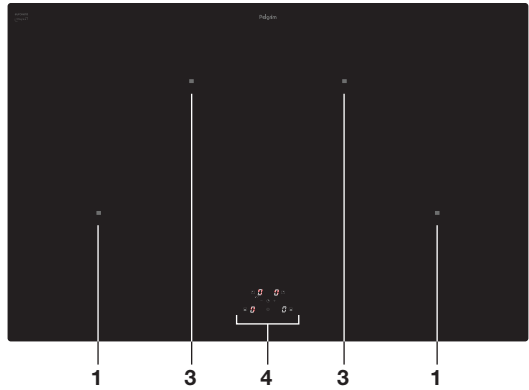
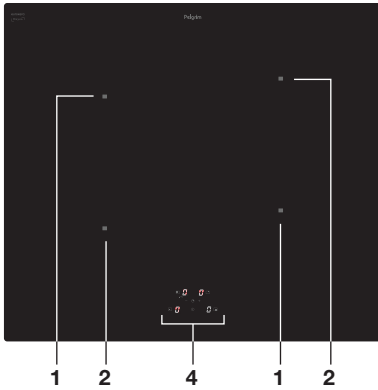
**Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.**

Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

## Beschrijving



1. Kookzone Ø 200 mm / 2300 W - 3000 W (boost)
2. Kookzone Ø 145 mm / 1400 W - 1850 W (boost)
3. Kookzone Ø 160 mm / 1400 W - 2100 W (boost)
4. Bedieningspaneel
5. Selectietoets kookzone
6. Display
  - vermogensaanduiding / restwarmte indicatie / punt voor indicatie kookwekker actief
7. - toets
8. Aan-/uittoets
9. + toets
10. Tijdsweergave bij instellen van de keukenwekker of kookwekker



**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	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
Warmhouden	2 uur
1	8 uur
2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 7 - 8 - 9	1,5 uur
P	5 minuten (schakelt vervolgens naar niveau 9)

## Vermogensbegrenzer

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Er kan maximaal één kookzone op boost gezet worden.

De 4 zones kunnen tegelijk maximaal op stand 9 worden ingesteld. Indien stand boost gewenst is, dient eerst een andere zone in een lagere stand gezet te worden. Er klinkt een geluidssignaal en het ingestelde vermogen in het display gaat knipperen. Stel dan de zone's in op een lagere stand.

Wanneer de vermogensbegrenzer is ingesteld op 3700W, beïnvloeden alle kookzones elkaar. Als de maximale kookstand is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en het ingestelde vermogen in het display gaat knipperen. Stel dan de zone's in op een lagere stand.

## Gebruik van de aanraaktoetsen

Plaats uw vingertop plat op een toets 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 instellingen 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 instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

### **De ventilator maakt geluid**

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

## Pannen

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
  - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
  - een schone en vlakke bodem.



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

# GEBRUIK



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

<b>Geschikt</b>	<b>Ongeschikt</b>
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium/kunststof



## **Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal!**

Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is. De panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

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

## **Minimale pandiameter**

- **De minimale pandiameter bedraagt 12 cm.**
- 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.

## **Snelkookpannen**

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

## **Pendelen van het vermogen**










- Een eigenschap van deze inductiekookplaat is het 'pendelen' van het vermogen bij de standen 1 t/m 6. Het lijkt of een kookzone in- en uitschakelt, maar dat is niet het geval. De zone schakelt het vermogen telkens in en weer uit; de zone blijft dus gewoon aan op de ingestelde stand. De twee kleine zones pendelen minder dan de twee grote zones.



Dit pendelen is normaal voor deze inductiekookplaat en kan geen kwaad. Het is geen defect aan uw inductiekookplaat.



## Meldingen op de kookplaat displays

Display	Status
	Vermogen van een kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
	Boost-functie actief
	Kinderslotfunctie geselecteerd
	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
	Warmhoudfunctie actief
	 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 <b>H</b> zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. <b>Gevaar! Risico op brandwonden.</b>
	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel
	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

## Kookinstellingen

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

### Gebruik de boost-instelling voor:

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

### Gebruik instelling 9 voor:

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

**Gebruik instelling 7 en 8 voor:**

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

**Gebruik instelling 4-6 voor:**

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

**Gebruik instelling 1-3 voor:**

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

## Bereiding starten

1. Raak de Aan/Uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
    - ▶ *Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display verschijnt bij elke kookzone een '0' waarvan de punt knippert.*
    - ▶ *Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 20 seconden vanzelf uit.*
  2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
    - ▶ *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
  3. Druk op de toets van de kookzone die moet worden ingeschakeld om de kookzone te activeren.
    - ▶ *In de display dimmen de vermogensstanden van de kookzones die niet geactiveerd zijn en de punten verdwijnen.*
  4. Druk op de – of + toets om de gewenste vermogensstand in te stellen.
    - ▶ *De kookzones zijn in 9 kookstanden, een warmhoudstand en een 'boost' stand instelbaar. Raadpleeg het overzicht met kookinstellingen om de juiste stand te kiezen.*
    - ▶ *Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.*
    - ▶ *Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in.*
- Wilt u nog een kookzone inschakelen, dan drukt u op de toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.
  - In de display dimmen de vermogensstanden van de kookzones die niet geactiveerd zijn. Ook de vermogensstanden van de ingeschakelde zones dimmen.
  - Selecteer met de – of + toets het gewenste vermogen.
  - Het ingestelde vermogen verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in.

### **Wanneer het symbool voor pandetectie knippert:**

- 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 plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
  - ▶ *Het display wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.*



**De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 20 seconden niet wordt gebruikt.**

## Klaar met koken

1. Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.



Het symbool H wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. De letter H 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.

## Boost inschakelen

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende 5 minuten op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de boosttijd wordt het vermogen automatisch op stand 9 gezet.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets.
3. Druk op de toets van de kookzone die moet worden ingeschakeld om de kookzone te activeren.
4. Druk op de – toets om vermogensstand '9' in te stellen.
  - ▶ Vermogensstand '9' verschijnt in de display.
5. Druk daarna meteen op de + toets om 'boost' in te stellen.
  - ▶ 'P' verschijnt in de display. Na een aantal seconden worden alle vermogensstanden weer fel verlicht en de kookzone schakelt in op het allerhoogste vermogen.

## Kinderslot

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

### **Kinderslot inschakelen**

1. Druk op de aan-/uittoets.
  - ▶ In de display van elke kookzone verschijnt een '0'.
2. Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter en de - toets.
  - ▶ In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een 'L' als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.

## Kinderslot uitschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets.
  - *In de display van elke kookzone verschijnt een 'L'.*
2. Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter en de - toets.
  - *In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een '0' als teken dat het kinderslot is uitgeschakeld.*

## Kookwekker/keukenwekker

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een keukenwekker. Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De keukenwekker werkt op dezelfde manier als de kookwekker, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, loopt de keukenwekker door.
- De keukenwekker kan alleen worden uitgeschakeld of aangepast wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

### Selecteer de gewenste functie:

- **Kookwekker** : de wekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Keukenwekker** : geen van de kookzones wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.
  - *Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.*

### De keukenwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.
  - *De tijdsinstelling '0 0' van de wekker wordt weergegeven in de bovenste twee displays. De onderste twee displays zijn uitgeschakeld.*
3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
  - *Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.*
  - *Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.*
  - *De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna geven twee knipperende punten aan dat de wekker aftelt.*
  - *Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel de wekker en het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.*

## De kookwekker gebruiken

1. Selecteer een ingeschakelde kookzone.
2. Druk tegelijkertijd op de – en + toets.
  - *De tijdsinstelling '0 0' van de geactiveerde kookzone wordt weergegeven in de bovenste twee displays en bij de kookzone zelf verschijnt een knipperende punt om aan te geven dat voor die kookzone de timer kan worden ingesteld.*
3. Druk op de – of + toets om de gewenste tijd in te stellen.
  - *Wanneer u eerst op de - toets drukt, staat de tijd meteen ingesteld op 30 minuten.*
  - *Indien u de - of + toets ingedrukt houdt, loopt de tijd in toenemend tempo op of af.*
  - *De tijdsinstelling is enkele seconden zichtbaar; hierna worden alle ingestelde vermogens weergegeven en bij de kookzone waarvoor een timer is ingesteld staat een punt.*
  - *Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '0 0' in de display en de punt van de timer. De kookzone schakelt uit. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 2 minuten automatisch uit.*



### Let op!

Als er geen kookzone geselecteerd is en u drukt tegelijk op de - en + toets, verschijnt de tijdsinstelling van de wekker (er knippert geen punt bij een kookzone)! Door nogmaals (meerdere keren) tegelijkertijd op de - en + toets te drukken, verschijnt de tijdsinstelling van een ingeschakelde kookzone (de punt knippert bij de desbetreffende kookzone).



### Tip

Controleer de resterende tijd door (meerdere keren) tegelijkertijd op de – en + toets te drukken. De tijd die in de display verschijnt is van de ingeschakelde kookzone met knipperende punt of van de wekker (er knippert geen punt). Pas eventueel de tijd aan met de – of + toets.

## ***Warmhoudfunctie***

Deze functie houdt het gerecht op een vaste lage warmhoud temperatuur. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, verschijnt er een 'u' symbool op het bijbehorende display.

### **Warmhoudfunctie inschakelen**

1. Zet een pan op de kookzone.
2. Druk op de Aan/Uittoets.
3. Druk op een kookzone toets.
4. Druk op de + toets en stel de kookzone op stand 1.
5. Druk op de - toets om de warmhoudfunctie te selecteren.
  - *Symbool 'u' verschijnt in de display.*

### **Warmhoudfunctie uitschakelen**

1. Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.

## Vermogensbegrenzer



**Het instellen van de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.**

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 7000 W / 3700 W / 3500 W.



**De kookplaat moet uitgeschakeld en ontgrendeld zijn.**

Voer binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de netspanning de volgende stappen uit.

1. Druk circa 3 seconden tegelijk op alle 4 kookzone selectietoetsen.
  - ▷ *Er klinkt een geluidssignaal.*
  - ▷ *Op het display verschijnt '7.4'.*
2. Druk op de + toets of op de - toets om de gewenste instelling te selecteren.

3.5	3500 W 1 fase
3.7	3700 W 1 fase
7.0	7000 W 2 fase
7.4	7400 W 2 fase

3. Druk opnieuw circa 3 seconden tegelijk op alle 4 kookzone selectietoetsen om de instelling te bewaren.
  - ▷ *Er klinkt een geluidssignaal.*
  - ▷ *Op het display verdwijnt de instelling.*



Druk op de aan-/uittoets om het menu te verlaten zonder de instelling op te slaan.



## Reiniging



Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.



Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.



Verwijder eventuele etensresten, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct van de kookplaat, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere etensresten kunnen het keramisch oppervlak permanent beschadigen. Nadat u hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, volgt u de stappen voor dagelijkse reiniging om de kookplaat schoon te maken.

### Dagelijkse reiniging

1. Gebruik een anti kras spons en warm water om het apparaat te reinigen.
2. Droog het apparaat af met een microvezeldoek.

### Etensresten / donkere vlekken

1. Breng een mild schuurmiddel aan (bijv. CIF) en laat dit 5 tot 10 minuten inwerken.
2. Reinig met een anti kras spons (schuurzijde) in een cirkelvormige beweging met matige druk.
3. Afspoelen met water en navegen met een microvezeldoek.

### Metaalvlekken en hardnekkige vlekken

1. Citroenzuur met zout aanbrengen en 5 minuten laten inwerken.
2. Reinig met een anti kras spons spons (schuurzijde) in een cirkelvormige beweging met matige druk.
3. Afspoelen met water en navegen met een microvezeldoek.



**Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuur sponsjes of andere scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.**



**De kookplaat kan nog zeer heet zijn na het koken! Raak het hete oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik zo nodig ovenwanten om brandwonden te voorkomen als u direct na het koken gaat schoonmaken.**


# 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 serviceafdeling.

## Storingstabel

Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website '[www.etna.nl/www.etna.be](http://www.etna.nl/www.etna.be)'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool ( U ) in de display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan.
Storingscode 	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Druk op niet meer dan één toets tegelijkertijd.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.

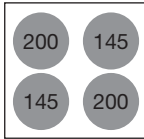
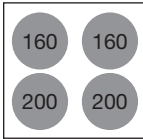
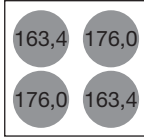

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
	U hebt een toets te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E5 / E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

### Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IK4164__	IK4184__
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm.		
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg		
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg	169,7	165,6

### Tips om energiezuinig te koken

- Gebruik altijd het juiste formaat pan voor de hoeveelheid voedsel.
- Kook met zo weinig mogelijk water.
- Kook op maat, gebruik de juiste pan voor de kookzone.
- Kook altijd met deksel op de pan; dat zorgt ervoor dat de warmte in de pan blijft.
- Als iets eenmaal kookt, kan de kookzone lager gezet of soms zelfs helemaal uit.
- Gebruik een stoompan om groenten te koken. Op die manier kunnen verschillende lagen groenten op 1 kookzone gekookt worden.
- Met een snelkookpan is voedsel veel sneller klaar.
- Gebruik bij een elektrische kookplaat een pan met een vlakke bodem.

## 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 hob***

---

Introduction	4
Description	5

## ***Safety***

---

Temperature safety	6
Cooking-time limiter	6
Power limiter	6

## ***Use***

---

Use of the touch keys	7
Induction noises	7
Pans	7
Indications in the display	9
Cooking settings	9

## ***Operation***

---

Start cooking	11
Finish cooking	12
Switching on 'boost'	12
Child proof lock	12
Cooking-timer/minute minder	13
Keep warm function	15

## ***Power limiter***

---

Power limiter	16
---------------	----

## ***Maintenance***

---

Cleaning	17
----------	----

## ***Troubleshooting***

---

General	18
Troubleshooting table	18

## ***Technical specifications***

---

Information according regulation (EU) 66/2014	20
---	----

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of packaging and appliance	21
-------------------------------------	----

## *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.

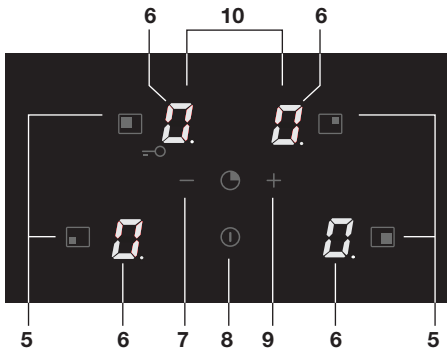
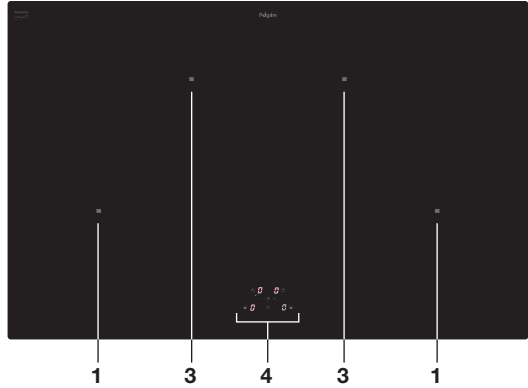
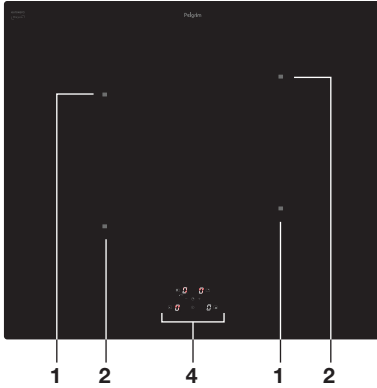
The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!



# YOUR HOB

## Description



1. Cooking zone Ø 200 mm / 2300 W - 3000 W (boost)
2. Cooking zone Ø 145 mm / 1400 W - 1850 W (boost)
3. Cooking zone Ø 160 mm / 1400 W - 2100 W (boost)
4. Control panel
5. Selection key cooking zone
6. Display
  - ▶ power indication / residual heat indicator/ point for active cooking timer indication
7. - key
8. On/off key
9. + key
10. Time indication when setting the minute minder /cooking timer

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

Cooking level	Maximum operating time
Keeping warm	2 hours
1	8 hours
2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 7 - 8 - 9	1.5 hours
P	5 minutes (then switches to level 9)

### Power limiter

Two cooking zones located behind each other affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. A maximum of one cooking zone can be set to boost.

The 4 zones can be set to a maximum of setting 9 at the same time. If setting boost is desired, another zone must be set to a lower setting first. A sound signal sounds and the power level set flashes in the display. Then set the zones to a lower setting.

When the power limiter is set to 3700W, all cooking zones affect each other. When the maximum cooking setting is reached, a sound signal sounds and the power setting in the display flashes. Then set the zones to a lower setting.

## Use of the touch keys

Place the tip of your finger flat on a key 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 settings.

### **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 settings 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.
- Induction cooking requires a particular quality of pan.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - ▷ a *thick base (minimum 2.25 mm)*;
  - ▷ a *clean and flat base*.



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

## USE



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 setting when the pan is (too) dry. The base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

- 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.
- 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.

### 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.


### Switching of the power

- A feature of this induction hob is the 'switching' of the power with settings 1 to 6. It seems as if a cooking zone switches on and off, but that is not the case. The zone switches the power on and off continuously; the zone remains on and at the indicated setting. The two small zones switch to a lesser degree than the two large zones.



This switching is normal for this induction hob and cannot do any damage. It is not a defect of your induction hob.

## Indications in the display

Display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost-function active
L	Child proof lock function selected
⏟	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
⏟	Keep warm function selected
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. <b>Danger! Risk of burns.</b>
⌋	Fault code; See 'Troubleshooting table'
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

## Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents and the used 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

---

## **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;

## **Use setting 4-6 to:**

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

## **Use settings 1-3 to:**

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

## ***Start cooking***

1. Touch and hold the On/off key until you hear an audio signal.
    - ▷ *You will hear a single beep and a '0' will appear in the display next to each cooking zone. The point of the '0' will flash.*
    - ▷ *If no further action is taken, the hob will automatically switch off after 20 seconds.*
  2. Place a suitable pan on the cooking zone.
    - ▷ *Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.*
  3. Press the key of the cooking zone you want to switch on to activate the cooking zone.
    - ▷ *The power levels of the cooking zones that are not activated will be dimmed in the display and the points will disappear.*
  4. Press the - or + key to set the desired power level.
    - ▷ *The cooking zones have 9 available heat settings, a keep warm setting and a boost setting. Consult the overview of cooking settings to choose the correct mode.*
    - ▷ *When you select the – key directly, the cooking zone will switch on at power level 9.*
    - ▷ *The set power level appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on.*
- If you want to switch on another cooking zone, press the key of the cooking zone you want to switch on to activate it.
  - The power levels of the cooking zones that are not activated will be dimmed in the display. The power levels of the activated zones will also dim.
  - Set the desired power level using the – or + key.
  - The set power level appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on.

### **When the pan detection symbol flashes:**

- 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 centered on the cooking zone.
  - ▷ *No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.*
  - ▷ *The display will automatically turn off after 10 minutes if no suitable pan is placed on it.*



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

## ***Finish cooking***

---

1. Set the cooking power level to zero (0) to turn off the cooking zone.
2. Turn the induction hob off by touching the On/off key.



*Symbol H will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. It will disappear 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.*

## ***Switching on 'boost'***

---

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for 5 minutes. After the boost time, the power will be automatically set to setting 9.

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the On/off key.
3. Press the key of the cooking zone you want to switch on to activate the cooking zone.
4. Press the – key to set the power level to '9'.
  - *Power level '9' appears in the display.*
5. Then immediately press the + key to select 'boost'.
  - *'P' appears in the display. After a few seconds, all power levels will be brightly lit again and the cooking zone will switch on at the highest power level.*

## ***Child proof lock***

---

Your induction hob is equipped with a child proof lock that lets you lock the appliance. It prevents the cooking zones being switched On unintentionally.

### **Activating the child lock**

1. Press the On/off key.
  - *A '0' appears in the display for each cooking zone.*
2. Press the key for the left rear cooking zone and the – key simultaneously for a minimum of three seconds.
  - *An 'L' will appear in the display for each cooking zone for a few seconds to show that the child proof lock has now been activated.*



## Deactivating the child proof lock

1. Press the On/off key.
  - ▷ An 'L' appears in the display for each cooking zone.
2. Press the key for the left rear cooking zone and the – key simultaneously for a minimum of three seconds.
  - ▷ A '0' will appear in the display for each cooking zone for a few seconds to show that the child proof lock has now been deactivated.

## Cooking-timer/minute minder

- A cooking-timer can be set for each active cooking zone.
- The hob also has a minute minder. Both the cooking-timer as well as the minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
- The minute minder works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. When the hob is switched off the minute minder continues.
- The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched On.

### Select the desired function:

- **Cooking-timer** — the timer is linked to a active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Minute minder** — no cooking zone will be switch Off after the set time has elapsed. Only an alarm will sound.
  - ▷ Press any key to stop the alarm.

### Using the minute minder

1. Switch On the hob.
2. Press the – and + keys simultaneously.
  - ▷ The time setting '0 0' is displayed in the top two displays. The bottom two displays have been switched Off.
3. Press the - or + key to set the desired time.
  - ▷ When you first press the - key, the time will immediately be set to 30 minutes.
  - ▷ If you keep the - or + key pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.
  - ▷ The time setting is visible for a few seconds; then two flashing points indicate that the timer is counting down.
  - ▷ After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display. Furthermore, you will hear a repeated short beep. Switch off the timer and beep signal by pressing a random key. If you don't do this, the signal will switch Off automatically after 2 minutes.

## Using the cooking timer

1. Select a cooking zone that is switched on with a power setting.
2. Press the – and + keys simultaneously.
  - ▶ *The time setting '0 0' of the activated cooking zone is displayed in the top two displays. At the cooking zone itself, a flashing point indicates that the timer can be set for that cooking zone.*
3. Press the - or + key to set the desired time.
  - ▶ *When you first press the - key, the time will immediately be set to 30 minutes.*
  - ▶ *If you keep the - or + key pressed, the time will run higher or lower at an increasingly faster rate.*
  - ▶ *The time setting is visible for a few seconds; then all set power levels are displayed, and at the cooking zone for which a timer has been set, a point is displayed.*
  - ▶ *After the set time has elapsed, '0 0' will flash in the display, as well as the timer's point. The cooking zone switches off. Furthermore, you will hear a repeated short beep. Press any key to switch off the audible signal. If you don't do this, the signal will switch off automatically after 2 minutes.*



### Note!

If no cooking zone has been selected and you press the - and + keys simultaneously, the time setting of the timer is displayed (no points will flash at a cooking zone)!  
By again pressing the - and + keys simultaneously (multiple times), the time setting of a cooking zone that is switched on is displayed (the point flashes at the relevant cooking zone).



### Tip

Check the remaining time by pressing the - and + keys simultaneously (multiple times). The time that appears in the display is either from the cooking zone that is switched on (with flashing point) or from the minute minder (no point flashes). Adjust the cooking time as needed using the – or + key.

## ***Keep warm function***

The keep warm function is intended to keeping food warm at a certain temperature. When activating the keep warm function an 'u' appears in the display.

### **Switch On the keep warm function**

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the On/off key.
3. Press the key of the cooking zone you want to switch On to activate the cooking zone.
4. Press the + key to set the power level to setting '1'.
5. Press the - key to select the keep warm function.
  - *An 'u' will appear in the display.*

### **Switch Off the keep warm function**

1. Set the cooking power level to zero (0) to turn Off the cooking zone.
2. Turn the induction hob Off by touching the On/off key.

# POWER LIMITER

## *Power limiter*



**Setting the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.**

The limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 7000 W / 3700 W / 3500 W.



**The hob must be switched off and unlocked.**

Perform the following steps within 2 minutes of connecting the hob to the mains supply.

1. Touch and hold all 4 cooking zone selection keys simultaneously for about 3 seconds.
  - ▷ *An audio signal sounds.*
  - ▷ *On the display '7.4' appears.*
2. Touch the + key or the - key to select the desired setting

3.5	3500 W	1 phase
3.7	3700 W	1 phase
7.0	7000 W	2 phase
7.4	7400 W	2 phase

3. Again, touch and hold all 4 cooking zone selection keys simultaneously for about 3 seconds.
  - ▷ *An audio signal sounds.*
  - ▷ *On the display, the setting disappears.*



Touch the on/off key to exit the menu without saving the setting.

## Cleaning



We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.



Set the child lock before you start cleaning the hob.



Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the hob, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.

### Daily cleaning

1. Use an anti-scratch sponge and warm water to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a microfibre cloth.

### Food residues / dark marks

1. Apply an alkaline and mild abrasive cream (e.g., CIF / VISS) and let it sit 5 to 10 minutes.
2. Clean with an anti-scratch sponge (scouring side) in a circular movement with a moderate pressure.
3. Rinse with water and wipe with a microfiber cloth.

### Metallic marks and persistent stains

1. Apply citric acid with salt and let it sit for 5 minutes.
2. Clean with an anti-scratch sponge (scouring side) in a circular movement with a moderate pressure.
3. Rinse with water and wipe with a microfiber cloth.



**Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.**  
**Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.**



**The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.**

# 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.etna.nl/www.etna.be](http://www.etna.nl/www.etna.be)'.

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (u) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small.	Use a correct pan.
Error code $\text{r}^{\text{L}}$	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random key.

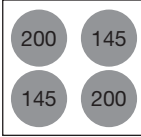
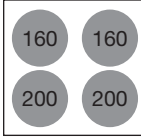
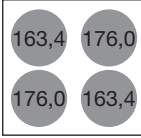

## TROUBLESHOOTING

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 appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
	You held a key too long pressed.	Do not press and hold the key too long.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating.
Error code E5 / E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Other error code.	Defective generator.	Contact the service department.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## Information according regulation (EU) 66/2014

### Measurements according EN60350-2

Model identification	IK4164_..	IK4184_..
Type of hob	Induction hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas
For circular cooking zones or areas: the diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm.		
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	169,7	165,6

### Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size of burner or ring for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone/area or burner once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.
- If you're using an electric hob, choose flat-bottomed pans so the pan is in full contact with the ring.



## *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 garantiekaart.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the  
guarantee card.

[www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl)  
[www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be)



943054

**Pelgrim**