

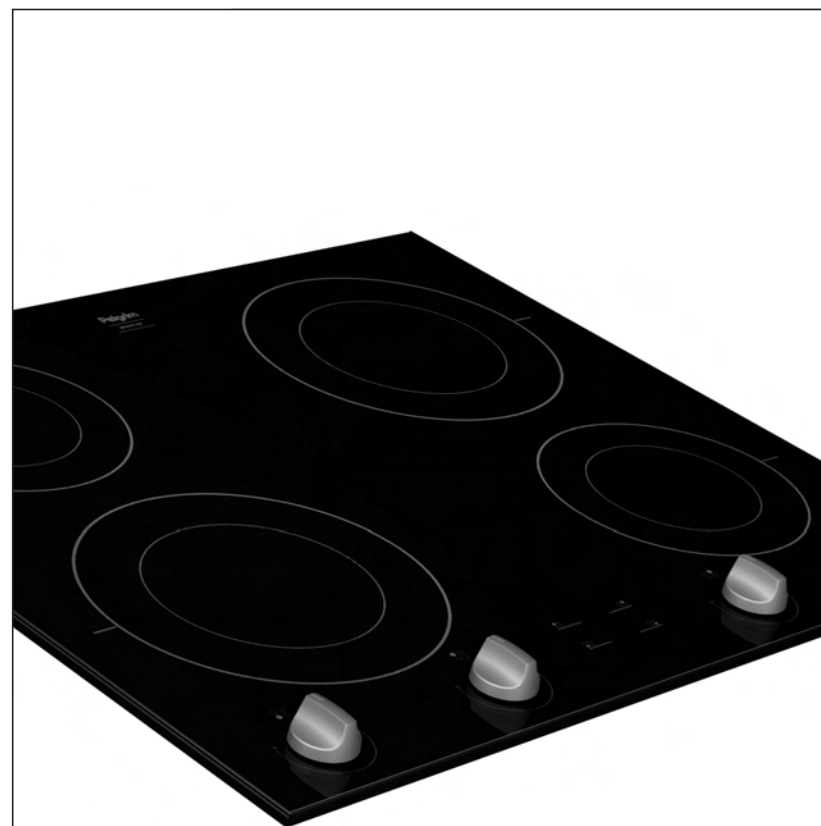


plak hier het toestel-identificatieplaatje

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
de productiecode (PCODE)
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.



IDK645
IDK345

Pelgrim

handleiding

NL

handleiding 3 – 34

gebruikte pictogrammen



belangrijk om te weten



tip

uw inductiekookplaat

Beschrijving	4
Inleiding	5
Algemeen	6

veiligheid

Waar u op moet letten	7 – 9
-----------------------------	-------

bediening

Instellen	10 – 14
-----------------	---------

pannen

De kookplaat optimaal gebruiken	15 – 17
---------------------------------------	---------

comfortabel koken

Kooktabel	18 – 19
-----------------	---------

onderhoud

Algemeen	20
----------------	----

storingen

Tabel	21
Algemeen	22

milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	23
--------------------------------------	----

installatievoorschrift

Algemeen	24
Elektrische aansluiting	25 – 28
Inbouwen	29 – 34

Beschrijving



1. kookzone linksvoor 70 - 2300 Watt
2. kookzone linksachter 40 - 1400 Watt
3. kookzone rechtsachter 70 - 2300 Watt
4. kookzone rechtsvoor 40 - 1400 Watt
5. vermogensregeling +/-



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 draaiknoppen. 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!

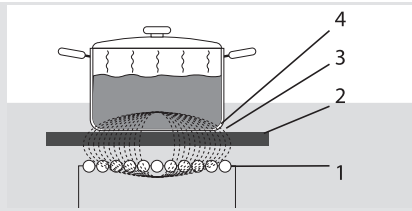


Algemeen

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 bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Waar u op moet letten

Inductiekoken is uiterst veilig. Omdat de warmte in de pan wordt opgewekt en de glasplaat niet warmer wordt dan de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden. Toch is 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 de 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 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Het is de lak van het toestel die opgewarmd wordt. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.

Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen 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 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, doof het vuur **nooit** 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.

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

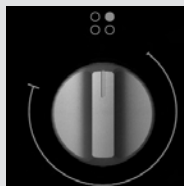
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de 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 kookduurbegrenzing, aankookautomaat 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. Draai de knop van de betreffende zone met de klok mee om het gewenste vermogen in te stellen.



Vermogen instellen

1. Stel een hoger of lager vermogen in door de knop te draaien.

De kookzones hebben 9 standen.



Uitschakelen

Schakel de zone uit door de betreffende knop weer terug in de uitgangspositie te draaien.

Vermogen

Het vermogen van de grote zone(s) is instelbaar van 70 - 2300 Watt en het vermogen van de kleine zone(s) van 40 - 1400 Watt.

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 lager 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.

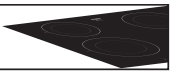
Aankookautomaat

De aankookautomaat is geschikt voor het snel aan de kook brengen van gerechten en vervolgens op een lagere stand doorkoken. De aankookautomaat schakelt zelf terug naar de doorkookstand.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de knop van de betreffende zone tegen de klok in of geheel rechtsom. Een "A" verschijnt in het display.
3. Stel binnen 5 sec. een gewenste doorkookstand in met de draaiknop. Wanneer u geen doorkookstand instelt, schakelt de zone weer uit.

Zodra de doorkookstand ingesteld is, knippert in het display afwisselend een "A" en de ingestelde doorkookstand. Wanneer de aankooktijd verstreken is, stopt het knipperen en wordt de doorkookstand permanent in het display getoond.

Schakel de aankookautomaat uit door de knop terug te draaien naar stand 0 of verder te draaien naar stand 9.



Stand 9

Stand 9 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.

Restwarmte-indicator

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

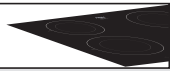
Zolang de kookzone warm is, zal er een “H” in het display blijven staan.



Kookduurbegrenzing

Wanneer de tijd verstreken is schakelt de zone automatisch uit. Kookduurbegrenzing is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten. De kookplaat kan na het uitschakelen gewoon opnieuw ingeschakeld worden. De tijd is afhankelijk van de ingestelde kookstand:

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



Kinderslot

Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen wanneer deze niet in gebruik is:
■ op het moment dat de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op reiniging van de kookplaat) of om onbedoeld inschakelen (bijv. door kinderen) te voorkomen;

Inschakelen

Draai beide (middelste) knoppen linksom (terwijl de andere knoppen in de nulstand blijven staan).



In het display verschijnt een “L” als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.

Uitschakelen

Op dezelfde manier kan het kinderslot uitgeschakeld worden. Na het uitschakelen van het kinderslot verschijnt een “0” in het display.

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 kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Wanneer de kookzone 10 minuten geen pan detecteert schakelt hij uit.

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 drooggekookte pan te vermijden.

Veiligheid metalen voorwerpen

Een klein voorwerp zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. 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 installatievoorschrift).

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;
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en de melding E2 in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnt de melding E2 weer en kunt u het toestel opnieuw inschakelen.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

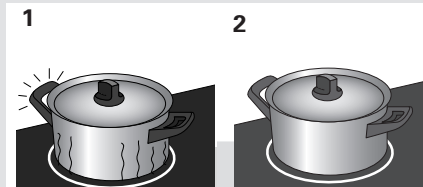
- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voldoende luchtcirculatie.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

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.



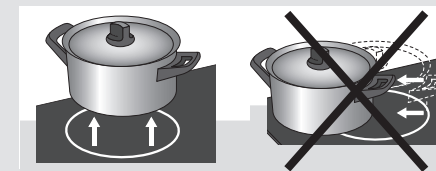
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

- 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 de volgende diameters:

IDK 645 - linksvoor en rechtsachter 20 cm, rechtsvoor en linksachter 16 cm.

IDK 345 - voor 20 cm, achter 16 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.

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 dikte (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 inductiekookplaat.

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 oververhittingsbeveiliging 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.

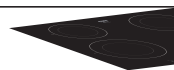
Snelkookpannen

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:

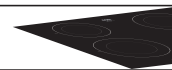
- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

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.

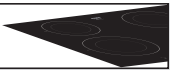


Gebruik de middelste standen voor:

- 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

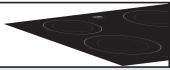
Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen. Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn. Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar in de handel.

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 schuurponsjes.

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



Tabel

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de displays.	Normale werking.	NIETS: zie hoofdstuk “inbouwen” bij het installatievoorschrift.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van uw installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Dit is normaal.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische veiligheidsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld verschijnt het symbool  in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm.	Zie hoofdstuk “Comfortabel koken”.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde types van kookpannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Normaal voor een nieuw apparaat.	Dit verdwijnt na enkele keren koken.
Foutcode 	Een knop wordt te lang bediend of er is een kabelbreuk.	Knop loslaten. Neem contact op met de serviceorganisatie wanneer storing blijft.
Foutcode E4, E5, E6 of E9	Generator defect.	Neem contact op met de serviceorganisatie.
Foutcode E2	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode E3	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie.	Zie hoofdstuk “Pannen”.
Foutcode 	Kinderslot is ingeschakeld.	Zie hoofdstuk “Kinderslot”, pagina 13.

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 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

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

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:

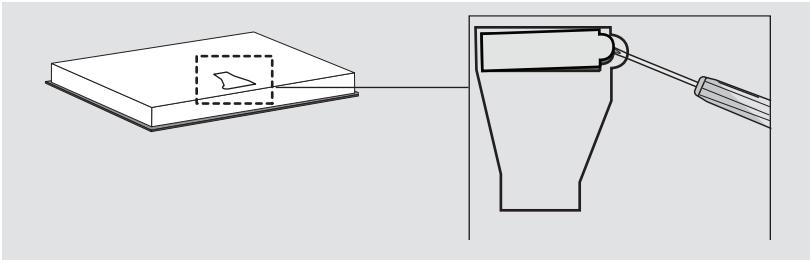
- de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade wordt aangestoten;
- het werkblad vlak is.

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

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. De kabelommanteling moet van rubber zijn.

Raadpleeg bij storingen de tabel op pagina 21. Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.



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

Vermogenstabel

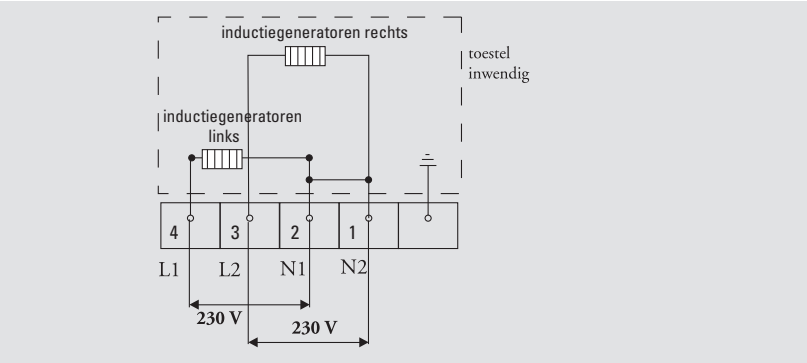
Kookplaattype	IDK345	IDK645
Inductie	x	x
Aansluiting		
230 V - 50 Hz	x	x
Maximale vermogen kookzones		
Linksvoor	2300 W continu	2300 W continu
Linksachter	1400 W continu	1400 W continu
Rechtsachter	-	2300 W continu
Rechtsvoor	-	1400 W continu
Aansluitwaarde		
L1	-	3700 W
L2	-	3700 W
Totale aansluitwaarde	3700 W	7400 W

Het toestel kan op de volgende manieren worden aangesloten:

Veel voorkomende aansluitingen

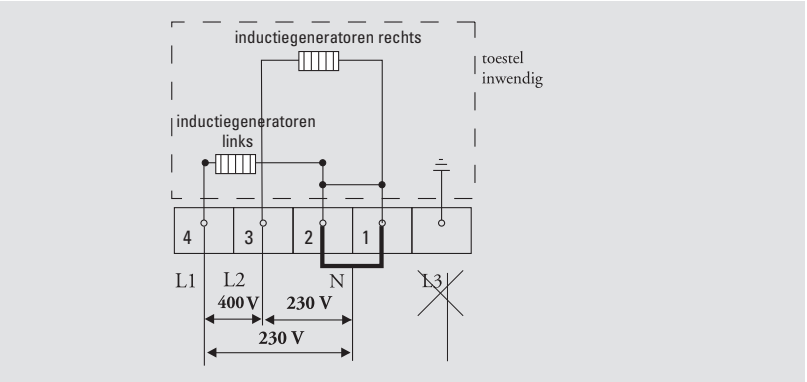
2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen kan een spanning van 0 V staan wanneer deze in de meterkast zijn aangesloten op dezelfde fase maar ook 400 V wanneer deze zijn aangesloten op 2 verschillende fasen. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

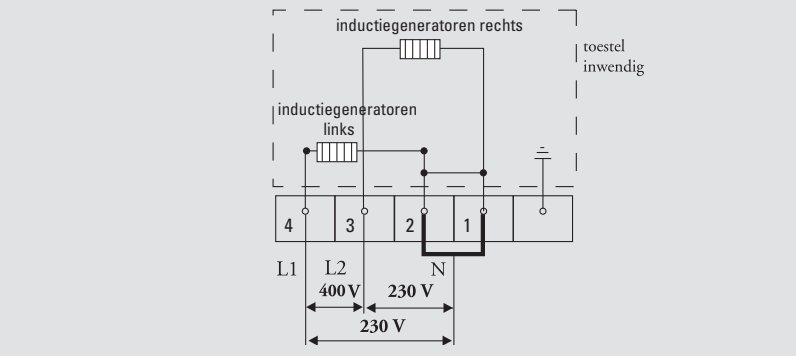
De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 1-2. Fase 3 wordt niet belast en kan niet worden aangesloten. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Wanneer er geen spanning van 400 V tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn af getakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met 2 nullen.

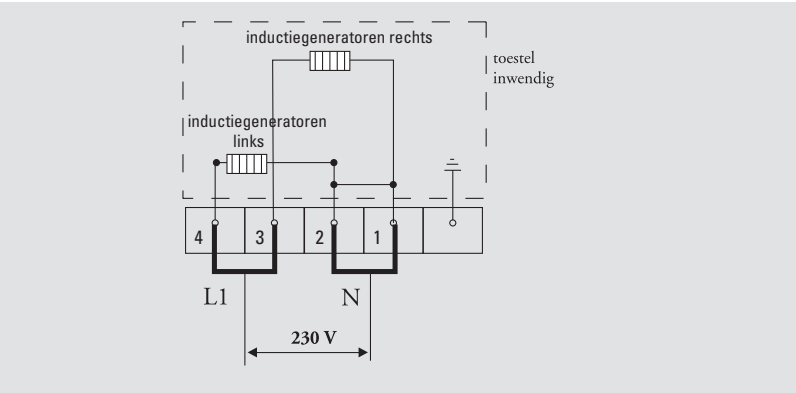
Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 1-2. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



Bijzondere aansluitingen

1 fase aansluiting (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

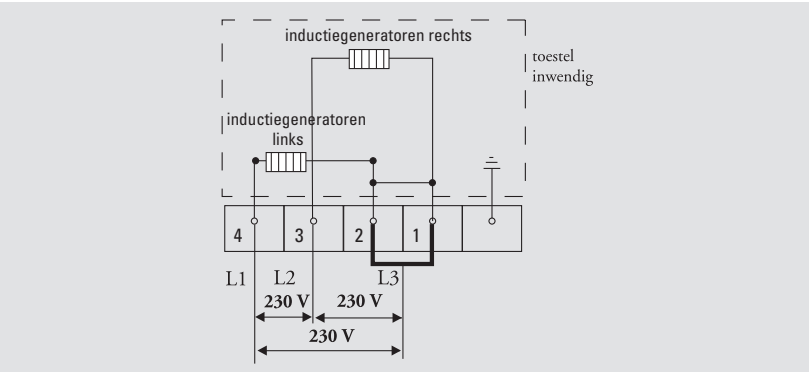
De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 3-4. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².



Bijzondere aansluitingen

3 fasen aansluiting (3 a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen is 230 V a.c. Breng een verbidingsbrug aan tussen de aansluitpunten 1-2. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



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

Veiligheidsvoorschriften

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

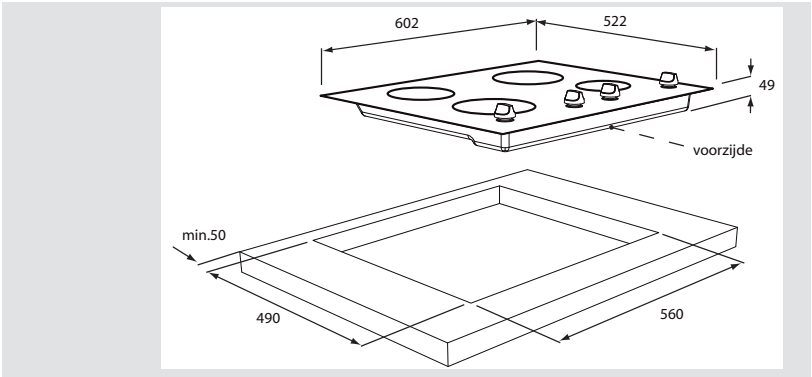
- Dat er voldoende ventilatie aanwezig is voor het koelen van de kookplaat, een en ander volgens de in dit hoofdstuk gespecificeerde mogelijkheden.
- De ventilatielucht die de kookplaat aanzuigt mag niet warmer zijn dan 35 °C. Houd hier rekening mee als u een oven onder de kookplaat inbouwt.
- Dat de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade aangestoten wordt.
- Het aanrechtblad moet minimaal 2,8 cm en mag maximaal 5 cm dik zijn.
- Dat het aanrechtblad vlak is.

Inbouwen

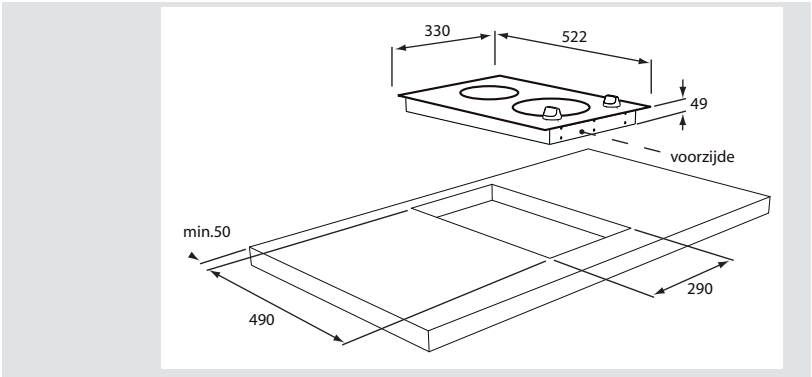
Uitsparing in werkblad zagen

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.

Inbouwmaten IDK645



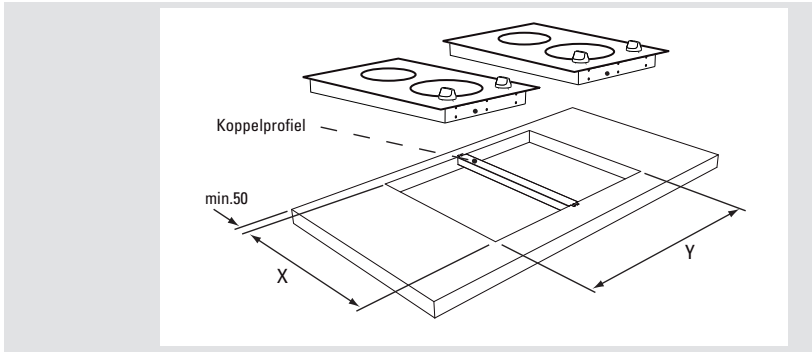
Inbouwmaten IDK345



Tabel:

Kookplaattype	IDK345	IDK645
Toestel breedte x diepte	330 x 522 mm	602 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	49 mm	49 mm
Zaagmaat breedte x diepte	290 x 490 mm	560 x 490 mm
Afstand zaagmaat tot achterwand	Minimaal 50 mm	Minimaal 50 mm
Afstand toestel tot zijwand	Minimaal 40 mm	Minimaal 40 mm

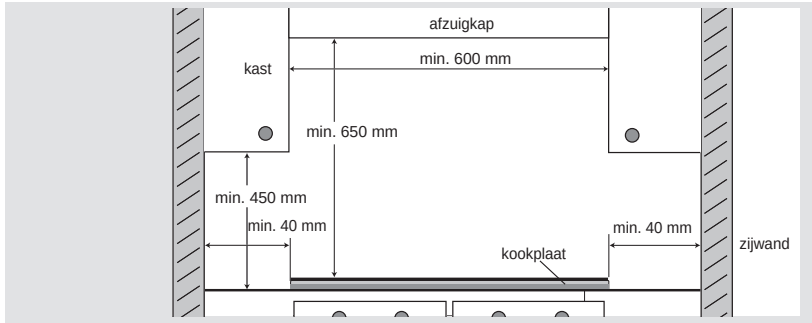
Afmetingen uitsparing in werkblad



Gebruik het bijgeleverde koppelprofiel wanneer de toestellen strak tegen elkaar gemonteerd worden. Hou minimaal een rand van 60 mm tussen de uitsparingen indien het koppelprofiel niet wordt gebruikt.

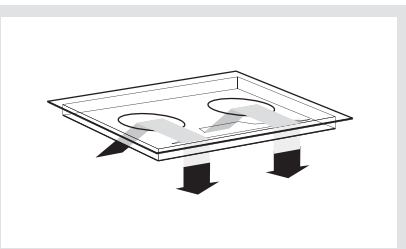
x	490	490	490
y	290	620	950

Benodigde vrije ruimte rondom:



Beluchting

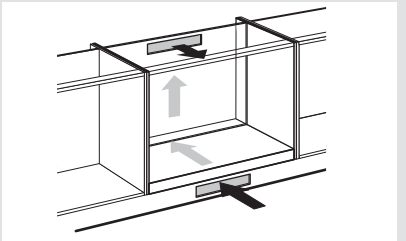
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.



Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

Boven lade, deur of vaste blende

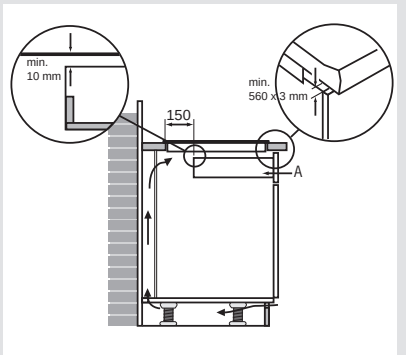
Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.



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

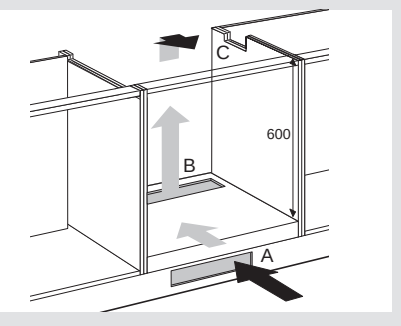


Bij een lade moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 3 mm. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen. Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden.



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 spleet 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.

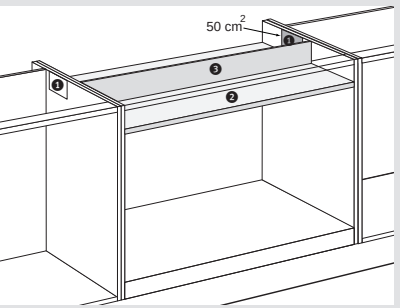


De kookplaat mag alleen met Pelgrim-ovens worden gecombineerd, niet met combitrans.

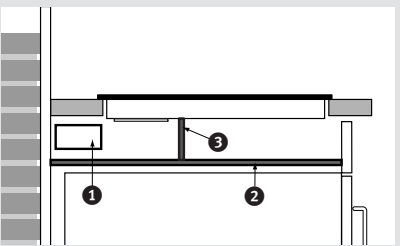
Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de inductiekookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

Installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron, Pelgrim oven van 90 cm of een oven van een ander merk.

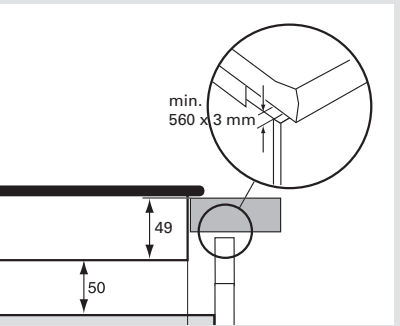
Zaag de beluchtingsopening(en) (1) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten van 50 cm².



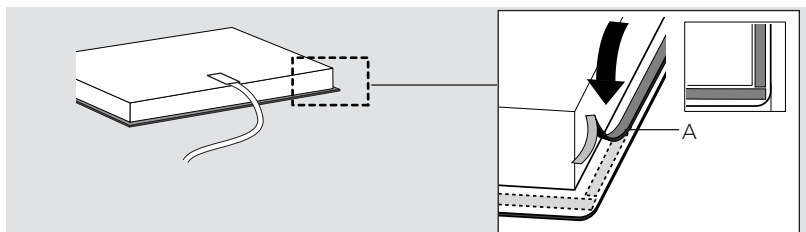
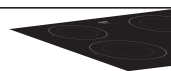
Plaats een schermplaat (2) tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.



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 (**A**) en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.
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. Alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.
6. Controleer de werking.
Indien het toestel fout is aangesloten zal het niets in de displays laten zien.
7. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt.