

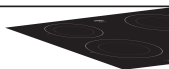
IDK664

IDK332



Pelgrim

handleiding
notice d'utilisation

**NL**

handleiding 3 – 31

FR

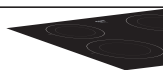
notice d'utilisation 33 – 61

gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés

belangrijk om te weten - important à savoir



tip - conseil



uw inductiekookplaat

Beschrijving	4
Inleiding	5
Algemeen	6

bediening

Instellen	7 – 11
-----------------	--------

pannen

De kookplaat optimaal gebruiken	12 – 14
---------------------------------------	---------

comfortabel koken

Kooktabel	15 – 16
-----------------	---------

onderhoud

Algemeen	17
----------------	----

storingen

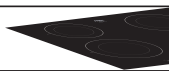
Tabel	18
Algemeen	19

milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	20
--------------------------------------	----

installatievoorschrift

Algemeen	21
Elektrische aansluiting	22 – 25
Inbouwen	26 – 31

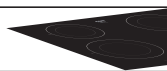


Beschrijving



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.

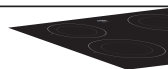
De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatievoorschrift'.

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!



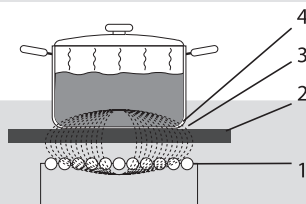


Algemeen

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

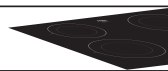
Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost even veel tijd als koken op een andere kookplaat.

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.



Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

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.

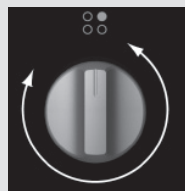
Inschakelen

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.

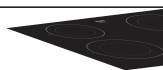


Uitschakelen

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.

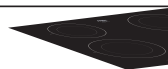
Aankookautomaat

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.

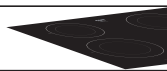
Zolang de kookzone warm is, zal er een "H" in het display blijven staan.



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

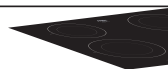
- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdt, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat 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:

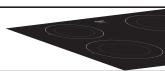
- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen;
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en de melding E2 in de displays laten zien.

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.

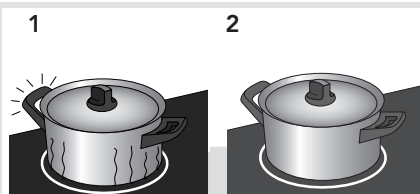
Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.



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.

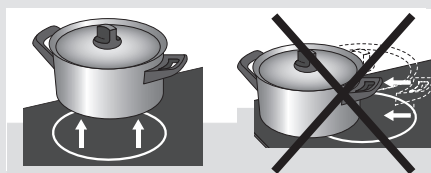
- Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.



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 terecht komen.

Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

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

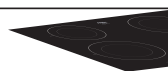


Bij inductiekoken wordt gebruik gemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Daarom moet de panbodem ijzer bevatten en dus magnetisch zijn. De kookzones van de kookplaat hebben de volgende diameters:

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



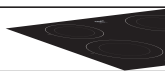
Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben.

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.

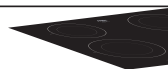
Verminder het ratelende geluid door een lagere stand te kiezen.

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:

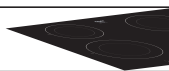
- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

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:

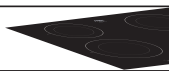
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

**Gebruik de middelste standen voor:**

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontgooien 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.

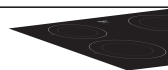
Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen. Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.



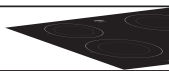
Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.



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 10.



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.

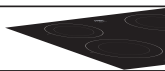
Op het typeplaatje is het symbool van een doorgestreepte vuilnisbak aangebracht:



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 doorgestreepte 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.



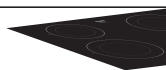
Het toestel moet altijd geaard zijn.

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.

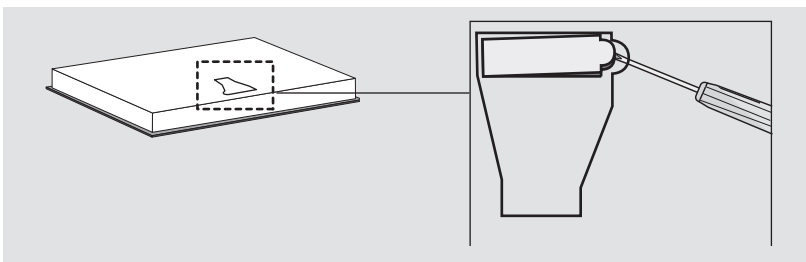
De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten van hittebestendig (>85 °C) materiaal zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van bijvoorbeeld een hete braadpan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.



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 18. 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 omnipoaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Vermogenstabel

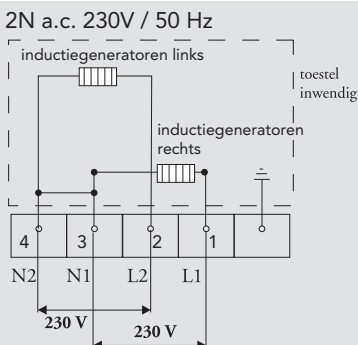
Kookplaattype	IDK332	IDK664
Inductie	x	x
Aansluiting		
230 V - 50 Hz	x	x
Maximale vermogen kookzones		
Linksvoor	2300 W continu	2300 W continu
Linksachter	1400 W continu	1400 W continu
Rechtsachter	-	2300 W continu
Rechtsvoor	-	1400 W continu
Aansluitwaarde		
L1	-	3700 W
L2	-	3700 W
Totale aansluitwaarde	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.

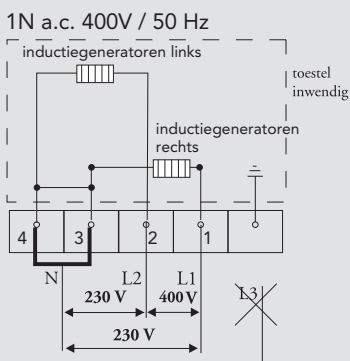


3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac.

Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 3-4. 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.

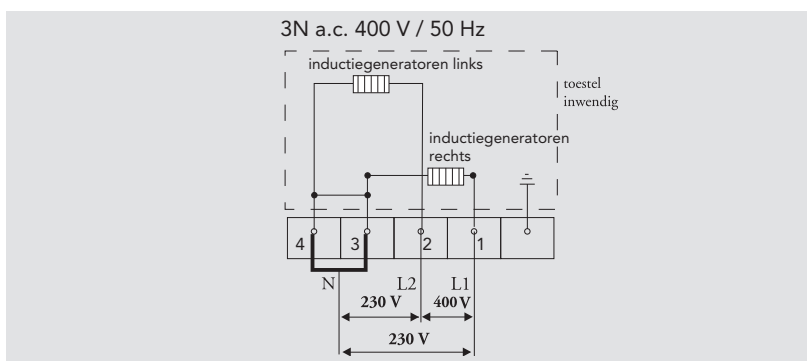


2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

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 3-4.

Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



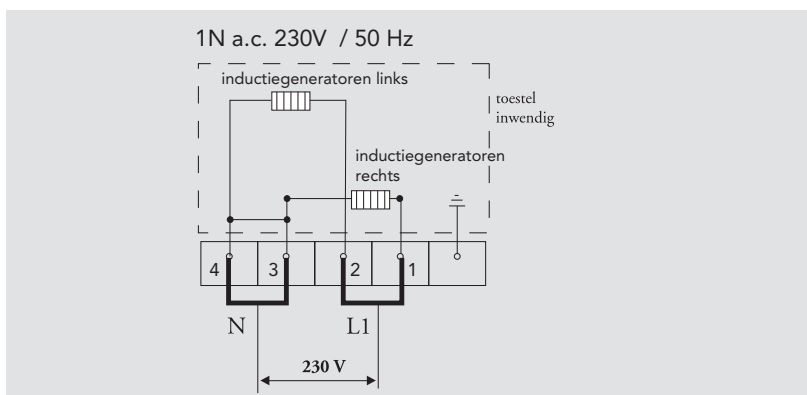
Bijzondere aansluitingen

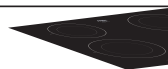
1 fase aansluiting (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

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.

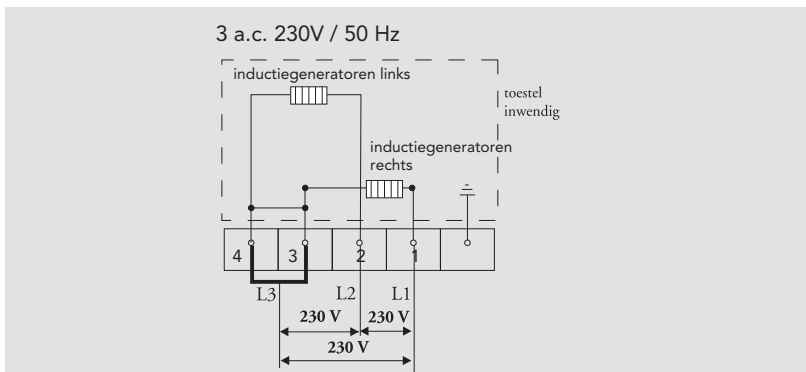




Bijzondere aansluitingen

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

De spanning tussen de fasen is 230 V a.c. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 3-4. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

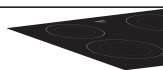


Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken zoals in voorgaande illustraties staat aangegeven.

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.

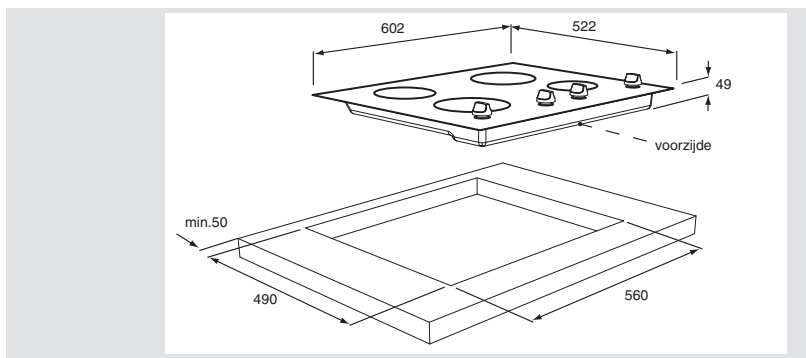


Inbouwen

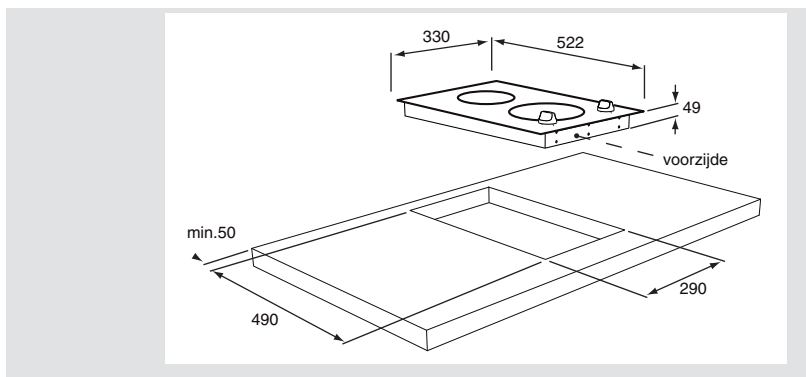
Uitsparing in werkblad zagen

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 IDK664

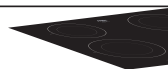


Inbouwmaten IDK332

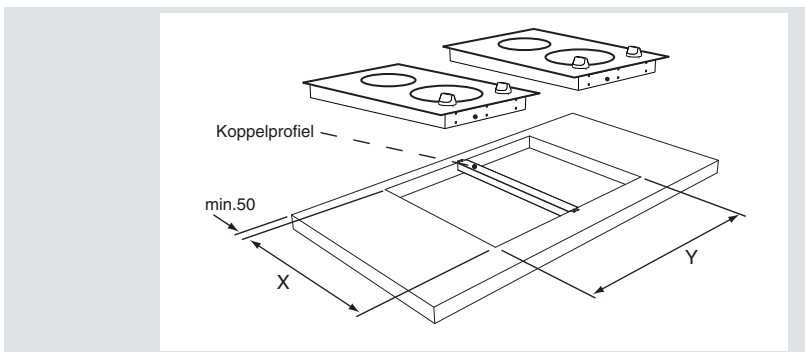


Tabel:

Kookplaattype	IDK332	IDK664
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



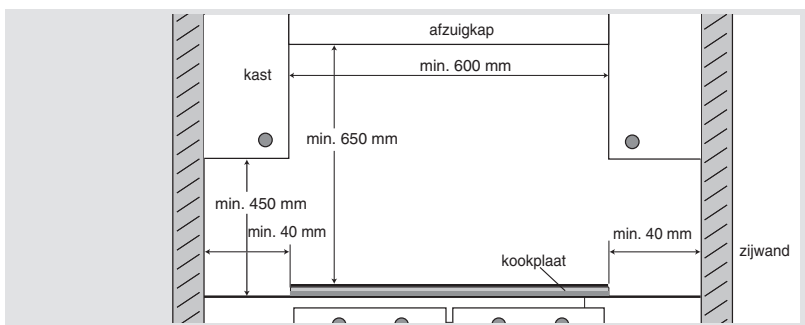
Afmetingen uitsparing in werkblad

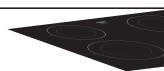


Gebruik het bijgeleverde koppelprofiel wanneer de toestellen strak tegen elkaar gemonteerd worden. Hou minimaal een rand van 60 mm tussen de uitsparingen indien het koppelprofiel niet wordt gebruikt.

			
x	490	490	490
y	290	620	950

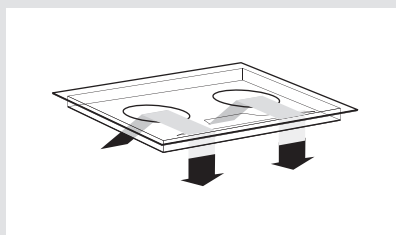
Benodigde vrije ruimte rondom:





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.

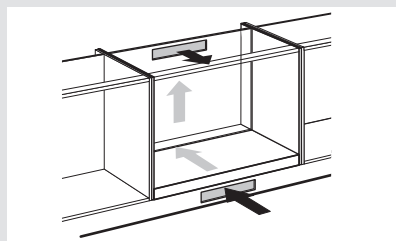


Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

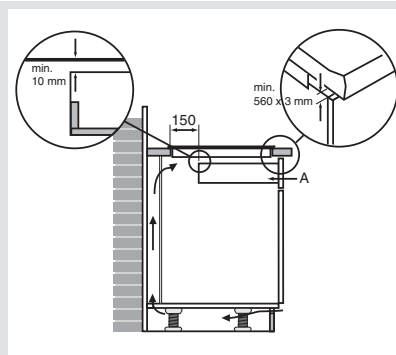
Boven lade, deur of vaste blende

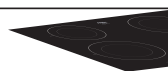
Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.

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



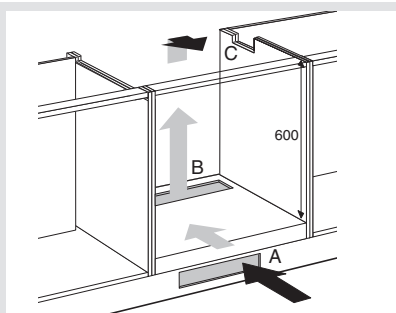
Bij een lade moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 3 mm. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen. Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden.



**Boven een 60 cm oven van het merk Pelgrim**

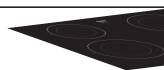
Nismaat minimaal 600 mm hoog.

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.



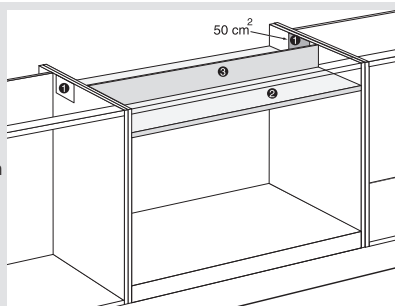
De kookplaat mag alleen met Pelgrim-ovens worden gecombineerd, niet met combitrans.

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.

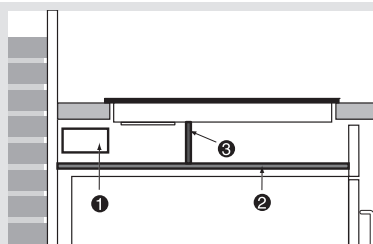


Installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron, Pelgrim oven van 90 cm of een oven van een ander merk.

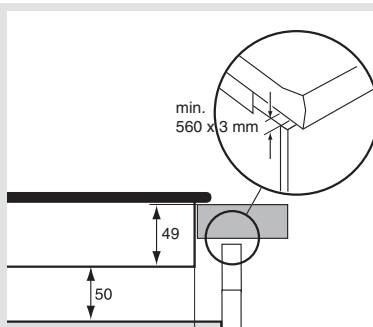
Zaag de beluchtingsopening(en) (1) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten van 50 cm².



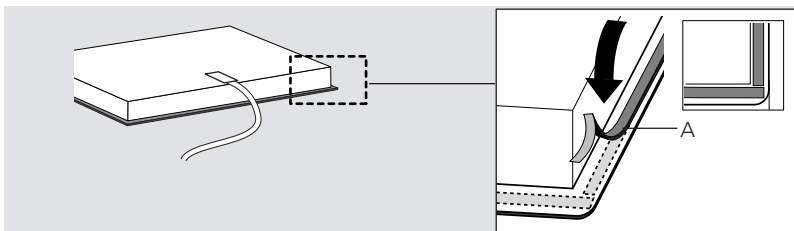
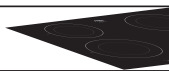
Plaats een schermplaat (2) tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.



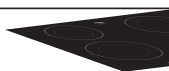
Beluchting vindt plaats via de naastliggende kasten.

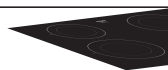


Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd gemakkelijk bereikbaar blijft.



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.





vosre plaque de cuisson induction

Description	34
Introduction	35
Généralités	36

commande

Régler	37 – 41
------------------	---------

casseroles

Utilisation optimale	42 – 44
--------------------------------	---------

cuisiner confortablement

Tableaux de cuisson	45 – 46
-------------------------------	---------

entretien

Généralités	47
-----------------------	----

pannes

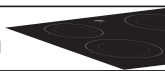
Tableau	48
Généralités	49

environnement

Que faire de l’emballage et de l’appareil utilisé	50
---	----

instructions d’installation

Généralités	51
Branchement électrique	52 – 55
Encastrement	56 – 61

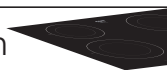


Description



1. zone de cuisson avant-gauche
70 - 2300 Watt
2. zone de cuisson arrière-gauche
40 - 1400 Watt
3. zone de cuisson arrière droite
70 - 2300 Watt
4. zone de cuisson avant droite
40 - 1400 Watt
5. puissance +/-





Introduction

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

Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

Il est possible de régler avec précision les zones de cuisson en utilisant les boutons pivotants. Les positions sont données à titre de référence. Elles vous permettent de sélectionner rapidement un certain réglage. Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur.

Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casseroles" vous fournira de plus amples informations sur ce sujet. En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien. Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation, se trouvent dans le chapitre 'installation'.



Conservez correctement ce manuel. Le manuel sert de référence au service après-vente. Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.

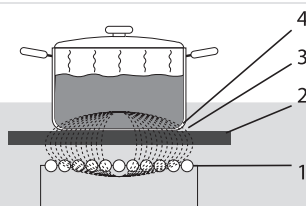
Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct. Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

Généralités

Opération induction

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

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



Confortable

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

Rapide

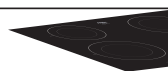
En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

Propre

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

Sûr

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



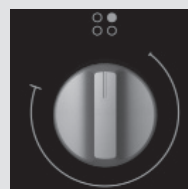
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

Régler

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un voyant à chaleur résiduel, d'un limiteur de durée de cuisson automatique, d'un dispositif automatique de portée à ébullition et d'un système de sécurité enfants. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

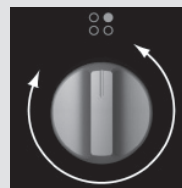
Mise en service

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de la zone concernée dans le sens des aiguilles d'une montre afin de régler la puissance souhaitée.



Réglage de la puissance

1. Réglez une puissance plus élevée ou moins élevée en tournant le bouton.
- Les zones de cuisson ont 9 positions.

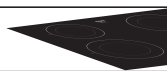


Arrêt

Eteignez la zone de cuisson en tournant le bouton pour le remettre dans sa position initiale.

Puissance

Pour le(s) zone(s) grand(s) il est possible de régler la puissance entre 70 Watt et 2300 Watt, pour le(s) zone(s) petit(s) entre 40 et 1400 Watt.

**Vos premiers pas...**

Au début, vous serez surpris par la vitesse de l'appareil. Surtout par la vitesse à laquelle le point d'ébullition est obtenu en utilisant une position très élevée. Pour éviter que l'aliment ne cuise trop ou ne se dessèche, surveillez la cuisson. En cas de cuisson à l'induction, seule la partie de la zone où se trouve la casserole sera utilisée.

Si vous utilisez une petite casserole sur une grande plaque, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole qui a les mêmes dimensions que la zone de cuisson. La puissance sera donc moins élevée et il faudra plus de temps pour que le contenu de la casserole arrive à ébullition. Si vous utilisez une casserole trop petite, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher. Le diamètre minimal est de 12 cm.

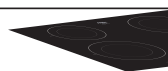
Dispositif automatique de portée à ébullition

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

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de la zone concernée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ou complètement à droite. Le symbole "A" apparaît sur l'écran.
3. Réglez dans les 5 secondes une position de cuisson douce avec le bouton.
Si vous ne réglez aucune position de cuisson douce, la zone de cuisson s'éteint de nouveau.

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

Eteignez le dispositif automatique de portée à ébullition en tournant le bouton dans le sens opposé jusqu'à la position 0 ou en continuant à le tourner vers la position 9.



Position 9

Enclenchez la plaque de cuisson sur la position 9, ou si vous souhaitez faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler. Consultez les tableaux de cuisson pour vous familiariser avec la technique.

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.

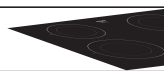
La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole **H**.



Limiteur de durée de cuisson

Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction. La limitation de la durée de cuisson fait partie des fonctions de sécurité de votre plaque de cuisson. Cette fonction d'arrêt de la cuisson s'enclenche automatiquement chaque fois que vous oubliez d'éteindre la plaque de cuisson après l'avoir utilisée. La plaque de cuisson peut de nouveau être mise en marche après avoir été éteinte. La durée dépend de la position de cuisson réglée :

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



Sécurité enfants

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité enfants avec lequel vous pouvez verrouiller cette dernière lorsque vous ne l'utilisez pas :

- Pour le nettoyage quotidien (les zones ou les minuteurs ne sont pas actifs) ou mettez en marche involontairement par des enfants.

Mise en service

Tournez les deux boutons (du milieu) vers la gauche (pendant que les autres boutons restent en position zéro).

Le symbole "L" qui apparaît sur l'écran indique que la sécurité enfants est activée.



Débrancher

Vous pouvez de la même manière désactiver la sécurité enfants. Après avoir désactivé la sécurité enfants, le symbole "0" apparaît sur l'écran.

Sécurité supplémentaire

Sécurité plaque de cuisson

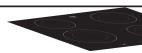
- Cette dispositif de sécurité protège l'électronique. Si la température de l'électronique s'élève de trop, l'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.
- Si vous prenez une casserole de la zone de cuisson, la plaque de cuisson arrêtera automatiquement. s'Habituer vous de arrêtera zone a la main d'avancer branchage involontaire.
- La zone de cuisson s'éteint lorsqu'elle ne détecte pas de casserole pendant 10 minutes.

Sécurité casseroles

Si vous mettez sur la zone de cuisson une casserole sans ingrédient ou avec peu d'huile, la plaque de cuisson mesurera que le processus de cuisson est trop rapide. L'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.

Sécurité d'objet métallique

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher.



Sécurité pour la surchauffe de l'appareil

La sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent la chaleur insuffisamment ;
- en utilisant des positions plus haut pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en cas d'un manque de circulation d'air (voir aussi dispositif de sécurité pour la ventilation dans le instructions d'installation).

En cas de surchauffe de la zone de cuisson concernée, respectivement de toutes les zones de cuisson, les situations suivantes risquent de se présenter :

- la plaque de cuisson veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée;
- si ceci reste sans effet, la plaque de cuisson s'arrêtera et l'écran affichera E2.

Si la plaque de cuisson est encore assez refroidie, le code E2 disparaît et vous pouvez mise en marche de nouveau la plaque de cuisson.

Evitez que le dispositif de sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

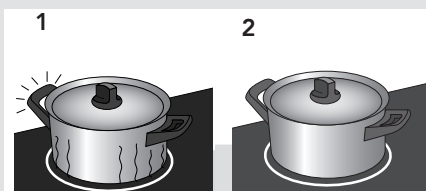
- en utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- en utilisant des positions plus basses pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en assurant une bonne circulation d'air.

Au cas où le dispositif de sécurité pour la surchauffe s'enclencherait encore, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.

Utilisation optimale

Les pertes de chaleur sont minimales du fait que la génération de chaleur se produit dans la casserole en question. En cas de casseroles plus petites, sera seulement activée la partie de la zone qui fait contact avec le fond de la casserole. Un avantage supplémentaire est que les poignées de la casserole ne chauffent pas du fait que la chaleur rayonnante ne longe pas la casserole.

1. Perte de chaleur et poignées chaudes lors d'une plaque de cuisson conventionnelle.
2. Pas de perte de chaleur et poignées froides en cas de cuisson à l'induction.



Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.

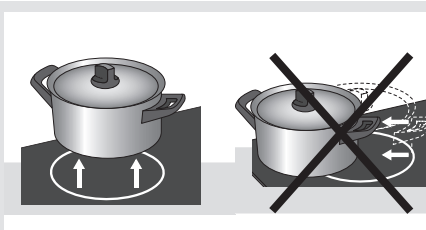
- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.

Faites glisser le fond de casserole sur un chiffon humide avant de déposer la casserole sur la surface de cuisson. Ceci empêche que des grains de sable ou autres ne se déposent à la surface de la plaque.



Soulevez toujours les casseroles : ne les faites pas glisser.

Effectuez toujours la cuisson en mettant toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.



Un champ magnétique est activé dans l'appareil. C'est pourquoi la casserole faut renfermer un fond en fer magnétique. Le diamètre de zones est:

IDK 664 - avant gauche et arrière droite 20 cm, avant droite et arrière gauche 16 cm.

IDK 332 - avant 20 cm, arrière 16 cm.

L'appareil s'adapte à casseroles plus grands ou plus petites. En cas de casseroles plus petites, il y a pas de pertes de chaleur, mais la puissance est plus bas. Le fond de la casserole doit toujours être plus large que 12 cm.



Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en utilisant un aimant.

Une casserole est appropriée lorsque :

- le fond de la casserole est attiré par l'aimant ;
- le fond est approprié pour la cuisson à l'électricité.

Utilisez seulement une casserole avec un fond plat et épais (2,5 mm min.) appropriée pour la cuisson à l'induction. Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque "Class induction". Les casseroles dont le fond n'est pas magnétique ou n'est pas approprié pour la cuisine électrique, ne sont pas appropriées pour être utilisées sur la plaque de cuisson à induction.

Approprié

- les casseroles en acier inoxydable spécial pour la cuisson à l'induction ;
- les casseroles solides en émail ;
- les casseroles en fonte émaillées.

Inadéquat

La faïence, l'aluminium, le plastique, le cuivre, la porcelaine, l'acier inoxydable.



Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée. Celles-ci peuvent s'abîmer si vous les utilisez sur l'induction. Notamment lorsque celles-ci ont un fond trop fin.

En cas de casseroles en tôle émaillée:

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

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

Bruit dans le fond de la casserole

Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de la casserole. C'est innocent. Le bruit est causé par le fait que la puissance élevée de la zone de cuisson est en train d'entrer en action dans le fond de la casserole. Vous pouvez réduire le bruit en question en sélectionnant une position plus basse.

**Cocottes minutes**

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

Casseroles usé

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une plaque de cuisson à gaz, ne sont plus appropriées pour être utilisées sur une plaque de cuisson en induction.

Tableaux de cuisson

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

Utilisez la position la plus élevée pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- blanchir des légumes ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- cuire des biftecks (saignant, rouge) ;
- amener sous pression une cocotte minute ;
- cuire une crème comprenant une liaison.

Utilisez une position un peu plus basse pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson plat, des darnes fines ou du filet ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- préparer des potages et des sauces liées ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des biftecks (cuisson médium, rosée) ;
- friture (en fonction de la température et de la quantité).

Utilisez une position un peu au-dessus de la position moyenne pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- cuire à point des morceaux de viande fins ;
- faire mijoter des gros morceaux de viande ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés ;
- cuire des morceaux de viande fins, panés ;
- cuire des omelettes.

**Utilisez la position du milieu pour :**

- cuire doucement de grandes quantités ;
- décongeler des légumes durs par exemple des haricots verts.

Utilisez la position la plus basse pour :

- faire un bouillon ;
- cuire et colorer (rouge) des poires ;
- cuire de la viande en daube ;
- cuire doucement ;
- étuver des légumes.

Généralités

Nettoyage quotidien

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

En cas de taches tenaces

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle. Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.

A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce. Éliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

N'utilisez jamais

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

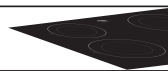


Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Tableau

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même comme suit :

Pannes	Causes	Solutions
Messages à l'écran après effectuer la connexion électrique.	Opération normale.	Ne rien: voir chapitre encastrement à l'Instructions d'installation.
Fusible(s) à/ont sauté dans le placard à compteurs après effectuer la connexion électrique.	Connexion erronée de l'appareil.	Voir consigne d'installation pour la connexion correcte.
Le ventilateur s'enclenche après cuisiner.	L'électronique se refroidit.	Opération normale.
L'appareil ne fonctionne pas et les voyants ne s'enclenchent pas.	Absence d'électricité ou Connexion erronée de l'appareil.	Contrôle de l'installation électrique (fusible(s)).
Après mis en service de la zone, le symbole  apparaît à l'écran d'affichage.	Casserolles inadéquates pour la cuisson à l'induction ou le diamètre est plus petit de 12 cm.	Voir chapitre "cuisiner confortablement".
Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de la casserole.	Ceci est causé par l'énergie qui passe de la plaque de cuisson vers la casserole.	C'est normale pour quelques casseroles à positions élevée. C'est innocent.
Une odeur de neuf va se dégager.	C'est normal. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe.	Utilisation quelques fois suffit à éliminer.
Code erreur 	Bouton a été utilisée trop longtemps ou rupture de câble.	Lâcher le bouton. Téléphoner au centre de service après-vente le problème persiste.
Code erreur E4, E5, E6 ou E9	Generateur en panne.	Consultez votre service après-vente.
Code erreur E2	Surchauffe de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson s'arrête à cause de surchauffage. Laissez refroidir l'appareil et recommencez en sélectionnant une position plus basse.
Code erreur E3	La casserole n'est pas appropriée pour cuisson à induction.	Voir "Casserolles".
Code erreur 	Le système sécurité enfants est activé.	Voir "Sécurité enfants", page 40.



Généralités

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet **www.hps.nl**.

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

Seul un installateur électrotechnique agréé est autorisé à brancher cet appareil !

L'installation doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.

Des dommages provenant d'un branchement ou d'un encastrement erronés ne tombent pas sous le champ de la garantie.

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

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

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

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

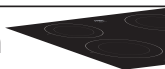
Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.



Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Généralités

Cet appareil répond aux directives CE.

Le numéro du modèle, le type d'énergie et la puissance connectée sont indiqués sur la plaque signalétique située sur la face inférieure de l'appareil.

Sécurité

Seul un installateur électrotechnique agréé est autorisé à brancher cet appareil ! L'installation doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.



L'appareil doit toujours être mis à la terre.

Des dommages provenant d'un branchement ou d'un encastrement erronés ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, il est important que :

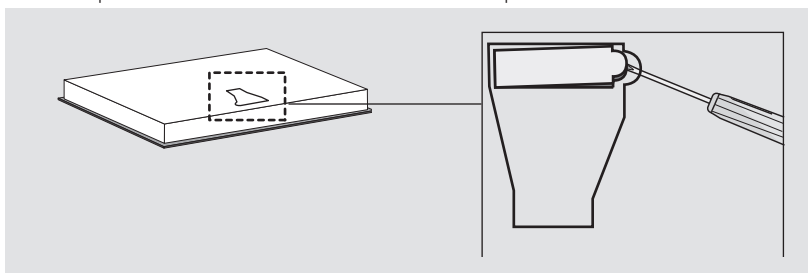
- la fixation du câble de connexion soit libre et ne se cogne pas contre un tiroir ;
- le plan de travail soit plat.

Le matériel des parois et du plan de travail entourant l'appareil doit être résistant à la chaleur (>85 °C). Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur, par exemple, d'une poêle chaude pourrait décolorer ou abîmer la paroi.

Branchement électrique

L'appareil doit toujours être mis à la terre. Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'enveloppe des câbles doit être en caoutchouc.

En cas de pannes, consultez le tableau de page 48. En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.



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

Tableau des puissances

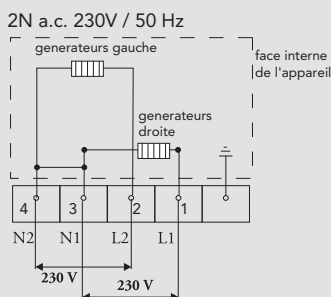
Type de plaque de cuisson	IDK332	IDK664
Cuisson induction	x	x
Branchement électrique		
230 V - 50 Hz	x	x
Puissance de la zone de cuisson maximale		
Avant-gauche	2300 W continu	2300 W continu
Arrière-gauche	1400 W continu	1400 W continu
Arrière-droite	-	2300 W continu
Avant-droite	-	1400 W continu
Puissance		
L1	-	3700 W
L2	-	3700 W
Puissance connectée totale	3700 W	7400 W

Les méthodes pour connecter l'appareil sont énoncées ci-dessous :

Branchements courantes

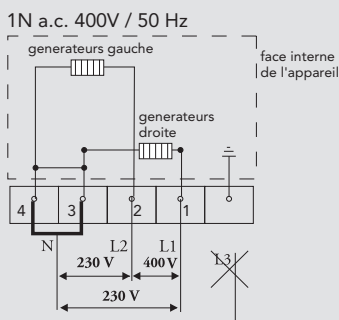
Connexion 2 phases avec 2 neutres (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il peut y avoir une tension de 0 V si celles-ci sont connectées dans l'armoire électrique à la même phase, mais il peut aussi y avoir une tension de 400 V si celles-ci sont connectées à 2 phases différentes. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



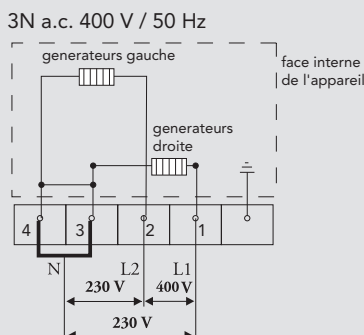
Connexion 3 phases avec 1 neutre (3 1N ca 400 V / 50 Hz) :

La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il y a une tension de 400 V. Placez un pont de liaison entre les points de connexion 3-4. Phase 3 ne sera pas chargée. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



Connexion 2 phases avec 1 neutre (2 1N ca 400 V / 50 Hz) :

La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, une tension de 400 V est présente. **Lorsque la tension de 400 V n'est pas présente entre les phases, c'est que dans l'armoire électrique deux fils ont été dérivés de la même phase, la plaque de cuisson doit être connectée à 2 fils neutres. Voir plus haut : 2 phases avec 2 neutres.** Placez un pont de liaison entre les points de connexion 3-4. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



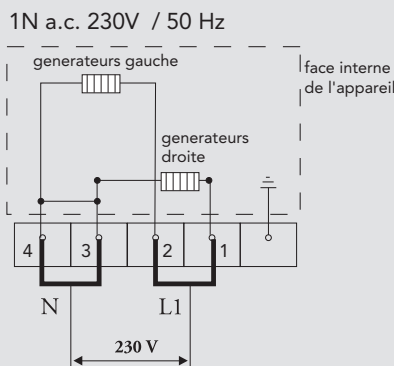
Branchements speciales

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

La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca.

Placez les ponts de liaison entre les points de connexion 1-2 et 3-4.

Votre groupe doit être équipé de fusibles de 32 A au minimum. Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 6 mm² au minimum.



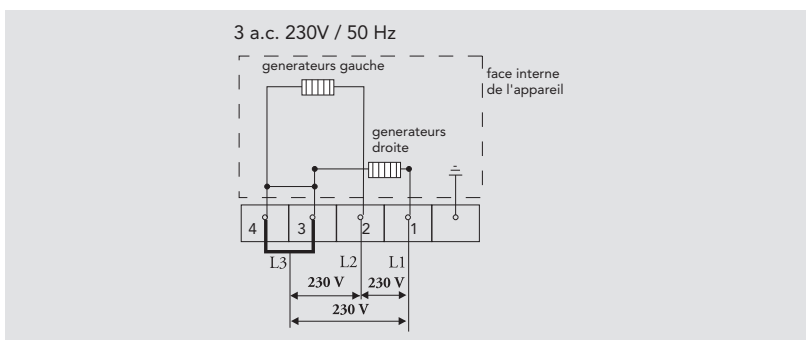
Branchements speciales

Connexion 3 phases (3 ca 230 V / 50 Hz) :

Entre les phases, une tension de 230 V est présente.

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

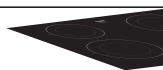
En utilisant les ponts qui sont présents sur la barrette à bornes, vous pourrez faire les jonctions exigées comme indiqué dans les illustrations précédentes.



Sécurité

Ce qui suit est indispensable pour un bon fonctionnement de l'appareil :

- qu'il y ait une ventilation suffisante pour que la plaque de cuisson se refroidisse ;
le tout conformément aux possibilités spécifiées dans le présent chapitre ;
- l'air que la plaque de cuisson aspire, ne doit pas être plus chaud que 35 °C.
N'oubliez pas ce point si vous placez un four sous la plaque de cuisson ;
- veiller à ce que le câble de branchement soit libre de tout obstacle (tiroir etc.) ;
- le plan de travail doit avoir une épaisseur de 2,8 cm au minimum et de 5 cm au maximum ;
- le plan de travail doit être plat.

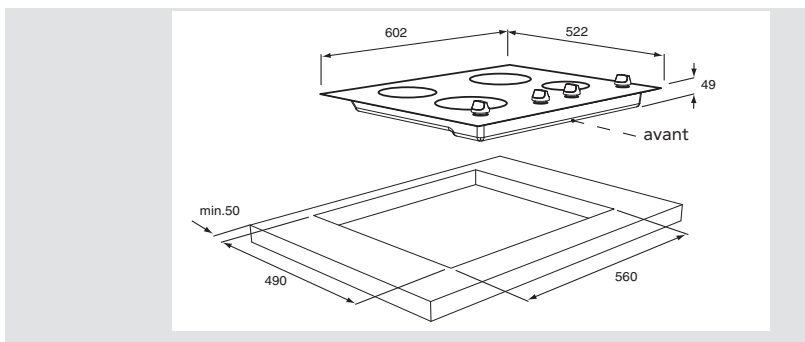


Encastrement

Scier un trou dans le plan de travail

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir tableau). Sciez éventuellement les cloisons qui sont présentes. Les distances allant de la dimension de sciage à la paroi arrière et / ou à la paroi latérale sont mentionnées dans le tableau.

Dimensions d'encastrement IDK664



Dimensions d'encastrement IDK332

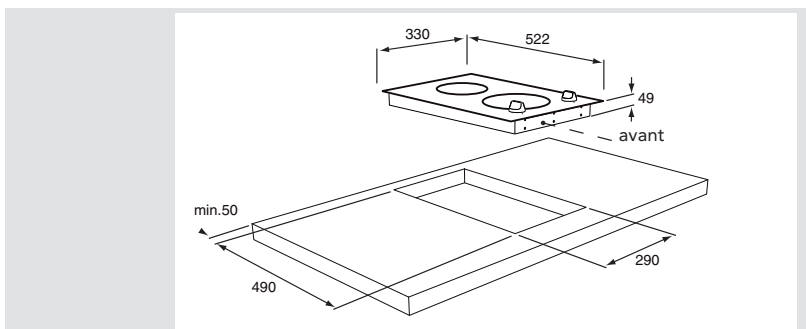
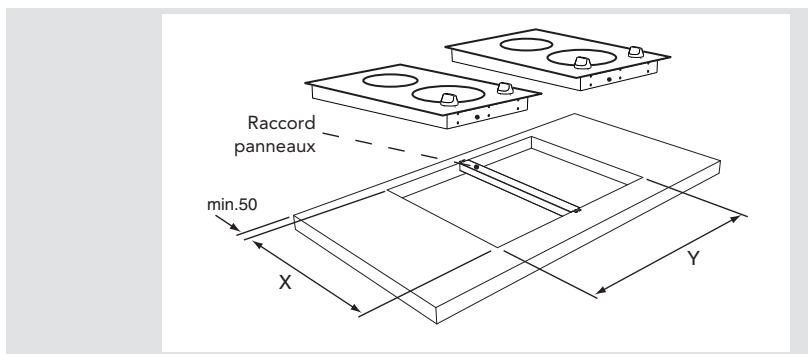


Tableau :

Type de plaque de cuisson	IDK332	IDK664
L'appareil largeur x profondeur	330 x 522 mm	602 x 522 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la partie supérieure du plan de travail.	49 mm	49 mm
Dimension de sciage largeur x profondeur	290 x 490 mm	560 x 490 mm
Distance dimension de sciage - paroi arrière	Min. 50 mm	Min. 50 mm
Distance appareil - paroi latérale	Min. 40 mm	Min. 40 mm

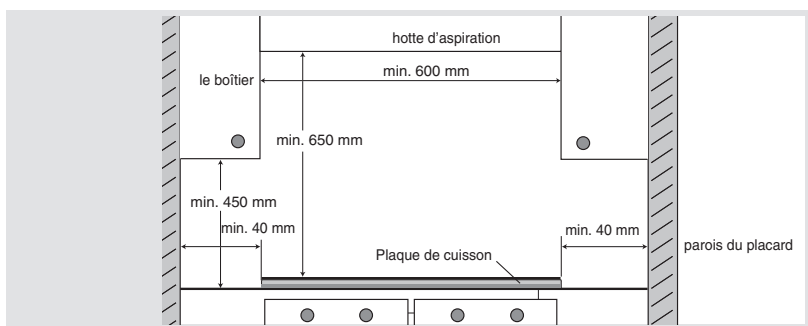
Dimensions trou dans le plan de travail.



Utilisez le raccord panneaux livré lorsque des appareils doivent être montés proches les uns des autres. Maintenez une distance d'au moins 60 mm entre les évidements si le raccord n'est pas utilisé.

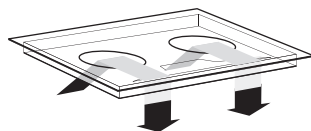
			
x	490	490	490
y	290	620	950

Espace libre qui est nécessaire autour :



Aération

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. Des événements ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur la partie latérale, l'appareil est équipé de bouches de soufflage.

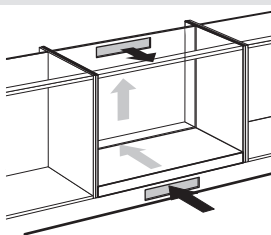


Pour obtenir un refroidissement optimal de la cuisinière, vous devez modifier quelque peu le meuble de cuisine.

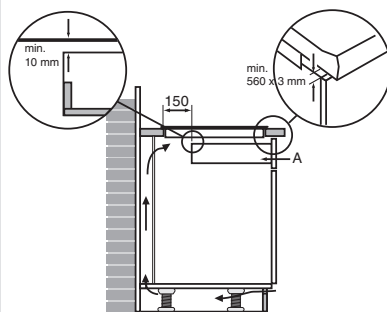
Au-dessus d'un tiroir, une porte ou d'un panneau fixe

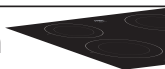
Sciez les trous d'aération (min. 100 cm²). L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du placard.

Un tiroir ne doit pas boucher les événements situés sur la face inférieure de l'appareil.

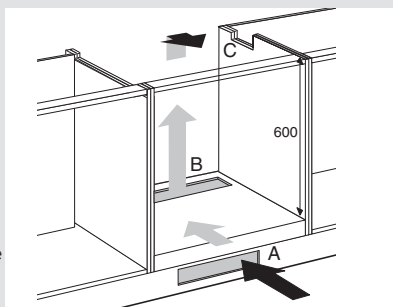


Avec un tiroir, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 3 mm. L'espace entre le tiroir A et la plaque de cuisson doit être au moins de 10 mm. Dans le cas d'un panneau fixe, aucune aération supplémentaire n'est nécessaire.



**Au-dessus d'un four de 60 cm de la marque Pelgrim**

Évidement 600 mm de hauteur minimum. L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du four. Avec un four, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 3 mm. Découpez à la scie les ouvertures d'aération "A" + "B" (100 cm²). Faites un évidement "C" dans la paroi latérale du placard de cuisine avant de faire passer le câble de raccordement.

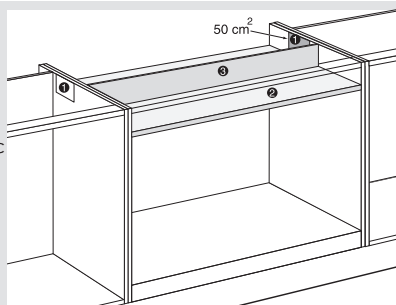


La plaque de cuisson ne se combine qu'avec les fours Pelgrim, pas avec les combitrans.

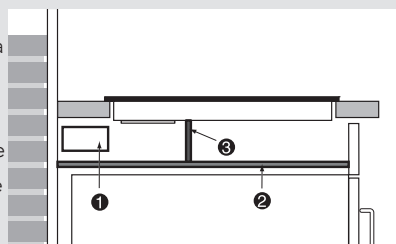
Vérifier que les câbles de raccordement pendent librement. S'il y a un tiroir sous le plan de cuisson à induction, veillez à ce que le tiroir ne soit pas rempli au-dessus du bord pour ne pas former un obstacle à l'air.

Installation de la plaque de cuisson à induction au-dessus d'un micro-ondes multi-cuisson, d'un micro-ondes, d'un four Pelgrim de 90 cm ou d'un four d'une autre marque

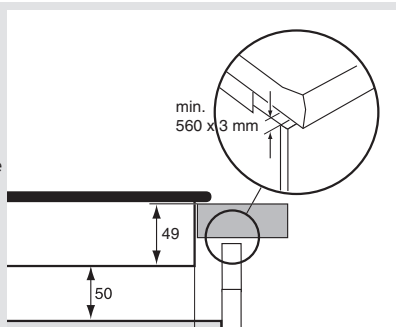
Sciez les/l'évent(s) (1) pour que la surface totale des ouvertures soit au minimum de 100 cm². A titre d'exemple, voir le dessin ci-dessus avec deux ouvertures de 50 cm².



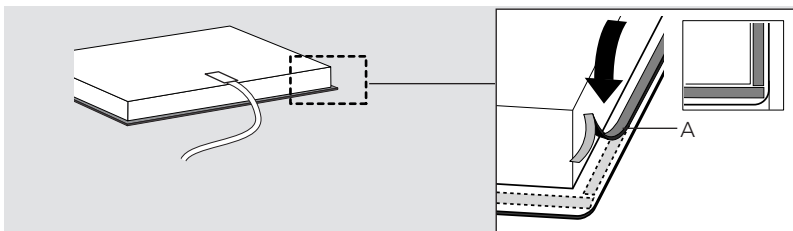
Placez une plaque de protection (2) entre le four et la plaque de cuisson. La plaque doit mesurer au moins 10 mm de hauteur et résister à la chaleur (85 °C). L'espace entre la face inférieure de la plaque de cuisson et la plaque de protection doit être au minimum de 50 mm.



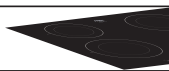
L'aération se fait par les placards qui se trouvent à côté.

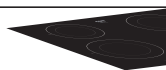


La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.



1. Contrôlez si l'armoire et l'évidement satisfont aux exigences (voir à ce propos 'Mesures d'encastrement' et 'Prescriptions de sécurité').
2. Éliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium ou de la plaque de verre. Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.
3. Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.
4. Retourner l'appareil dans le bon sens et poser la face dans le logement qui lui est réservé.
5. Brancher le courant. Les visuels s'éclaireront. L'appareil est prêt à l'emploi.
6. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, les voyants ne s'enclenchent pas.
7. Donnez le mode d'emploi au client.







plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.

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

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.