



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.



IDK5104

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003565000

Handleiding
inductiekookplaat

Notice d'utilisation
plaque de cuisson à induction

Anleitung
Induktionskochfeld

Manual
induction hob

Pelgrim

NL

Handleiding

NL 3 - NL 30

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 30

DE

Anleitung

DE 3 - DE 30

GB

Manual

GB 3 - GB 30

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	5

Veiligheid

Waar u op moet letten	6
Aansluiten en reparatie	6
Tijdens gebruik	6
Temperatuurbescherming	8
Kookduurbegrenzing	8

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	9
Inductiekoken	9
Werking inductie	10
Pannen	10

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	12
Pan detectie	12
Uitschakelen	12
Restwarmte-indicatie	13
Kinderslot	13
Uitschakeltimer	14
Aankookautomaat	16

Koken

Gezond koken	17
Kookstanden	17

Onderhoud

Reinigen	19
----------	----

Storingen

Algemeen	20
Storingstabel	20

Installatie

Waar u op moet letten	22
Elektrische aansluiting	24
Inbouwen	27
Technische gegevens	28

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	29
--------------------------------	----

Inleiding

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

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

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

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

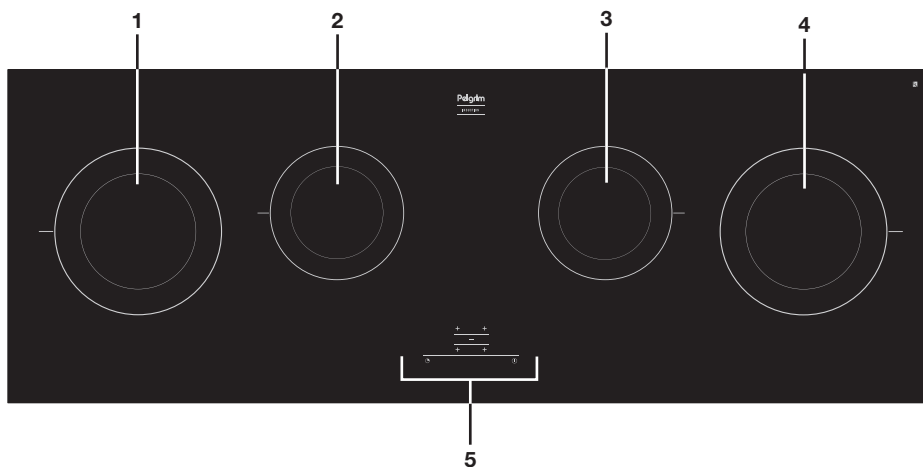
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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

Veel kookplezier!

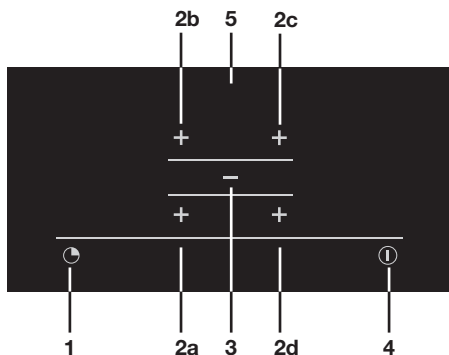
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving



1. Kookzone links Ø200 - 2,3 kW
2. Kookzone midden links Ø160 - 1,4 kW
3. Kookzone midden rechts Ø160 - 1,4 kW
4. Kookzone rechts Ø200 - 2,3 kW
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Timertoets
- 2a. + toets voor kookzone links
- 2b. + toets voor kookzone midden links
- 2c. + toets voor kookzone midden rechts
- 2d. + toets voor kookzone rechts
3. - toets
4. Aan-/uittoets
5. Timer display

Waar u op moet letten



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

Aansluiten en reparatie



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

Tijdens gebruik



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

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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	6 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

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Werking van de aanraaktoetsen

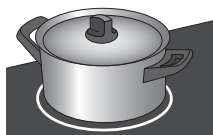
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

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

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

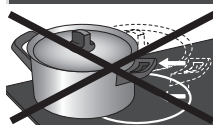
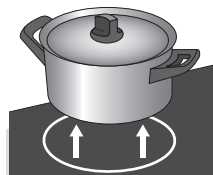
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

Het vermogen past zich aan

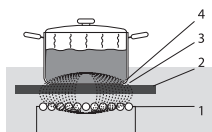
- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



Let op

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

Werking inductie



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

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

Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere kookplaat.

Schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

Let op

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





Tip

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

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



Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op

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

Minimale pandiameter

De minimale pandiameter bedraagt 9 cm (bij een kookzone van Ø160) en 12 cm (bij een kookzone van Ø200). Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen.

De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Inschakelen en vermogen instellen



Het vermogen is in te stellen in 9 standen.

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.

Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 10 seconden vanzelf uit.

- Druk op de + toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.

De knipperende punt van deze zone stopt met knipperen, de andere punten verdwijnen.

- Stel met de + of - toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).

De ingestelde stand van de active zone verschijnt in de display.

Voor zones die niet actief zijn staat er '0' in de display.

- ▶ Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand '1.'.
- ▶ Drukt u de eerste keer op de - toets, dan verschijnt stand '9.'.



Tip

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

Pandetectie



Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal in het display het pandetectie-symbool om en om met de gekozen vermogensstand blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 10 en 11; 'Pannen').

Uitschakelen



Één kookkone uitschakelen

De kookzone staat aan en in de display van deze zone staat een stand tussen 1 en 9.

- Druk op de + toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.

De punt achter de stand verschijnt om aan te geven dat de zone actief is.

- Houdt tegelijkertijd de + toets van de kookzone en de - toets ingedrukt, of gebruik alleen de - toets om de stand op '0' te zetten.
De kookzone schakelt uit, in de display staat '0.'

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

- Druk op de aan-/uittoets om alle active kookzones in één keer uit te schakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en de kookzones schakelen uit. In de display staat een 'H' voor de zones die nog heet zijn.



Tip

U kunt de kookplaat ook uitschakelen als het kinderslot ingeschakeld is.

Restwarmteindicatie



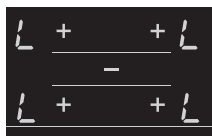
Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display staan.

Kinderslot

Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen. De aan-/uittoets werkt nog wel, maar u kunt geen standen instellen voor de kookzones.

Kinderslot inschakelen

- Druk op de aan-/uittoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.
- Druk gelijktijdig op + toets van de rechter kookzone en de - toets.
Druk vervolgens (binnen 10 seconden) nogmaals op de + toets van de rechter kookzone.
In de display verschijnt een 'L' voor ieder kookzone als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.



Deblokkering van de toetsen om te koken

- Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven 'L' weer.

- Druk gelijktijdig op + toets van de rechter kookzone en de - toets.
In de display voor elke kookzone verdwijnt 'L' en verschijnt '0.' met een knipperende punt. Indien een kookzone nog heet is, verschijnt afwisselend een '0.' en een 'H'.
- U kunt nu voor elke kookzone het vermogen instellen.
 - Als u de kookplaat uitschakelt, is het kinderslot actief als u de kookplaat de volgende keer weer gaat gebruiken.



Kinderslot uitschakelen

- Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven 'L' weer.

- Druk gelijktijdig op + toets van de rechter kookzone en de - toets.
Druk vervolgens (binnen 10 seconden) nogmaals op de - toets.
In de display voor elke kookzone verschijnt '0.' en vervolgens verdwijnt '0.' weer. Het kinderslot is uitgeschakeld.



Tip

Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

Uitschakeltimer

Met de uitschakeltimer kunt u de kookzones automatisch uitschakelen. U kunt 4 timers tegelijkertijd gebruiken.

De uitschakeltimer gebruiken

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 10 seconden vanzelf uit.
- Druk op de + toets van de kookzone (die u automatisch wilt uitschakelen) om de zone te activeren.
De knipperende punt van deze zone stopt met knipperen, de andere punten verdwijnen.
- Stel met de + of - toets de gewenste stand in.



•00



•04

- Druk op de timertoets om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.

Een lampje geeft de kookzone weer, waaraan de timer gekoppeld gaat of kan worden.

- Druk nogmaals op de timertoets om de tijd te gaan instellen (van 0 tot 99 min.).
 - Druk op de - toets om meteen naar 60 minuten te gaan.
 - U kunt de timertoets of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.
 - U kunt de kookduur op elk moment tijdens de bereiding wijzigen d.m.v. de timertoets en - toets als u de kookzone eerst activeert met de + toets (statische punt) en vervolgens voor deze zone met de timertoets de uitschakeltimer activeert.
- Nadat de door u ingestelde tijd is verstreken, wordt de zone uitgeschakeld en hoort u een pieptoon. U kunt deze pieptoon uitschakelen door op de timertoets te drukken.
 - Na 2 minuten stopt het knipperen en het piepen van de timer automatisch.

De uitschakeltimer als kookwekker gebruiken

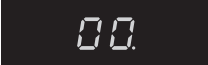
- Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.
- Druk op de timertoets om de timer te selecteren.
- Druk nogmaals op de timertoets om de tijd te gaan instellen (van 0 tot 99 min.).
 - Druk op de - toets om meteen naar 60 minuten te gaan.
 - U kunt de timertoets of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste tijd in te stellen.
 - U kunt de tijd op elk moment wijzigen d.m.v. de timertoets en - toets als u de timer eerst activeert met de timertoets.
- Nadat de door u ingestelde tijd is verstreken hoort u een pieptoon. U kunt deze pieptoon uitschakelen door op de timertoets te drukken.
 - Na 2 minuten stopt het knipperen en het piepen van de timer automatisch.

De uitschakeltimer uitschakelen

- Druk op de timertoets om de timer te selecteren.
- Druk gelijktijdig op de timertoets en de - toets.

'00.' verschijnt in de display en de uitschakeltimer is uit.

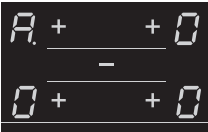


00



04

Aankookautomaat



- Met deze functie wordt een kookzone op maximaal vermogen voorverwarmd, zodat snel een hoge temperatuur bereikt wordt. Na een tijdje wordt het vermogen automatisch verlaagd naar de doorkookstand. Deze functie vereenvoudigt het koken, omdat het niet noodzakelijk is om permanent aanwezig te zijn tijdens het koken.
- Zet een pan op een kookzone.
 - Druk op de aan-/uittoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.
 - Druk op de + toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.
De knipperende punt van deze zone stopt met knipperen, de andere punten verdwijnen.
 - Druk eenmaal op de - toets om meteen stand 9 in te stellen en druk vervolgens eenmaal op de + toets om stand 'A.' te kiezen.
 - Stel nu binnen 5 seconden met de - toets een gewenste doorkookstand in (1 t/m 8).
Zodra de doorkookstand ingesteld is, knippert in het display afwisselend een 'A.' en de ingestelde doorkookstand. Wanneer de aankooktijd verstreken is, stopt het knipperen en wordt de doorkookstand permanent in de display getoond.

In onderstaande tabel kunt u zien hoe lang het aankoken duurt bij de te kiezen doorkookstanden.

Doorkookstand	Aankooktijd in minuten
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

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

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

Kookstanden

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

Gebruik stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 en 5 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Reinigen

Tip

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken

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

Algemeen

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

Storingstabel

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens (...) in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
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 toont de display het pandetectiesymbool.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan (zie pagina 10 en 11).
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De kookplaat schakelt zomaar uit.	U heeft per ongeluk op de aan-/uittoets gedrukt of u heeft twee toetsen tegelijk bediend.	Zet de kookplaat weer aan.
De kookplaat schakelt uit tijdens het gebruik, gedurende 10 seconden klinkt er een geluidssignaal en in de display verschijnt foutcode ER03.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Laat het toestel afkoelen en kook op lagere stand verder.
Foutcode U400.	De spanning is te hoog en/of een verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer/verander de elektrische aansluiting.
Foutcode  .	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie 'Kinderslot', pag. 13 en 14.
Foutcode  .	U hebt een toets te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.
Overige foutcodes.	Overige.	Neem contact op met de Servicedienst.

Waar u op moet letten

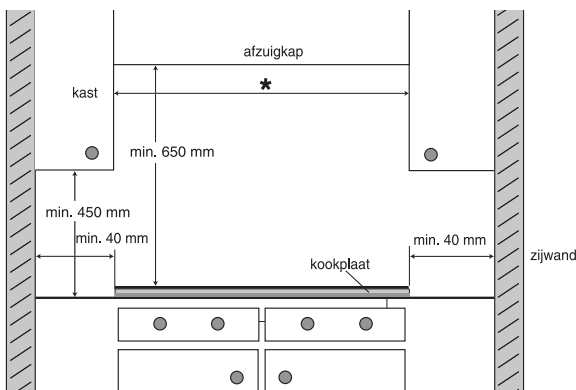
Veiligheidsvoorschriften installatie

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

Benodigde vrije ruimte rondom

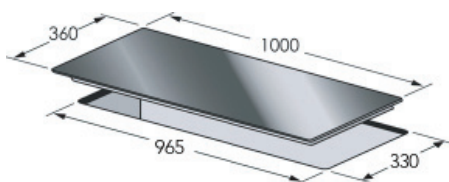
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

* min. 1000 mm



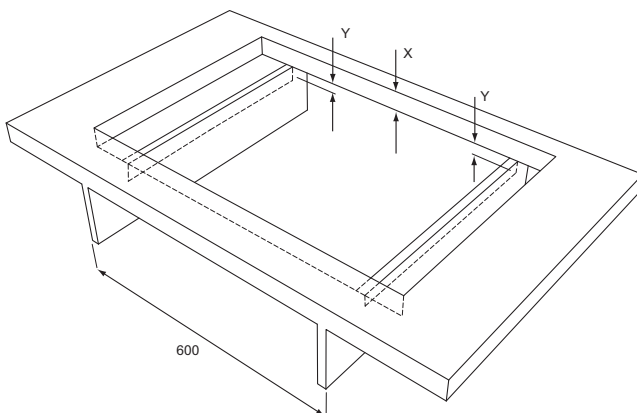
Inbouwmaten

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



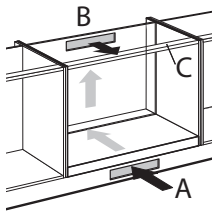
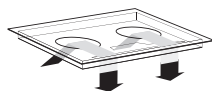
Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 46 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

Inbouwmaten in corpus
 $x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$
 $x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



Beluchting

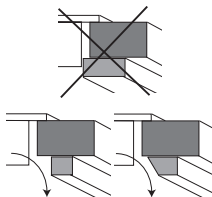
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is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



Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende

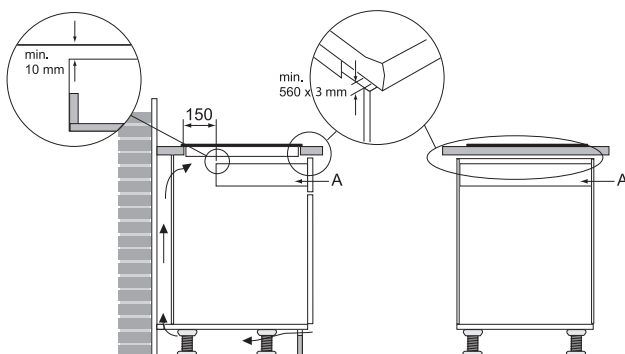
Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.

INSTALLATIE



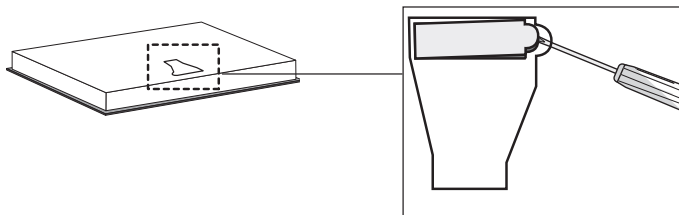
Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat C zonodig schuin af.

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



Elektrische aansluiting

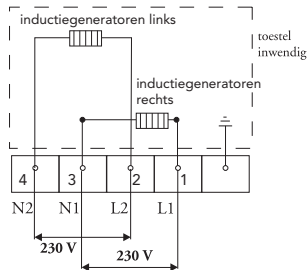
Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. De kabelommanteling moet van rubber zijn. Raadpleeg bij storingen de tabel op pagina 20 en 21. Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.



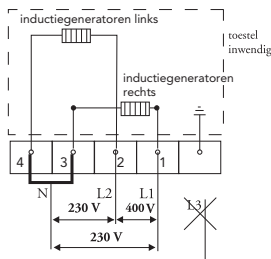
Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omni-polaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Veel voorkomende aansluitingen:

- 2 fasen met 2 nullen aansluiting (2L 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V ~. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

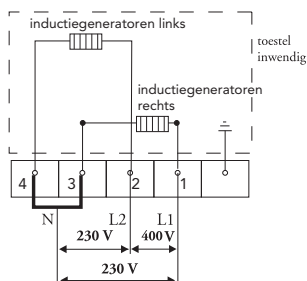


- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 3-4. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



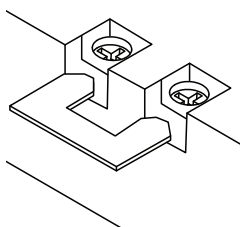
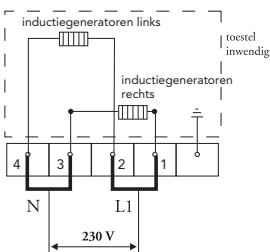
- 2 fasen met 1 nul aansluiting (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. **Wanneer er geen spanning van 400 V ~ tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn afgetakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met**

2 nullen. Breng een verbingsbrug aan tussen de aansluitpunten 3-4. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



Speciale aansluiting:

- 1 fase aansluiting (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fase en de nul is 230 V ~. Breng verbingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 3-4. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².



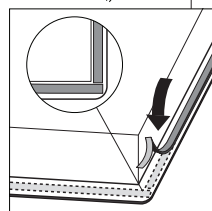
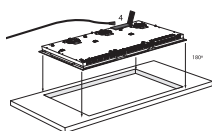
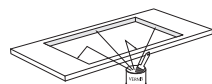
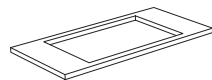
Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit de deksel.

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

INSTALLATIE

Inbouwen



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

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

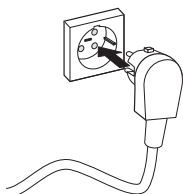
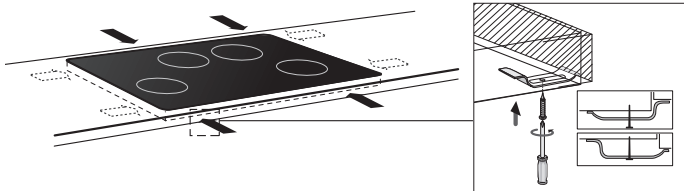
Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 24, 25 en 26).

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

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen. Bij werkbladen die dunner zijn dan 35 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.



Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.

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

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	IDK5104
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones	
Links	2,3 kW (Ø200)
Midden links	1,4 kW (Ø160)
Midden rechts	1,4 kW (Ø160)
Rechts	2,3 kW (Ø200)
Aansluitwaarde	
L1	3700 W
L2	3700 W
L3	
Totale aansluitwaarde	7400 W
(Inbouw)maten	
Toestel lengte x breedte	1000 x 360 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	50 mm
Zaagmaat lengte x breedte	980 x 340 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

INDEX

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Tableau de commande	5

Sécurité

Les points qui méritent votre attention	6
Branchement au secteur et réparation	6
Pendant la cuisson	6
Sécurité anti-surchauffe	8
Limiteur de durée de cuisson	8

Utilisation

Fonctionnement des touches sensibles	9
La cuisson par induction	9
Opération induction	10
Casseroles	10

Commande

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Détection de récipient	12
Arrêt	12
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Sécurité enfant	13
Minuteur	14
Dispositif automatique de portée à ébullition	16

Cuisiner

Cuisson saine	17
Tableaux de cuisson	17

Entretien

Nettoyage	19
-----------	----

Pannes

Généralités	20
Tableau des pannes	20

Installation

Les points qui méritent votre attention	22
Branchement électrique	24
Encastrement	27
Données techniques	28

Les aspects d'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	29
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

La présente plaque de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre 'casseroles' vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

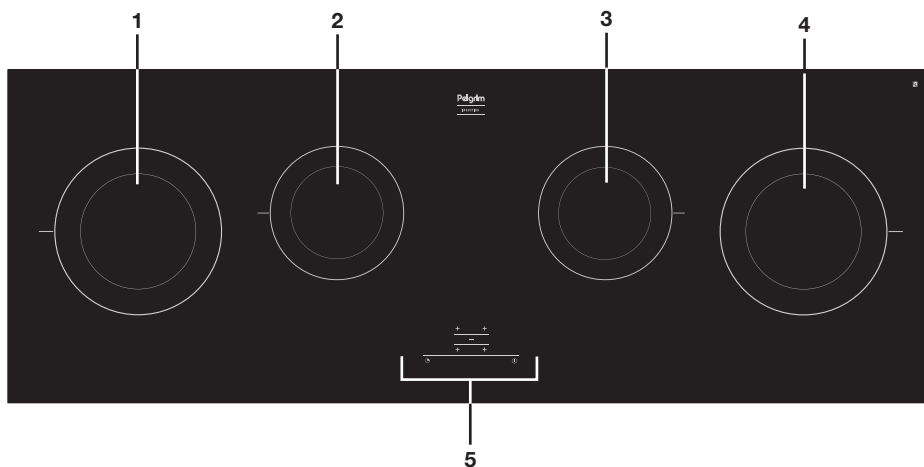
Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

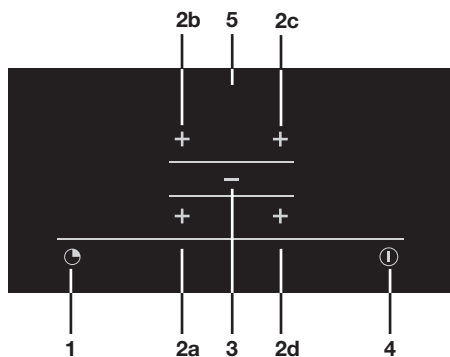
VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Description



1. Zone de cuisson à gauche Ø200 - 2,3 kW
2. Zone de cuisson centre à gauche Ø160 - 1,4 kW
3. Zone de cuisson centre à droite Ø160 - 1,4 kW
4. Zone de cuisson à droite Ø200 - 2,3 kW
5. Tableau de commande

Tableau de commande



1. Touche de minuteur
- 2a. Touche + pour zone de cuisson à gauche
- 2b. Touche + pour zone de cuisson centre à gauche
- 2c. Touche + pour zone de cuisson centre à droite
- 2d. Touche + pour zone de cuisson à droite
3. Touche –
4. Touche marche/arrêt
5. L'affichage de minuteur

Les points qui méritent votre attention



- La cuisson à induction est extrêmement sûre. La plaque de cuisson est équipée de différents dispositifs de sécurité, tels que signalisation de chaleur résiduelle et limitation du temps de cuisson. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

Branchement au secteur et réparation



- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s)(automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.

Pendant la cuisson



- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la plaque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnées par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie. La plaque de cuisson elle-même est dotée d'une sécurité anti-surchauffe.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entrepôt.
- Respectez une distance appropriée entre de onderkant van la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.
- Évitez que les cordons des appareils électriques, comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.

- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi 'voyant de chaleur résiduelle'). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats. En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Éteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson. Ils risqueraient de devenir très chauds et de provoquer des brûlures.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque, consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes manquant d'expérience et de savoir-faire, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou avoir appris de cette personne à l'utiliser en toute sécurité.
- Dès que la casserole est enlevée de la plaque de cuisson, le processus de chauffe est interrompu. Prenez toutefois l'habitude de toujours éteindre la plaque ou la zone de cuisson, afin d'éviter une remise en marche involontaire.
- Un ustensile de petites dimensions, comme une petite casserole (moins de 12 cm), une fourchette ou cuillère, n'est pas détecté par la plaque de cuisson. L'affichage de la zone indiquant le réglage clignotera dans ce cas, et la plaque de cuisson ne sera pas mise en marche.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou un système distinct de contrôle à distance.

Sécurité anti-surchauffe

- Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de durée de cuisson



- Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction.
- La durée dépend de la position de cuisson réglée :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est auto-matiquement désactivée après :
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heures
7	1,5 heures
8	1,5 heures
9	1,5 heures

La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Fonctionnement des touches sensibles

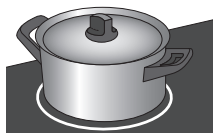
Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'une préparation soit trop cuite ou se dessèche, nous vous conseillons de surveiller de près la cuisson.



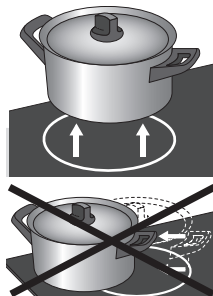
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte

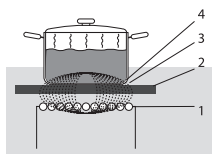
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque de cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.



Opération induction



La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

Casseroles



Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.

Attention

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - un fond épais de 2,25 mm ;
 - avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque 'Class induction'.



Conseil

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Lorsque l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadequat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium



Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée :

- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.



Attention

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

Le diamètre d'une casserole doit être au minimum de 9 cm (zone de cuisson de Ø 160) ou 12 cm (zone de cuisson de Ø 200). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Mise en marche et réglage de la puissance



Il y a 9 positions de réglage de la puissance.

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt.

Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.

- Effleurez la touche + de la zone de cuisson voulue pour l'activer. *Le point témoin de cette zone cesse de clignoter et les autres points disparaissent.*

- Réglez avec la touche + ou - la puissance. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).

Le réglage de puissance de la zone de cuisson active est affiché.

Les zones inactives affichent '0'.

- ▶ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche +, le réglage '1.' s'affiche.
- ▶ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche -, le réglage '9.' s'affiche.



Conseil

Maintenez la touche - ou + enfoncée pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

Détection de récipient



Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient et la position de réglage sélectionnée clignoteront tour à tour sur l'affichage, la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir les pages 10 et 11 : Casseroles).

Arrêt



Arrêt de la zone de cuisson

La zone de cuisson est allumée. L'affichage indique un réglage de puissance entre 1 et 9.

- Effleurez la touche + de la zone de cuisson pour l'activer. *Le point témoin s'affiche pour indiquer que cette zone est active.*

- Maintenez le contact avec la touche + de la zone de cuisson et la touche – simultanément, ou utilisez uniquement la touche – pour régler la puissance sur ‘ 0 ’. *La zone de cuisson est arrêtée, l’affichage indique ‘ 0. ’.*

Arrêt simultané de toutes les zones de cuisson

- Effleurez la touche marche/arrêt pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

Un bip unique est émis. Toutes les zones de cuisson sont arrêtées. L’affichage indique ‘ H ’ pour les zones de cuisson qui sont encore chaudes.



Remarque

Vous pouvez éteindre la plaque si la sécurité enfant est enclenchée.

Indicateur de chaleur résiduelle



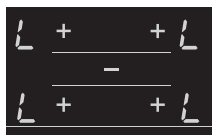
Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l’arrêt. L’affichage indique ‘ H ’ tant que la zone de cuisson est chaude.

Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d’une sécurité enfant qui permet de verrouiller l’appareil. La touche marche/arrêt fonctionne toujours, mais il est impossible de régler un niveau de puissance pour les zones de cuisson.

Activation de la sécurité enfant

- Effleurez la touche marche/arrêt.
Un bip court est émis et l’affichage de toutes les zones de cuisson indique ‘ 0 ’.
- Effleurez simultanément la touche + de la zone de cuisson à l’extrême droite et la touche –, puis (dans un délai de 10 secondes) à nouveau la touche + de cette même zone de cuisson.
L’affichage indique ‘ L ’ (pour locked, verrouillé) pour chacune des zones de cuisson.



Déverrouillage des touches pour la cuisson

- Effleurez la touche marche/arrêt.

Un bip court est émis et l'affichage de toutes les zones de cuisson indique ' L '.



- Effleurez simultanément la touche + de la zone de cuisson à l'extrême droite et la touche –.
L'indication ' L ' disparaît de toutes les zones de cuisson, remplacée par ' 0. ' et le point témoin clignotant. Si l'une des zones de cuisson est encore chaude, ' 0 ' et ' H ' sont affichés alternativement.
- Vous pouvez désormais régler la puissance des zones de cuisson.
 - Si vous arrêtez la plaque, la sécurité enfant sera active lors de la prochaine mise en marche.

Désactivation de la sécurité enfant

- Effleurez la touche marche/arrêt.

Un bip court est émis et l'affichage de toutes les zones de cuisson indique ' L '.

- Effleurez simultanément la touche + de la zone de cuisson à l'extrême droite et la touche –, puis (dans un délai de 10 secondes) à nouveau la touche –.
*Le ' 0. ' s'affiche et disparaît pour chaque zone de cuisson.
La sécurité enfant est désactivée.*



Conseil

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque, pour éviter de l'allumer accidentellement.

Le minuteur de désactivation

Vous pouvez utiliser le minuteur de désactivation pour arrêter les zones de cuisson automatiquement. Les 4 minuteurs peuvent être utilisés ensemble.

Utilisation du minuteur de désactivation

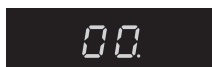
- Placez une casserole sur la zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt.
Un bip court est émis et l'affichage de toutes les zones de cuisson indique ' 0. '.
- Effleurez la touche + pour allumer la zone de cuisson (celle que vous souhaitez éteindre automatiquement).
Le point témoin de cette zone cesse de clignoter et les autres points disparaissent.



- Utilisez la touche + ou - pour choisir le réglage correct.
- Effleurez la touche de minuterie pour activer la minuterie de cette zone.
Un témoin indique la zone de cuisson à laquelle la minuterie est liée ou peut être liée.
- Effleurez encore la touche de minuterie pour régler la durée (0 à 99 minutes).
 - Effleurez la touche – pour atteindre directement 60 minutes.
 - Vous pouvez maintenir le contact avec la touche minuterie ou la touche – pour régler la durée plus rapidement.
 - Vous pouvez modifier le temps de cuisson restant à tout moment en sélectionnant la minuterie, à l'aide de la touche de minuterie et de la touche –. Vérifiez que la zone correcte est activée (point témoin) avant d'effleurer la touche de la minuterie.
- Une fois le temps de cuisson défini écoulé, la zone s'arrête et un signal sonore est émis. Vous pouvez arrêter le signal sonore à la fin du temps de cuisson en effleurant la touche de la minuterie.
 - La minuterie cesse automatiquement de clignoter et d'émettre le signal sonore après 2 minutes.

Utilisation de la minuterie comme minuterie de cuisine standard

- Effleurez la touche marche/arrêt.
L'affichage de toutes les zones de cuisson indique ' 0 '.
- Effleurez la touche de la minuterie pour activer celle-ci.
- Effleurez encore la touche de minuterie pour régler la durée (0 à 99 minutes).
 - Effleurez la touche – pour atteindre directement 60 minutes.
 - Vous pouvez maintenir le contact avec la touche minuterie ou la touche – pour régler la durée plus rapidement.
 - Vous pouvez modifier le temps de cuisson restant à tout moment en sélectionnant la minuterie et en utilisant la touche de minuterie et la touche –.
- Une fois la durée définie écoulée, un signal sonore est émis. Vous pouvez arrêter le signal sonore à la fin du temps de cuisson en effleurant la touche de la minuterie.
 - La minuterie cesse automatiquement de clignoter et d'émettre le signal sonore après 2 minutes.



Arrêt de la minuterie de cuisine standard

- Effleurez la touche de la minuterie pour activer celle-ci.
- Effleurez simultanément la touche de la minuterie et la touche –. *L’affichage indique ‘ 00. ’ et la minuterie de cuisine est arrêtée.*

Dispositif automatique de portée à ébullition

Le dispositif automatique de portée à ébullition est idéal pour faire bouillir l’eau de cuisson très rapidement et ensuite faire poursuivre la cuisson à une puissance inférieure. La plaque de cuisson passe automatiquement à la position de cuisson douce.

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt.
Un signal sonore est émis, le chiffre ‘ 0. ’ apparaît sur l’affichage de chaque zone.

- Effleurez la touche + de la zone de cuisson voulue pour l’activer.
Le point témoin de cette zone cesse de clignoter et les autres points disparaissent.

- Effleurez la touche – une fois pour choisir le réglage 9, puis la touche + une fois pour choisir le réglage ‘ A. ’.
- Réglez dans les 5 secondes une position de cuisson douce avec la touche – (1 à 8).

Dès que la position de cuisson douce est réglée, le symbole ‘ A. ’ et la position de cuisson douce réglée apparaissent successivement sur l’écran en clignotant. Dès que le temps de portée à ébullition est écoulé, le clignotement s’arrête et la position de cuisson douce apparaît en continu sur l’écran.



Le tableau suivant indique l’ensemble des réglages de cuisson et les temps de préchauffage.

La position de cuisson douce	Le temps de portée à ébullition
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

Cuisson saine

Point de fumée des différentes sortes d'huiles

Pour une cuisine saine, Pelgrim conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

Tableaux de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez le réglage 9 pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte minute.

Utilisez le réglage 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- friture.

Utilisez le réglage 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- sauter des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés.

Utilisez les réglages 6 et 5 pour :

- mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire les tranches minces de viande.

Utilisez les réglages 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- la viande en daube ;
- étuver des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

Nettoyage

Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



N'utilisez jamais

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Généralités

N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.pelgrimservice.nl'.

Symptom	Cause possible	Solution
Les signes (...) s'affichent à la mise en marche.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran s'affiche le symbole de détection de récipient après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée (voir p. 10 et 11).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Effleurez une touche pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).

PANNES

Symptom	Cause possible	Solution
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
La plaque de cuisson s'éteint sans raison.	Vous avez appuyé par inadvertance sur la touche marche/arrêt ou appuyé simultanément sur deux touches.	Rallumez la plaque de cuisson.
La plaque de cuisson s'éteint pendant l'utilisation, un bip est émis jaque 10 secondes. et l'écran s'affiche code de panne ER03.	Quelque chose a débordé ou un objet se trouve sur le panneau de commande.	Nettoyez la plaque de cuisson ou retirez l'objet puis continuez à cuisiner.
Code de panne ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne U400	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne 	La plaque de cuisson est verrouillée.	Voir page 13 et 14 ; 'Sécurité enfant'.
Code de panne 	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche.	Appuyez brièvement sur les touches.
Autres codes d'erreur.	Autres.	Contactez le service après-vente.

Les points qui méritent votre attention

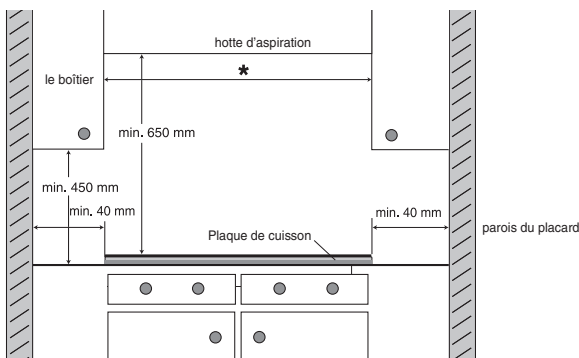
Mesures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement (par exemple type HO7RR) doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

Périmètre de sécurité

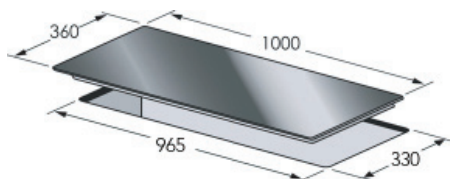
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

* min. 1000 mm



Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.



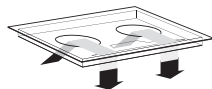
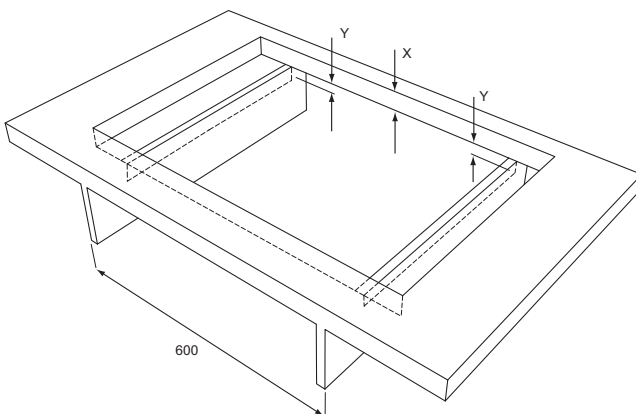
Lorsque vous utilisez un meuble de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 46 mm, vous devez faire une entaille de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.

Dimensions d'encastrement

dans la masse

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

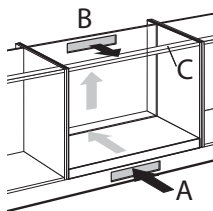
$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



Ventilation

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie.

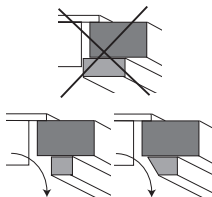
L'air frais se aspirer en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil. La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.



Encastrer au-dessus d'un four ou d'un tiroir ou d'un panneau fixe

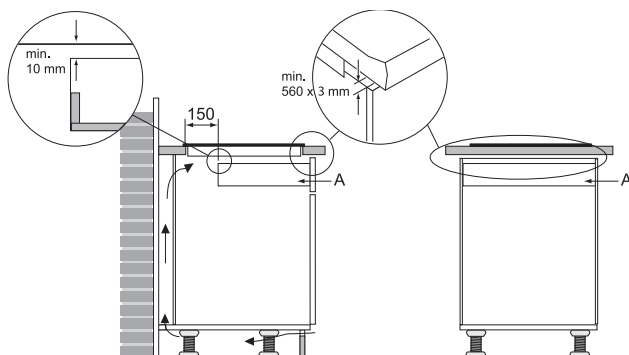
La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.

INSTALLATION



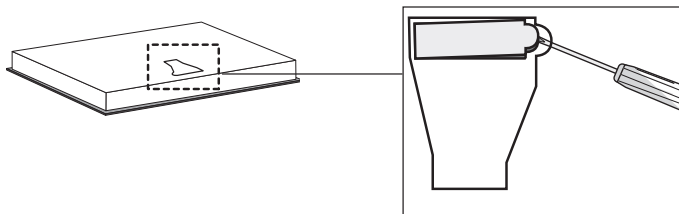
Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

Les ouvertures de ventilation situées sur la face inférieure de l'appareil ne doivent pas être bouchées par un tiroir. S'il y a un tiroir, une fente d'une largeur au moins égale à celle de l'appareil doit être pratiquée sur la paroi avant du tiroir. Un espace de 10 mm au moins doit être laissé entre le tiroir A et la plaque de cuisson.



Branchement électrique

Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'enveloppe des câbles doit être en caoutchouc. En cas de pannes, consultez le tableau de aux pages 20 et 21. En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.

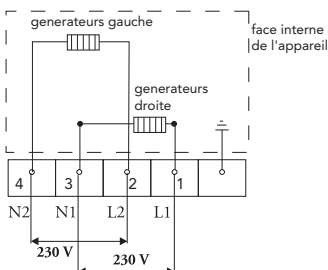


Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

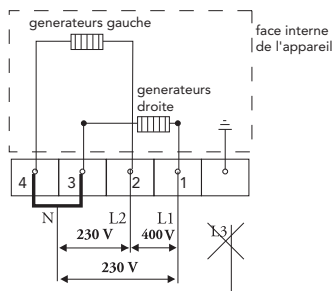
Branchements courantes :

- Connexion 2 phases avec 2 neutres (2L 2N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~.

Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x).
Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.

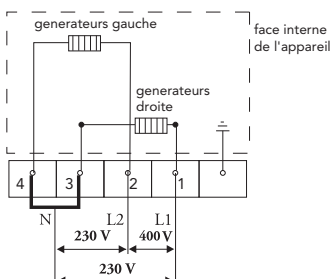


- Connexion 3 phases avec 1 neutre (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~. Entre les phases, il peut y avoir une tension de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 3-4. La phase 3 ne sera pas chargée. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



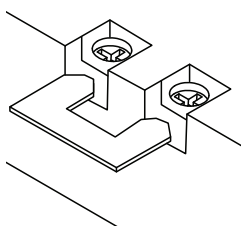
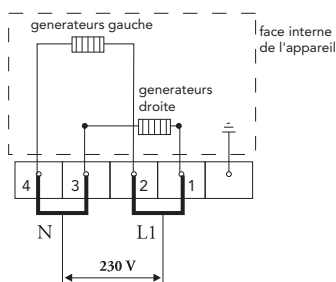
- Connexion 2 phases avec 1 neutre (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. **Lorsque la tension de 400 V ~ n'est pas présente entre les phases, c'est que dans l'armoire électrique deux fils ont été dérivés de la même phase, la plaque de cuisson doit être connectée à 2 fils neutres. Voir plus haut : 2 phases avec 2 neutres.**

Placez un pont de liaison entre les points de connexion 3-4.
 Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x).
 Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



Branchement speciale :

- Branchement à 1 phase (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~.
- Placez les ponts de liaison entre les points de connexion 1-2 et 3-4. Votre groupe doit être équipé de fusibles de 32 A au minimum. Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 6 mm² au minimum.



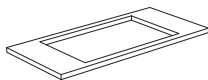
Les pièces d'accouplement présentes sur la barrette à bornes vous permettent d'effectuer les branchements requis, comme indiqué sur les illustrations précédentes

Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle.

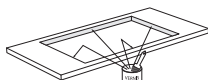
Le point de raccordement, la prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.

INSTALLATION

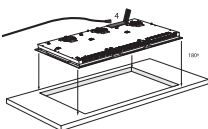
Encastrement



Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.

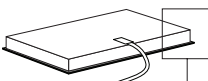


Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.

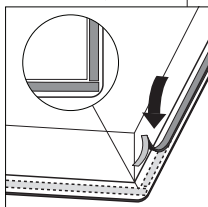


Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.

Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir p. 24, 25 et 26).

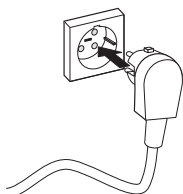
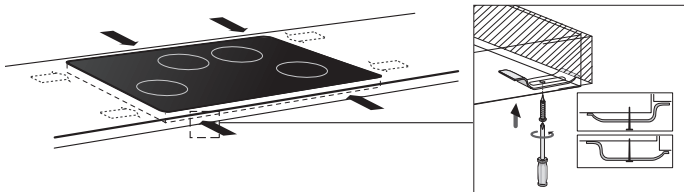


Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.



Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.

Fixez la plaque avec les attaches fournies. Dans le cas de plans de travail d'une épaisseur inférieure à 35 mm, un bloc d'entretoise doit être appliqué entre les attaches et le plan de travail. Les vis doivent être fixes dans les trous perforés.



Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.

Données techniques

Ces appareils sont conformes aux directives de la CE.

Type de plaque de cuisson	IDK5104
Induction	x
Branchement	230V - 50Hz
Puissance maximale zones de cuisson	
À gauche	2,3 kW (Ø200)
Centre à gauche	1,4 kW (Ø160)
Centre à droite	1,4 kW (Ø160)
À droite	2,3 kW (Ø200)
Puissance connectée	
L1	3700 W
L2	3700 W
L3	
Puissance connectée totale	7400 W
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil longueur x largeur	1000 x 360 mm
Profondeur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	50 mm
Dimensions évidement longueur x largeur	980 x 340 mm
Espace minimum entre évidement et paroi arrière	40 mm
Espace minimum entre évidement et paroi latérale	40 mm

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	5

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	6
Elektro Anschluss und Reparatur	6
Während Gebrauch	6
Temperatursicherung	8
Begrenzung der Kochdauer	8

Gebrauch

Funktion der Berührungstasten	9
Induktionskochen	9
Funktionsweise der Induktion	10
Töpfe	10

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Leistung	12
Topferkennung	12
Die Kochplatte ausschalten	12
Anzeige für Restwärme	13
Kindersicherung	13
Abschaltung per Timer	14
Automatische Kochfunktion	16

Kochen

Gesund kochen	17
Kochstufe	17

Pflege

Reinigen	19
----------	----

Störungen

Allgemein	20
Störungstabelle	20

Installation

Worauf Sie achten müssen	22
Elektro Anschluss	24
Einbau	27
Technische Daten	28

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	29
-------------------------------------	----

Einführung

Dieses Induktionskochfeld wurde für echte Hobbyköche entwickelt. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist komfortabel, da das Kochfeld schnell reagiert und auf eine sehr geringe Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung können Speisen sehr schnell zum Kochen gebracht werden. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen sorgen auch für Komfort beim Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich von der Arbeit mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Erzeugung von Hitze verwendet. Dies bedeutet, dass Sie nicht einfach jede Art von Topf verwenden können. Im Kapitel 'Töpfe' finden Sie weitere Informationen hierzu.

Für höchste Sicherheit verfügt das Induktionskochfeld über mehrere Temperatursicherungen und eine Restwärmanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Induktionskochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

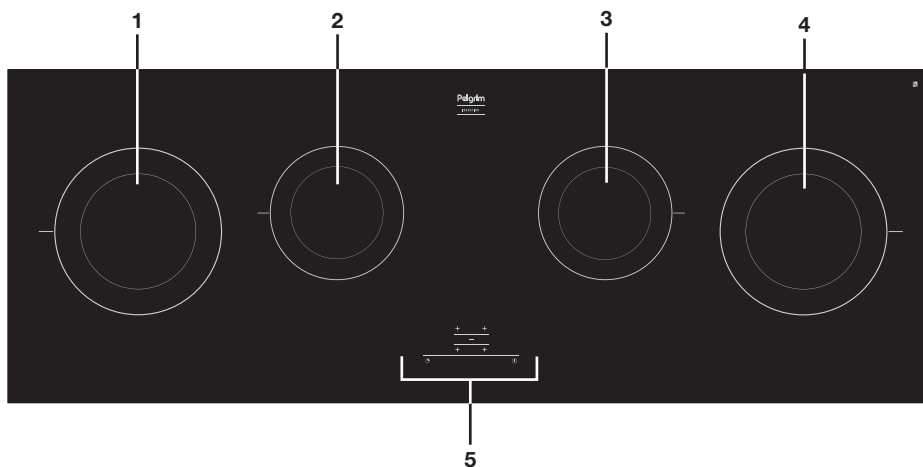
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigefügte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Kochspass!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

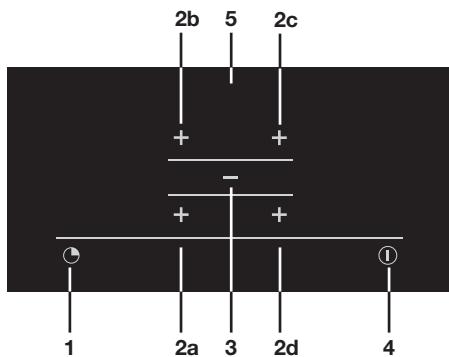
Beschreibung



1. Kochzone links Ø200 - 2,3 kW
2. Kochzone Mitte links Ø160 - 1,4 kW
3. Kochzone Mitte rechts Ø160 - 1,4 kW

4. Kochzone rechts Ø200 - 2,3 kW
5. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Timer-Taste
- 2a. + Taste für Kochzone links
- 2b. + Taste für Kochzone Mitte links
- 2c. + Taste für Kochzone Mitte rechts
- 2d. + Taste für Kochzone rechts
3. - Taste
4. Taste Ein/Aus
5. Timer display

Worauf Sie achten müssen



- Induktionskochen ist äusserst sicher. Das Kochfeld verfügt über verschiedene Sicherungen, wie etwa eine Restwärmeanzeige und eine Kochdauerbegrenzung. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

Elektro Anschluss und Reparatur



- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bitte nie das Gehäuse des Gerätes öffnen. Das Gerät darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.

Während Gebrauch



- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie immer an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben. Auch bei den automatischen Kochprogrammen.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entsteht, fällt nicht unter die Garantie. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiss und möglicherweise beschädigt.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Unterseite des Kochfeld und dem Schubladeninhalt.

- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade.
- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.
- Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm. Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung. Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser. Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Dunstabzugshaube.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen worden ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Servicedienst an.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten und Brandwunden verursachen.
- Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfelds.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/ Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, wird die Kochaktivität automatisch gestoppt. Gewöhnen Sie sich an, das Kochfeld oder die Zone immer nach Gebrauch auszuschalten, um ein unbefugtes Einschalten zu verhindern.

- Ein kleiner Gegenstand, wie etwa ein kleiner Topf (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, wird von dem Kochfeld nicht als Topf/ Kochgeschirr erkannt. Das Display zeigt das Topferkennungssymbol und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.
- Das Gerät soll nicht mittels eines externen Timer oder separate Remote-Control-System betrieben werden.

Temperatursicherung

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser Sensor kontrolliert ununterbrochen die Temperatur des Topfbodens und der Teile des Kochfelds, um jedes Risiko von Überhitzung, etwa durch einen ‘trockengekochten’ Topf, auszuschalten. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt, oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Begrenzung der Kochdauer



- Wenn eine Kochzone für eine ungewöhnlich lange Zeit eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der gewählten Kochleistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Automatisch ausgeschaltet nach:
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Funktion der Berührungstasten

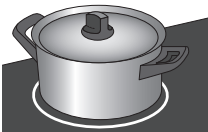
An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Das Kochfeld darf nicht mit anderen Gegenständen bedient werden; schalten Sie es z. B. nicht ein, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

Induktionskochen

Induktionskochen ist schnell

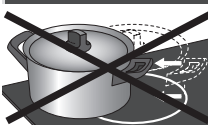
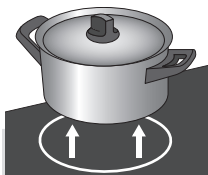
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

Die Leistung passt sich an

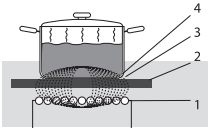
- Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis das Gericht im Topf den Siedepunkt erreicht.



Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Funktionsweise der Induktion



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

In dem Gerät wird ein magnetisches Feld errichtet. Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf eine Kochzone gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erhitzt den Topfboden.

Komfortabel

Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Auf der niedrigsten Stufe können Sie beispielsweise Schokolade direkt in der Pfanne schmelzen oder Gerichte/Zutaten im Wasserbad erwärmen.

Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfelds können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Garen dauert genauso lange wie auf einem anderen Kochfeld.

Sauber

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Dadurch, dass die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können keine Speisereste einbrennen.

Sicher

Die Hitze wird in dem Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird daher nicht heißer als der Topf. Dadurch bleibt die Kochzone etwas kühler als etwa ein keramisches Kochfeld oder ein Gasbrenner. Nach dem Wegnehmen des Topfes kühlt die Kochzone schnell ab.

Töpfe



Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Achtung

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - ▷ einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
 - ▷ einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem 'ClassInduction' Gütezeichen.



Tip

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden vom Magneten angezogen wird.

Geeignet	Nicht geeignet
Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Achtung

Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr:

- auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen.



Achtung

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden könnte die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass das Glaskeramik-Kochfeld springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

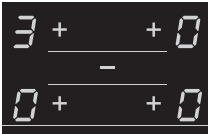
Topf-Mindestdurchmesser

Der Topf-Mindestdurchmesser beträgt 9 cm (Kochzone Ø160) oder 12 cm (Kochzone Ø200). Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.

Einschalten und Einstellen der Leistung



Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden.

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.

Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch abgeschaltet.

- Berühren Sie die Taste + der gewünschten Kochzone ein Mal, um diese zu aktivieren.

Punkt in der Anzeige für diese Zone hört auf zu blinken und die anderen Punkte verlöschen.

- Nehmen Sie mit den Tasten + und – die richtige Einstellung vor. Die Kochplatte startet automatisch in der gewählten Einstellung (wenn ein Topf erkannt wird).

Die Leistungseinstellung der aktiven Kochzone wird angezeigt.

Die inaktiven Zonen zeigen '0' an.

- Wenn die Taste + zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige '1.'.
- Wenn die Taste - zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige '9.'.



Tipp

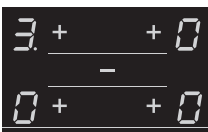
Sie können die Tasten + oder – drücken und halten, um schneller die gewünschte Leistung einzustellen.

Topferkennung



Wenn die Kochplatte keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, wird im Display das Topferkennungssymbol angezeigt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet. Wenn innerhalb einer Minute kein (eisenhaltiger) Topf in die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus (siehe auch Seite 10 und 11 'Töpfe').

Ausschalten



Eine Kochzone ausschalten

Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird eine Leistung zwischen 1 und 9 angezeigt.

- Berühren Sie die Taste + der entsprechenden Kochzone, um diese zu aktivieren.

Ein Punkt erscheint im Display, um die Bereitschaft anzuzeigen.

- Drücken und halten Sie die Taste + der Kochzone und die Taste – gleichzeitig, oder stellen Sie die Leistung mit nur der Taste – auf '0'.
Die Kochzone wird ausgeschaltet, im Display steht '0'.

Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochzonen

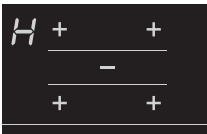
- Berühren Sie die Taste Ein/Aus, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.
Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet. Im Display wird 'H' für die Kochzonen angezeigt, die noch heiß sind.



Tip

Die Kochplatte kann auch bei eingeschalteter Kindersicherung abgeschaltet werden.

Anzeige für Restwärme



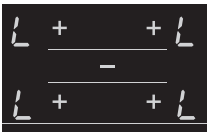
Eine Kochzone, die intensive genutzt wurde, hält nach der Abschaltung noch einige Minuten die Wärme. Im Display wird 'H' angezeigt, so lange die Kochzone noch heiß ist.

Kindersicherung

Ihre Induktionskochplatte ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der das Gerät gesperrt werden kann. Die Taste Ein/Aus funktioniert zwar, aber es kann keine Leistung für die Kochzonen eingestellt werden.

Einschalten der Kindersicherung

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.
Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt.
- Berühren Sie gleichzeitig die Taste + der Kochzone ganz rechts und die Taste – und dann erneut (innerhalb von 10 Sekunden) die Taste + der Kochzone ganz rechts.
Im Display wird für jede Kochzone ein 'L' angezeigt.



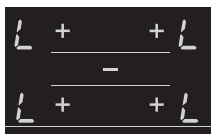
Entsperren der Tasten

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.
Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird 'L' angezeigt.
- Berühren Sie gleichzeitig die Taste + der Kochzone ganz rechts und die Taste –.
Das 'L' für alle Kochzonen verschwindet im Display und es erscheint '0.' mit einem blinkenden Punkt. Wenn die Kochzone noch heiß ist, wechseln sich die Anzeige von '0.' und 'H' ab.
- Jetzt kann die Leistung der Kochzonen eingestellt werden.
 - Wenn Sie die Kochplatte abschalten, ist die Kindersicherung beim nächsten Einschalten aktiviert.



Die Kindersicherung ausschalten

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.
Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird 'L' angezeigt.
- Berühren Sie gleichzeitig die Taste + der Kochzone ganz rechts und die Taste – und dann ein weiteres Mal (innerhalb von 10 Sekunden) die Taste –.
Im Display erscheint '0.' und verschwindet daraufhin wieder bei jeder Kochzone. Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.



Tipp

Schalten Sie vor dem Reinigen der Kochplatte die Kindersicherung ein, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.

Abschaltung per Timer

Sie können einstellen, dass die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet werden. Die vier Timer können gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen der Abschaltung per Timer

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.
Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt.
- Berühren Sie die Taste +, um die Kochzone, die automatisch abgeschaltet werden soll, einzuschalten.



Der Punkt in der Anzeige für diese Zone hört auf zu blinken und die anderen Punkte verschwinden.

- Nehmen Sie mit den Tasten + und – die richtige Einstellung vor.
- Berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer für diese Zone zu aktivieren.

Ein Licht zeigt die Kochzone an, zu der der Timer zugeordnet ist oder zugeordnet werden kann.

- Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Zeit einzustellen (0-99 Min.).
 - Berühren Sie die Taste –, um sofort zur 60 Minuten-Einstellung zu gelangen.
 - Sie können die Timer-Taste oder die Taste – drücken und halten, um schneller die gewünschte Zeit einzustellen.
 - Sie können die verbleibende Kochzeit jederzeit während des Kochens ändern, indem Sie den Timer anwählen und die Timer-Taste und die Taste – verwenden. Stellen Sie sicher, dass die richtige Zone aktiviert ist (Anzeige eines Punkts), bevor Sie die Timer-Taste berühren.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Zone ab und ein Signalton wird ausgegeben. Der Signalton am Ende der Kochzeit kann durch Druck auf die Timer-Taste abgeschaltet werden.
 - Der Signalton und das Blinken stoppt automatisch nach 2 Minuten.

Den Timer als normale Küchenuhr verwenden

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus, um die Kochplatte zu aktivieren.
In der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt.
- Berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer zu aktivieren.
- Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um die Zeit einzustellen (0-99 Min.).
 - Berühren Sie die Taste –, um sofort zur 60 Minuten-Einstellung zu gelangen.
 - Sie können die Timer-Taste oder die Taste – drücken und halten, um schneller die gewünschte Zeit einzustellen.
 - Sie können die verbleibende Zeit jederzeit ändern, indem Sie den Timer anwählen und die Timer-Taste und die Taste – verwenden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird ein Signalton ausgegeben. Der Signalton nach Ablauf der Zeit kann durch Druck auf die Timer-Taste abgeschaltet werden.
 - Der Signalton und das Blinken stoppt automatisch nach 2 Minuten.



Die normale Küchenuhr abschalten

- Berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer zu aktivieren.
- Berühren Sie gleichzeitig die Timer-Taste und die Taste –.
Im Display wird '00.' angezeigt und die Küchenuhr wird abgeschaltet.

Automatische Kochfunktion

Diese Funktion vereinfacht das Kochen, weil keine Interaktion notwendig ist. Die Kochzone wird erst mit maximaler Leistung aufgeheizt, um sie schnell auf die gewünschte Kochtemperatur zu bringen, wonach die Leistung automatisch auf den voreingestellten Wert reduziert wird.

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.
Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt.
- Berühren Sie die Taste + der gewünschten Kochzone ein Mal, um diese zu aktivieren.
Der Punkt in der Anzeige für diese Zone hört auf zu blinken und die anderen Punkte verlöschen.
- Berühren Sie die Taste - einmal, um die Einstellung 9 zu wählen und berühren Sie dann die Taste + einmal, um die Einstellung 'A.' zu wählen.
- Stellen Sie die gewünschte Leistung (1 bis 8) für den Kochvorgang innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste - ein.
*Sobald die Einstellung für den Kochvorgang vorgenommen wurde, blinken abwechseln 'A.' und die eingestellte Leistung im Display.
Wenn die Aufheizphase abgelaufen ist, hört das Blinken auf und die Einstellung für den Kochvorgang wird dauerhaft im Display angezeigt.*



Aus der Tabelle unten können Sie die Einstellungen für den Kochvorgang sehen, und wie lange die jeweilige Aufheizphase dauert.

Einstellung für den Kochvorgang	Aufheizphase in Minuten
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten empfiehlt Pelgrim, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freierwerden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Olivenöl extra vergine	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

Kochstufe

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

Verwenden Sie Stufe 9 für:

- Schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Gare Kartoffeln braten;
- Fritieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck oder Schinken;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:

- Durchkochen von Gerichten;
- Garen von grossen Mengen;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Reinigen

Tip

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.



Niemals verwenden

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Allgemein

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Induktionskochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.pelgrimservice.nl'.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der Inbetriebnahme erscheinen Symbole (...) in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, zeigt das Display das Topferkennungssymbol.	Der Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. (zvgl. die Seiten 10 und 11).
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Timer eingestellte Zeit ist verstrichen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Das Kochfeld wird einfach ausgeschaltet.	Sie haben versehentlich auf den Ein-/Ausschaltknopf gedrückt oder zwei Tasten gleichzeitig bedient.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Die Kochplatte schaltet sich während der Benutzung aus, Sie hören 10 Sekunden ein Signal und es erscheint Fehlercode ER03 im Display.	Es ist etwas übergekocht oder es liegt ein Gegenstand auf der Kochzone.	Reinigen Sie die Kochplatte oder entfernen Sie den Gegenstand und kochen Sie weiter.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E2.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode 	Die Kochplatte ist gesperrt.	Siehe Seite 13 und 14; Kindersicherung.
Fehlercode 	Sie haben eine Taste zu lang gedrückt.	Drücken Sie die Tasten nicht zu lang.
Weitere Fehlercodes.	Übrige.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

Worauf Sie achten müssen

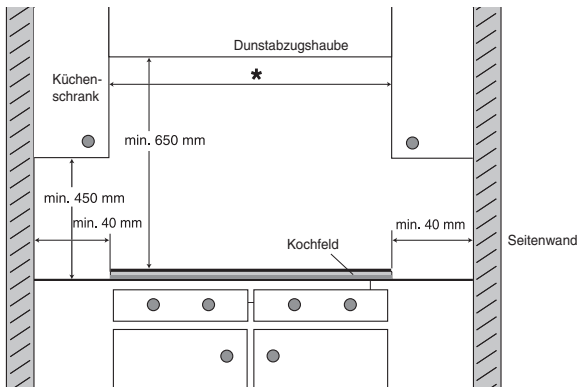
Sicherheitsvorschrift Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muß geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel soll frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, sorgen Sie dafür, dass ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung angebracht ist.
- Die Arbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, muss flach sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>85\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemässen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter freier Platz

Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.

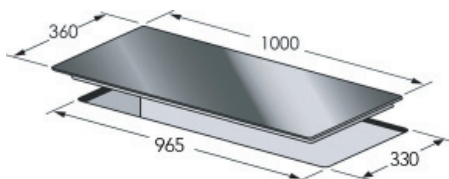
* min. 1000 mm



INSTALLATION

Einbaumaße

In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

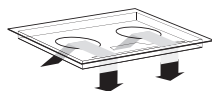
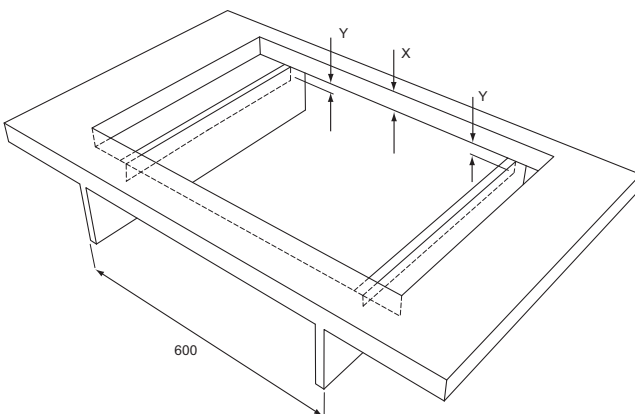


Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 46 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.

Einbaumaße im Korpus

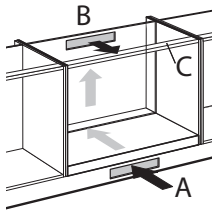
$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



Belüftung

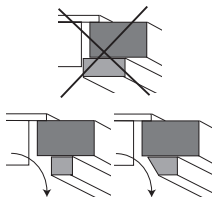
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite und Unterseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet. Bei einer unzureichenden Luftumwälzung schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus.



Einbau oberhalb eines Ofens, einer Schublade oder einer festen Blende

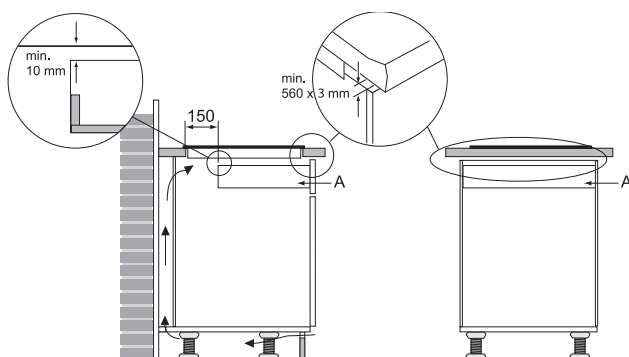
Die Belüftung geschieht über die Leiste (A) und die Rückseite des Schrankes (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (mind. 100 cm²) aus. Die Luftzufuhr A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, eine andere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.

INSTALLATION



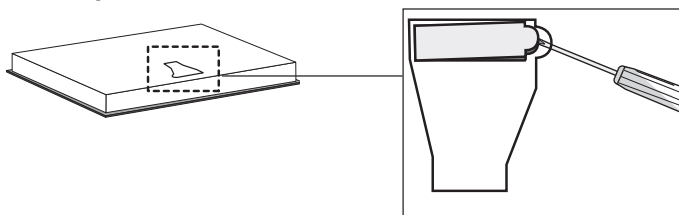
Sorgen Sie dafür, dass die Querlatte die Luftdurchfuhr nicht behindert. Hobeln oder sägen Sie die Querlatte C wenn nötig sauber ab.

Eine Schublade darf die Ventilationsöffnungen an der Unterseite des Geräts nicht verschließen. Bei einer Schublade muss an der Vorderseite ein Spalt angebracht werden, der mindestens so breit wie das Gerät ist. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss mindestens 10 mm betragen.



Elektro Anschluss

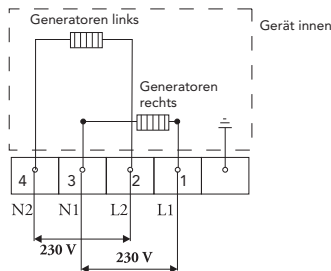
Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel, je nach den geltenden Vorschriften. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein. Konsultieren Sie bei Störungen die Tabelle auf den Seiten 20 und 21. An der Unterseite des Geräts befindet sich ein Aufkleber mit den Anschlussschemata. Die Anschlussklemmen sind zugänglich, wenn Sie das Anschlusskästchen an der Unterseite öffnen. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlusskästchens mithilfe eines Schraubendrehers.



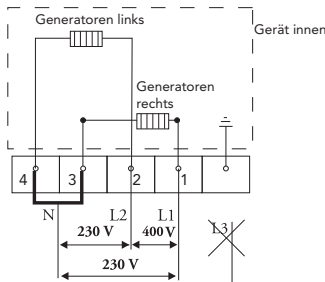
Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass ein omnipolare Schalter in der Zuführleitung mit einem Abstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Häufig vorkommenden Anschlüsse:

- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2L 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

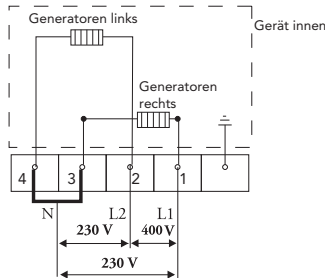


- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. Eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 3-4 anbringen. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



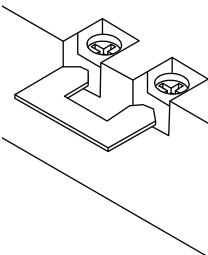
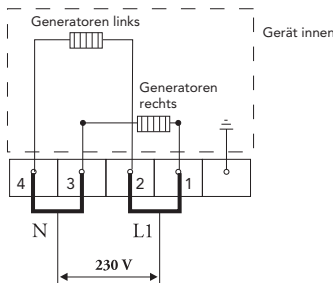
- 2 Phasen mit 1 Nullanschlüss (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. **Wenn zwischen den Phasen keine Spannung von 400 V ~ vorhanden ist, sind zwei Drähte im Zählerkasten von derselben Phase abgezweigt. Dann muss das Kochfeld mit zwei Nulldrähten (zwei Phasen mit zwei Nullen)**

angeschlossen werden. Eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 3-4 anbringen. Ihre Gruppe sind mit mindestens 16 A (2x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



Spezialanschlüsse:

- Einphasenanschluss (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 3-4 anbringen. Ihre Gruppe ist mit mindestens 32 A abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.



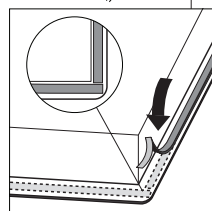
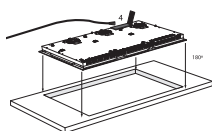
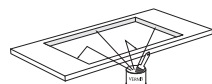
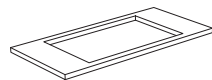
Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

INSTALLATION

Einbau



Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen, im Hinblick auf Abmessungen und Belüftung.

Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

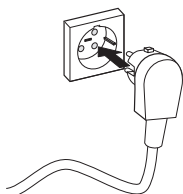
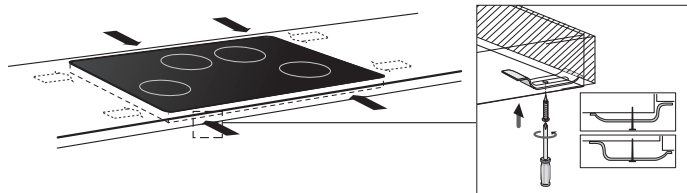
Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.

Anschlusskabel gemäß den daran gestellten Anforderungen am Gerät befestigen (siehe Seite 24, 25 und 26).

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminium- profile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücken schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.

Befestigen Sie die Kochplatte mit Hilfe der beiliegenden Klemmen. Bei Arbeitsflächen, die dünner als 35 mm sind, müssen zwischen Klemmen und Arbeitsfläche Füllklötzchen eingefügt werden. Die Schrauben müssen in die vorgeprägten Löcher geschraubt werden.



Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.

Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder lzeigt einen Fehlercode im Display.

Technische Daten

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	IDK5104
Induktion	x
Anschluss	230V - 50Hz
Maximale Kochzonenleistung	
Links	2,3 kW (Ø200)
Mitte links	1,4 kW (Ø160)
Mitte rechts	1,4 kW (Ø160)
Rechts	2,3 kW (Ø200)
Anschlusswert	
L1	3700 W
L2	3700 W
L3	
Gesamtanschlusswert	7400 W
(Einbau-) Maße	
Gerätelänge x -breite	1000 x 360 mm
Einbautiefe ab Oberkante Arbeitsplatte	50 mm
Sägemeß Länge x Breite	980 x 340 mm
Mindestabstand Sägemeß zur Rückwand	40 mm
Mindestabstand Sägemeß zur Seitenwand	40 mm

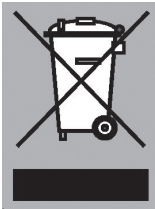
Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Sie erhalten Informationen hierzu bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	5

Safety instructions

What you should pay attention to	6
Connection and repair	6
During use	6
Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8

Use

Using the touch controls	9
Induction cooking	9
How does induction work	10
Pans	10

Operation

Switching on the hob and setting the power	12
Pan detection	12
Switching off the hob	12
Residual warmth indicator	13
Child lock	13
Switch-off timer	14
Automatic cooking function	16

Cooking

Healthy cooking	17
Cooking settings	17

Maintenance

Cleaning	19
----------	----

Faults

General	20
Troubleshooting table	20

Installation

What you need to consider	22
Electrical connection	24
Building in	27
Technical details	28

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	29
-------------------------------------	----

Introduction

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

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

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

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

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

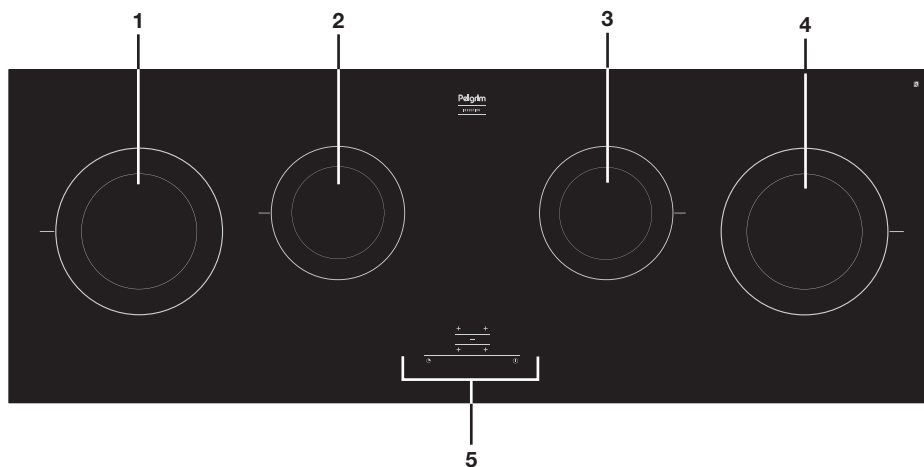
The manual also serves as reference material for service technicians.

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!

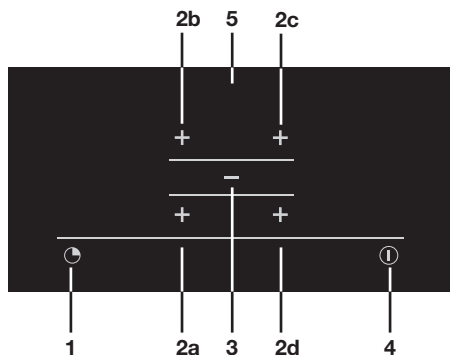
YOUR INDUCTION HOB

Description



- 1. Cooking zone left Ø200 - 2,3 kW
- 2. Cooking zone middle left Ø160 - 1,4 kW
- 3. Cooking zone middle right Ø160 - 1,4 kW
- 4. Cooking zone right Ø200 - 2,3 kW
- 5. Control panel

Control panel



- 1. Timer button
- 2a. + button for cooking zone left
- 2b. + button for cooking zone middle left
- 2c. + button for cooking zone middle right
- 2d. + button for cooking zone right
- 3. - button
- 4. On/Off button
- 5. Timer display

What you should pay attention to



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

Connection and repair



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

During use



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



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

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.

Cooking-time limiter



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

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

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

Using the touch controls

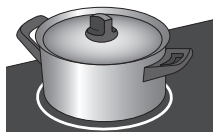
The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

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

Induction cooking

Induction cooking is fast

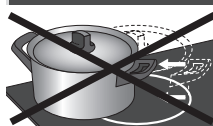
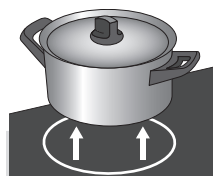
- To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



No heat loss and cold handles with induction cooking.

The power will be adjusted

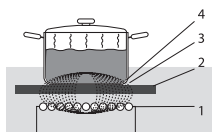
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Attention

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

How does induction work



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

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

Easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in a bain-marie.

Fast

Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.

Attention

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



**Tip**

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

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

**Attention**

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

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

**Attention**

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

Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be at least 9 cm (cooking zone Ø160) or at least 12 cm (cooking zone Ø200). You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

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

Switching on the hob and setting the power



The power has 9 settings.

- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button.

You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after 10 seconds.

- Touch the + button of the desired cooking zone once to activate the cooking zone.

The dot indication for this zone will stop flashing and the other dots will disappear.

- Use the + button or the - button to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting (if it detects a pan). *The power setting of the active cooking zone is displayed. The zones that are not active will show '0'.*

- Touching the + button for the first time displays setting '1'.
- Touching the - button for the first time displays setting '9'.



Tip

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

Pan detection



If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the display will show the pan detection symbol and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also page 10 and 11 'Pans').

Switching off the hob



Switching off one cooking zone

The cooking zone is switched on. The display shows a power setting between 1 and 9.

- Touch the + button of the cooking zone to activate the zone. *The dot indication will appear in the display to indicate that this zone is active.*

- Touch and hold the + button of the cooking zone and the - button at the same time, or only use the - button to set the power to '0'.
The cooking zone is switched off, the display will show '0'.

Switching off all of the cooking zones at the same time

- Touch the On/Off button to switch off all of the cooking zones at the same time.
You will hear a single bleep. All cooking zones are switched off.
The display will show 'H' for the cooking zones that are still hot.



Note

You can switch off the hob if the child lock is set.

Residual warmth indicator



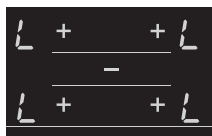
A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. The display shows 'H' as long as the cooking zone is hot.

Child lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. The On/Off button still works, but you cannot set a power lever for the cooking zones.

Switching on the child lock

- Touch the On/Off button.
You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0'.
- Touch simultaneously the + button of the most right cooking zone and the - button and then (within 10 seconds) touch the + button of the most right cooking zone again.
In the display an 'L' (locked) appears for each cooking zone.



Unlock the buttons for cooking purposes

- Touch the On/Off button.
You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show 'L'.



- Touch simultaneously the + button of the most right cooking zone and the - button.

In the display the 'L' disappears for each cooking zone and '0.' appears with a blinking dot indication. If a cooking zone is still hot, you will see alternating '0.' and 'H'.

- Now you can set power to the cooking zones.
 - If you switch off the hob, the next time you switch it on the child lock will be active.

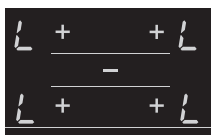
Switching off the childlock

- Touch the On/Off button.

You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show 'L'.

- Touch simultaneously the + button of the most right cooking zone and the - button and then (within 10 seconds) touch the - button again.

In the display the '0.' appears and then disappears for each cooking zone. The child lock is switched off.



Tip

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

Switch-off timer

You can use the switch-off timer to switch off the cooking zones automatically. The 4 timers can be used together.

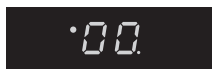
Using the switch-off timer

- Put a pan on the cooking zone.
- Touch the On/Off button.

You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'.
- Touch the + button to switch on the cooking zone (that you want to switch off automatically).

The dot indication for this zone will stop flashing and the other dots will disappear.
- Use the + button or the - button to choose the correct setting.

OPERATION



- Touch the timer button to activate the timer of this zone.
A light indicates the cooking zone to which the timer is or can be linked.
- Touch the timer button again to set the time (0-99 min.).
 - Touch the - button to go to 60 minutes immediately.
 - You can touch and hold the timer button or the - button to set the desired time faster.
 - You can change the remaining cooking time at any moment during preparation by selecting the timer and using the timer button and - button. Make sure the correct zone is activated (dot indication) before you touch the timer button.
- When the set cooking time has elapsed, the zone switches off and you will hear a beep signal. You can switch the beep off at the end of the cooking time by touching the timer button.
 - The timer automatically stops blinking and beeping after 2 minutes.

Using the timer as a standard kitchen timer

- Touch the On/Off button.
The display for each cooking zone will show '0.'.
- Touch the timer button to activate the timer.
- Touch the timer button again to set the time (0-99 min.).
 - Touch the - button to go to 60 minutes immediately.
 - You can touch and hold the timer button or the - button to set the desired time faster.
 - You can change the remaining time at any moment by selecting the timer and using the timer button and - button.
- When the time you have set has elapsed, you will hear a beep signal. You can switch the beep off at the end of the time by touching the timer button.
 - The timer automatically stops blinking and beeping after 2 minutes.

Turning off the standard kitchen timer

- Touch the timer button to activate the timer.
- Touch simultaneously the timer button and the - button.
In the display '00.' appears and the kitchen timer is switched off.



Automatic cooking function

This function simplifies the cooking process as it obviates the need for human intervention. The cooking zone is first preheated at maximum power to rapidly bring the zone up to the cooking temperature, after which the power is automatically reduced to the preset level.

- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button.

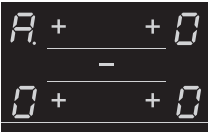
You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'

- Touch the + button of the desired cooking zone once to activate the cooking zone.

The dot indication for this zone will stop flashing and the other dots will dissappear.

- Touch the - button once to choose setting 9 and then touch the + button once to choose setting 'A.'
- Set the desired setting (1 to 8) for thorough cooking within 5 seconds with the - button.

As soon as the setting for thorough cooking is set, an 'A.' and the set thorough cooking setting will flash alternately on the display. When the heating time has passed, the flashing stops and the setting for thorough cooking is permanently shown on the display.



In the table below you can see the thorough cooking settings and what time it takes to preheat.

Thorough cooking setting	Heatingtime in minutes
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

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

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

Cooking settings

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

Use setting 9 to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 to:

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

Use setting 6 and 5 to:

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

Use settings 1-4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melting chocolate;
- melting cheese.

Cleaning

Tip

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



Never use

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

TROUBLESHOOTING

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, 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.pelgrimservice.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
Symbols (..) appear in the displays when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
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 the pan detection symbol.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small.	Use a suitable pan, see page 10 and 11.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by touching any button.
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).

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
The hob simply switches off.	You accidentally touched the On/Off button or touched two buttons at the same time.	Switch the hob back on.
The hob switches off during use, is beeping approximately for 10 seconds and the display shows fault code ER03.	Something has boiled over or there is an object on the operating panel.	Clean the hob or remove the object and then continue cooking.
Fault code ER22.	The control panel is filthy or has water on it.	Clean control panel.
Fault code E2.	The hob has overheated.	Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code U400.	The voltage is too high and/or the hob is not properly connected.	Have your connection changed.
Fault code  .	The childproof lock is switched on.	See 'Child lock', page 13 and 14.
Fault code  .	You held a button too long.	Do not hold the button too long.
Other fault codes.	Others.	Contact the service department.

What you need to consider

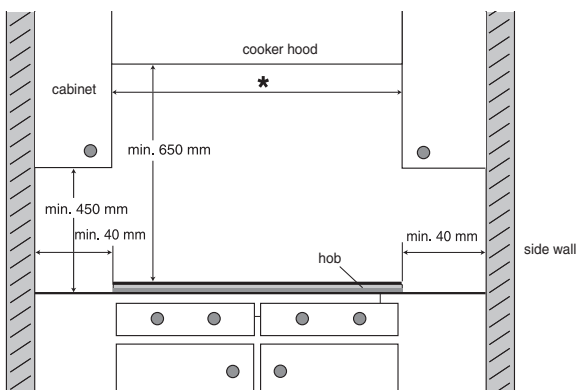
Safety instructions for the installation

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- For the connection, use an approved cable (for example type HO7RRR) in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

Clearance

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

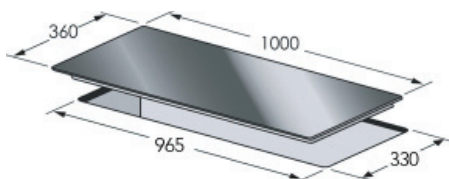
* min. 1000 mm



INSTALLATION

Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustration beneath.



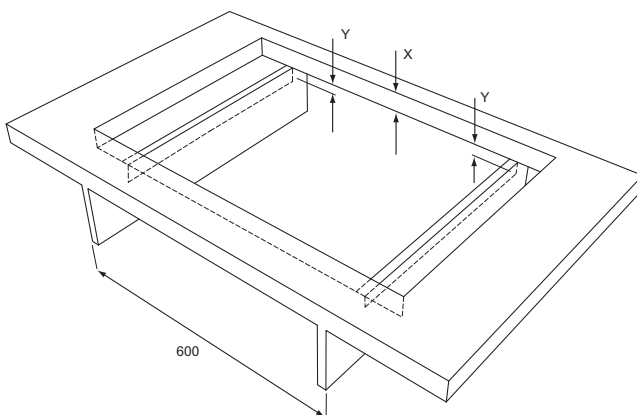
If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 46 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so the appliance is detached from the cupboard.

Installation dimensions

inside the cabinet

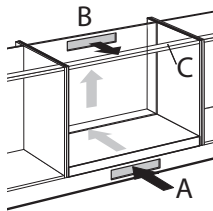
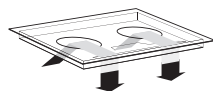
$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



Ventilation

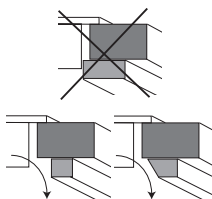
The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings on the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



Constructing above a load or an oven or fixed panel

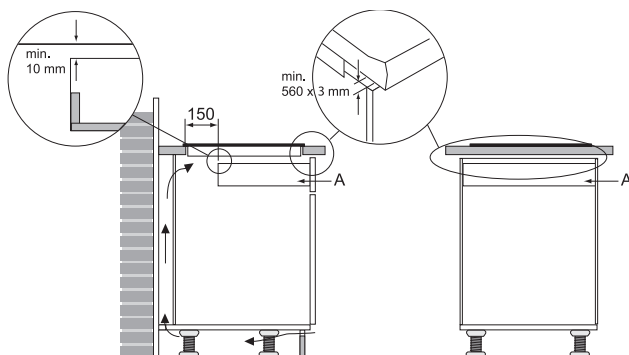
Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Air supply A is not necessary if there is another opening that can supply air together with opening B.

INSTALLATION



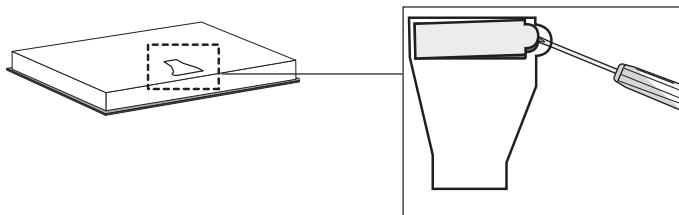
Make sure the crossbar does not impede the airflow. Plane or saw the crossbar C diagonally if necessary.

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



Electrical connection

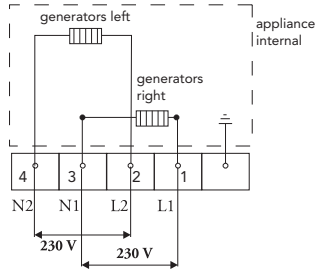
For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber. In case of faults, consult the table on page 20 and 21. There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The connection terminals are accessible once you have opened the junction box on the underneath. The junction box cover can be opened with a screwdriver.



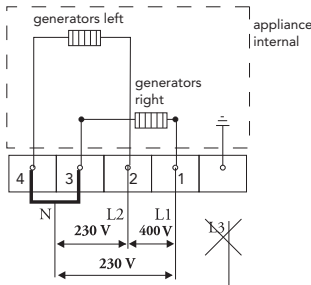
If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.

Common connections:

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

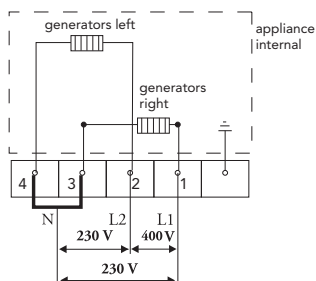


- 3 phases with 1 zero connection (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. The voltage between the two phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 3-4. Phase 3 carries no load. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core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



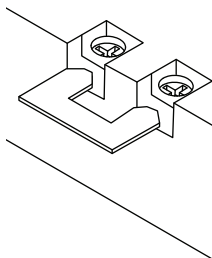
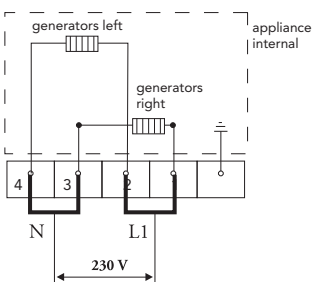
- 2 phases with 1 zero connection (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. The voltage between the two phases is 400 V ~. **If there is not a voltage of 400 V ~ between the phases, two wires have been taken from the same phase in the meter cupboard and the hob must be connected with two neutral wires, as indicated under 2 phases with 2 neutrals.** Fit a connecting bridge

between connecting points 3-4. The groups must have fuses of at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².



Special connection:

- Single phase connection (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 1-2 and 3-4. The group must have a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting should be at least 6 mm².



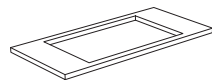
The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

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

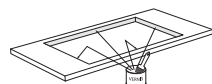
Connection point, wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

INSTALLATION

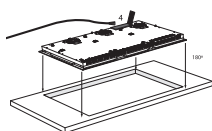
Building in



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



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

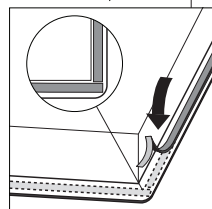


Lay the hob upside down on the worktop.

Fit the connecting cable to the appliance in compliance with requirements (see page 24, 25 and 26).

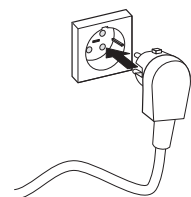
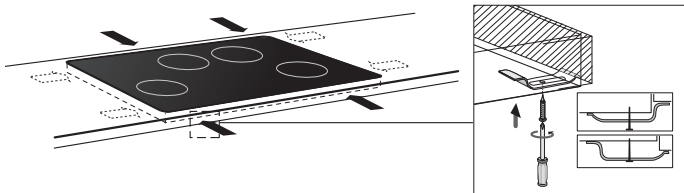


Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.



Turn the hob over and lay it in the recess.

Fix the hob with the provided clamps. For worktops thinner than 35 mm, a filling block should be applied between the clamps and the worktop. The screws should be fixed in the perforated holes.



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

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

INSTALLATION

Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	IDK5104
Induction	x
Connection	230V - 50Hz
Max. capacity cooking zones	
Left	2,3 kW (Ø200)
Middle left	1,4 kW (Ø160)
Middle right	1,4 kW (Ø160)
Right	2,3 kW (Ø200)
Connected load	
L1	3700 W
L2	3700 W
L3	
Total connected load	7400 W
Building in dimensions	
Appliance width x depth	1000 x 360 mm
Build-in height from top of worktop	50 mm
Cut-out width x depth	980 x 340 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm

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.

