IDK**641**
IDK**652**
IDK**826**

Pelgrim

manual

handleiding - notice d'utilisation - anleitung

UW KERAMISCHE KOOKPLAAT

Nederlands . . . . . **3 - 28**
Gebruiksaanwijzing . . . . . 3 - 20
Installatievoorschrift . . . . . 21 - 28

Français . . . . . **29 - 54**
mode d'emploi . . . . . 29 - 46
Instructions d'installation . . . . . 47 - 54

Deutsch . . . . . **55 - 80**
Bedienungsanleitung . . . . . 55 - 72
Installationsanweisung . . . . . 72 - 80

English . . . . . **81 - 106**
Instructions for use . . . . . 81 - 98
Installation guide . . . . . 99 - 106

gebruike pictogrammen - pictogrammes utilisés - benutzte Piktogramme - pictograms used

belangrijk om te weten

important à savoir

Wissenswertes

important information

tip

conseil

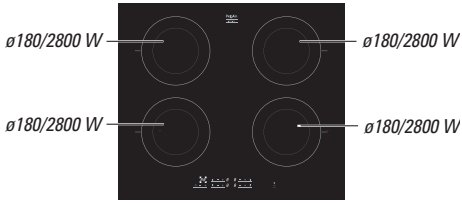
Tipp

tip

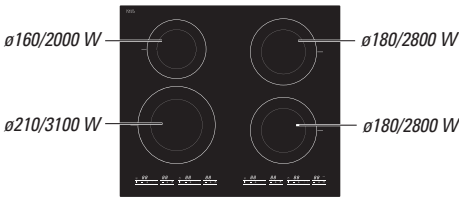
Inhoud

- **Uw inductiekookplaat** 3
  - Beschrijving 4
  - Inleiding 5
  - Werking inductie 6
- **Veiligheid** 7
  - Waar moet u op letten 7
- **Bediening** 9
  - Instellen 9
  - Extra zekerheid 13
- **Pannen** 14
  - De kookplaat optimaal gebruiken 14
- **Comfortabel koken** 16
  - Kooktabel 16
- **Onderhoud** 17
  - Algemeen 17
- **Storingen** 18
  - Tabel 18
  - Algemeen 19
- **Milieu aspecten** 20
  - Verpakking en toestel afvoeren 20
- **Installatievoorschrift** 21
  - Algemeen 21
  - Elektrische aansluiting 22
  - Veiligheidsvoorschriften 24
  - Inbouwen 25

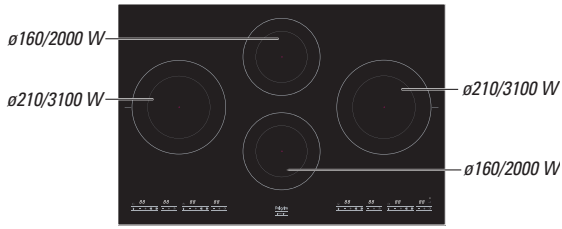
Beschrijving



IDK641



IDK652



IDK826

Bedieningspaneel

1. aan/uittoets per zone

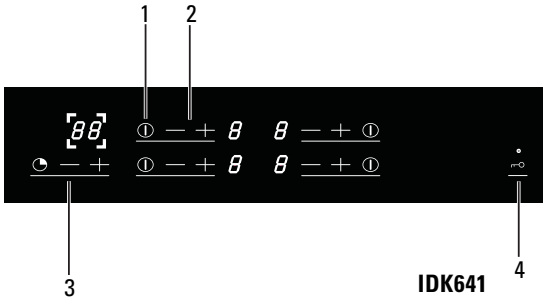
2. vermogensregeling +/-

3. uitschakeltimer

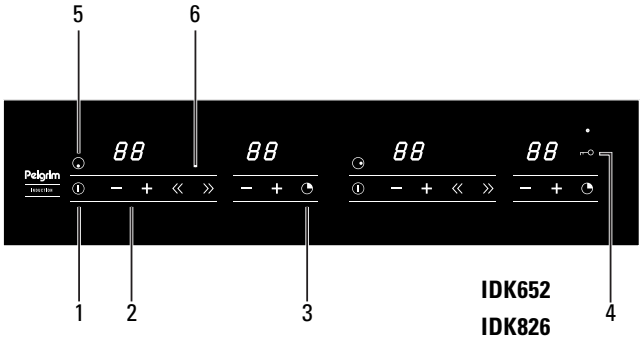
4. kinderslot

5. zone-aanduiding

6. snelstart



IDK641



IDK652
IDK826

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 comfortabel.

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar door middel van tiptoetsen. De standen zijn bedoeld als referentie, hierdoor kunt u snel een bepaalde instelling kiezen.

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

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

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

Daarnaast zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatievoorschrift'.

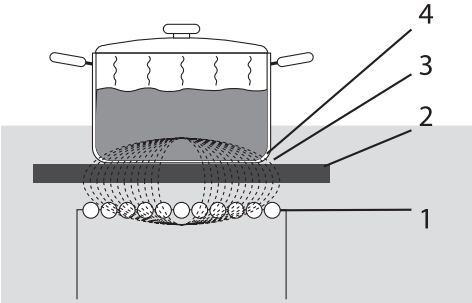
⚠ **Bewaar deze handleiding zorgvuldig. De handleiding dient als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het gegevensplaatje welke op de glasplaat geplakt is op de achterzijde van deze handleiding in het daarvoor bestemde kader.**

Zodra u de servicedienst belt zullen de medewerkers vragen naar de gegevens op het bijgeleverde gegevensplaatje. Wanneer u deze gegevens niet hebt is het verlenen van een goede service moeilijker.

Veel kookplezier!

Werking inductie

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



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

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

Snel
Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost even veel 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 een bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Veiligheid

Waar moet u op letten

Inductiekoken is uiterst veilig. Omdat de warmte in de pan wordt opgewekt en de glasplaat niet warmer wordt dan de inhoud van de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden. Toch zijn er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

Aansluiten en reparatie

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

Eerste keer gebruiken

- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt zult u een 'nieuwigheids-luchtje' ruiken. Dit is normaal. Over het algemeen verdwijnt deze geur nadat u het toestel een keer of vijf hebt gebruikt. Het luchtje ontstaat doordat beschermings-middelen op de elektronica in het toestel opgewarmd worden en verdampen. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.

Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen, aan de onder- en voorzijde van het toestel, open.

Wanneer er zich een lade onder de kookplaat bevindt

- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de kookplaat en de inhoud van de lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in de lade.

De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm (zie ook 'restwarmte-indicator', verderop in deze handleiding).

- Laat geen kleine kinderen in de buurt van de kookplaat tijdens en vlak na het koken.

Gebruik van vet en olie

- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar.
- Ga niet te dicht bij de pan staan.
- Indien de olie vlam vat het vuur nooit blussen met water.
- Plaats onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.

Gebruik van andere apparaten in de buurt van de kookplaat

- Voorkom dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer bijvoorbeeld, terechtkomen op de hete kookzones.

Flambeer nooit onder de afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.

Hogedrukreiniger of stoomreinigers

- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreinigers op of rondom de kookplaat om schoon te maken.

Glasplaat

- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Let op dat de pan niet droogkookt. Schade ontstaan door droogkoken valt buiten de garantie.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op zou vallen, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels deksels van pannen of bestek op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.

Tijdens gebruik

- 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.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.

Instellen

De inductiekookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, automatische timer, automatische kookduurbegrenzing en kinderslot. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

Inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan/uit toets.

In het display verschijnt een 0. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Indien u geen kookvermogen ingeeft, zal de kookzone automatisch na enkele seconden worden uitgeschakeld.

Vermogen instellen

1. Druk op de + toets.
2. Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de + of - toets te drukken.

De kookzones hebben 9 standen (IDK641) of 11 standen (IDK826) + een boost-stand.
De IDK826 and IDK652 is uitgevoerd met een snelstart-functie. Druk op de « » toetsen om snel een vermogen in te stellen. Selecteer direct stand b (boost) door 1x op de » toets te drukken.

Uitschakelen

Schakel de zone meteen uit met de aan/uit toets of druk net zo lang op de - toets totdat de kookzone op stand 0 staat.

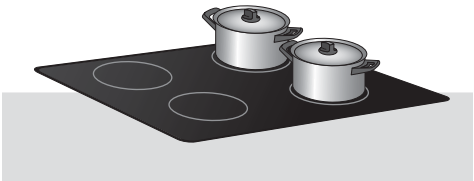
Vermogen

Het vermogen is, afhankelijk van de diameter van de zone, instelbaar van 50 tot 3100 Watt.

Diameter	Vermogen instelbaar
ø 160 mm	50 - 2000 W
ø 180 mm	50 - 2800 W
ø 210 mm	50 - 3100 W

Zie onderstaande tabel.
Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden. Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten en vloeistoffen, frituren of het aanbraden van grote hoeveelheden.

De generator verdeelt het vermogen over beide zones. Tot en met stand 5 heeft dit geen consequenties. Vanaf stand 6 wordt de andere kookzone automatisch begrensd.
Wilt u een van beide zones op hogere stand instellen, dan moet u eerst de andere zone lager zetten.



Maximale combinaties

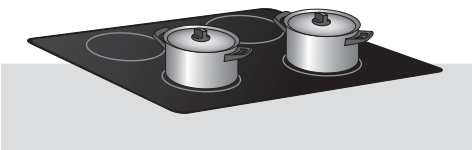
IDK641

1e zone	5	6	7	8	9	b(oost)
2e zone	b(oost)	9	8	7	6	5

IDK652 -IDK826

1e zone	6	7	10	11	b(oost)
2e zone	b(oost)	11	10	7	6

Achter elkaar liggende zones beïnvloeden elkaar. Zones naast elkaar kunnen tegelijkertijd op een hoge stand worden ingesteld.



Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt ze dus gelijktijdig op een hoge stand instellen.

Even wennen...

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het aan de kook brengen op een hogere stand gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven staan. 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. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen die dezelfde afmetingen heeft als de kookzone. Als een te kleine pan gebruikt wordt zal de kookzone niet inschakelen. De minimum diameter is 12 cm, met uitzondering van de 16 cm zone, waar een pan met een diameter van 10 cm te gebruiken is.

Stand b (boost)

Stand b is geschikt voor het aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

Raadpleeg om de techniek te leren kennen de kooktabel in het hoofdstuk comfortabel koken.

Stand 9 (IDK641) / Stand 11 (IDK652 - IDK826)

Stand 9/11 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op de boost stand gaat dit veel te hard; de melkbestand-delen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.

Restwarmte-indicator

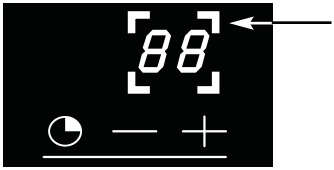
Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven.

Zolang de kookzone te warm is, zal er een "**H**" in het display blijven branden.

Uitschakeltimer

Met de uitschakeltimer kunt u één van de kookzones automatisch uitschakelen.

Met de timer kunt u de kookzone kiezen die uitgeschakeld moet worden. Bij model **IDK641** geeft een haak de kookzone weer, waaraan de timer gekoppeld gaat of kan worden.



Druk herhaaldelijk op timertoets ◔ om de juiste zone te selecteren. De timer kan eenmalig aan een willekeurige kookzone worden gekoppeld.

Model **IDK652 - IDK826** heeft een timertoets ◔ per kookzone.

U kunt de timer ook gebruiken als kookwekker zonder dat u de kookplaat gebruikt.

De timer gebruiken

1. Zet een pan op de kookzone.

2. Schakel de kookzone (die u automatisch wilt uitschakelen) in met de aan/uittoets.

3. Model IDK641: Druk net zo vaak op de timertoets ◔ tot de betreffende kookzone is geselecteerd.
Model IDK826: Druk op de timertoets ◔ van de betreffende kookzone.

4. Stel een tijd in (0-99 min.) d.m.v. de + en - toetsen van de timer. De indicator op het display licht op.

U kunt de kookduur op elk moment tijdens de bereiding wijzigen d.m.v. de + en - toetsen van de timer.

Nadat de door u ingestelde tijd is verstreken, wordt de zone uitgeschakeld en hoort u een pieptoon. U kunt deze pieptoon uitschakelen d.m.v. de + of - toetsen van de timer. De laatste minuut van de ingestelde tijd wordt weergegeven in seconden.

Om de uitschakeltimer stop te zetten:

Druk op de timertoets ◔ om de timer uit te schakelen.

Bescherming bij overkoken

Het toestel heeft een bescherming tegen overkoken. Een pieptoon klinkt en het symbool ▬ verschijnt op het display.
Het toestel schakelt automatisch uit. Dit kan één van de volgende oorzaken hebben:

- Overkoken waarbij de bedientoetsen worden afgedekt
- Natte doek op de toetsen
- Metalen voorwerp op de bedientoetsen.

Reinig het toestel of verwijder het metalen voorwerp.

Kookduurbegrenzing

Kookduurbegrenzing is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten. De uitschakeltijd (tussen 1 en 10 uur) is afhankelijk van het gebruikte vermogen.

Bij het automatisch uitschakelen van een kookzone verschijnt voor de betreffende kookzone “A“ (IDK641) of “AS” (IDK652 - IDK826) in het display. Een pieptoon klinkt gedurende 2 minuten. “A” of ”AS” blijft op het display staan tot u op een willekeurige toets drukt.

Tabel kookduurbegrenzing

Stand IDK641	Duur (uren)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	4
6	3
7	3
8	2
9	2
P	1

Stand IDK652-826	Duur (uren)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	4
6	3
7	3
8	2
9	2
10	1
11	1
P	1

Kinderslot

Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen:

- op het moment dat de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op reiniging van de kookplaat) of onbedoeld inschakelen door kinderen.
- tijdens het koken (de zones blijven dan ingeschakeld en de op het display weergegeven instelling kan niet gewijzigd worden).

Wanneer het kinderslot wordt gebruikt tijdens het koken werken de uittoetsen ⏻ nog wel om veiligheidsredenen. Vergeet het bedieningspaneel niet te ontgrendelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

Inschakelen kinderslot

Druk op de vergrendeltoets ⊸ (+/- 5 sec.) tot het lampje boven de toets oplicht en u een pieptoon hoort.

Vergrendelde kookzone in werking

In het display verschijnt afwisselend het symbool 0 en het ingeschakelde vermogen van de betreffende kookzone. Wanneer u een toets van de ingeschakelde kookzone bedient gaat het lampje boven de vergrendeltoets enkele seconden branden. Uit veiligheids-overwegingen kunt u de kookzone nog wel uitschakelen met de aan/uittoets ⏻.

Wanneer u een toets bedient van een kookzone die niet is ingeschakeld gaat het symbool 0 en het lampje boven de ver-grendeltoets een aantal seconden branden.

Uitschakelen kinderslot

Druk op de vergrendeltoets ⊸ (+/- 5 sec.) tot het lampje boven de toets dooft. U hoort een dubbele pieptoon

Pieptoon IDK641

U kunt de pieptoon van de “+” en “-” toetsen in- of uitschakelen. Schakel de pieptoon uit door de voorste linkerzone aan en uit te zetten en daarna binnen 3 seconden de beide “-” toetsen van de voorste linkerzones te bedienen. De pieptoon kan weer ingeschakeld worden door de voorgaande handeling te herhalen.

Pieptoon IDK652 - IDK826

U kunt de pieptoon van de “+” en “-” toetsen in- of uitschakelen. Schakel de pieptoon uit door de rechterzone aan en uit te zetten en daarna binnen 3 seconden de beide “-” toetsen van de rechterzones te bedienen. De pieptoon kan weer ingeschakeld worden door de voorgaande handeling te herhalen.

Extra zekerheid

Veiligheid kookplaat

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kook-activiteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.

Veiligheid kookpannen

Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een droog-gekookte pan te vermijden.

Veiligheid metalen voorwerpen

Een klein voorwerp zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm of kleiner dan 10 cm bij de 16 cm zone), een vork of een lepel wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Oververhittingsbeveiligingen

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging bij het installatie-voorschrift).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen (dit is niet zichtbaar bij de kookstanden in de displays);
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en een serie liggende streepjes in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnen de streepjes weer. Het toetsel blijft uitgeschakeld.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

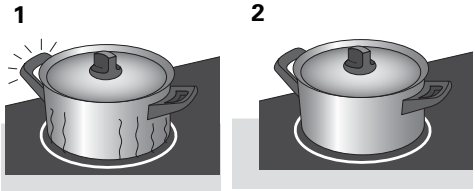
- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittings-beveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt. **Zie www.hps.nl voor meer informatie.**

De kookplaat optimaal gebruiken

Het warmteverlies is minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt.

Bij kleinere pannen wordt alleen dat deel van de zone geactiveerd dat contact maakt met de panbodem. Een bijkomend voordeel is dat de handgrepen van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.



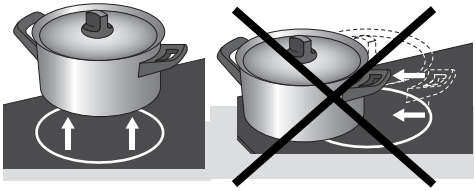
1. Warmteverlies en hete handgrepen bij een conventionele kookplaat.
2. Geen warmteverlies en koude handgrepen bij inductiekoken.

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

- Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.

Schuif de panbodem over een (vochtige) doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terechtkomen.
Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Bij inductiekoken wordt gebruik gemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Daarom moet de panbodem ijzer bevatten en dus magnetisch zijn.

De kookzones van de kookplaat hebben een diameter van 16,18 of 21 cm. De kookplaat past zich echter automatisch aan bij gebruik van kleinere of grotere pannen.
Bij kleinere pannen is er dus geen energieverlies, maar het vermogen is lager dan bij grotere pannen. De panbodem moet altijd groter zijn dan 12 cm (of 10 cm bij de 16 cm zone).

U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn.

Een pan is geschikt wanneer:
- de panbodem wordt aangetrokken door een magneet;
- de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Gebruik alleen pannen met een dikke (minimaal 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk.

Pannen, waarvan de bodem niet magnetisch is of niet geschikt zijn voor elektrisch koken, zijn ongeschikt voor gebruik op de inductie-kookplaat.

Geschikt:

- speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken;
- solide geëmailleerde pannen;
- geëmailleerde gietijzeren pannen.

Ongeschikt:

- Aardewerk;
- Aluminium;
- Kunststof;
- Koper;
- Porselein;
- Roestvrijstaal.

⚠ Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben.

Bij plaatstaal geëmailleerde pannen kan:

- email afspringen (het email laat los van het staal) wanneer u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is;
- de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

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

Geluid in de bodem van de pan

Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Verminder het ratelende geluid door een lagere stand te kiezen.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Zodra u een kookzone uitschakelt stopt het kookproces direct.

Gebruikte pannen

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer bruikbaar voor inductie.

Kooktabel

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

Gebruik de hoogste stand voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet ;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

Gebruik een iets lagere stand voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van platvis, dunne moten of filet;
- bakken van gare aardappelen;
- bereiden van glad gebonden soepen en sauzen;
- bakken van omeletten;
- bakken van biefstuk (medium, rozerood);
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid).

Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:

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

Gebruik de middelste standen voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen.

Gebruik de laagste standen voor:

- trekken van bouillon;
- rood koken van stoofperen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

Algemeen

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.

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam Atag Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website www.hps.nl. Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikstips.

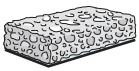
Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar in de handel. Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

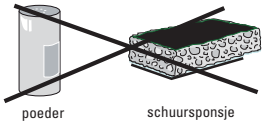
Nooit gebruiken
Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen. Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes. Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Tabel

SOORT VUIL	GEBRUIK	REINIGINGS METHODE
Lichte vlekken.	Huishoudsponzen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Overkoken van zoete gerechten, gesmolten plastic.	Huishoudsponzen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Schoonmaakazijn.	Warme schoonmaakazijn op de vlekken aanbrengen, in laten werken en afvegen met een zachte doek.
Glanzend metalen kleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor vitrokeramisch glas.	Een speciaal product voor vitrokeramisch glas aanbrengen op de glasplaat, bij voorkeur met silicone (beschermend effect).

crème


huishoudsponsje
voor fijn vaatwerk


poeder schuursponsje

Tabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat deze defect is. Controleer in elk geval de volgende punten:

U constateert het volgende:	Mogelijke oorzaken:	Oplossingen
Het display licht op.	Normale werking.	Niets, de weergave verdwijnt na 30 seconden.
Slechts één zijde werkt. De zekering in de meterkast is defect. Continue piep.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting. Zie elektrische aansluiting (pag. 23).
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.	Nieuw apparaat.	Verwarm een pan vol water een half uur lang op elke zone
De kookplaat werkt niet en de displays op het bedieningspaneel blijven uit.	Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt een code F1, F2, F3 of F4.	De elektronische schakeling werkt slecht.	Neem contact op met de Servicedienst.
De kookplaat werkt niet, de informatie 07 of 0 wordt weergegeven.	De kookplaat is vergrendeld.	Zie hoofdstuk gebruik kinderbeveiliging.
De kookplaat schakelt uit tijdens het gebruik, er verschijnen 4 liggende streepjes.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.
Een serie kleine – of F0 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn warm geworden.	Zie hoofdstuk inbouw.
Foutcode F0	Pan is drooggekookt of te heet geworden.	Laat toestel afkoelen of kook op lagere stand verder.
Na het inschakelen van een kookzone blijft het display van het bedieningspaneel knipperen.	De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm (10 cm op kookzone van 16 cm).	Zie hoofdstuk pannen voor inductiekoken.
Foutcode F5 of F6	Toestel oververhit door onvoldoende ventilatie.	Controleer inbouwsituatie of neem contact op met Servicedienst.
De pannen maken lawaai tijdens het koken. Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.	Normaal voor sommige soorten pannen. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.	Afkoeling van de elektronica. Normale werking.	Niets.

Algemeen

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst. Zie hiervoor de bijgeleverde garantiekaart of raadpleeg de internet site **www.hps.nl**.

⚠ Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat vaststelt, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, haal meteen de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de toevoerleiding op de nul bij een vaste aansluiting.

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten!
De installatie moet geschieden volgens de nationale en lokale geldende voorschriften.
Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd inbouwen valt niet onder de garantie.

Verpakking en toestel afvoeren

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is 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, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Algemeen

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel wordt de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Veiligheid
Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

⚠ **Het toestel moet altijd geaard zijn.**
Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Voor een goede werking van het toestel is het van belang dat:
- de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade wordt aangestoten;
- het werkblad vlak is.

De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten van hittebestendig (>85 °C) materiaal zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van bijvoorbeeld een hete braadpan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.

Elektrische aansluiting

Het typenummer, de energiesoort en de aansluitwaarde staan op het gegevensplaatje vermeld.

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

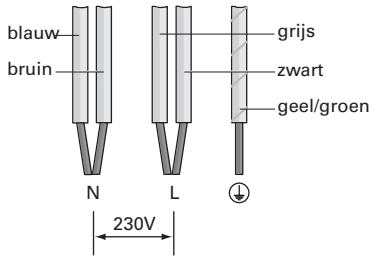
De aansluiting is van het type Y.

Dit betekent dat de aansluitkabel alleen mag worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie of door gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

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.

Elektrische aansluiting

Het toestel wordt geleverd met een aansluitsnoer. Het aansluitsnoer heeft standaard een doorverbinding tussen de bruine en blauwe, en de grijze en zwarte draad. **In de meeste gevallen dient u deze doorverbindingen te verwijderen.**

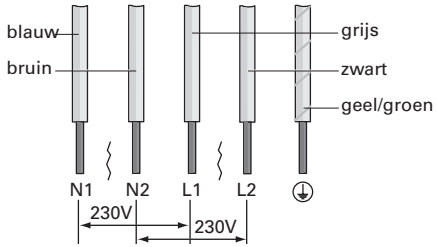


2 faseaansluiting

2 fase + 2 nul 2 2N a.c. 230 V

Verwijder de doorverbindingen.

Uw groep moet gezekerd zijn met 16 A.

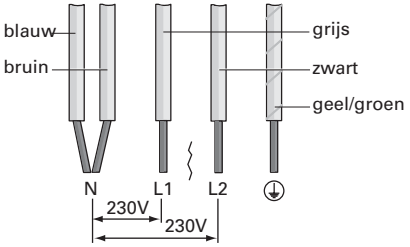


nulaansluiting N1 (blauw)
nulaansluiting N2 (bruin)
faseaansluiting L1 (grijs)
faseaansluiting L2 (zwart)

2 fase + 1 nul 2 N a.c. 400 V

Verwijder de doorverbinding tussen de grijze en zwarte draad.

Uw groep moet gezekerd zijn met 16 A.



nulaansluiting N (blauw met bruin)
faseaansluiting L1 (grijs)
faseaansluiting L2 (zwart)

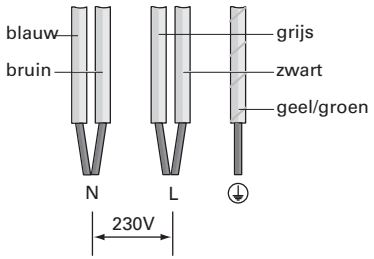
3e fase niet gebruiken

De volgende afwijkende aansluitingen zijn ook mogelijk:

1 faseaansluiting

1 fase + 1 nul 1 N a.c. 230 V

Uw groep moet gezekerd zijn met 32 A.



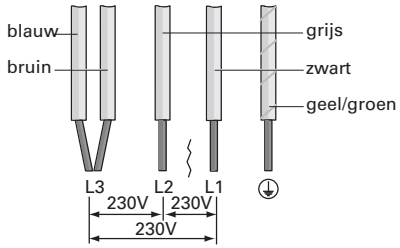
nulaansluiting N (blauw met bruin)
faseaansluiting L (grijs met zwart)

3 faseaansluiting

3 fase zonder nul 3 a.c. 230 V

Verwijder de doorverbinding tussen de grijze en zwarte draad.

Uw groep moet gezekerd zijn met 16 A.



faseaansluiting L1 (grijs)

faseaansluiting L2 (zwart)

faseaansluiting L3 (blauw met bruin)

Veiligheidsvoorschriften

Voor een goede werking van het toestel is het volgende van belang:

- Dat er voldoende ventilatie aanwezig is voor het koelen van de kookplaat; een en ander volgens de in dit hoofdstuk gespecificeerde mogelijkheden.
- De ventilatielucht die de kookplaat aanzuigt mag niet warmer zijn dan 65 °C. Houd hier rekening mee als u een oven onder de kookplaat inbouwt.
- Dat de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade aangestoten wordt.
- Dat het aanrechtblad vlak is.

- Toestel niet inbouwen boven vaatwasser, wasmachine, koelkast of vriezer.

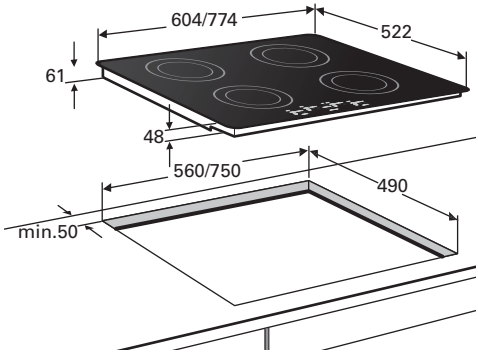
Inbouwen

Uitsparing in werkblad zagen

Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie tabel).

Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit.

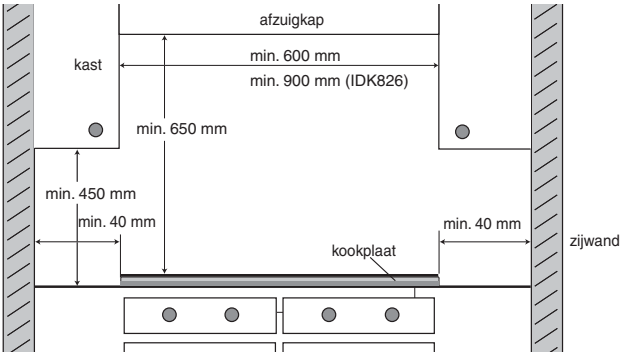
De afstanden van de zaagmaat tot de achterwand en/of zijwand staan vermeld in de tabel.



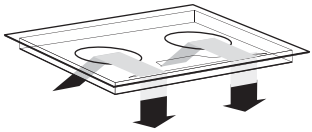
Tabel:

Kookplaattype	IDK641 -IDK652	IDK826
Toestel breedte x diepte	604 x 522 mm	774 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	48 / 61 mm	48 / 61 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm	750 x 490 mm
Afstand zaagmaat tot achterwand	Minimaal 50 mm	Minimaal 50 mm
Afstand toestel tot zijwand	Minimaal 40 mm	Minimaal 40 mm

Benodigde vrije ruimte rondom:

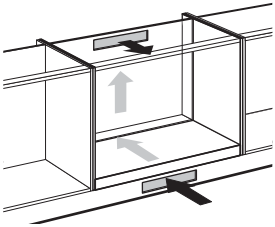


Beluchting



De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen. Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

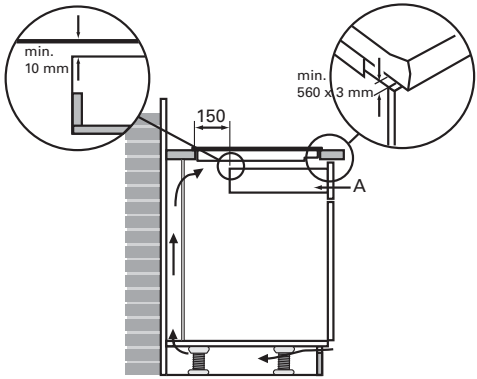
Boven lade, deur of vaste blende



Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm^2) uit. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.

⚠ Een lade mag de ventilatieopeningen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten.

Bij een lade moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 3 mm.



De afstand tussen lade "**A**" en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.

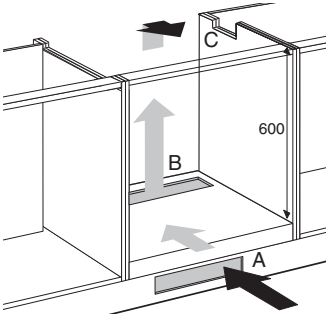
Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden.

Ventilatiebeveiliging

De elektronica moet gekoeld worden. De koele lucht wordt achter het keukenkastje aangezogen en aan de onderzijde en voorzijde van de kookplaat weer uitgeblazen. Het toestel kan daarom alleen functioneren als er voldoende lucht kan circuleren.

⚠ Het toestel schakelt zich na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert.

Boven een 60 cm oven van het merk Pelgrim

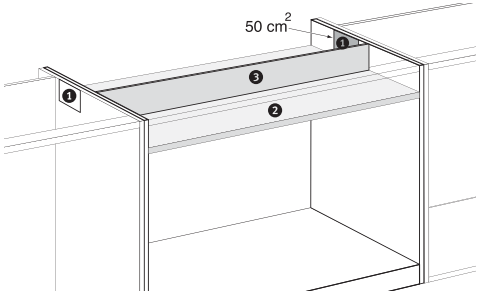


Nismaat minimaal 600 mm hoog. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde oven.

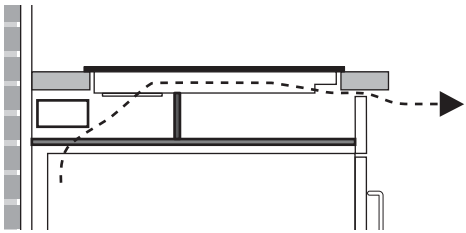
Bij een oven moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 3 mm. Zaag de beluchtingsopeningen "A" + "B" uit (100 cm²). Maak een uitsparing "C" in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de aansluitkabel.

Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de inductiekookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

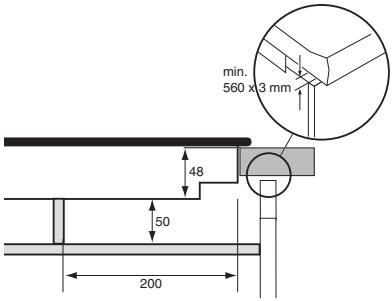
Installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron, Pelgrim oven van 90 cm of een oven van een ander merk.
Zaag de beluchtingsopening(en) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten (**1**) van 50 cm².



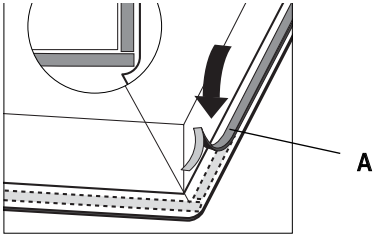
Plaats een schermplaat (**2**) tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.



Plaats, voor afscherming van de luchtstroom, een schermpaneel (**3**) van het zelfde materiaal als de schermplaat tussen de schermplaat en de kookplaat. Beluchting vindt plaats via de naastliggende kasten.



Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd gemakkelijk bereikbaar blijft.



1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen (uitsparing in werkblad zagen).

2. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band (**A**) 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.

3. Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

4. Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

5. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. De displays zullen ongeveer 30 seconden oplichten. Dit is normaal!

6. Controleer de werking.

7. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt.