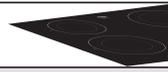


IDK664
IDK332



Pelgrim

Anleitung
manual



DE

Anleitung 3 – 31

EN

manual 33 – 61

benutzte Piktogramme - pictograms used



Wissenswertes - important information



Tipp - tip



Ihr Induktionskochfeld

Beschreibung	4
Einführung	5
Allgemein	6

Bedienung

Einstellen	7 – 11
------------------	--------

Kochgeschirr

Die optimale Benutzung der Kochmulde	12 – 14
--	---------

Bequem Kochen

Kochtabelle	15 – 16
-------------------	---------

Pflege

Allgemein	17
-----------------	----

Störungen

Tabelle	18
Allgemein	19

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät.	20
---	----

Installation

Allgemein	21
Elektro Anschluß	22 – 25
Einbau	26 – 31

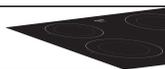


Beschreibung



1. Zone vorne links 70 - 2300 Watt
2. Zone hinten links 40 - 1400 Watt
3. Zone hinten rechts 70 - 2300 Watt
4. Zone vorne rechts 40 - 1400 Watt
5. Kochstufen +/-





Einführung

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht.

Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Die Kochzonen sind durch Drehknöpfe genau einstellbar. Die Kochstufen gelten als Verweis. Dadurch können Sie schnell eine bestimmte Einstellung wählen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmezeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel "Kochgeschirr".

In dem Gerät gibt es verschiedene Temperatur Sicherungen und eine Restwärme-Anzeige die anzeigt welche Kochzonen noch heiß sind. In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben worden, wie Sie das Kochfeld optimal benutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

Außerdem gibt es Kochtabellen und Reinigungstips.

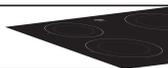
Die Sicherheitsvorschriften die wichtig sind während der Installation sind aufgenommen in das Kapitel "Installation".



Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sie enthält Hinweise für den Kundendienst. Kleben Sie darum das auf dem Kochfeld befindliche Typenschild auf die Rückseite dieser Anleitung in den dafür bestimmten Rahmen.

Bei Inanspruchnahme des Kundendienstes fragen die Mitarbeiter nach den Angaben auf dem mitgelieferten Typenschild. Ein guter Kundendienst kann nur dann gewährleistet werden, wenn Sie über diese Angaben verfügen.

Viel Spaß beim Kochen!

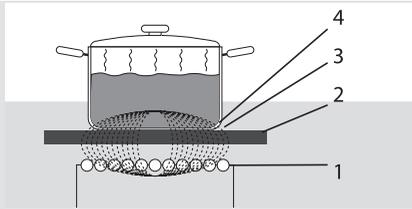


Allgemein

Inbetriebsetzung Induktion

Im Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt. Wenn ein Topf mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

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.



Bequem

Die elektronische Regelung lässt sich präzise und einfach einstellen. Mit der niedrigsten Stufe können Sie z.B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

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

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu dem von einem Cerankochfeld oder rein Gasbrenner. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.



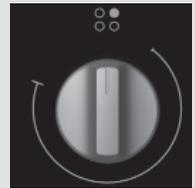
Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Einstellen

Das Induktionskochfeld ist mit Restwärmeanzeige, (Kinder)sicherung, Ankochautomat und automatischer Kochzeitbegrenzung ausgestattet. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

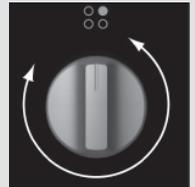
Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Den Knopf des betreffenden Kochfelds im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Leistung einstellen.



Leistung einstellen

1. Die höhere oder niedrigere Leistung durch Drehen am Knopf regeln.
- Die Kochzonen haben 9 Stufen.



Ausschalten

Zum Abschalten des Kochfeldes den betreffenden Knopf wieder in die Ausgangsposition bringen.

Leistung

Die Leistung für die große Kochzone(n) ist einstellbar von 70 bis 2300 Watt und die Leistung für die kleine Kochzone(n) ist einstellbar von 40 bis 1400 Watt.



Gewöhnungssache...

Anfangs werden Sie überrascht sein von der schnellen Reaktion des Gerätes falls Sie auf eine Gasmulde oder Keramisches Kochfeld gekocht haben. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Damit Überkochen oder Trockenkochen vermieden wird, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben. 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 auf den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht worden ist. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf mit den gleichen Abmessungen wie die Kochzone erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet. Der Mindestdurchmesser ist 12 cm, wie angegeben durch der inneren Kreis auf der Kochfläche.

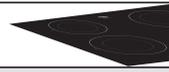
Ankochautomat

Der Ankochautomat ist geeignet für schnelles Ankochen von Gerichten und danach Fortkochen auf eine niedrige Stufe. Der Ankochautomat schaltet automatisch auf die Fortkochstufe zurück.

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Den Knopf des betreffenden Kochfelds gegen Uhrzeigersinn oder ganz nach rechts drehen. Ein "A" erscheint im Display.
3. Innerhalb von 5 Sek. mit dem Knopf die gewünschte Kochstufe einstellen.
Wenn Sie keine Kochstufe angeben, schaltet die Kochzone selbsttätig ab.

Sobald die Ankochstufe eingestellt worden ist, werden im Display abwechselnd ein "A" und die eingestellte Kochstufe angezeigt. Ist die Ankochzeit vorbei, blinkt das Display nicht mehr und erscheint die Garstufe permanent im Display.

Um den Ankochautomat abzuschalten, den Knopf auf 0 oder auf Stufe 9 drehen.



Stufe 9

Stellen Sie das Kochfeld nur dann auf Stufe 9 (Höchstleistung) ein, wenn Sie Wasser zum Kochen bringen möchten. Diese Stufe ist zu hoch zum Erhitzen von Butter oder Milch bzw. zum Auftauen. Lesen Sie die Kochtabellen, damit Sie mit der Technik vertraut werden.

Restwärme-Anzeige

Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiß bleiben nach intensiver Benutzung.

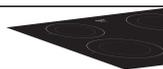
Solange die Kochzone warm ist, zeigt das Display eine "H".



Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion ihrer Kochmulde. Dieser Funktion schaltet ein falls Sie vergessen die Kochzone aus zu schalten. Die Kochplatte kann nach dem Abschalten direkt wieder eingeschaltet werden. Die Zeit hängt von der jeweiligen Kochstufe ab:

Stufe	Minuten
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90



Kindersicherung

Ihre Kochplatte hat eine Kindersicherung, mit der Sie die Kochfelder sperren können, wenn sie nicht benutzt werden:

- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist (hinsichtlich Reinigung) oder um nicht gemeintes Einschalten (von Kinder) zu verhüten.

Einschalten

Drehen Sie beide (mittleren) Knöpfe nach links (die anderen Knöpfe müssen auf Null stehen).



Im Display erscheint ein "L" als Zeichen, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

Ausschalten

Zum Entriegeln der Kindersicherung genauso vorgehen. Nachdem die Kindersicherung entriegelt ist, erscheint eine "0" im Display.

Extra - Sicherheit

Sicherheit Kochmulde

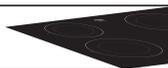
- Ein Fühler kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Bauteile der Kochmulde. Wird ein zu hohe Temperatur gemessen, dann wird das Kochfeld die zugeführte Leistung etwas reduzieren
- Nachdem Sie ein Topf von der Kochzone genommen haben, wird das Gerät automatisch abschalten. Gewöhnen Sie sich daran die Kochstelle nach Benutzung immer auszuschalten um, unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Wenn eine Kochzone 10 Minuten kein Kochgeschirr detektiert, schaltet sie selbsttätig ab.

Sicherheit Kochgeschirr

Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet worden, der die Temperatur der Topfboden kontrolliert um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden.

Sicherheit Metallgegenstände

Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel von Kochtöpfen, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.



Überhitzungssicherungen

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

- der Topf die Wärme nicht einwandfrei leitet;
- Fett oder Öl auf einer hohen Stufe erhitzt wird;
- die Luftzirkulation (siehe auch Lüftungssicherung) unzureichend ist.

Bei Überhitzung führt dies bei der betreffenden Kochzone, bzw. den Kochzonen zu einer der nachfolgenden Reaktionen:

- das Kochfeld wird die Leistung etwas zurück schalten;
- Falls dieses ohne Erfolg bleibt, dann schaltet das Kochfeld aus und im Display wird E2 angezeigt.

Sobald die Kochmulde genug abgekühlt ist, verschwindet die meldung E2 und können Sie die Kochmulde erneut einschalten.

Um die Aktivierung der Überhitzungssicherung des Gerätes zu vermeiden, ist:

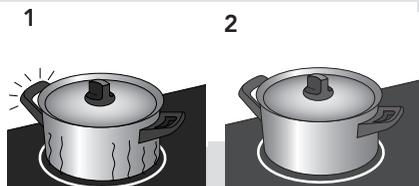
- Töpfe benutzt werden, die die Wärme gut leiten;
- Fett oder Öl auf einer niedrigeren Stufe erhitzt wird;
- für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.

Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird.

Die optimale Benutzung der Kochmulde

Die Wärmeverluste sind minimal, weil die Hitze im Topf selbst erzeugt wird. Bei kleineren Töpfen wird nur derjenige Teil der Zone aktiviert, der in Berührung mit dem Topfboden steht. Ein zusätzlicher Vorteil: Die Griffe eines Topfes werden nicht warm, da außen am Topf keine Strahlungswärme auftritt.

1. Wärmeverlust und heiße Griffe bei einer herkömmlichen Kochplatte.
2. Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.



Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.

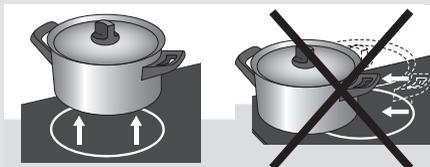
- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.



Schieben Sie den Topfboden über ein feuchtes Tuch, bevor Sie den Topf auf die Kochfläche setzen. So kann verhütet werden, daß Sandkörner oder ähnliches auf die Kochfläche geraten.

Töpfe immer hochheben, niemals schieben.

Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

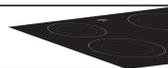


Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muss der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muss magnetisch sein. Der Durchmesser der Kochzonen ist:

IDK 664 - vorne links und hinten rechts 20 cm, vorne rechts und hinten links 16 cm.

IDK 332 - vorne 20 cm, hinten 16 cm.

Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung auf den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist. Der Mindestdurchmesser ist 12 cm.



Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist.

Ein Topf ist geeignet, wenn

- der Topfboden vom Magneten angezogen wird;
- der Topf für den Elektroherd geeignet ist.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einer Mindestdicke von 2,25 mm und einem flachen Boden, der sich für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern eignet. Am besten sind Töpfe mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.

Töpfe, deren Boden nicht magnetisch ist bzw. die nicht für den Elektroherd geeignet sind, können auf einem Induktionskochfeld nicht verwendet werden.

Geeignet

- Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld- Ausführung;
- Solide emailliertes bzw. emailliertes gusseisernes Kochgeschirr.

Ungeeignet

Keramik, Aluminium, Kunststoff, Kupfer, Porzellan, Edelstahl.



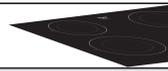
Vorsicht bei blechemailliertem Kochgeschirr. Solches Kochgeschirr könnte bei Verwendung auf Induktionskochfeldern beschädigt werden. Dies gilt vor allem dann, wenn die Töpfe einen zu dünnen Boden haben.

Bei blechemailliertem Kochgeschirr könnte:

- die Emailbeschichtung abspringen (d.h. sich vom Stahl lösen), wenn Sie das Kochfeld auf hoher Stufe einschalten, während der Topf noch trocken ist.
- sich der Topfboden verziehen, z.B. durch Überhitzung oder durch Verwendung einer zu hohen Leistung.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit verchromtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt.

Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.



Geräusche im Topfboden

Beim Kochen ist es möglich, dass Sie im Topfboden ein ratterndes Geräusch hören. Dieses Geräusch ist harmlos. Es wird verursacht durch die Einwirkung der Kochzone auf den Topfboden infolge der hohen Leistung.

Bei einer niedrigeren Stufe wird das ratternde Geräusch leiser

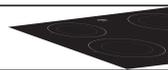
Schnellkochtöpfe

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.



Altes Kochgeschirr

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.



Kochtabelle

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt. - Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind.

Benutzen Sie die höchste Stufe zum:

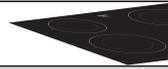
- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Blanchieren von Gemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot);
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen von glattem Pudding und gebundener Suppe.

Benutzen Sie eine etwas niedrigere Stufe:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet;
- Gare Kartoffeln braten;
- Glatte gebundene Suppen und Saucen zubereiten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von Beefsteak (medium, rosarot);
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge).

Benutzen Sie eine Stufe etwas über der mittleren Stufe zum:

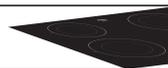
- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Dünne Scheiben Fleisch garen;
- Große Mengen Fleisch durchbraten;
- Speckwürfel oder Schinken auslassen;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Braten von paniertem Fisch;
- Arme Ritter braten;
- Backen von Omeletts.

**Benutzen Sie die mittlere Stufe zum:**

- Garen von großen Mengen;
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen.

Benutzen Sie die niedrigste Stufe zum:

- Bouillon ziehen lassen;
- Rotkochen von Schmorbirnen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Durchkochen von Gerichten;
- Gerichte garen.



Allgemein

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.



Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.



Tabelle

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen.

Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Bei der in Betrieb Setzung erscheint Text in die Anzeigen.	Normaler Betrieb.	NICHTS: siehe Kapitel "Einbauen" bei "Installation".
Beim Einschalten plumst die Sicherung	Falscher Anschluß von dem Gerät.	Siehe die Installationsanweisung für den richtigen Anschluss.
Das Gebläse bleibt noch einige Minuten in Arbeit nachdem das Kochfeld ausgeschaltet worden ist.	Die Elektronik wird gekühlt.	Es ist normal.
Kochfeld funktioniert nicht und die Anzeigen bleiben dunkel.	Gerät falsch angeschlossen oder die Netzspannung stimmt nicht.	Lassen Sie das Gerät erneut gemäß Anschlussplan vom Installateur anschließen.
Nach dem Einschalten der Zone erscheint  im Display.	Ungeeigneter Topf oder ein Topf mit Durchmesser kleiner als 12 cm.	Siehe Kapitel "Bequem Kochen".
Die Töpfe lassen ein ratterndes Geräusch hören.	Es wird verursacht durch die Einwirkung der Kochzone auf den Topfboden infolge der hohen Leistung.	Bei höheren Stufen und bestimmten Töpfen kommt dieses vor. Dieses Geräusch ist harmlos.
Sie stellen einen 'Neuigkeitsgeruch' fest.	Dies ist ein normales Phänomen für ein neues Gerät	Dies verschwindet nach Entlüftung.
Fehlercode 	Einen Knopf wurde zu lange bedient oder es gibt einen Kabelbruch.	Knopf loslassen. Wenn die Störung anhält, bitte die Serviceorganisation anrufen.
Fehlercode E4, E5, E6 of E9	Generator defekt.	Ziehen Sie zu Rate bei dem Kundendienst.
Fehlercode E2	Überhitzung der Kochmulde.	Das Gerät ist ausgeschaltet wegen Überhitzung. Lassen Sie das Gerät abkühlen und beginnen Sie erneut auf Eine niedrigere Stufe.
Fehlercode E3	Der Topf ist ungeeignet für Induktionskochen.	Siehe Kapitel "Kochgeschirr".
Fehlercode 	Kindersicherung ist eingeschaltet	Siehe "Kindersicherung", Seite 10.



Allgemein

Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite www.hps.nl.

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.

Den Kundendienst anrufen.

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.



Entsorgung von Verpackung und Gerät

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.

Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, 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.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Allgemein

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.



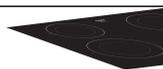
Das Gerät muß geerdet sein.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Zur einwandfreien Funktion des Gerätes ist wichtig, dass:

- das Anschlusskabel frei hängt und nicht durch eine Schublade behindert wird;
- die Arbeitsplatte flach ist.

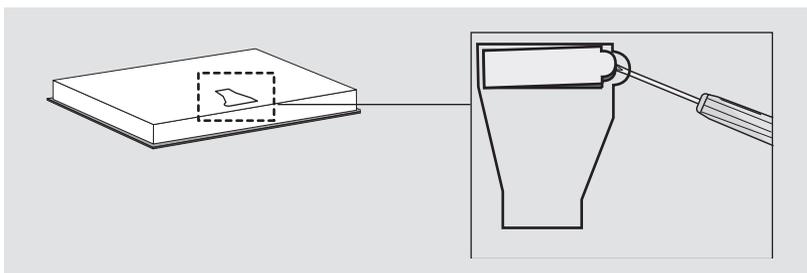
Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.



Elektrischer Anschluß

Das Gerät muss immer geerdet sein. Zum Anschluss ein vorschriftsmäßiges Kabel verwenden. Die Kabelhülle muss aus Gummi sein.

Betrachten Sie bei Störungen die Tabelle auf Seite 18. An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Schaltbildern. Die Anschlussklemmen sind nach Öffnen des Anschlusskastens an der Unterseite erreichbar. Öffnen Sie den Deckel des Anschlusskastens mit einem Schraubendreher.



Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.

Leistungstabelle

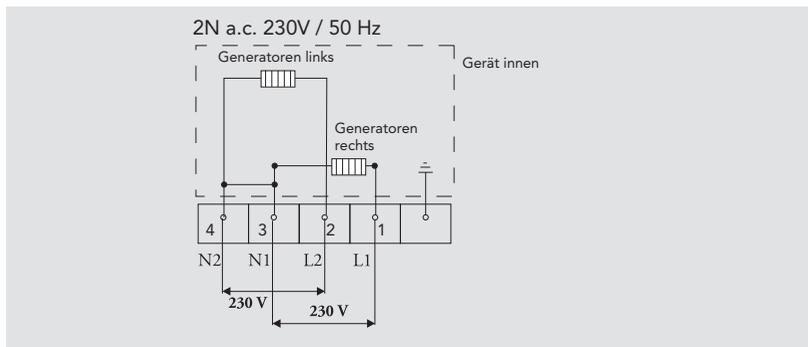
Kochplattentyp	IDK332	IDK664
Induktion	x	x
Elektrischer Anschluß		
230 V - 50 Hz	x	x
Maximaler Leistung Kochzonen		
Vorne links	2300 W ununterbr.	2300 W ununterbr.
Hinten links	1400 W ununterbr.	1400 W ununterbr.
Hinten rechts	-	2300 W ununterbr.
Vorne rechts	-	1400 W ununterbr.
Leistung		
L1	-	3700 W
L2	-	3700 W
Gesamtanschlusswert	3700 W	7400 W

Das Gerät kann wie folgt angeschlossen werden:

Viel vorkommende Anschlüsse

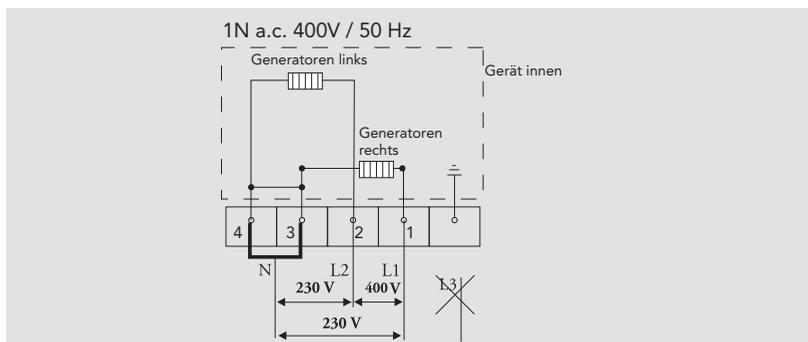
2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nulleitern (2 2N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen kann eine Spannung von 0 V stehen, wenn sie im Zählerschrank an die gleiche Phase angeschlossen sind, aber auch 400 V, wenn sie an 2 verschiedene Phasen angeschlossen sind. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



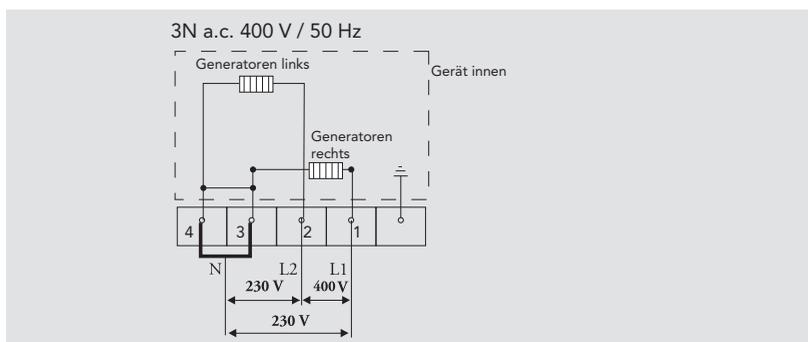
3-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (3 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nulleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 3-4. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



2-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (2 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz):

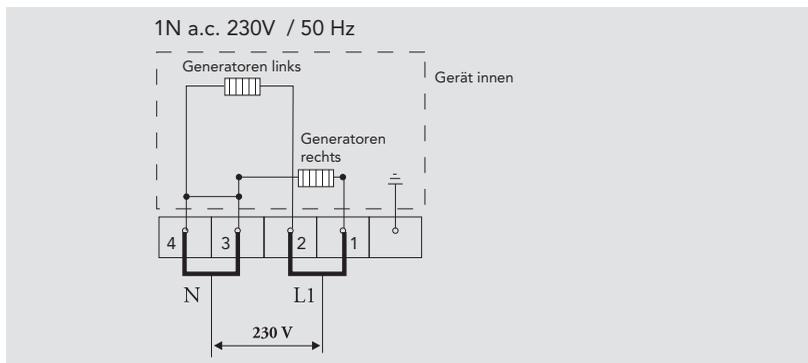
Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nulleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. **Wenn keine Spannung von 400 V zwischen den Phasen vorhanden ist, ist von zwei Drähten die Rede, die von der gleichen Phase im Zählerschrank abgezweigt worden sind. Das Kochfeld muss dann mit 2 Nulleitern verbunden werden. Siehe hierzu obige Angaben über 2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nulleitern.** Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 3-4. Ihre Gruppe muss mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



Spezielle Anschlüsse

1 Phasenanschluß (1 1N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

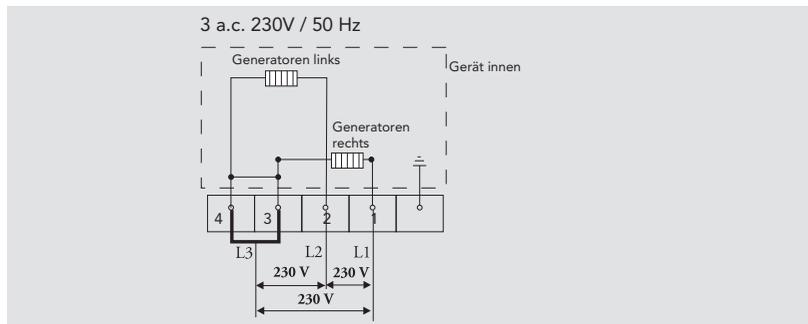
Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Bringen Sie zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 3-4 die Verbindungsbrücken an. Ihre Gruppe muss mit Sicherungen von minimal 32 A abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.



Spezielle Anschlüsse

3-Phasen-Netzanschluss (3 Phasen Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullleiter ist 230 V Wechselstrom. Sorgen Sie für Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 3-4. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (3 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

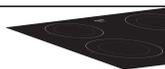


Mit den auf der Anschlussleiste vorhandenen Brücken können die erforderlichen Verbindungen hergestellt werden, wie in obigen Illustrationen angegeben.

Sicherheitsvorschriften

Um eine gute Funktion des Gerätes zu gewährleisten, ist folgendes zu beachten:

- Dass ausreichende Lüftung zum Kühlen des Kochfeldes vorhanden ist. Siehe dazu die in diesem Kapitel spezifizierten Möglichkeiten.
- Die Frischluft, welche das Kochfeld ansaugt, darf 35 °C nicht überschreiten. Berücksichtigen Sie das, wenn Sie einen Backofen unter dem Kochfeld einbauen.
- Das Anschlußkabel muß frei beweglich sein und nicht von einer Lade berührt werden.
- Die Arbeitsplatte muss minimal 2,8 cm und maximal 5 cm dick sein.
- Die Arbeitsplatte flach ist

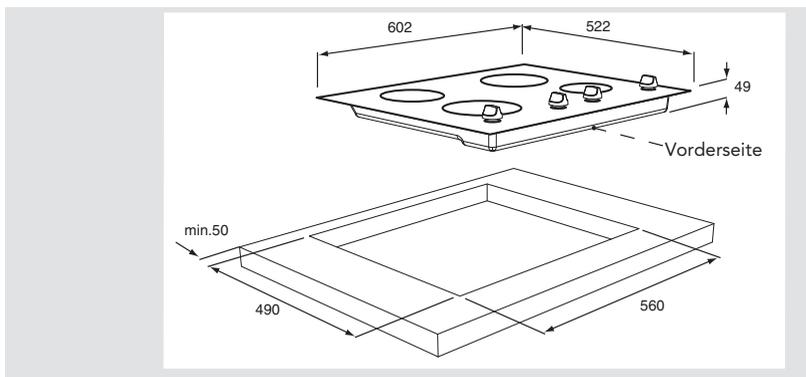


Einbau

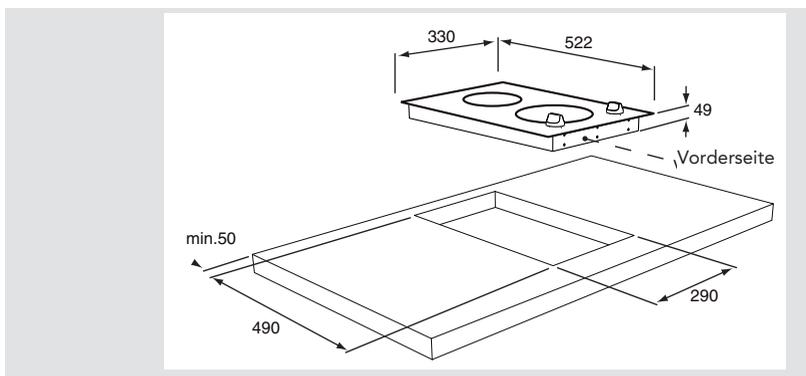
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Tabelle). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Der Abstand vom Ausschnittmaß bis zur Rückwand und / oder Seitenwand ist aus der Tabelle ersichtlich.

Einbaumaße IDK664

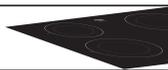


Einbaumaße IDK332

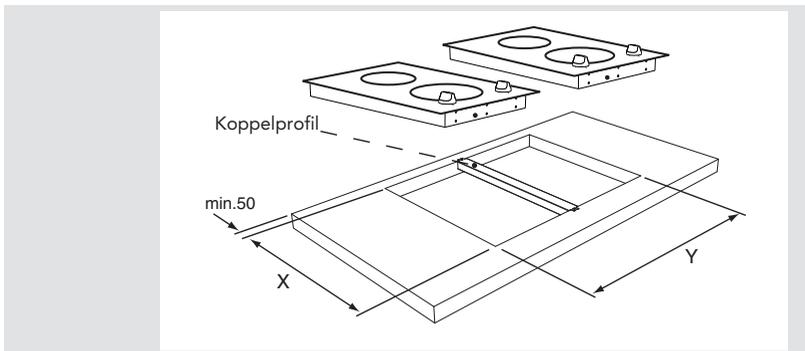


Tabelle

Kochplattentyp	IDK332	IDK664
Gerät Breite x Tiefe	330 x 522 mm	602 x 522 mm
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	49 mm	49 mm
Ausschnittmaß Breite x Tiefe	290 x 490 mm	560 x 490 mm
Abstand Ausschnittmaß bis Rückwand	Minimal 50 mm	Minimal 50 mm
Abstand Gerät bis Seitenwand	Minimal 40 mm	Minimal 40 mm



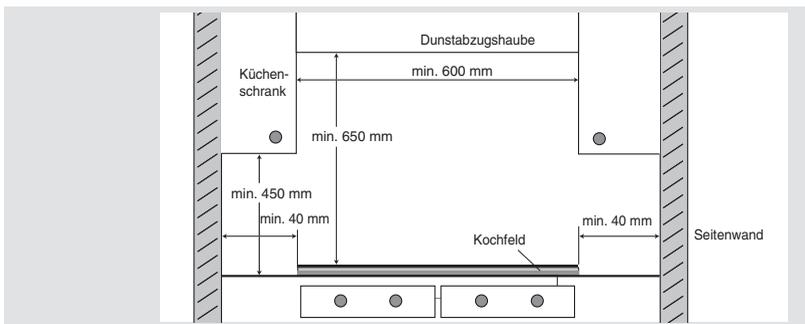
Abmessung Ausschnitt in die Arbeitsplatte

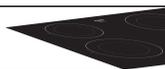


Wenn die Geräte sehr dicht nebeneinander montiert werden müssen, verwenden Sie das mitgelieferte Koppelprofil. Wenn das Koppelprofil nicht verwendet wird, halten Sie einen Mindestabstand von 60 mm zwischen den Aussparungen.

			
x	490	490	490
y	290	620	950

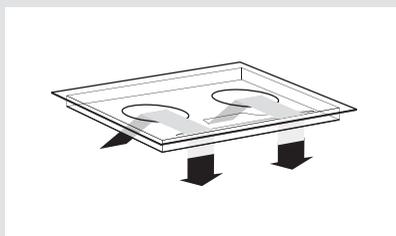
Benötigter Freiraum:





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 ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.

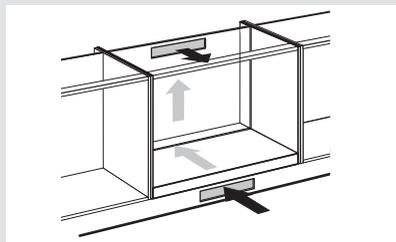


Zur optimalen Kühlung des Kochgerätes sind am Küchenmöbel ein paar Änderungen vorzunehmen.

Oben Lade oder feste Blende

Sägen Sie die Belüftungsschlitze (mindestens 100 cm²) aus.

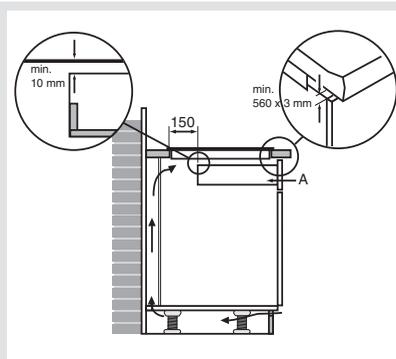
Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Gehäuserückseite.

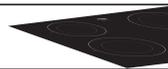


Eine Schublade darf die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes nicht abschließen.



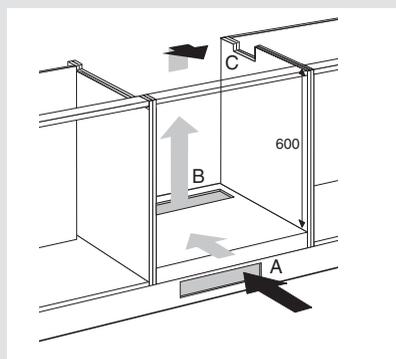
Bei einer Schublade ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 3 mm zu sorgen. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss minimal 10 mm betragen. Bei einer festen Blende sind keine zusätzlichen Anpassungen für die Belüftung erforderlich.





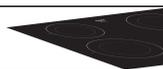
Über einem 60 cm-Backofen der Marke Pelgrim

Nischenmaß mindestens 600 mm hoch. Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Ofenrückseite. Bei einem Ofen ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 3 mm zu sorgen. Sägen Sie die Belüftungsöffnungen "A" + "B" aus (100 cm²). Sägen Sie einen Ausschnitt "C" in die Seitenwand des Küchenschranks zur Durchführung des Anschlußkabels.



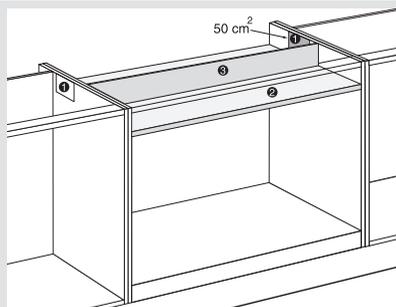
Das Kochfeld darf nur mit Pelgrim Backöfen kombiniert werden, nicht mit Combitrons.

Achten Sie darauf, daß die Anschlußkabel frei beweglich sind. Wenn sich unter der Induktionskochfläche eine Schublade befindet, ist dafür zu sorgen, dass die Schublade nicht über den Rand hinaus gefüllt ist, um die Belüftung nicht zu behindern.

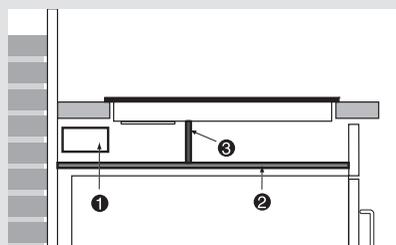


Installation des Induktions-Kochfeldes über einem Combitron, einer Mikrowelle, einem Pelgrim-Backofen von 90 cm oder einem Backofen einer anderen Marke.

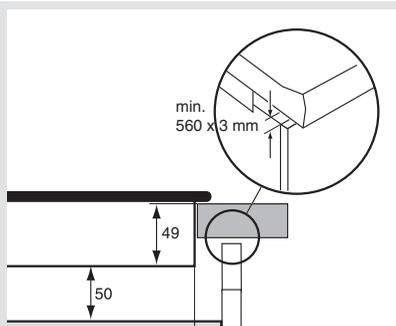
Sägen Sie die Belüftungsöffnung(en) (1) aus, so dass die Gesamtfläche der Öffnungen minimal 100 cm² beträgt. Siehe hierzu z.B. Abbildung mit 2 Öffnungen von je 50 cm².



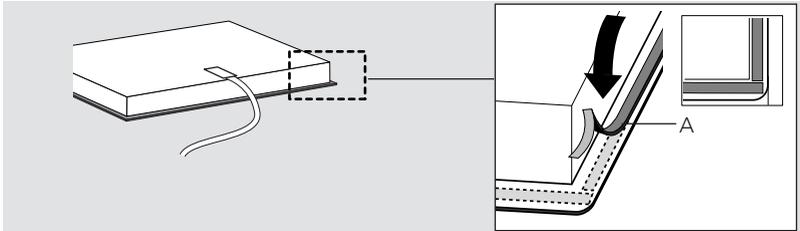
Zwischen dem Backofen und dem Kochfeld ist eine Schirmplatte (2) vorzusehen. Sie muss mindestens 10 mm hoch und hitzebeständig sein (85 °C). Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Abschirmplatte muss mindestens 50 mm betragen.



Belüftung erfolgt über die daneben befindlichen Schränke.

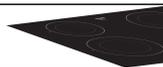


Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.



1. Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen (siehe 'Einbaumaße' und 'Sicherheitsmaßnahmen').
2. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.
3. Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.
4. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.
5. Schließen Sie das Gerät an. Die Anzeigen der Kochstellen werden leuchten. Das Gerät ist jetzt gebrauchsfertig.
6. Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes bleiben die Anzeigen dunkel.
7. Übergeben Sie Ihrem Kunden die Gebrauchsanweisung.





your induction hob

Description	34
Introduction	35
General	36

use

Setting	37 – 41
---------------	---------

pans

Optimal use of the hob	42 – 44
------------------------------	---------

comfortable cooking

Cooking table	45 – 46
---------------------	---------

maintenance

General	47
---------------	----

faults

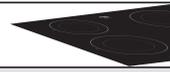
Table	48
General	49

environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	50
---	----

installation

General	51
Electrical connection	52 – 55
Building in	56 – 61

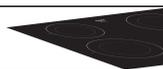


Description



1. cookingzone front left 70 - 2300 Watt
2. cookingzone rear left 40 - 1400 Watt
3. cookingzone rear right 70 - 2300 Watt
4. cookingzone front right 40 - 1400 Watt
5. power +/-





Introduction

This induction 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.

The cooking zones can be controlled accurately using rotating knobs. The position indications are intended as a reference; they enable you to select a particular setting quickly. 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.

The safety instructions that are important during installation are included in the chapter 'installation'.



Keep this manual carefully. It serves as reference material for the service engineers. So stick the data card which is affixed to the glass plate on to the back of this manual in the box provided.

When you call the service department the staff will ask for the details on the data card. If you don't have these details, it is more difficult for us to provide accurate service.

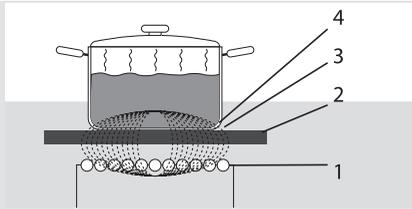
Enjoy your cooking!

General

Operation induction

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.

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.



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

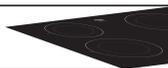
Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

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 considerably cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.



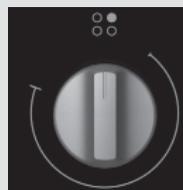
Read the separate safety instructions before using the device!

Setting

The induction hob is fitted with a residual heat indicator, automatic cooking-time limiter, Easy Cook function and a childproof lock. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

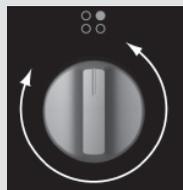
Switching on

1. Put a pan on a cooking zone.
2. For the zone required, turn the knob clockwise to set it to the desired power.



Power setting

1. Turn the knob accordingly to adjust the power.
- The cooking zones have 9 levels.

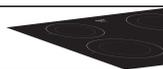


Switching off

Turn the zone off by turning the knob concerned back to the starting position.

Power

The power for the large zone(s) can be set between 70 and 2300 Watts, for the small zone(s) between 40 and 1400 Watts.

**Getting use to it...**

To start with, you will be surprised by the speed of the appliance. In particular, bringing things to the boil on the higher setting is very fast. To prevent a dish boiling over or boiling dry, the best thing is to always stay beside the hob. 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. You will achieve the best result by using a pan that has the same dimensions as the cooking zone. If you use a pan with a base that is too small, the cooking zone will not switch on. The minimum pan base diameter is 12 cm.

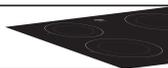
Easy Cook function

The Easy Cook function is suitable for bringing food to the boil rapidly and then continue cooking at a lower setting. The hob will automatically switch to the lower setting to finish cooking.

1. Put a pan on a cooking zone.
2. For the zone required, turn the knob anticlockwise or fully to the right. "A" appears in the display.
3. Set the desired heat-through setting within 5 seconds using the rotary knob. If you do not set a heat-through setting, the zone will be turned off.

Once the heat-through setting has been set, the display will alternately flash "A" and the set heat-through setting. After the cooking time has elapsed, the flashing stops and the heat-through setting will be continuously shown in the display.

Turn the cooking machine off by turning the knob back to setting 0 or further to setting 9.



Setting 9

Only switch the hob on at setting 9 if you want to boil water. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting. Consult the cooking tables in the section "Comfortable cooking" to help you learn the techniques.

Residual heat indicator

After intensive use of a cooking zone, the cooking zone can stay hot for some minutes.

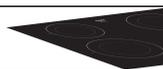
As long as the cooking zone is hot, the display will show **H**.



Cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time. The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. The hob can easily be turned back on after it has been turned off. The time depends on the set cooking setting:

Setting	Minutes
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90



Childproof lock

Your hob is fitted with a childproof lock, which you can use to lock the hob when you are not using it:

- When the hob is switched off (for cleaning the appliance) or to prevent unintended switching on (by children);

Switching on

Turn both (middlemost) knobs to the left (while the other knobs remain in the zero position).



An "L" appears in the display to show that the childproof lock has been enabled.

Switching off

The childproof lock can be disabled in the same way. A "0" appears in the display after the childproof lock has been disabled.

Extra safety

Safety hob

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.
- 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.
- The cooking zone turns off when no pan is detected during a period of 10 minutes.

Safety pans

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.

Safety metal parts

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 continues to flash and the hob will not switch on.

Overheating protection

The appliance may become overheated if:

- the pan does not conduct the heat adequately;
- fat or oil is heated at a high setting;
- there is insufficient circulation of air (see also ventilation protection in the installation part of this manual).

In the event of overheating the result will be that the cooking zone in question or all the cooking zones will display one of the following reactions:

- the appliance will reduce the power a little;
- in case this will not help the appliance will switch off and E2 will appear in the displays.

If the appliance has cooled down sufficiently, E2 will disappear and you can switch the appliance on again.

Prevent the overheating protection becoming activated by:

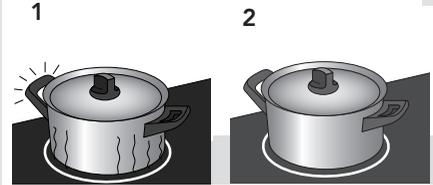
- using pans that are good conductors of heat;
- heating up fat or oil at a lower setting;
- making sure there is sufficient ventilation.

If, despite the above-mentioned measures having been taken, the overheating protection becomes activated again, contact the service department or a professionally qualified specialist.

Optimal use of the hob

Heat losses are minimal, because the heat is generated in the pan itself. For smaller pans, only that part of the zone that is in contact with the base of the pan is activated. An associated advantage is that the handles of the pan do not get hot due to radiant heat around the pan.

1. Heat loss and hot handles with a conventional hob.
2. No heat loss and cold handles with induction cooking.



Grains of sand may cause scratches which cannot be removed.

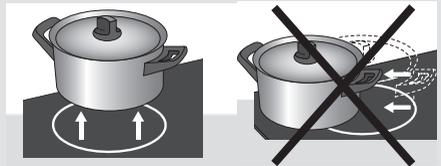
- Only put pans with a clean base on the cooking surface.
- Always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.



Slide the bottom of the pan across a damp cloth, before you put the pan on the cooking surface. This will prevent grains of sand or the like being transferred to the hob surface.

Always pick pans up;
never slide them.

Always keep the lid on the pan
when cooking, in order to avoid
energy loss.



Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This is why the bases of the pans have to contain iron and therefore be magnetic. The diameter of the cooking zones is:

IDK 664 - front left and rear right 20 cm, front right and rear left 16 cm.

IDK 332 - front 20 cm, rear 16 cm.

The induction hob adapts to the diameter of the pan automatically. With smaller pans, there is no loss of energy, but the power is less compared to larger pans. The minimum pan base diameter is 12 cm.

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;
- the pan is suitable for electric cooking.

You should only use pans with a thick (minimum 2.25 mm), flat base which are suitable for induction cooking. The best are pans with the "Class Induction" quality mark.

Pans with a base which is not magnetic or is not suitable for electric cooking are unsuitable for use on the induction hob.

Suitable:

- Special stainlesssteel pans for induction cooking;
- Solid enamelled pans;
- Enamelled cast-iron pans.

Unsuitable:

Earthenware, aluminium, plastic, copper, china, stainless steel.



Be careful with enamelled sheet-steel pans. These can be damaged if they are used for induction cooking, particularly if their bases are too thin.

With enamelled sheet-steel pans:

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

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

Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Noise in the base of the pan

While cooking, you might hear a rattling noise in the base of the pan. This is harmless. The noise is due to the high power of the cooking zone having an effect on the base of the pan. Reduce the rattling noise by selecting a lower setting.

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.

**Used pans**

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

Cooking table

The table below is intended solely as a guide, because the heat setting depends on the quantity of food and the composition of the pan.

Use the highest setting for:

- bringing to the boil quickly;
- shrinking down leaf vegetables;
- blanching vegetables;
- heating oil and fat;
- frying steak (rare, red);
- pressurising a pressure cooker;

Use a slightly lower setting for:

- searing meat;
- frying flatfish, slices or fillet;
- frying cooked potatoes;
- cooking smooth, thickened soups and sauces;
- frying omelettes;
- frying beef steak (medium, pink-red);
- deep frying (depending on the temperature and the quantity).

Use a setting slightly above the average setting for:

- cooking of thick pancakes;
- frying thick pieces of meat in breadcrumbs;
- cooking through thin pieces of meat;
- broiling large pieces of meat;
- frying blocks of ham or bacon;
- frying raw potatoes;
- frying fish coated with breadcrumbs;
- frying beef olives;
- frying omelettes.

Use the medium settings for:

- completing the cooking of large quantities;
- defrosting firm vegetables (French beans, for example).

Use the lowest settings for:

- simmering bouillon;
- stewing pears;
- preparing meat stew;
- completing the cooking of dishes;
- braising vegetables.

General

Daily cleaning

Although food that has boiled over cannot burn on, it is still recommended that you clean the hob immediately after use. For daily cleaning, you can best use a mild cleaning agent and a damp cloth. Dry the hob with kitchen paper or a dry cloth.

Stubborn stains

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid. Remove water marks and lime stains with vinegar.

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.

Special products are available on the market to deal with this.

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper.

Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

Never use

You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate. Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

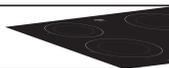


Before you start to clean, turn the childproof lock on.

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:

Fault	Probable cause	Solution
After the appliance has been electrified, text appears in the displays.	Normal operation.	NOTHING: see chapter "building in" in the installation part of this manual.
After the appliance has been switched on, the fuse in the meter cupboard blows.	Appliance incorrectly connected.	Check the electrical installation.
The fan keeps on running after the appliance has been switched off.	The electronic circuits inside the hob are being cooled.	This is normal.
The hob does not work and the lights are not on.	The appliance has been connected incorrectly or the mains voltage is not right.	Check the electrical installation (main fuse(s) or the connection).
After the zone has been switched on, the displays shows the symbol  .	The pan is not suitable for induction cooking or the diameter is less than 12 cm.	See chapter "Pans".
While cooking, you hear a rattling noise in the base of the pan.	The noise is due to the high power of the cooking zone having an effect on the base of the pan.	This is normal for some pans on higher settings. It is harmless for the induction hob.
When you use the hob the first time, you notice that it smells 'new'.	This is caused by the appliance's finish heating up. It is perfectly normal.	The odour will disappear of its own accord as a result of ventilation.
Failure code 	A knob was operated too long or there is a break in the cable.	Release the knob. Phone the service organisation if the fault persists.
Failure code E4, E5, E6 of E9	Defect of generator.	Contact the service department.
Failure code E2	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Failure code E3	The pan is not suitable for induction cooking.	See chapter "Pans".
Failure code 	The childproof lock is switched on.	See "Childproof lock", page 40.



General

In case of faults phone the service department. See the guarantee certificate or consult the internet site **www.hps.nl**.

If you notice a crack on the cooking surface (no matter how little), switch off the appliance immediately. Remove the plug from the socket or set the switch of the power supply cable (in the case of a fixed connection) to zero or turn off the fuse switch(es) in the meter cupboard. Phone the service department.

This appliance should only be connected up by a registered electrical installer! The electrical connection must comply with national and local regulations.

Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect building in is not covered by the guarantee.

Disposal of packaging and appliance

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 responsibly and in accordance with government regulations.

On the data plate is put 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.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



General

This appliance meets all relevant CE guidelines.

The data plate on the underside of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

Safety

This appliance should only be connected up by a registered electrical installer! The electrical connection must comply with national and local regulations.



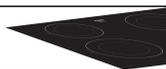
The appliance should always be earthed.

Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect building in is not covered by the guarantee.

For correct operation of the appliance it is important that:

- the power cable hangs freely and is not struck by a drawer;
- the worktop is level.

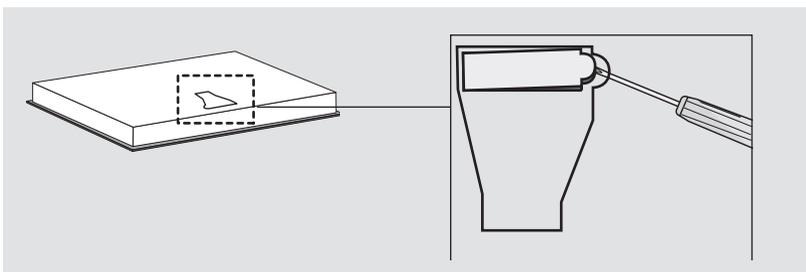
The walls and the worktop around the appliance must be made of heatresistant (>85 °C) material. Even if the appliance itself does not get hot, the heat from a hot frying pan, for instance, could cause discolouring or damage to the wall or worktop.



Electrical connection

For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.

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.

Power setting table

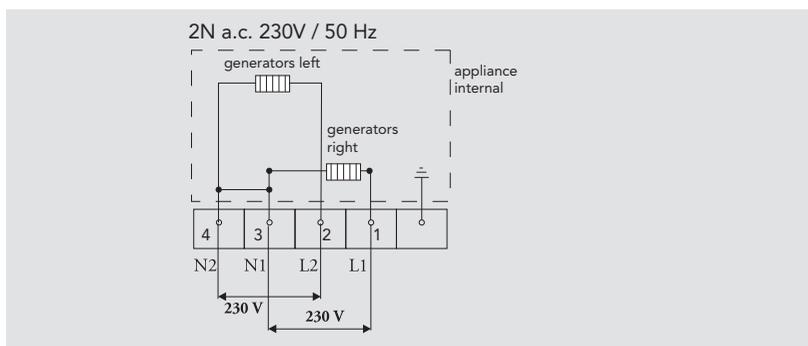
Type of hob	IDK332	IDK664
Induction	x	x
Electrical connection		
230 V - 50 Hz	x	x
Maximum power cooking zones		
Front left	2300 W continuous	2300 W continuous
Rear left	1400 W continuous	1400 W continuous
Rear right	-	2300 W continuous
Front right	-	1400 W continuous
Power connection		
L1	-	3700 W
L2	-	3700 W
Total power connection	3700 W	7400 W

The appliance can be connected in the following ways:

Common connections

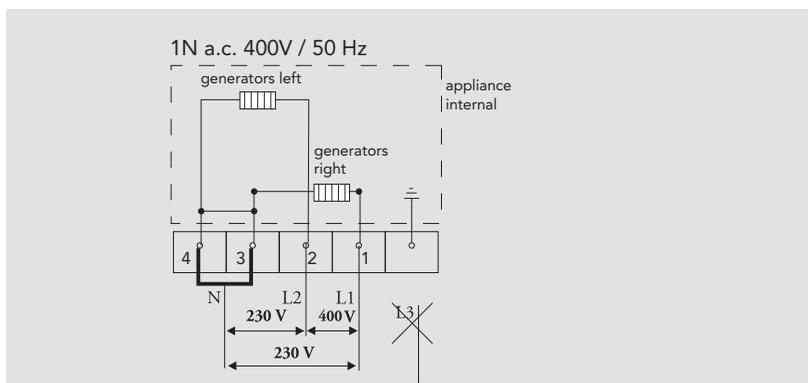
2 lives with 2 neutrals connection (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

The voltage between live and neutral is 230 V a.c. There may be a voltage of 0 V between the phases if they are connected to the same phase in the meter cupboard but also 400 V if they are connected to 2 different phases. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



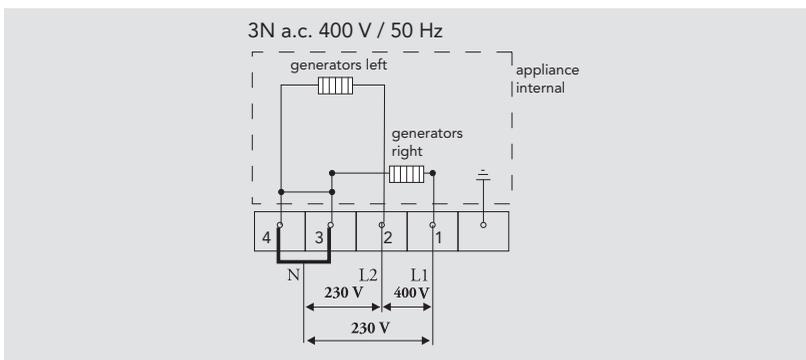
3 lives with 1 neutral connection (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. There is a voltage of 400 V between the lives. Fit a connecting bridge between the connection points 3-4. Phase 3 carries no load. Your groups must be fused with at least 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



2 lives with 1 neutral connection (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. Between the lives there is a voltage of 400 V. **If there is not a voltage of 400 V between the lives, two wires have been taken from the same live in the meter cupboard and the hob must be connected with two neutral wires, as indicated above under 2 lives with 2 neutrals.** Install a connecting bridge between the connection points 3-4. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



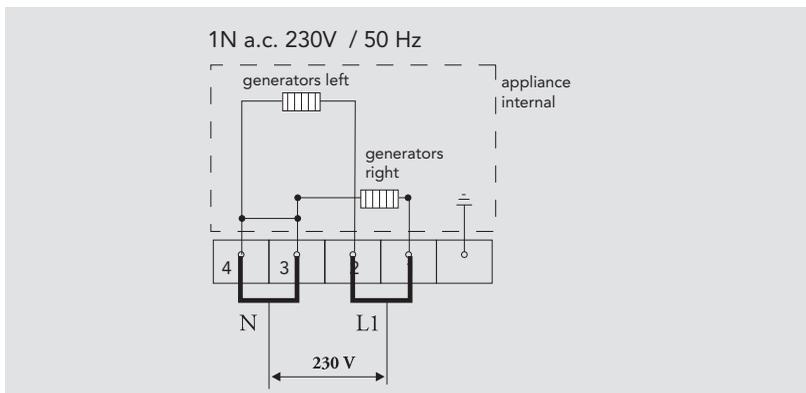
Special connections

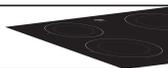
1 phase connection (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

The voltage between live and neutral is 230 V a.c.

Install connecting bridges between connection points 1-2 and 3-4.

Your group must be protected by a fuse of at least 32 A. The connecting power cable must have a minimum core cross section of 6 mm².



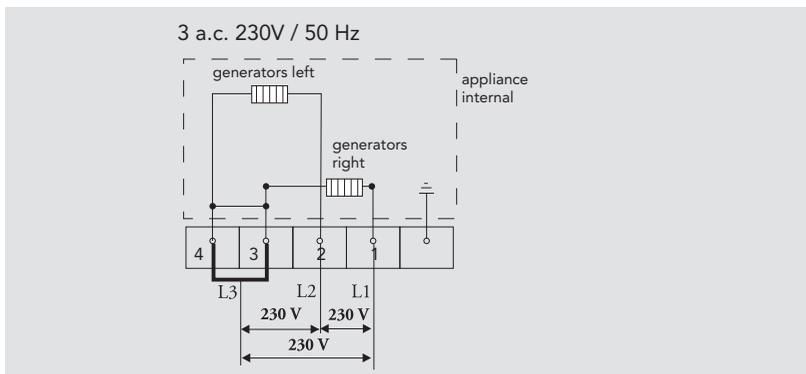


Special connections

3-phase connection (3 a.c. 230 V / 50 Hz):

The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c.

Install connecting bridges between the connection points 3-4. Your groups must be fused with at least 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².

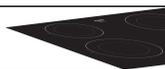


You can use the bridges provided on the connecting block to make the required interconnections as indicated in the preceding illustrations.

Safety prescriptions

For the appliance to work well, it is important:

- That there is sufficient ventilation to allow the hob to cool down, in accordance with the possibilities specified in this chapter.
- The ventilation air drawn in by the hob must not be warmer than 35 °C. Bear this in mind if the oven is to be built in under the hob.
- That the connecting cable hangs freely and is not caught by a drawer.
- The worktop should be a minimum of 2.8 cm and a maximum of 5 cm thick.
- The worktop is flat.

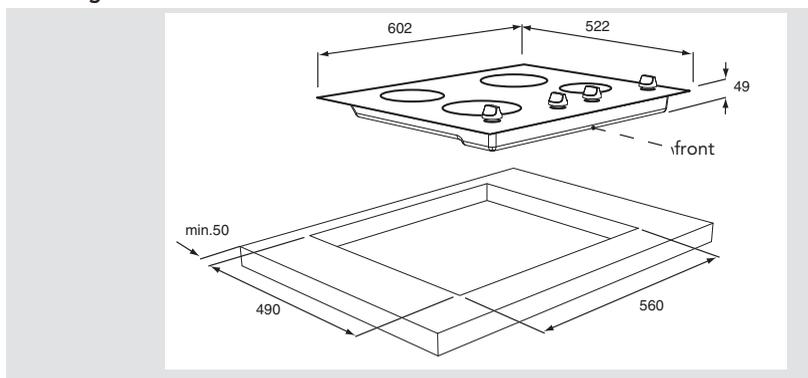


Building in

Cut opening in worktop

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see table). Also saw out any partitions that may be present. The distance from the saw line to the rear wall and/or side wall is indicated in the table.

Building-in dimensions IDK664



Building-in dimensions IDK332

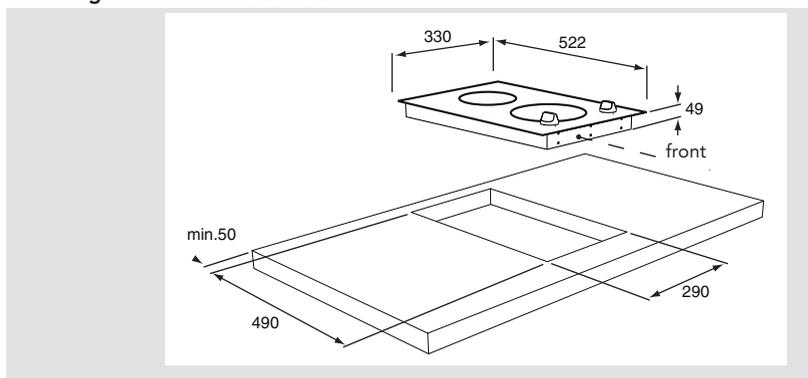
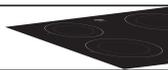
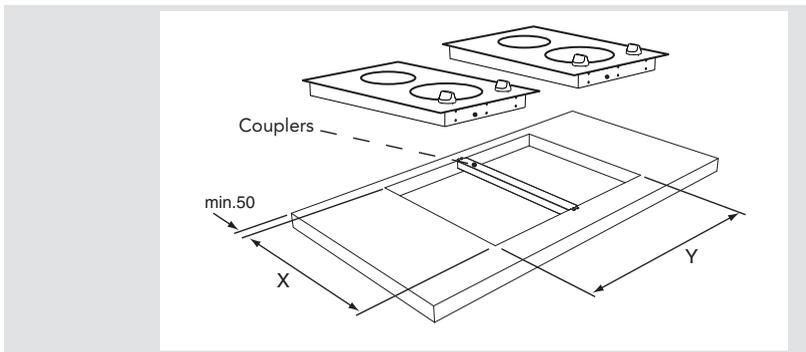


Table:

Type of hob	IDK332	IDK664
Appliance width x depth	330 x 522 mm	602 x 522 mm
Installation height from top of worktop	49 mm	49 mm
Cut out dimensions width x depth	290 x 490 mm	560 x 490 mm
Distance from saw line to rear wall	Min. 50 mm	Min. 50 mm
Distance from appliance to side wall	Min. 40 mm	Min. 40 mm



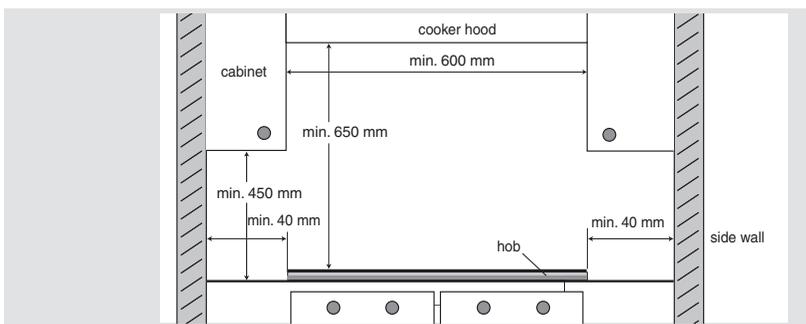
Dimensions opening worktop

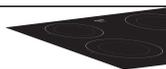


Use the couplers provided when the units are fitted tightly together. Keep an edge of minimum 60 cm between the holes if the coupler is not used.

			
x	490	490	490
y	290	620	950

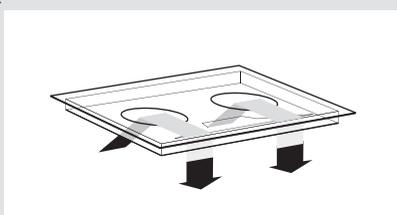
Space to be left free around the appliance:





Ventilation

The electronics in the appliance require cooling. The ventilation openings are located on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. The appliance is fitted with outlet openings at the front and bottom.

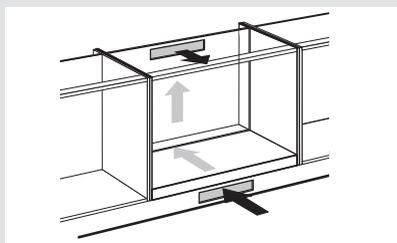


The kitchen unit will require a few modifications to allow optimum cooling of the hob.

Above drawer or fixed panel

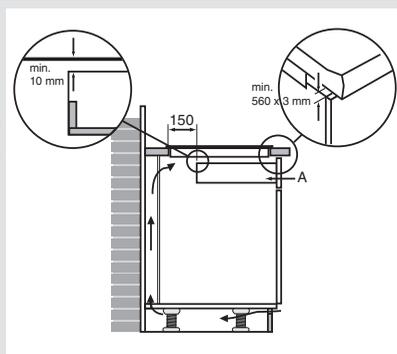
Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Ventilation is via plinth and rear of cupboard.

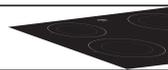
Do not allow the ventilation openings on the underside of the appliance to be blocked by a drawer.



Where there is a drawer, a gap of at least 560 x 3 mm should be made at the front. The distance between drawer A and the hob should be a minimum of 10 mm.

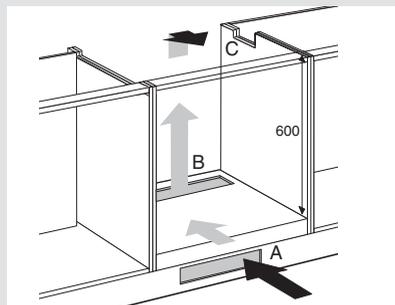
No extra modifications for ventilation need be made where there is a fixed panel.



**Above a 60 cm oven of the Pelgrim brand**

Recess height minimum 600 mm.

Ventilation is via plinth and rear of oven. Where there is a oven, a gap of at least 560 x 3 mm should be made at the front. Cut out ventilation openings "A" + "B" (100 cm²). Make an opening in the side wall "C" of the kitchen cupboard for leading the connection cable through.



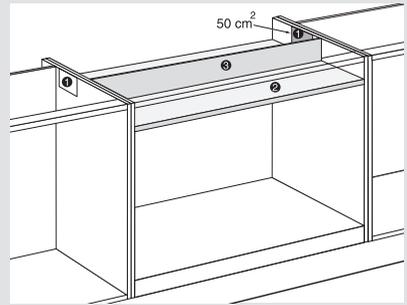
The hob may only be combined with Pelgrim ovens, not with combi-microwave ovens.

Ensure that the connection cables hang freely. If there is a drawer underneath the hob, make sure that the contents do not project above the edge of the drawer and interfere with the ventilation.

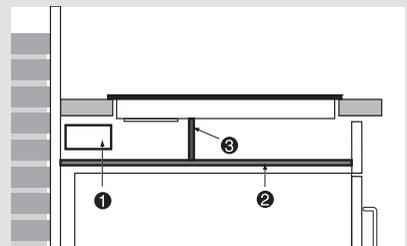


Installation of the induction hob above a combimicrowave oven, a 90 cm Pelgrim oven or an oven of a different brand

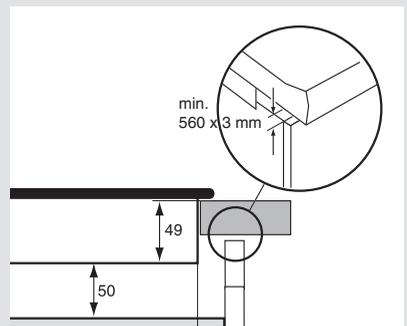
Saw out the ventilation opening(s) (1), making sure that the total surface of the holes is a minimum of 100 cm². See the drawing, for example, showing 2 holes.



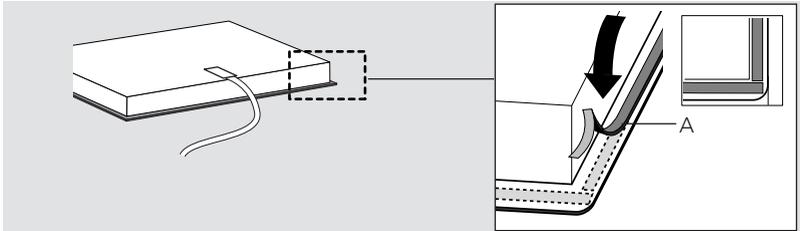
Fit a protective plate (2) between the oven and the hob. The plate should be at least 10 mm thick and heat-resistant (85 °C). The space between the underside of the hob and the protective plate must be at least 50 mm.



Ventilation is via the adjoining cupboards.



Install the appliance in such a way that the power plug remains accessible always.



1. Check if the kitchen cabinet and the cut out are in accordance with the instructions (see 'safety' and 'building in dimensions').
2. Remove the protective foil of the sealing strip (**A**) and attach the sealing strip in the groove of the aluminium profiles or the edge of the glass plate.
Do not attach the sealing strip through the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.
3. If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.
4. Turn the appliance over and put it in the cutout.
5. Connect the appliance to the electricity supply. The displays will illuminate.
The appliance is ready for use.
6. Check its operation. If the appliance has been connected incorrectly the displays will not illuminate.
7. Hand over the instructions to your customer.



Pelgrim





kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the production code (PCODE) and complete item number (ITEMNR) to hand.

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.