



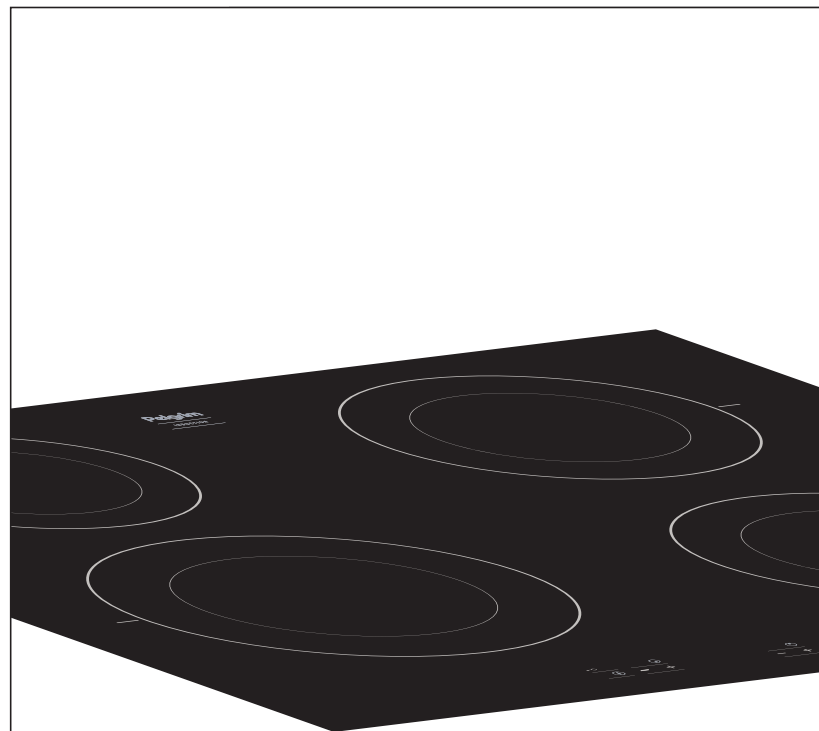
plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

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

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



IDK650

Pelgrim

handleiding
notice d'utilisation - anleitung - manual

NL

handleiding 3 – 34

FR

notice d'utilisation 35 – 66

DE

Anleitung 67 – 98

GB

manual 99 – 130

gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés
benutzte Piktogramme - pictograms usedbelangrijk om te weten - important à savoir
Wissenswertes - important information

tip - conseil - Tipp - tip

uw inductiekookplaat

Beschrijving 4

Inleiding 5

Algemeen 6

veiligheid

Waar u op moet letten 7

bediening

Instellen 10 – 15

pannen

De kookplaat optimaal gebruiken 16 – 18

comfortabel koken

Kooktabel 19 – 20

onderhoud

Algemeen 21

storingen

Tabel 22

Algemeen 23

milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren 24

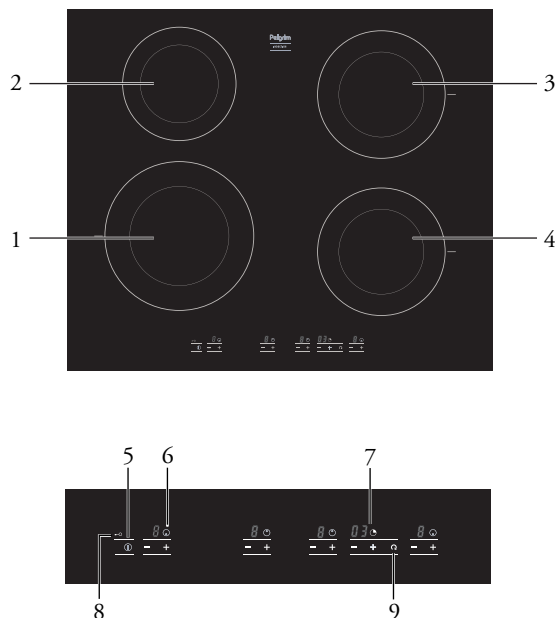
installatievoorschrift

Algemeen 25

Elektrische aansluiting 26 – 28

Inbouwen 29 – 33

Beschrijving



1. kookzone linksvoor 50 - 3000 Watt
2. kookzone linksachter 50 - 2000 Watt
3. kookzone rechtsachter 50 - 2800 Watt
4. kookzone rechtsvoor 50 - 2800 Watt
5. aan/uittoets
6. vermogensregeling +/-
7. automatische timer
8. kinderslot
9. koppeltoets

Inleiding

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

De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken comfortabel.

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

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

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

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

Daarnaast zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

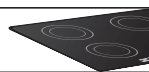
De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatievoorschrift'.

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

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

Veel kookplezier!



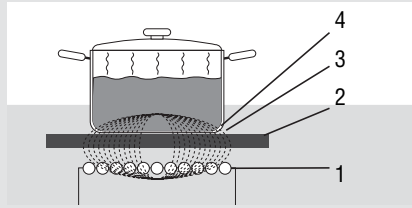


Algemeen

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

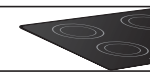
Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost even veel tijd als koken op een andere kookplaat.

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 inhoud van de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden. Toch zijn er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

Aansluiten en reparatie

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

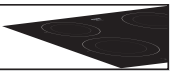
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreinigers.

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.

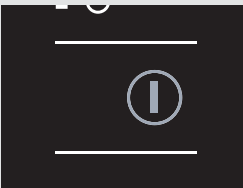


Instellen

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

Inschakelen

- 1. Zet een pan op een kookzone.
 - 2. Druk op de centrale aan/uit toets.
- In de displays verschijnen liggende streepjes. Door op de plustoets van de desbetreffende zone te drukken kunt u het gewenste vermogen instellen. Indien u geen kookvermogen ingeeft, zullen de kookzones automatisch worden uitgeschakeld.



Vermogen instellen

- 1. Druk op de + toets.
 - 2. Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de + of - toets te drukken.
- De kookzones hebben 12 standen.
Dit zijn: 1 / 2 / 3 / 4 / 4. / 5 / 5. / 6 / 6. / 7 / 8 en 9

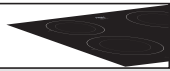


Uitschakelen

Schakel de zone meteen uit met de centrale aan/uit toets of druk net zo lang op de - toets totdat er een liggend streepje staat.

Vermogen

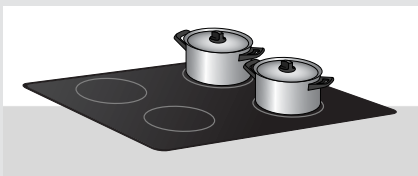
Het vermogen voor de zone linksvoor is instelbaar van 50 tot 3000 Watt, voor linksachter van 50 tot 2000 Watt en voor de rechter zones van 50 tot 2800 Watt. Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden. Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten en vloeistoffen, frituren of het aanbraden van grote hoeveelheden. Wanneer beide achter elkaar liggende kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot stand 5 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op stand 5 of hoger dan zal de andere kookzone automatisch terugschakelen (zie tabel pag. 11).



De kookzone die u het laatst inschakelt gaat tot stand 5. Wilt u deze zone op een hoger vermogen instellen, stel dan eerst een andere zone in op een lager vermogen.

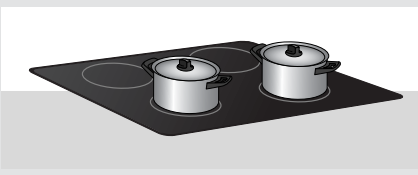
Maximale combinaties:

Voorste zone	Achterste zone
5	9
5 met punt	8
7	7
8	5 met punt
9	5



Achter elkaar liggende zones beïnvloeden elkaar. Zones naast elkaar kunnen tegelijkertijd op een hoge stand worden ingesteld. U hoort een tikkend geluid als twee achter elkaar liggende zones tegelijk ingeschakeld zijn. Dit wordt veroorzaakt doordat het toestel overschakelt van de achterste naar de voorste kookzone en omgekeerd.

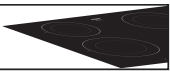
Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt ze dus gelijktijdig op een hoge stand instellen.



Even wennen...

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het aan de kook brengen op een hogere stand gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven staan. Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat.

Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen die dezelfde afmetingen heeft als de kookzone. Als een te kleine pan gebruikt wordt zal de kookzone niet inschakelen. De minimum diameter is 12 cm.



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.

Stand 8

Stand 8 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op stand 9 gaat dit veel te hard; de melkbestanddelen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.

Restwarmte-indicator

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

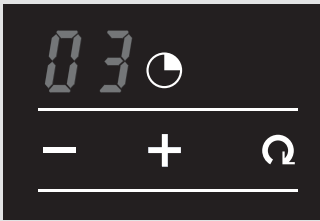
Zolang de kookzone te warm blijft, zal er een “H” in het display blijven staan.



Automatische timer

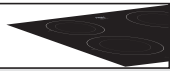
De uitschakeltimer kunt u als kookwekker of als uitschakeltimer voor alle kookzones gebruiken.

- 1. Zet een pan op de kookzone.
- 2. Schakel deze kookzone in.
- 3. Stel een tijd in (0-99 min.) d.m.v. de + en - toetsen van de timer.
- 4. Koppel de juiste kookzone aan de timer met de koppeltoets.



De uitschakeltimer werkt op alle ingeschakelde kookzones. Van een kookzone die werkt op de timer wisselt de lichtintensiteit. De volgorde is:

Koppeltoets niet bediend	De timer werkt als kookwekker. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is veranderen de ingestelde kookstanden niet.
Koppeltoets 1x bediend:	de timer schakelt de kookzone linksvoor automatisch uit
Koppeltoets 2x bediend:	de timer schakelt de kookzone linksachter automatisch uit
Koppeltoets 3x bediend:	de timer schakelt de kookzone rechtsachter automatisch uit
Koppeltoets 4x bediend:	de timer schakelt de kookzone rechtsvoor automatisch uit
Koppeltoets 5x bediend:	de timer werkt als kookwekker

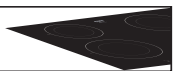


De kookduur kunt u op elk moment wijzigen. Als de ingestelde tijd verstreken is hoort u een pieptoon en schakelt de desbetreffende zone uit. U kunt de pieptoon uitschakelen d.m.v. de + en - toets van de timer. Wanneer u dit niet doet, zal de pieptoon na 30 minuten automatisch uitschakelen.

Kookduurbegrenzing

Is 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:

Kookstand	Uren
1	9
2	9
3	5
4	5
4.	5
5	4
5.	4
6	4
6.	3
7	2
8	1
9	1



Kinderslot

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

- op het moment dat de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op reiniging van de kookplaat) of om onbedoeld inschakelen (bijv. door kinderen) te voorkomen;

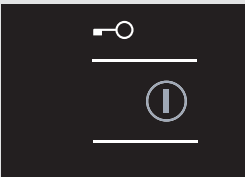
Gebruik het kinderslot niet tijdens het koken. De kookzone zal dan uitschakelen.

Inschakelen

Druk de aan/uit toets 3 seconden in.
Het lampje boven de toets gaat branden.

Uitschakelen

Druk de aan/uit toets 3 seconden in.
Het lampje boven de toets gaat uit.



Extra zekerheid

Veiligheid kookplaat

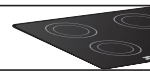
- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdt, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat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

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:

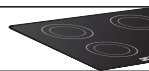
- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen (in de displays zal af en toe een F7 verschijnen);
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en een F8 in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnt de melding F8 weer. Het toestel blijft uitgeschakeld.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

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

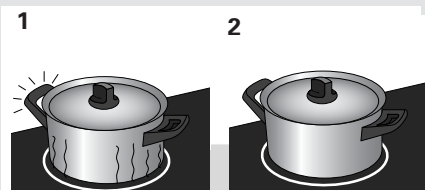
Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.



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.

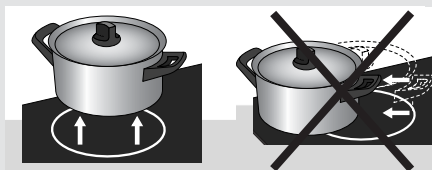
- Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.



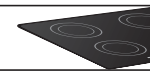
Schuif de panbodem over een (vochtige) doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terechtkomen.

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: rechtsvoor en rechtsachter 18 cm, linksvoor 21 cm en linksachter 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. Dit is de binnenste cirkel die in de kookzone op de glasplaat staat aangegeven.



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



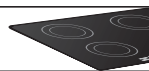
Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben.

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

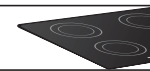
Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Verminder het ratelende geluid door een lagere stand te kiezen.

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:

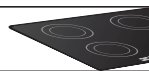
- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

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:

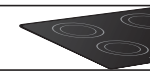
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.


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.

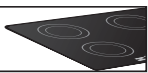
Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

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.



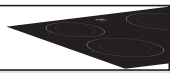
Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.



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 blijft het display knipperen.	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.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Dit is normaal.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en u hoort een pieptoon.	De tijd van de schakelklok is voorbij.	Schakel de pieptoon uit met de + of - toets van de timer.
Foutcode F01...F08	Een toets wordt te lang bediend of er ligt een voorwerp op de toets.	Voorwerp verwijderen. Kookplaat opnieuw inschakelen.
Foutcode F0	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te laag.	Aansluiting controleren. Neem contact op met uw energieleverancier als het probleem blijft bestaan.
Foutcode F1...F6	Generator defect.	Neem contact op met de serviceorganisatie.
Foutcode F7	Kookplaat is heet en regelt het vermogen terug.	Kies een lagere kookstand.
Foutcode F8	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode F9	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien niet meer dan 1 toets tegelijk.
Continu pieptoon	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.



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.

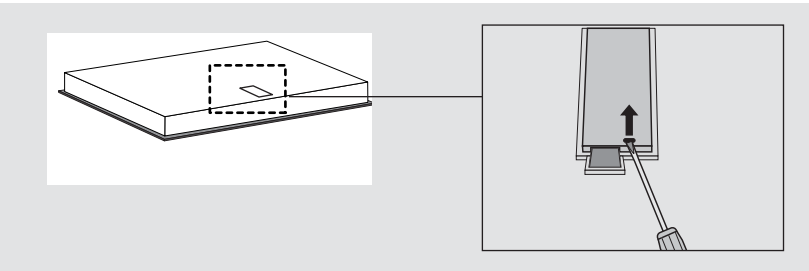
De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten van hittebestendig (>85 °C) materiaal zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van bijvoorbeeld een hete braadpan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.



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 22. 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.

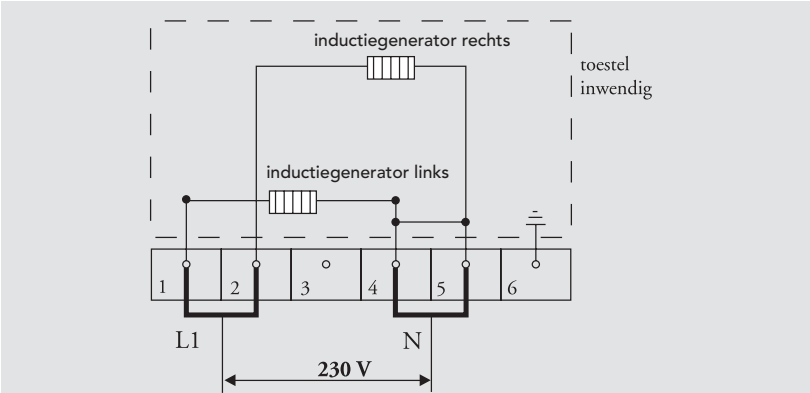
Vermogenstabel

Kookplaatype	IDK650
Inductie	x
Aansluiting	
230 V - 50 Hz	x
Maximale vermogen kookzones	
Linksvoor	3000 W
Linksachter	2000 W
Rechtsachter	2800 W
Rechtsvoor	2800 W
Aansluitwaarde	
L1	3000 W
L2	2800 W
Totale aansluitwaarde	5800 W

Het toestel kan op de volgende manieren worden aangesloten:

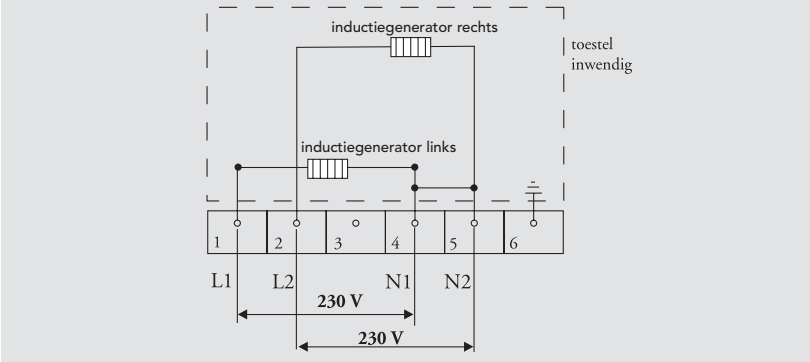
1 fase aansluiting (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c.
Breng verbidingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5.
Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².



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.

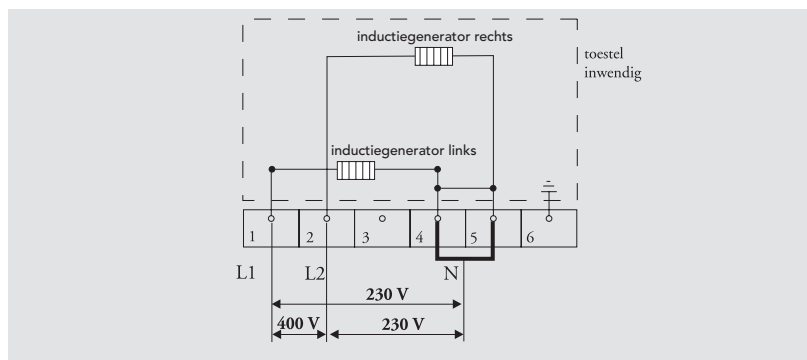


2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

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.**

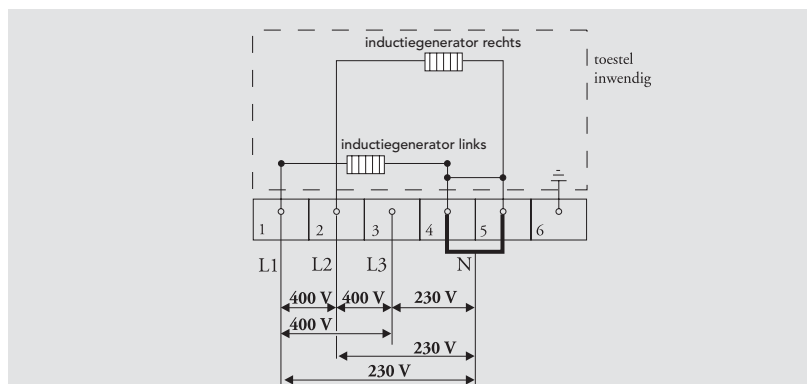
Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5.

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

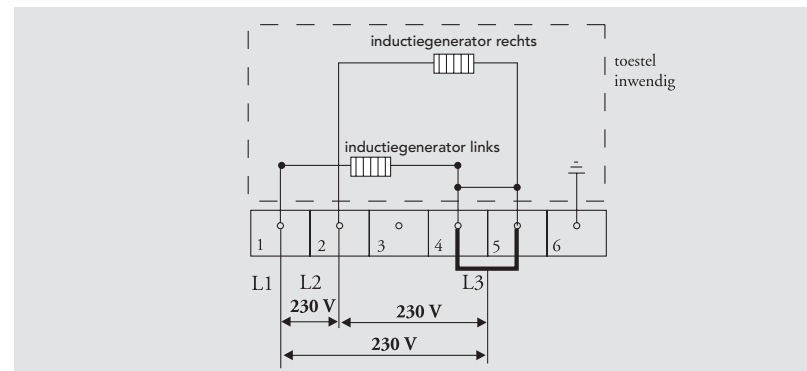
**3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):**

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

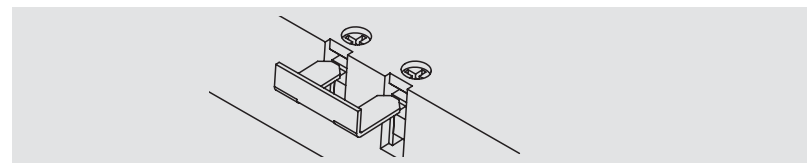
Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

**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 4-5. 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. In het deksel van het aansluitkastje en in onderstaande illustratie staat aangegeven hoe u de bruggen aan moet brengen. Deze moeten niet meteen bovenop de aansluitdraden worden geplaatst, maar tussen de schroefkop en de klem om de aansluitdraad.

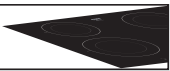


Zet de kabel vast met de trekcontasting en sluit het deksel.

Veiligheidsvoorschriften

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

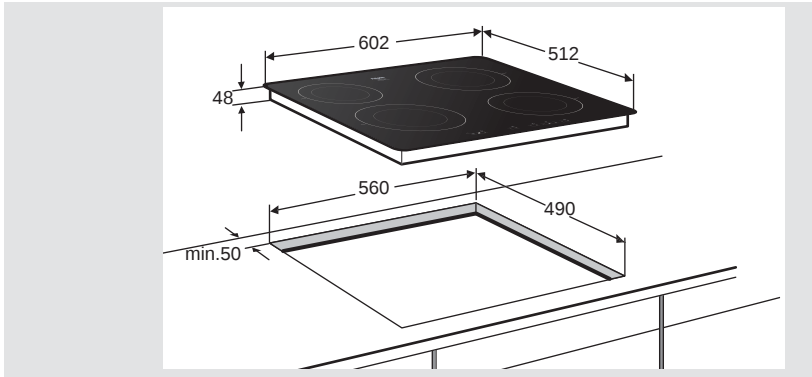
- Dat er voldoende ventilatie aanwezig is voor het koelen van de kookplaat, een en ander volgens de in dit hoofdstuk gespecificeerde mogelijkheden.
- De ventilatielucht die de kookplaat aanzuigt mag niet warmer zijn dan 35 °C. Houd hier rekening mee als u een oven onder de kookplaat inbouwt.
- Dat de 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

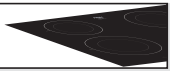
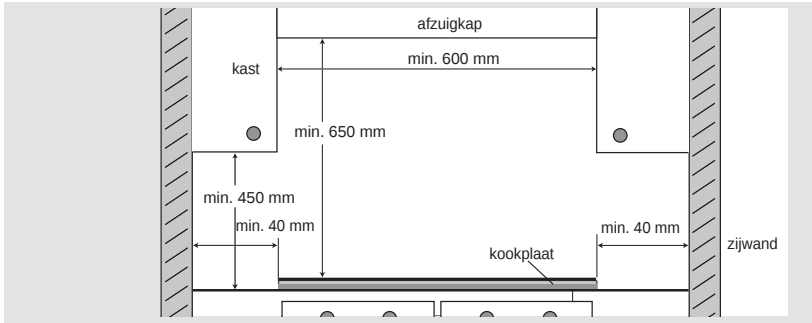
Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie tabel). Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit. De afstanden van de zaagmaat tot de achterwand en/of zijwand staan vermeld in de tabel.



Tabel:

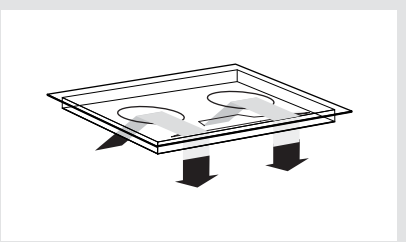
Kookplaattype	IDK650
Toestel breedte x diepte	602 x 512 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	48 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm
Afstand zaagmaat tot achterwand	Minimaal 50 mm
Afstand toestel tot zijwand	Minimaal 40 mm

Benodigde vrije ruimte rondom:



Beluchting

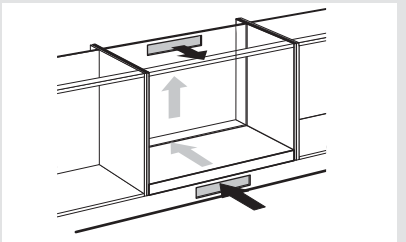
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.



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

Boven lade, deur of vaste blende

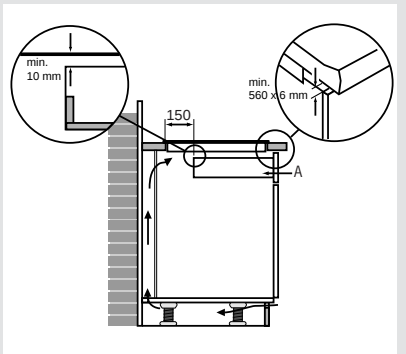
Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.



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



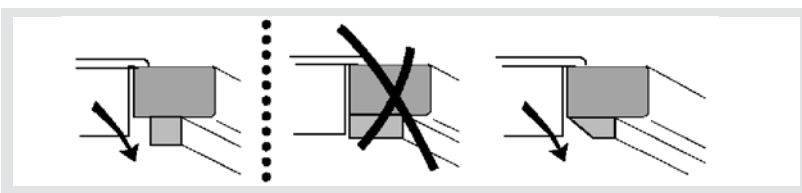
Bij een lade moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen. Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden.



Ventilatiebeveiliging

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

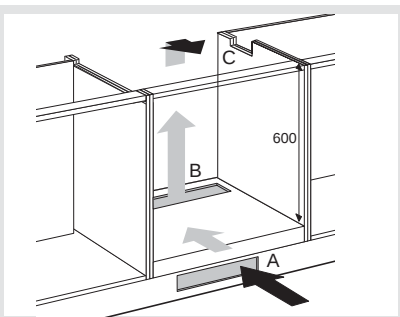
Het toestel schakelt zich na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert.



Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de lat desnoods schuins af.

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 6 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.



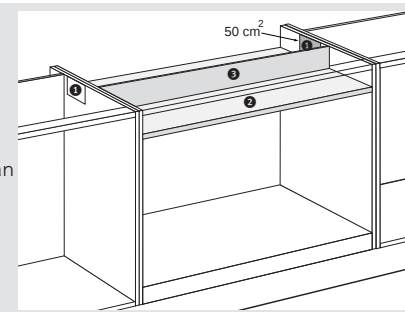
De kookplaat mag alleen met Pelgrim-ovens worden gecombineerd, niet met combitrans.



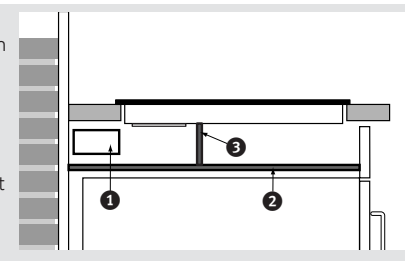
Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de inductiekookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

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

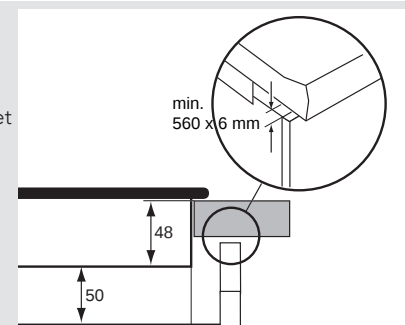
Zaag de beluchtingsopening(en) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten van 50 cm².



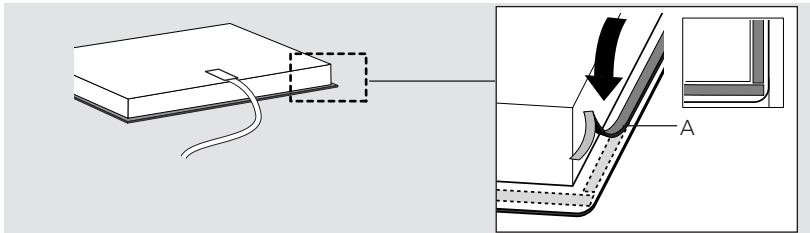
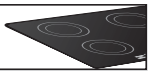
Plaats een schermplaat tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.



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

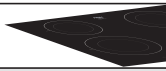


Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd gemakkelijk bereikbaar blijft.



1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen (uitsparing in werkblad zagen).
2. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (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 kapse 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. Het toestel zal een korte piep geven en alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.
6. Controleer de werking.
Indien het toestel fout is aangesloten zal het een piepsignaal geven of niets in de displays laten zien.
7. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt.

Direct na het inschakelen zal de ventilator even inschakelen. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.



votre plaque de cuisson induction

Description 36

Introduction 37

Généralités 38

securité

Les points qui méritent votre attention 39 – 41

commande

Régler 42 – 47

casseroles

Utilisation optimale 48 – 50

cuisiner confortablement

Tableaux de cuisson 51 – 52

entretien

Généralités 53

pannes

Tableau 54

Généralités 55

environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé 56

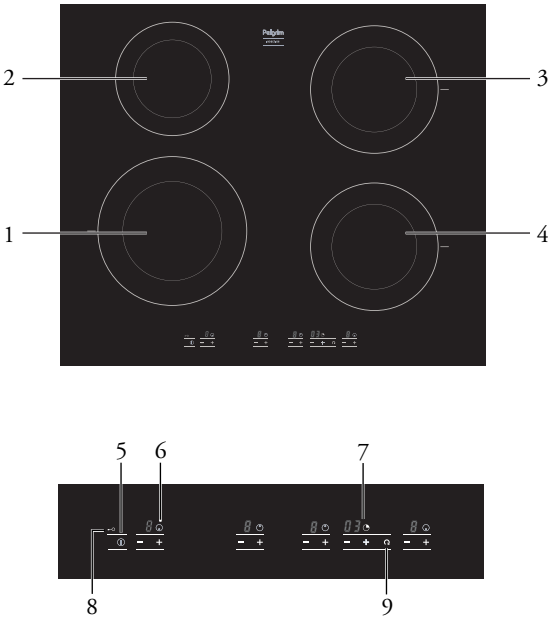
instructions d'installation

Généralités 57

Branchement électrique 58 – 61

Encastrement 62 – 66

Description



- 1. zone de cuisson avant-gauche
50 - 3000 Watt
- 2. zone de cuisson arrière-gauche
50 - 2000 Watt
- 3. zone de cuisson arrière droite
50 - 2800 Watt
- 4. zone de cuisson avant droite
50 - 2800 Watt
- 5. touche marche/arrêt
- 6. puissance +/-
- 7. minuterie/minuteur coupe-circuit
- 8. verrouillage enfants
- 9. la touche de connexion

Introduction

La présente plaque de cuisson céramique à 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 touches sensibles. 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.

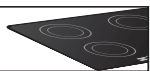
Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casserolles" vous fournira de plus amples informations sur ce sujet. En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant 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 !

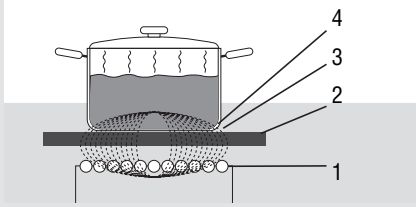


Généralités

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

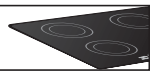
En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

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.



Les points qui méritent votre attention

La cuisson à induction est extrêmement sûre. Parce que la chaleur est générée dans la casserole et que la plaque de cuisson ne devient pas plus chaude que le contenu de la casserole, il y a peu de danger de se brûler à l'appareil. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

Branchement au secteur et réparation

- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s) (automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.

Première utilisation

- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.

Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation

- Maintenez les points d'aération naturels ouverts.

En cas de tiroir sous la plaque de cuisson

- Respectez une distance appropriée entre la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.

Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi "voyant de chaleur résiduelle")

- Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.



Emploi de graisse et d'huile

- En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée.
- Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.

Utilisation d'autres appareils à proximité de la plaque de cuisson

- Evitez que les cordons des appareils électriques - comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.

Ne flambez jamais sous une hotte

- Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.

Nettoyeurs haute pression et nettoyeurs vapeur

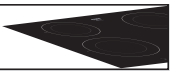
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.

Utilisation de la surface de cuisson

- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson : ils risqueraient de devenir très chauds.

Pendant la cuisson

- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.).
Porteurs de stimulateur cardiaque : consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.

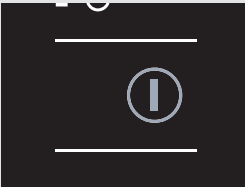


Régler

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un voyant à chaleur résiduel, d'un minuteur, d'un limiteur de durée de cuisson automatique 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. Appuyez sur la touche marche/arrêt. Les voyants afficheront des tirets. Appuyez sur la touche + de la zone concernant pour régler la position désirée. Vous n'avez pas sélectionné de position de cuisson, la zone reviendra utomatiquement sur 'standby'.



Réglage de la puissance

- 1. Appuyez sur la touche + ou -
- 2. Réglez une position plus élevée ou moins élevée en appuyant une fois sur les touches + ou -. Il y a 12 positions de la puissance Ils sont: 1 / 2 / 3 / 4 / 4. / 5 / 5. / 6 / 6. / 7 / 8 et 9.

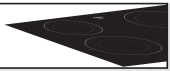


Arrêt

Arrêter la zone par appuyez la touche marche/arrêt ou appuyez sur la touche - le temps qu'il faut pour que l'écran affichera un tiret.

Puissance

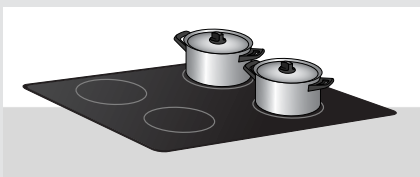
Pour la zone avant gauche il est possible de régler la puissance entre 50 Watt et 3000 Watt. Pour arrière gauche entre 50 et 2000 et les zones à droite entre 50 et 2800 Watt. Deux zones de cuisson qui se trouvent l'une derrière l'autre sont commandées par un seul générateur. L'avantage de cette situation est de parvenir à une puissance élevée pour chaque zone de cuisson. C'est idéal pour porter à ébullition des produits, pour frire ou faire revenir de grandes quantités très rapidement. Si les zones de cuisson qui se trouvent l'une derrière l'autre sont enclenchées en même temps, la puissance sera automatiquement partagée. Ceci sera sans conséquence jusqu'à la position 5. Si vous programmez toutefois une zone de cuisson sur la position 5 ou plus haut, l'autre zone de cuisson reviendra automatiquement sur un position plus bas, voir tableau.



La zone vous réglez dernière est limité à la position 5. Si vous souhaitez régler la position plus élevée, dégradez la position de la autre zone.

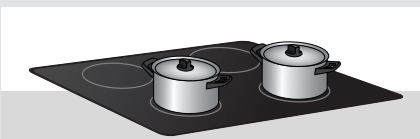
Combinaisons maximales :

Zone avant	Zone arrière
5	9
5 avec point	8
7	7
8	5 avec point
9	5



Les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre s'influencent l'une l'autre. Lors de leur enclenchement, les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre font du bruit. Ceci vient du fait que l'appareil passe de la zone de cuisson qui se trouve sur le devant vers celle qui se trouve à l'arrière et vice versa.

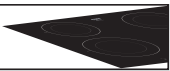
Les zones qui se trouvent l'une à côté de l'autre peuvent être programmées en même temps sur une position élevée.



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.



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.

Position 8

La position 8 est la position du gril. Cette position est idéale pour cuire de la viande. Sur la position 9, c'est beaucoup trop fort. Les éléments du lait qui se trouvent dans la margarine brûlent avant que la margarine ne soit fondue n'ont pas d'effet l'une sur l'autre. Vous pouvez donc les programmer sur une position élevée.

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.

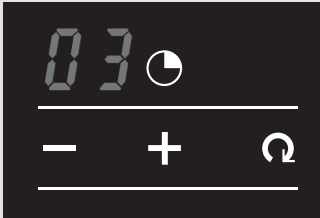
La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole **H**.



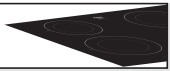
Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur pour arrêter la zone de cuisson située à l'arrière droite seulement.

- 1. Mettez une casserole sur la zone de cuisson.
- 2. Mise en service la zone de cuisson.
- 3. Programmer un temps de cuisson (0-99 min.) avec les touches - et + du minuteur.
- 4. Connectez le minuteur à la zone de cuisson souhaitée avec la touche de connexion.



Le minuteur coupe-circuit fonctionner par toutes les zones de cuisson active. L'intensité lumineuse de l'écran de la zone connectée va changer. L'ordre de connexion est:



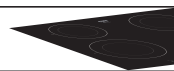
Touche de connexion n'appuyée pas.	le minuteur fonctionnement comme une minuteur autonome. A la fin du temps programmé, les positions des zones de cuisson ne changer pas.
Touche de connexion appuyée 1x.	le minuteur coupe-circuit va arrêtez la zone de cuisson avant gauche automatiquement.
Touche de connexion appuyée 2x	le minuteur coupe-circuit va arrêtez la zone de cuisson arrière gauche automatiquement.
Touche de connexion appuyée 3x	le minuteur coupe-circuit va arrêtez la zone de cuisson arrière droite automatiquement.
Touche de connexion appuyée 4x	le minuteur coupe-circuit va arrêtez la zone de cuisson avant droite automatiquement.
Touche de connexion appuyée 5x	le minuteur fonctionnement comme une minuteur autonome

Vous pouvez changer le temps chaque moment pendent la préparation. A la fin du temps de préparation, vous devez entendre un bip et la zone connectée cessera alors de fonctionner. Pour arrêter le bip à la fin du temps de préparation, appuyez sur la touche - ou + du minuteur. Si vous n'arrêtez pas le bip, celui-ci s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

Limiteur de durée de cuisson

Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée. Le temps s'écoule dès qu'une position est sélectionnée. Donc dès qu'une position de cuisson est de nouveau sélectionnée, le temps recommence à s'écouler:

Position	Heures
1	9
2	9
3	5
4	5
4.	5
5	4
5.	4
6	4
6.	3
7	2
8	1
9	1



Sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est enclenchée :

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

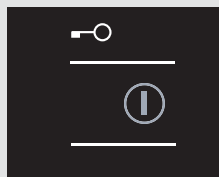
N'utiliser pas la sécurité enfants pendant la cuisson. La zone de cuisson cesse alors son fonctionnement.

Mise en service

Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes. Le témoin lumineux au-dessus la touche s'allume.

Débrancher

Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes. Le témoin lumineux au-dessus du symbole clé s'éteint.



Sécurité supplémentaire

Sécurité plaque de cuisson

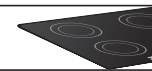
- Cette dispositif de sécurité protège l'électronique. Si la température de l'électronique s'élève de trop, l'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.
- Si vous prenez une casserole de la zone de cuisson, la plaque de cuisson arrêtera automatiquement. s'Habituer vous de arrêtera zone a la main d'avancer branchage involontaire.

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 :

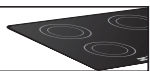
- la plaque de cuisson veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée (ce n'est pas visible aux positions de cuisson affichées dans les écrans) ;
- si ceci reste sans effet, la plaque de cuisson s'arrêtera et l'écran affichera des tirets.

Si la plaque de cuisson est encore assez refroidie, les tirets éteindre et la plaque restera hors service.

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.

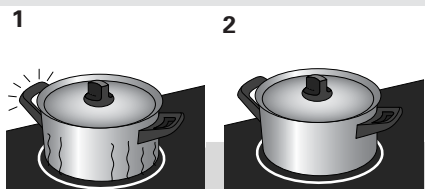
Au cas où le dispositif de sécurité pour la surchauffe s'enclencherait encore, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.



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.

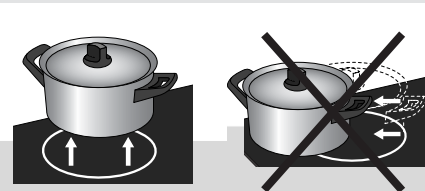
- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.



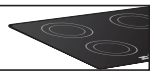
Faites glisser le fond de casserole sur un chiffon humide avant de déposer la casserole sur la surface de cuisson. Ceci empêche que des grains de sable ou autres ne se déposent à la surface de la plaque.

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 180 mm. L'appareil s'adapter a casseroles plus grands ou plus petites. En cas de casseroles plus petites, il y a pas de es pertes de chaleur, mais le puissance est plus bas. Le fond de la casserole doit toujours être plus large que 12 cm. Cést le cercle intérieur sur la surface de cuisson.



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.

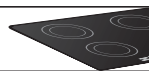


Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée. Celles-ci peuvent s'abîmer si vous les utilisez sur l'induction. Notamment lorsque celles-ci ont un fond trop fin.

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

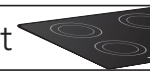
Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de la casserole. C'est innocent. Le bruit est causé par le fait que la puissance élevée de la zone de cuisson est en train d'entrer en action dans le fond de la casserole. Vous pouvez réduire le bruit en question en sélectionnant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

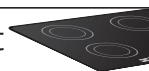
- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- blanchir des légumes ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- cuire des biftecks (saignant, rouge) ;
- amener sous pression une cocotte minute ;
- cuire une crème comprenant une liaison.

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 :

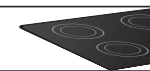
- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- cuire à point des morceaux de viande fins ;
- faire mijoter des gros morceaux de viande ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés ;
-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

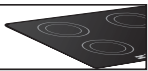
Éliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

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.



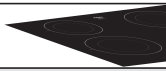
Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.



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, les écrans de la zone continuent de clignoter.	Casserroles inadéquates pour la cuisson à l'induction ou le diamètre est plus petit de 12 cm.	Voir chapitre "cuisine confortablement".
Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de la casserole.	Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit inhabituel dans le fond de 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.
L'appareil fait tic-tac.	Les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre s'influencent l'une l'autre. Lors de leur enclenchement, les zones qui se trouvent l'une derrière l'autre font du bruit. Ceci vient du fait que l'appareil passe de la zone de cuisson qui se trouve sur le devant vers celle qui se trouve à l'arrière et vice versa.	C'est normal.
Une zone de cuisson arrêtera brusquement et vous devez entendre un bip.	C'est la fin du temps de préparation programmé.	Pour arrêter le bip à la fin du temps de préparation, appuyez sur la touche - ou + du minuteur.
Code erreur F01...F08	Touche a été utilisée trop longtemps ou un objet est placé sur la touche.	Éloigner objet. Mise en service l'appareil de nouveau.
Code erreur F0	L'appareil est mal branché ou la tension du réseau est plus basse.	Voir consigne d'installation pour la connexion correcte. Consultez votre fournisseur d'énergie si le problème se subsiste.
Code erreur F1...F6	Générateur en panne.	Consultez votre service après-vente.
Code erreur F7	La plaque de cuisson est chaude et veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée.	Choisir une position plus basse.
Code erreur F8	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 F9	L'appareil est mal branché ou la tension du réseau est plus élevée.	Demandez à l'installateur de refaire le branchement.
Code erreur F99	Deux touches ou plusieurs sont activées en même temps.	Ne pas se servir de plusieurs touches en même temps.
Bip continu	L'appareil est mal branché ou la tension du réseau n'est pas correcte.	Adaptez votre connexion.



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 usé

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 :

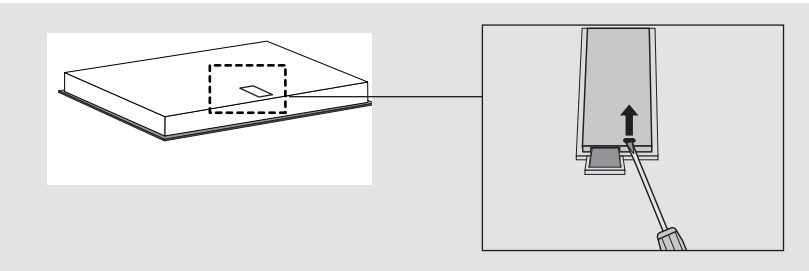
- la fixation du câble de connexion soit libre et ne se cogne pas contre un tiroir ;
- le plan de travail soit plat.

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 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.

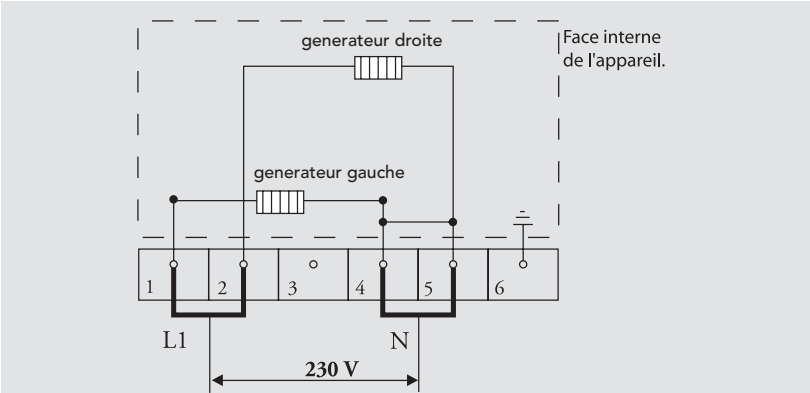
Tableau des puissances

Type de plaque de cuisson	IDK650
Cuisson induction	x
Branchement électrique	
230 V - 50 Hz	x
Puissance de la zone de cuisson maximale	
Avant-gauche	3000 W
Arrière-gauche	2000 W
Arrière-droite	2800 W
Avant-droite	2800 W
Puissance	
L1	3000 W
L2	2800 W
Puissance connectée totale	5800 W

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

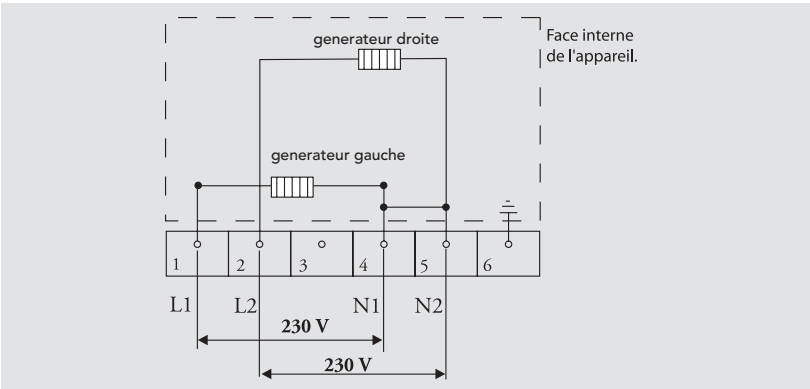
Branchement à 1 phase (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

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 4-5. 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.



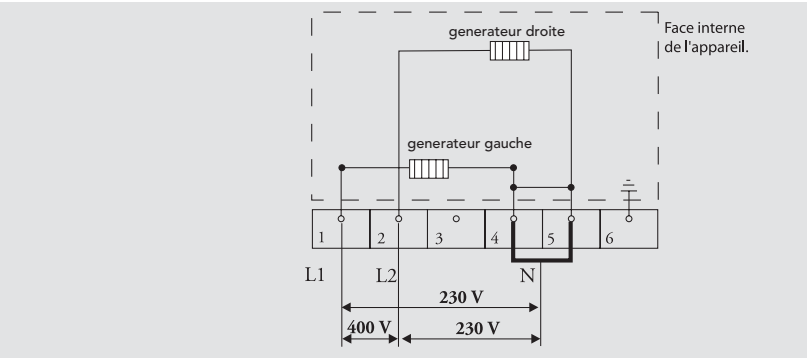
Connexion 2 phases avec 2 neutres (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

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.



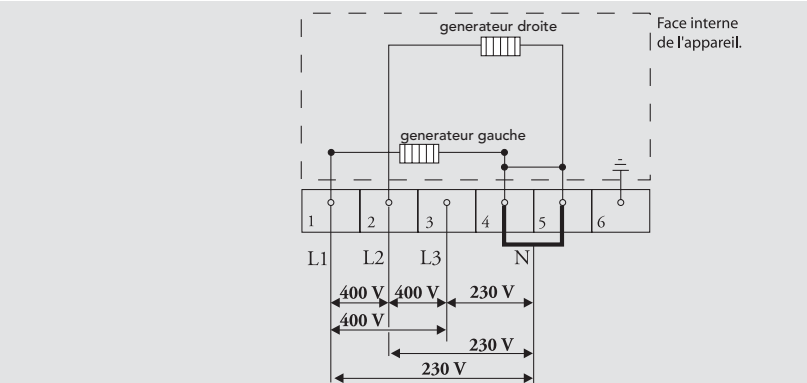
Connexion 2 phases avec 1 neutre (2 1N ca 400 V / 50 Hz) :

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 4-5. 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.



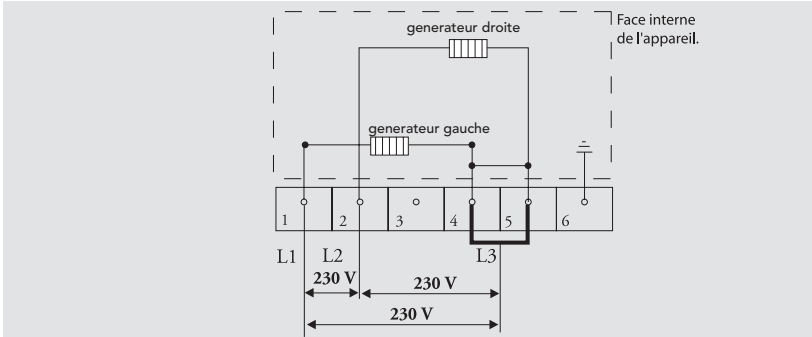
Connexion 3 phases avec 1 neutre (3 1N ca 400 V / 50 Hz) :

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 4-5. 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.

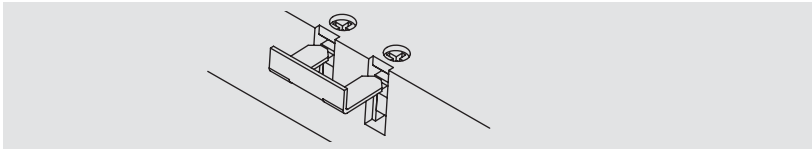


Connexion 3 phases (3 ca 230 V / 50 Hz) :

Entre les phases, une tension de 230 V est présente. Placez des ponts de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit



En utilisant les ponts qui sont présents sur la barrette à bornes, vous pourrez faire les jonctions exigées comme indiqué dans les illustrations précédentes. Dans le couvercle de l'armoire électrique et dans l'illustration située ci-dessous, vous pourrez voir comment placer les ponts. Il ne faut pas les placer directement sur les fils de connexion, mais entre la tête de vis et la borne qui entoure le fil de connexion.



Attachez le câble en utilisant le dispositif de délestage. Fermez ensuite le couvercle.

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.

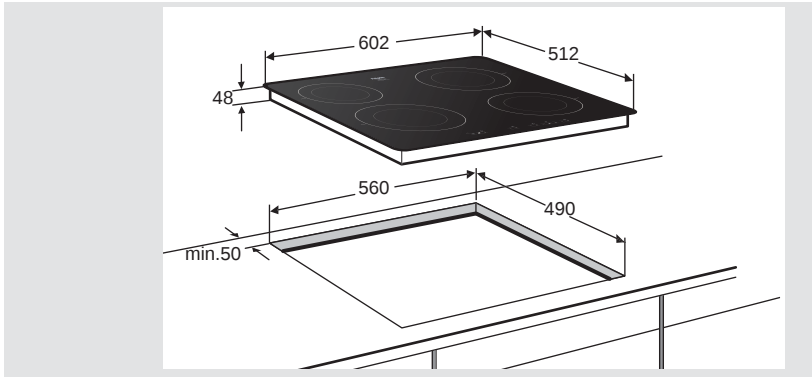
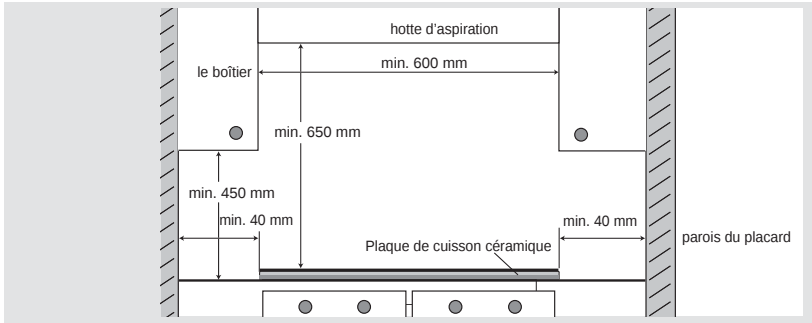


Tableau :

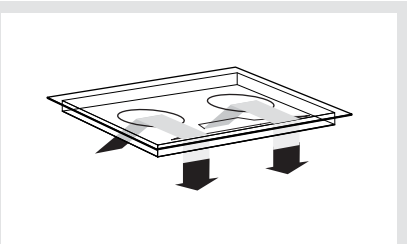
Type de plaque de cuisson	IDK650
L'appareil largeur x profondeur	602 x 512 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la partie supérieure du plan de travail.	48 mm
Dimension de sciage largeur x profondeur	560 x 490 mm
Distance dimension de sciage - paroi arrière	50 mm au minimum
Distance appareil - paroi latérale	40 mm au minimum

Espace libre qui est nécessaire autour :



Aération

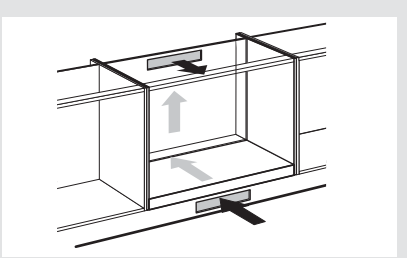
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. Des événements ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur la partie latérale, l'appareil est équipé de bouches de soufflage.



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

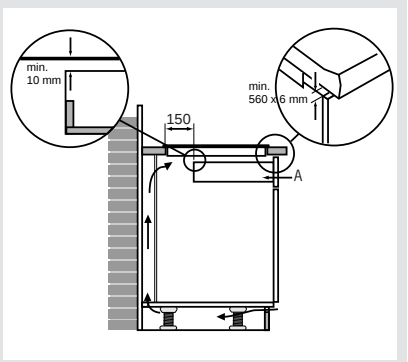
Sciez les trous d'aération (min. 100 cm²). L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du placard.



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



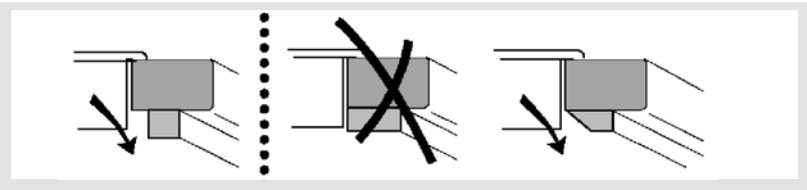
Avec un tiroir, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 6 mm. L'espace entre le tiroir A et la plaque de cuisson doit être au moins de 10 mm. Dans le cas d'un panneau fixe, aucune aération supplémentaire n'est nécessaire.



Sécurité d'aération

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. L'air frais se aspirer en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil.

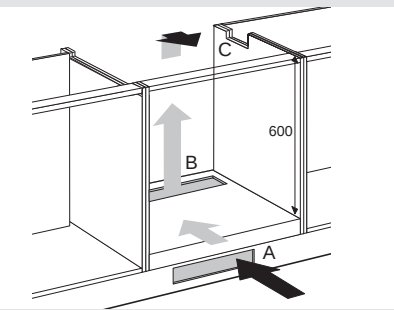
La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération.



La latte traverse pouvoir ne pas former un obstacle à l'air. Raboter ou scier la latte oblique au besoin.

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

Evidement 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 6 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.



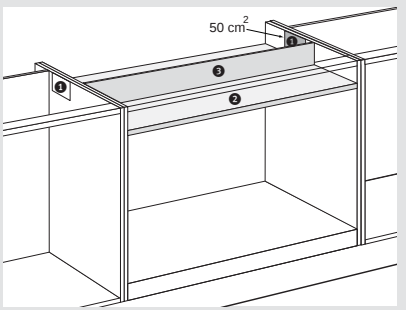
La plaque de cuisson ne se combine qu'avec les fours Pelgrim, pas avec les combitrans.



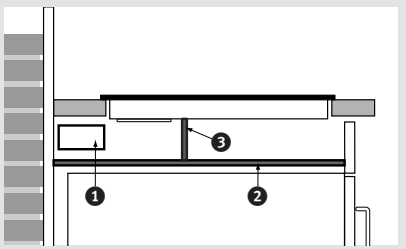
Vérifier que le câbles de raccordement pendent librement. S'il y a un tiroir sous le plan de cuisson à induction, veillez à ce que le tiroir ne soit pas rempli au-dessus du bord pour ne pas former un obstacle à l'air.

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

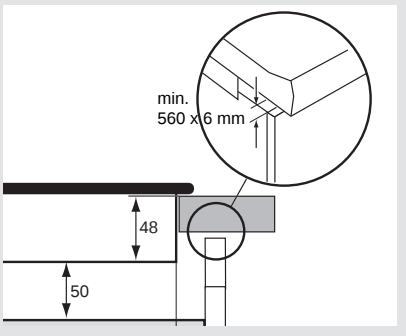
Sciez les/l'évent(s) pour que la surface totale des ouvertures soit au minimum de 100 cm². A titre d'exemple, voir le dessin ci-dessus avec deux ouvertures de 50 cm².



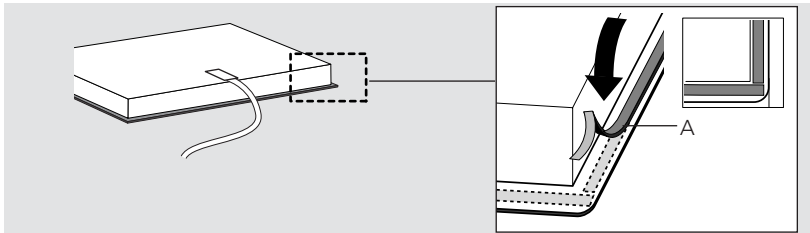
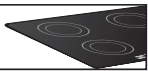
Placez une plaque de protection entre le four et la plaque de cuisson. La plaque doit mesurer au moins 10 mm de hauteur et résister à la chaleur (85 °C). L'espace entre la face inférieure de la plaque de cuisson et la plaque de protection doit être au minimum de 50 mm.



Placez pour masquer le courant d'air un panneau de protection entre la plaque de protection et la plaque de cuisson. Le matériel doit être le même que la plaque de protection. L'aération se fait par les placards qui se trouvent à côté.



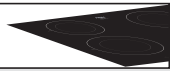
La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.



- 1. Contrôlez si l'armoire et l'évidement satisfont aux exigences (voir à ce propos 'Mesures d'encastrement' et 'Prescriptions de sécurité').
- 2. Eliminez 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. Messages paraître à l'écran. Cette messages se dissiper après quelque temps.
- 6. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.
- 7. Donnez le mode d'emploi au client.



Le ventilateur se mettra en marche directement après son installation.
L'appareil effectue maintenant un contrôle automatique pendant quelques secondes.



Ihr Induktionskochfeld

Bechreibung 68
Einführung 69
Allgemein 70

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen 71 – 73

Bedienung

Einstellen 74 – 79

Kochgeschirr

Die optimale Benutzung der Kochmulde 80 – 82

Bequem Kochen

Kochtabelle 83 – 84

Pflege

Allgemein 85

Störungen

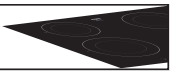
Tabelle 86
Allgemein 87

Umweltaspekte

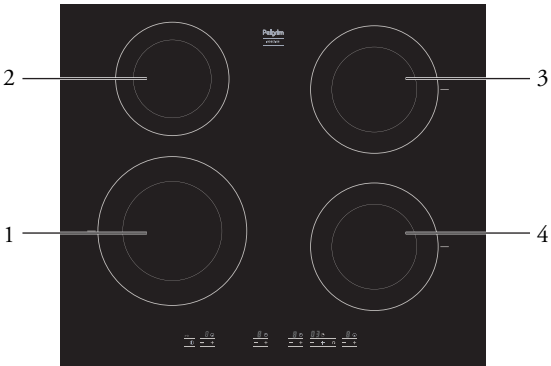
Entsorgung von Verpackung und Gerät 88

Installation

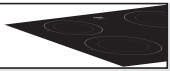
Allgemein 89
Elektro Anschluß 90 – 93
Einbau 94 – 98



Beschreibung



- 1. Zone vorne links 50 - 3000 Watt
- 2. Zone hinten links 50 - 2000 Watt
- 3. Zone hinten rechts 50 - 2800 Watt
- 4. Zone vorne rechts 50 - 2800 Watt
- 5. Ein/aus Taste pro Zone
- 6. Kochstufen +/-
- 7. Kurzzeitwecker
- 8. Kindersicherung
- 9. Koppeltaste



Einführung

Dieses Glaskeramik-Kochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen.

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

Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem. Die Kochzonen sind durch Tiptasten genau einstellbar. Die Kochstufen gelten als Verweis. Dadurch können Sie schnell eine bestimmte Einstellung wählen.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel "Kochgeschirr".

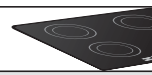
In dem Gerät gibt es verschiedene Temperatur Sicherungen und eine Restwärme-Anzeige die anzeigt welche Kochzonen noch heiß sind. In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben worden, wie Sie das Kochfeld optimal benutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen,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

Außerdem gibt es Kochtabellen und Reinigungstips. Die Sicherheitsvorschriften die wichtig sind während der Installation sind aufgenommen in das Kapitel "Installation".



Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sie enthält Hinweise für den Kundendienst. Kleben Sie darum das auf dem Kochfeld befindliche Typenschild auf die Rückseite dieser Anleitung in den dafür bestimmten Rahmen. Bei Inanspruchnahme des Kundendienstes fragen die Mitarbeiter nach den Angaben auf dem mitgelieferten Typenschild. Ein guter Kundendienst kann nur dann gewährleistet werden, wenn Sie über diese Angaben verfügen.

Viel Spaß beim Kochen!

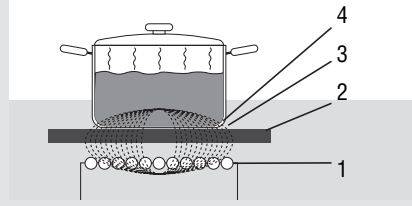


Allgemein

Inbetriebsetzung Induktion

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

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



Bequem

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

Schnell

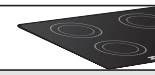
Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

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

Sicher

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



Worauf Sie achten müssen

Induktionskochen ist äußerst sicher. Da die Wärme im Topf erzeugt wird und die Glasplatte nicht heißer werden kann als der Topfinhalt, ist es kaum möglich, daß Sie sich an dem Gerät verbrennen. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

Elektro Anschluß und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen worden ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Servicedienst an.

Erste Verwendung

- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.

Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes

- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.

Wenn sich eine Schublade unter dem Kochfeld befindet

- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade.

Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm (siehe auch „Restwärmanzeige“)

- Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.



Benutzung von Fett und Öl

- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr.
- Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser.
- Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone ab.

Benutzung von anderen Geräten in Kochfeldnähe

- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.

Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube

- Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Ventilator.

Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

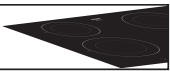
- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Benutzung der Kochfläche

- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entsteht, fällt nicht unter die Garantie.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

Während dem Kochen

- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.
- Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.

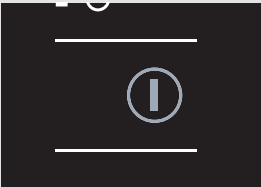


Einstellen

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeige, Kurzzeitwecker (Kinder)sicherung und automatischer Kochzeitbegrenzung. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

Einschalten

- 1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
 - 2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Im Display erscheinen Bindestriche. Durch Betätigung der + Taste der betreffenden Kochstelle wählen Sie die gewünschte Stufe. Falls Sie keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld nach kurzer Zeit automatisch wieder aus.



Leistung einstellen

- 1. Betätigen Sie die + Taste.
 - 2. Stellen Sie eine höhere bzw. niedrigere Stufe ein, indem Sie nochmals die Taste + bzw. - betätigen.
- Die Kochzonen haben 12 Stufen.
Diese sind: 1 / 2 / 3 / 4 / 4. / 5 / 5. / 6 / 6. / 7 / 8 und 9

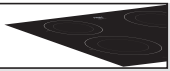


Ausschalten

Schalten Sie die Kochzone sofort ab mit der Ein/Aus-Taste oder betätigen Sie die - Taste solange bis ein Bindestrich erscheint im Display.

Leistung

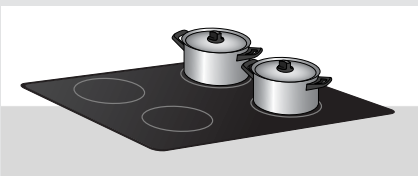
Die Leistung ist für die Kochzone vorne links einstellbar von 50 Watt bis 3000 Watt, für links hinten von 50 bis 2000 Watt und für die rechte von 50 bis 2800 Watt. Die Leistung ist für alle 4 Kochzonen einstellbar von 50 Watt bis 2800 Watt (2,8 kW). Zwei hintereinander liegende Kochzonen werden durch einen Generator gesteuert. Vorteil dabei ist, dass für jede Kochzone eine hohe Leistung erzielt werden kann. Dies ist ideal zum schnellen Kochen von Speisen und Flüssigkeiten, zum Frittieren oder zum Anbraten großer Mengen. Wenn beide hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet worden sind, verteilt sich die Leistung automatisch. Bis zu Stufe 5 hat dies keine Auswirkungen. Wenn Sie jedoch eine Kochzone auf Stufe 5 oder höher einstellen, so werden die andere Kochzonen automatisch auf eine niedriger Stufe zurückschalten, sehe Tabelle.



Die Kochzone die zu letzt bedient wurde, ist bis auf Stufe 5 einzustellen. Wünschen Sie eine höhere Stufe, stellen Sie dann zuerst die andere Kochzone zurück.

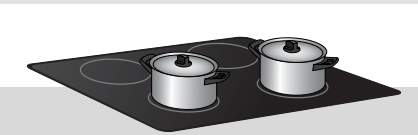
Maximale Kombinationen:

Zone vorne	Zone hinter
5	9
5 mit Punkt	8
7	7
8	5 mit Punkt
9	5



Wenn zwei hintereinander liegende Zonen Gleichzeitig eingestellt sind, hören Sie ein Tickgeräusch. Dieses Geräusch wird verursacht durch das Umschalten von der hinteren auf die vordere Kochzone und umgekehrt.

Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können sie daher gleichzeitig auf eine hohe Stufe einstellen.



Gewöhnungssache...

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

Stufe 9

Stellen Sie das Kochfeld nur dann auf Stufe 9 (Höchstleistung) ein, wenn Sie Wasser zum Kochen bringen möchten. Diese Stufe ist zu hoch zum Erhitzen von Butter oder Milch bzw. zum Auftauen.

Lesen Sie die Kochtabellen, damit Sie mit der Technik vertraut werden.

Stufe 8

Stufe 8 ist die Grillstufe. Diese Stufe eignet sich zum Braten von Fleisch. Auf Stufe 9 würde dies viel zu schnell gehen. Die Milchbestandteile in der Margarine würden noch vor dem Schmelzen der Margarine verbrennen.

Restwärme-Anzeige

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

Diese Anzeige weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.



Kurzzeitwecker

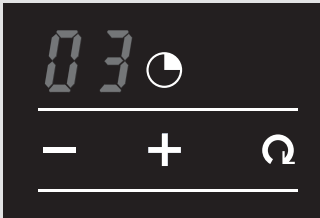
Der Timer können Sie als Kurzzeitwecker oder als Ausschalttimer für alle Kochzonen benutzen.

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.

2. Schalte die Kochzone ein.

3. Stellen Sie ein Zeitdauer ein (0-99 Min.) mit der + und - Taste der Kurzzeitwecker.

4. Koppeln Sie die gewünschte Kochzone an den Ausschalttimer mit der Koppeltaste.



Sie können alle Kochzonen durch den Ausschalttimer ausschalten lassen. Von Eine Kochzone die gekoppelt worden ist, wechselt die Lichtstärke im Display.

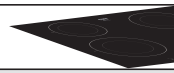
Koppeltaste nicht bedient.	die Uhr ist jetzt ein Kurzzeitwecker. Am Ende der Zubereitungszeit werden die eingestellten Kochstufen nicht geändert.
Koppeltaste 1x gedrückt	der Ausschalttimer schaltet die Kochzone links vorne automatisch ab.
Koppeltaste 2x gedrückt	der Ausschalttimer schaltet die Kochzone links hinten automatisch ab.
Koppeltaste 3x gedrückt	der Ausschalttimer schaltet die Kochzone rechts hinten automatisch ab.
Koppeltaste 4x gedrückt	der Ausschalttimer schaltet die Kochzone links vorne automatisch ab.
Koppeltaste 5x gedrückt	die Uhr ist jetzt ein Kurzzeitwecker.

Sie können die eingestellte Zeit jedes Moment ändern. Am Ende der eingestellten Zeit hören Sie ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich aus. Drücken Sie die + oder - Taste der Uhr, um den Signal ton auszuschalten. Wenn Sie das Signal nicht ausschalten, verstummt es von selbst nach 30 Minuten.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion ihrer Kochmulde. Dieser Funktion schaltet ein falls Sie vergessen die Kochzone aus zu schalten.

Stufe	Stunden
1	9
2	9
3	5
4	5
4.	5
5	4
5.	4
6	4
6.	3
7	2
8	1
9	1



Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet worden, womit Sie das Gerät verriegeln können:

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

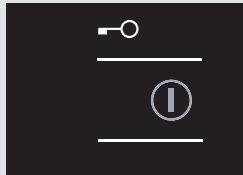
Benutzen Sie die Kindersicherung nicht während dem Kochen. Die Kochzonen werden ausschalten.

Einschalten

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und halten Sie diese 3 Sekunden fest. Die Lampe über der Taste leuchtet auf.

Ausschalten

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und halten Sie diese 3 Sekunden fest. Die Lampe über die Taste erlischt.



Extra - Sicherheit

Sicherheit Kochmulde

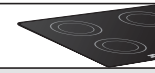
- Ein Fühler kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Bauteile der Kochmulde. Wird ein zu hohe Temperatur gemessen, dann wird das Kochfeld die zugeführte Leistung etwas reduzieren
- Nachdem Sie ein Topf von der Kochzone genommen haben, wird das Gerät automatisch abschalten. Gewöhnen Sie sich daran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

Sicherheit Kochgeschirr

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

Sicherheit Metallgegenstände

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



Sicherheit Metallgegenstände

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

Überhitzungssicherungen

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

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

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

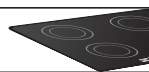
- das Kochfeld wird die Leistung etwas zurück schalten (in den Displays wird dann ab und zu F7 angezeigt);
- Falls dieses ohne erfolg bleibt, dann schaltet das Kochfeld aus und im Display wird F8 angezeigt.

Sobald die Kochmulde genug abgekühlt ist, verschwindet die Anzeige F8. Das Gerät bleibt ausgeschaltet.

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

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

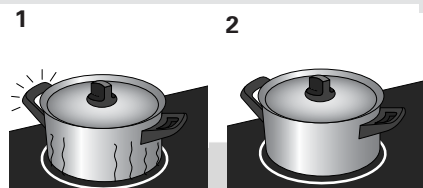
Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird.



Die optimale Benutzung der Kochmulde

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

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



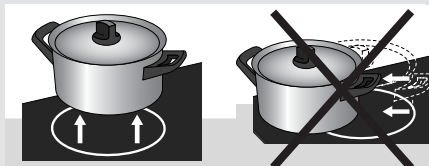
Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.

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



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

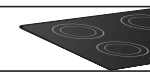
Töpfe immer hochheben, niemals schieben.



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



Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muss der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muss magnetisch sein. Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung auf den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf mit den gleichen Abmessungen wie die Kochzone erzielt. Der Durchmesser der Kochzonen ist 180 mm. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet. Der Mindestdurchmesser ist 12 cm, wie angegeben durch den inneren Kreis auf der Kochfläche.



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

Ein Topf ist geeignet, wenn

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

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

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

Geeignet

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

Ungeeignet

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



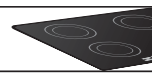
Vorsicht bei blechemailliertem Kochgeschirr. Solches Kochgeschirr könnte bei Verwendung auf Induktionskochfeldern beschädigt werden. Dies gilt vor allem dann, wenn die Töpfe einen zu dünnen Boden haben.

Bei blechemailliertem Kochgeschirr könnte:

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

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

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



Geräusche im Topfboden

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

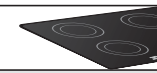
Bei einer niedrigeren Stufe wird das ratternde Geräusch leiser

Schnellkochtöpfe

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

Altes Kochgeschirr

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



Kochtabelle

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

Benutzen Sie die höchste Stufe zum:

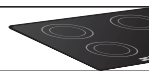
- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Blanchieren von Gemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot);
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen von glattem Pudding und gebundener Suppe.

Benutzen Sie eine etwas niedrigere Stufe:

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

Benutzen Sie eine Stufe etwas über der mittleren Stufe zum:

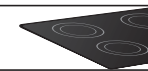
- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Dünne Scheiben Fleisch garen;
- Große Mengen Fleisch durchbraten;
- Speckwürfel oder Schinken auslassen;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Braten von paniertem Fisch;
- Arme Ritter braten;
- Backen von Omeletts.


Benutzen Sie die mittlere Stufe zum:

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

Benutzen Sie die niedrigste Stufe zum:

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



Allgemein

Tägliche Reinigung

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

Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen. Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.

Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.

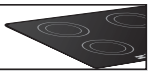
Niemals verwenden

Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.

Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

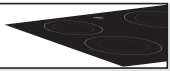




Tabelle

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen.
Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Bei der in Betrieb Setzung erscheint Text in die Anzeigen.	Normaler Betrieb.	NICHTS: siehe Kapitel "Einbauen" bei "Installation".
Beim Einschalten plumpt die Sicherung	Falscher Anschluß von dem Gerät.	Siehe die Installationsanweisung für den richtigen Anschluss.
Das Gebläse bleibt noch einige Minuten in Arbeit nachdem das Kochfeld ausgeschaltet worden ist.	Die Elektronik wird gekühlt.	Es ist normal.
Kochfeld funktioniert nicht und die Anzeigen bleiben dunkel.	Gerät falsch angeschlossen oder die Netzspannung stimmt nicht.	Lassen Sie das Gerät erneut gemäß Anschlussplan vom Installateur anschließen.
Nach dem Einschalten der Zone blinken die Zonendisplays weiterhin.	Ungeeignete Töpfe oder kein Topf auf der Kochzone.	Siehe Kapitel "Bequem Kochen".
Die Töpfe lassen ein ratterndes Geräusch hören.	Es wird verursacht durch die Einwirkung der Kochzone auf den Topfboden infolge der hohen Leistung.	Bei höheren Stufen und bestimmten Töpfen kommt dieses vor. Dieses Geräusch ist harmlos.
Sie stellen einen 'Neuigkeitsgeruch' fest.	Dies ist ein normales Phänomen für ein neues Gerät	Dies verschwindet nach Entlüftung.
Sie hören ein leichtes Tickgeräusch.	Dieses Geräusch wird verursacht durch das Umschalten der hinteren auf die vordere Kochzone und umgekehrt oder bei niedrige Stufen.	Dies ist normal.
Eine Kochstelle schaltet plötzlich ab und Sie hören ein akustisches Signal.	Der Kurzzeitwecker ist beendet.	Sie können diesen Ton ausschalten durch Betätigung der + oder - Taste des Kurzzeitweckers.
Fehlerkode F01...F08	ine Taste wurde zu lange bedient oder ist von einem Gegenstand bedeckt worden.	Gegenstand entfernen. Gerät von neuem einschalten.
Fehlerkode F0	Das Gerät ist falsch angeschlossen worden oder der Netzspannung ist zu niedrig.	Kontrollieren Sie den Anschluss. Ziehen Sie zu Rate bei ihren Energielieferant falls das Problem existieren bleibt.
Fehlerkode F1...F6	Generator defekt.	Ziehen Sie zu Rate bei dem Kundendienst.
Fehlerkode F7	Das Kochfeld ist heiß und schaltet die Leistung zurück.	Wählen Sie eine niedrigere Stufe.
Fehlerkode F8	Überhitzung der Koch Mulde.	Das Gerät ist ausgeschaltet wegen Überhitzung. Lassen Sie das Gerät abkühlen und beginnen Sie erneut auf Eine niedrigere Stufe.
Fehlerkode F9	Das Gerät ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie ihren Anschluss ändern.
Fehlerkode F99	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nicht mehrere Tasten gleichzeitig betätigen.
Kontinuierlicher Ton	Falscher Anschluss von dem Gerät oder die Netzspannung stimmt nicht.	Lassen Sie ihren Anschluss ändern.



Algemein

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

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

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

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

Entsorgung von Verpackung und Gerät

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

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

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

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



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

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

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

Allgemein

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

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

Sicherheit

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

Das Gerät muß geerdet sein.

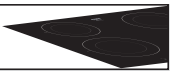
Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Zur einwandfreien Funktion des Gerätes ist wichtig, dass:

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

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

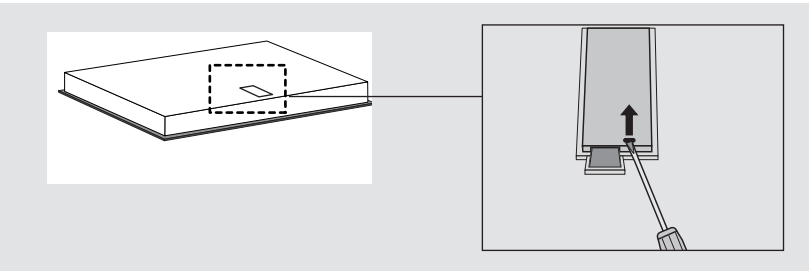




Elektrischer Anschluß

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

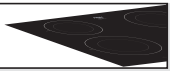
An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Schaltbildern. Die Anschlussklemmen sind nach Öffnen des Anschlusskastens an der Unterseite erreichbar. Öffnen Sie den Deckel des Anschlusskastens mit einem Schraubendreher.



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

Leistungstabelle

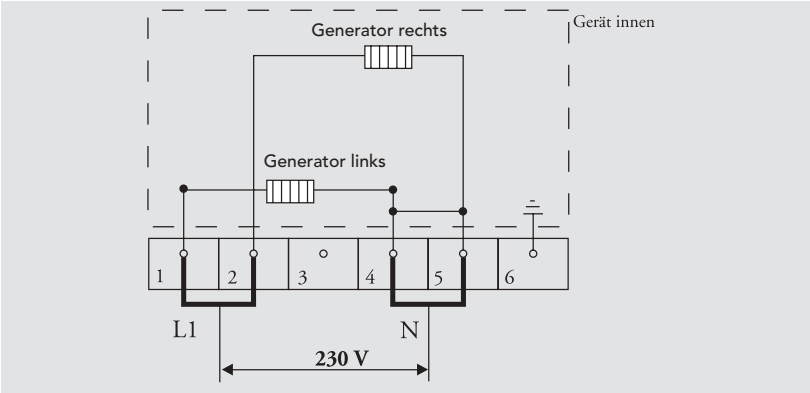
Kochplattentyp	IDK650
Induktion	x
Elektrischer Anschluß	
230 V - 50 Hz	x
Maximaler Leistung Kochzonen.	
Vorne links	3000 W
Hinten links	2000 W
Hinten rechts	2800 W
Vorne rechts	2800 W
Leistung	
L1	3000 W
L2	2800 W
Gesamtanschlusswert	5800 W



Das Gerät kann wie folgt angeschlossen werden:

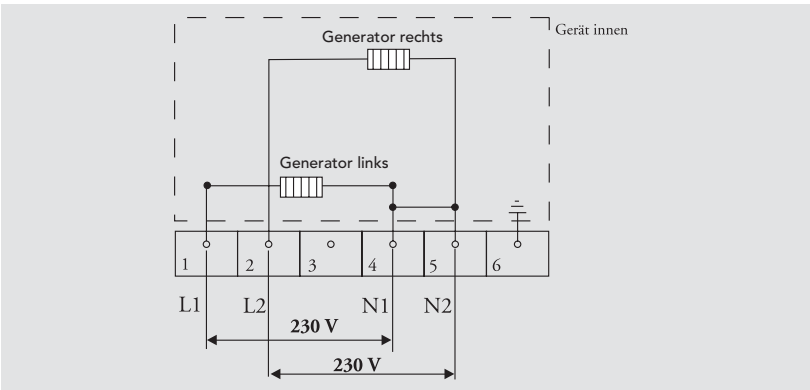
1 Phasenanschluß (1 1N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Bringen Sie zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 4-5 die Verbindungsbrücken an. Ihre Gruppe muss mit Sicherungen von minimal 32 A abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.



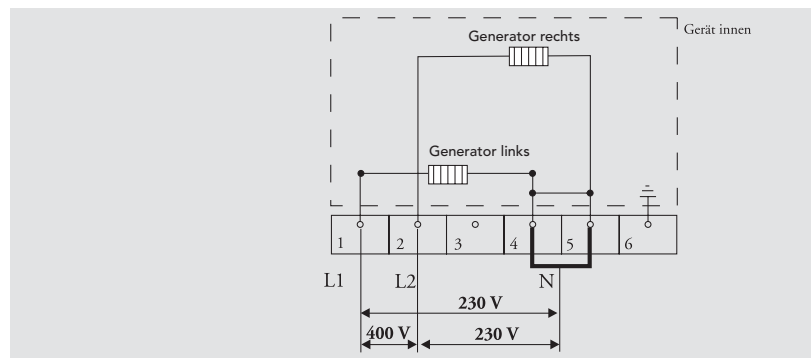
2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nulleitern (2 2N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

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



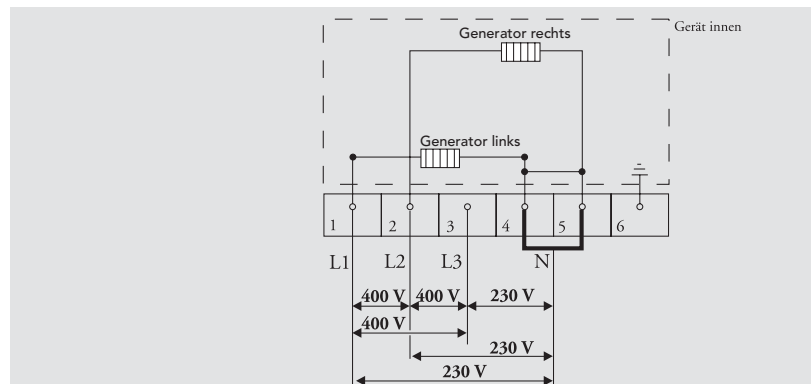
2-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (2 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz):

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



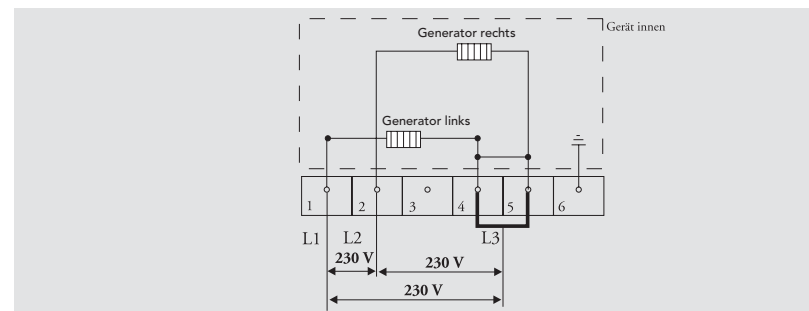
3-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (3 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz):

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

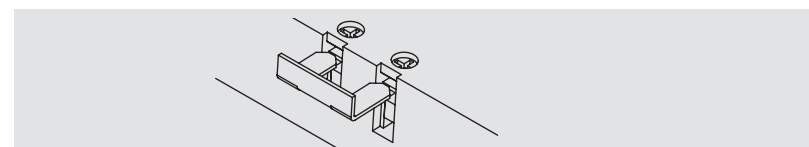


3-Phasen-Netzanschluss (3 Phasen Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

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



Mit den auf der Anschlussleiste vorhandenen Brücken können die erforderlichen Verbindungen hergestellt werden, wie in obigen Illustrationen angegeben. Im Deckel des Anschlusskastens und in untenstehender Illustration ist angegeben, wie die Brücken anzubringen sind. Sie sind nicht unmittelbar über den Anschlussdrähten anzubringen, sondern zwischen dem Schraubenkopf und der Klemme um den Anschlussdraht.

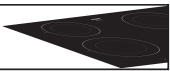


Befestigen Sie das Kabel mit der Zugentlastung und schließen Sie den Deckel.

Sicherheitsvorschriften

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

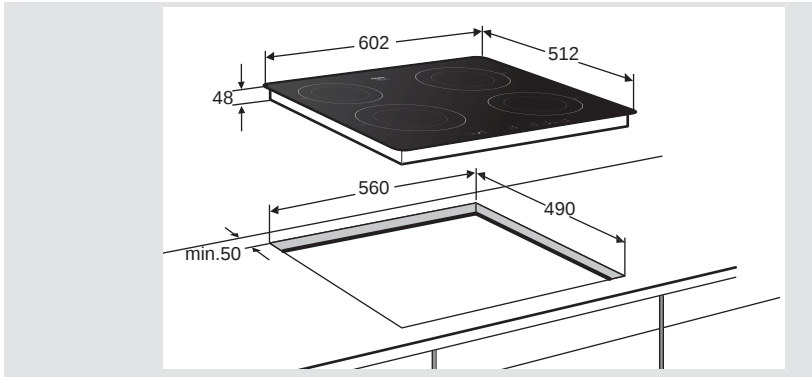
- Dass ausreichende Lüftung zum Kühlen des Kochfeldes vorhanden ist. Siehe dazu die in diesem Kapitel spezifizierten Möglichkeiten.
- Die Frischluft, welche das Kochfeld ansaugt, darf 35 °C nicht überschreiten. Berücksichtigen Sie das, wenn Sie einen Backofen unter dem Kochfeld einbauen.
- Das Anschlußkabel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



Einbau

Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

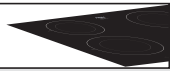
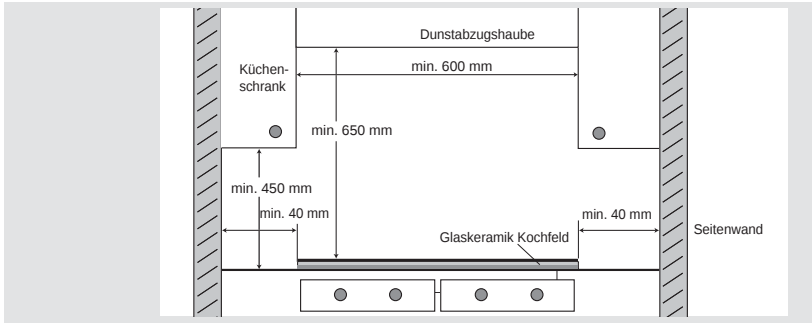
Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Tabelle). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Der Abstand vom Ausschnittmaß bis zur Rückwand und / oder Seitenwand ist aus der Tabelle ersichtlich.



Tabelle

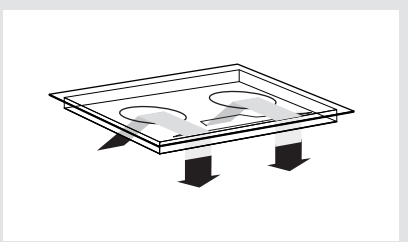
Kochplattentyp	IDK650
Gerät Breite x Tiefe	602 x 512 mm
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	48 mm
Ausschnittmaß Breite x Tiefe	560 x 490 mm
Abstand Ausschnittmaß bis Rückwand	Minimal 50 mm
Abstand Gerät bis Seitenwand	Minimal 40 mm

Benötigter Freiraum:



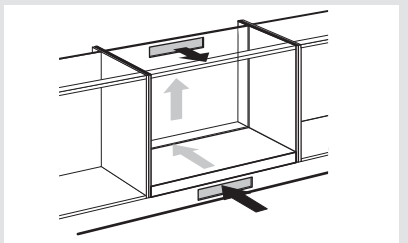
Belüftung

Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.
Zur optimalen Kühlung des Kochgerätes sind am Küchenmöbel ein paar Änderungen vorzunehmen.



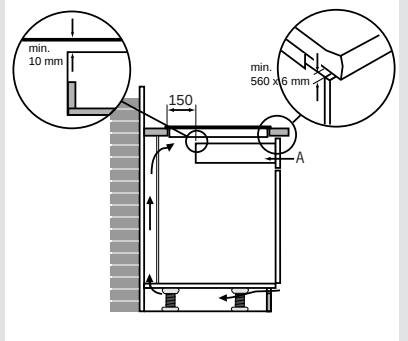
Oben Lade oder feste Blende

Sägen Sie die Belüftungsschlitze (mindestens 100 cm²) aus. Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Gehäuserückseite.



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

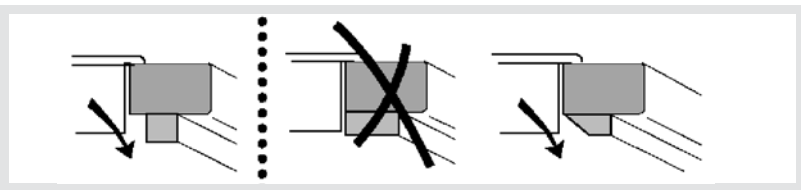
Bei einer Schublade ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss minimal 10 mm betragen. Bei einer festen Blende sind keine zusätzlichen Anpassungen für die Belüftung erforderlich.



Entlüftungssicherung

Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. Kalte Luft wird hinter dem Küchenmöbel angesaugt und an die Vorderseite und Unterseite vom Gerät wieder ausgeblasen.

Das Gerät kann nur richtig funktionieren wenn die Zirkulation ausreichend ist.

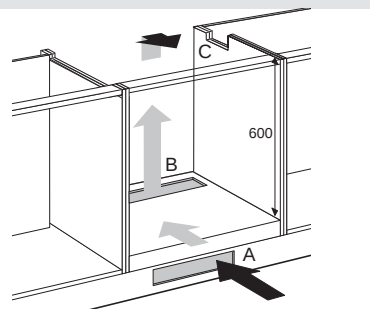


Stellen Sie sicher dass die Traverselatte die Luftdurchfür nicht hindert. Hobeln oder sägen Sie die Latte nötigenfalls schräg.

Über einem 60 cm-Backofen der Marke Pelgrim

Nischenmaß mindestens 600 mm hoch.

Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Ofenrückseite. Bei einem Ofen ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen. Sägen Sie die Belüftungsöffnungen "A" + "B" aus (100 cm²). Sägen Sie einen Ausschnitt "C" in die Seitenwand des Küchenschranks zur Durchführung des Anschlußkabels.



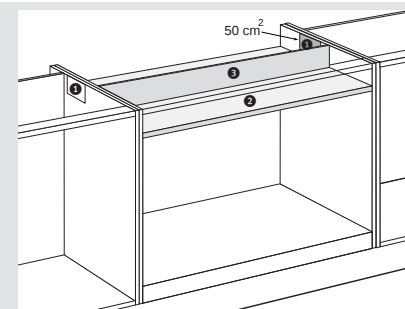
Das Kochfeld darf nur mit Pelgrim Backöfen kombiniert werden, nicht mit Combitrons.



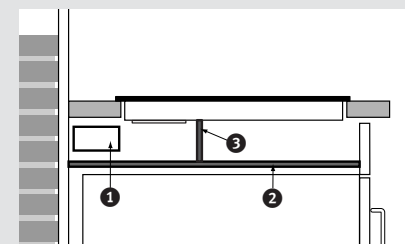
Achten Sie darauf, daß die Anschlußkabel frei beweglich sind. Wenn sich unter der Induktionskochfläche eine Schublade befindet, ist dafür zu sorgen, dass die Schublade nicht über den Rand hinaus gefüllt ist, um die Belüftung nicht zu behindern.

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

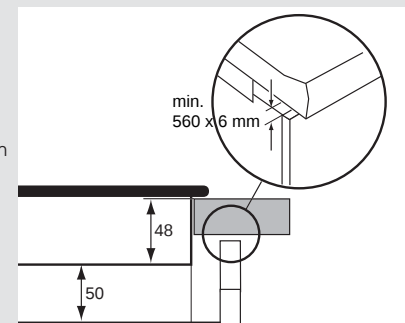
Sägen Sie die Belüftungsöffnung(en) aus, so dass die Gesamtfläche der Öffnungen minimal 100 cm² beträgt. Siehe hierzu z.B. Abbildung mit 2 Öffnungen von je 50 cm².



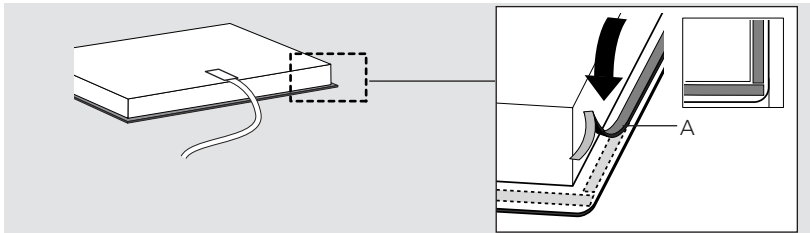
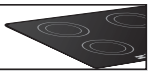
Zwischen dem Backofen und dem Kochfeld ist eine Schirmplatte vorzusehen. Sie muss mindestens 10 mm hoch und hitzebeständig sein (85 °C). Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Abschirmplatte muss mindestens 50 mm betragen.



Sorgen Sie zur Abschirmung des Luftstroms für eine Abschirmblende zwischen der Abschirmplatte und dem Kochfeld aus dem gleichen Material wie die Abschirmplatte. Belüftung erfolgt über die daneben befindlichen Schränke.

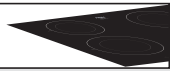


Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.



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

Unmittelbar nach dem Einschalten springt der Ventilator an. Das Gerät führt nun einen Eigentest von wenigen Sekunden durch.



your induction hob

Description	100
Introduction	101
General	102

safety

What you should pay attention to	103 – 105
--	-----------

use

Setting	106 – 111
---------------	-----------

pans

Optimal use of the hob	112 – 114
------------------------------	-----------

comfortable cooking

Cooking table	115 – 116
---------------------	-----------

maintenance

General	117
---------------	-----

faults

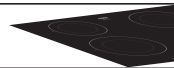
Table	118
General	119

environmental aspects

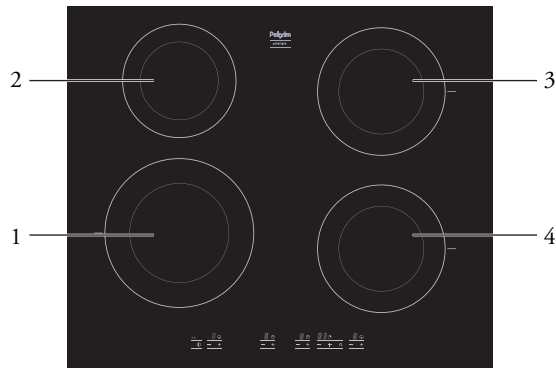
Disposal of packaging and appliance	120
---	-----

installation

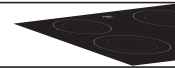
General	121
Electrical connection	122 – 125
Building in	126 – 130



Description



1. cookingzone front left 50 - 3000 Watt
2. cookingzone rear left 50 - 2000 Watt
3. cookingzone rear right 50 - 2800 Watt
4. cookingzone front right 50 - 2800 Watt
5. on/off button
6. power +/-
7. switch-off timer
8. childproof lock
9. the link button



Introduction

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

The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

The cooking zones can be controlled accurately using soft touch controls. The position indications are intended as a reference; they enable you to select a particular setting quickly. Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot. This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

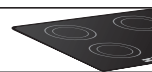
The safety instructions that are important during installation are included in the chapter 'installation'.



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

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

Enjoy your cooking!

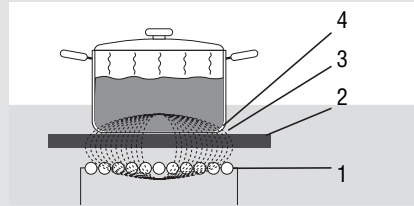


General

Operation induction

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

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



Easy

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

Fast

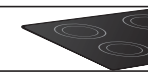
Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

Clean

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

Safe

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



What you should pay attention to

Induction cooking is extremely safe. Because the heat is generated in the pan and the ceramic plate will not get hotter than the contents of the pan, the chance that you will burn yourself on the hob is very slight. However, there are, as with any other hob, a number of matters of which you should be aware.

Connecting and repair

- This appliance should only be connected to the mains supply by a qualified electrician.
- Never open the casing of the appliance. Only authorised personnel may open the appliance or carry out work on the mains power supply. The power supply must be disconnected before the appliance is cleaned or repaired. Preferably, by removing the plug from the socket, switching off the (automatic) fuse(s) or setting the switch in the supply cable to zero in the case of a fixed connection.
- Do not continue to use an appliance whose cooking surface is showing a break or cracks. Switch the appliance off immediately. Disconnect it from the power supply to avoid electric shocks and contact your service agent.

First use

- When you use the hob for the first time, you will notice that it smells 'new'. This is caused by the appliance's finish heating up. It is perfectly normal. The odour will disappear of its own accord as a result of ventilation.

Ensure that there is adequate ventilation during use

- Keep natural ventilation openings open.

If there is a drawer under the hob

- Ensure that there is a sufficient gap between the hob and the contents of the drawer.
- Do not place any flammable objects in the drawer.

The cooking zones get hot during use and also remain hot for some time after use (see also 'residual heat indication')

- Do not allow small children in the vicinity of the hob during and soon after cooking.

**Use of fat and oil**

- Grease and oil are flammable when overheated.
- Stay near the cooker when preparing dishes.
- If the oil catches fire, never extinguish the fire with water.
- Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.

Use of other equipment near the hob

- Make sure that cables of electrical machines (such as a mixer) do not end up on hot cooking zones.

Never flambé under an extractor hood

- The high flames can cause fire. Even if the ventilator is switched off.

Pressure cleaner or steamcleaners

- Never use a pressure cleaner or steamcleaners.

Glass-ceramic cooking surface

- This cooking appliance is designed for domestic use. Do not use the appliance for any purpose other than food preparation.
- Take care that the pan does not boil dry. Damage caused by pans boiling dry is excluded from the warranty.
- The glass-ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. A breakage may occur if a sharp object falls on it.
- The cooking surface must not be used for storage.
- Do not place any metal objects such as knives and forks on the cooking area. They could become hot.

During usage

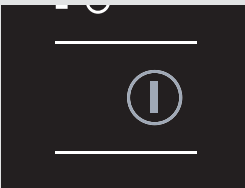
- Remember the very short heating up time at the higher settings. Always stay close to the hob if you have a cooking zone on a high setting.
- Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.
- When the induction hob is in use keep objects that can be affected by magnetic fields (credit cards, bank cards, diskettes, watches and similar items) away from its vicinity. We advise those who have pacemakers to consult a heart specialist first.
- Do not use the appliance below 5 °C.

Setting

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

Switching on

- 1. Put a pan on a cooking zone.
 - 2. Press the central on/off button.
- Hyphens appear in the displays. By pressing the + button of the zone concerned you can select the desired setting. If no cooking setting is selected after a zone is switched on, the cooking zone switches off automatically.



Power setting

- 1. Press the + button.
 - 2. Select a higher or lower setting by pressing the + or - buttons.
- The cooking zones have 12 levels.
These are: 1 / 2 / 3 / 4 / 4. / 5 / 5. / 6 / 6. / 7 / 8 and 9.



Switching off

Switch off the zone by pressing the on/off button or press the - button until a hyphen appears in the display.

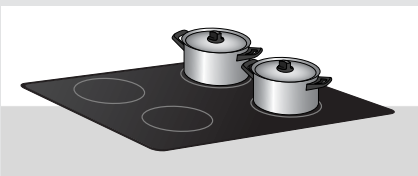
Power

The power for the zone front left can be set between 50 and 3000 Watts, for the zone rear left between 50 and 2000 Watts and for the zones right between 50 and 2800 Watts. Two cooking zones one in front of the other are operated by one generator. The advantage of this is that a high power level can be realised for a cooking zone. This is ideal for bringing food and liquids to the boil very quickly, for frying and for searing large quantities. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. Up to setting 5, this does not have any consequences. If, however, you set one cooking zone to setting 5 or higher, the other cooking zone will automatically switch down to a lower setting, see table.

The zone you have set last can be set until setting 5. In case you wish you select a higher setting, reduce the setting of the other zone first.

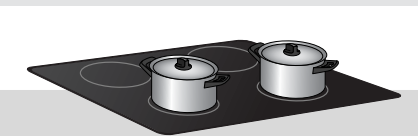
Maximum combinations:

Zone front	Zone rear
5	9
5 with dot	8
7	7
8	5 with dot
9	5



Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. So you can set them both to a high setting at the same time. You will hear a ticking sound if two cooking zones one in front of the other are switched on at the same time. This is caused by the appliance switching over from the rear cooking zone to the front one and back again.

Zones alongside each other can both be set to a high setting at the same time.



Getting use to it...

To start with, you will be surprised by the speed of the appliance. In particular, bringing things to the boil on the higher setting is very fast. To prevent a dish boiling over or boiling dry, the best thing is to always stay beside the hob. In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan.

The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil. You will achieve the best result by using a pan that has the same dimensions as the cooking zone. If you use a pan with a base that is too small, the cooking zone will not switch on. The minimum pan base diameter is 12 cm.

Setting 9

Only switch the hob on at setting 9 if you want to boil water. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting.

Consult the cooking tables on pages 115 and 116 to help you learn the techniques.

Setting 8

Setting 8 is the grill setting. This setting is suitable for grilling meat. Setting 9 is far too fast for this; the milk constituents in the margarine burn before the margarine has melted.

Residual heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot and goes out as soon as the glass top reaches a safe.

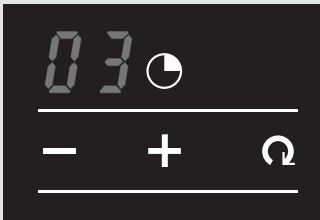
Residual heat is shown in the display with a blinking **H**.



Timer function

You can use the clock as a cooking timer or as a switch-off timer for all cooking zones.

- 1. Put a pan on the cooking zone.
- 2. Switch on the cooking zone.
- 3. Set a time (0-99 minutes) with the + and - buttons of the timer.
- 4. Link the desired cooking zone to the timer with the link button.



The switch-off timer operates on all cooking zones. The display of a cooking zone that has been linked will vary in light intensity.

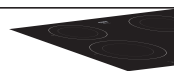
Link button not pressed.	The clock is a cooking timer. At the end of the time set the settings of the cooking zones will not change.
Link button pressed 1x.	The switch-off timer will stop the cooking zone left front.
Link button pressed 2x.	The switch-off timer will stop the cooking zone left rear.
Link button pressed 3x.	The switch-off timer will stop the cooking zone right rear.
Link button pressed 4x.	The switch-off timer will stop the cooking zone right front.
Link button pressed 5x.	The clock is a cooking timer

You can change the time set any time you like. At the end of the cooking time, you hear a beep. You can switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the clock's + or - button. If you do not switch the beep off, it will stop automatically after 30 minutes.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time. The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.

Setting	Hours
1	9
2	9
3	5
4	5
4.	5
5	4
5.	4
6	4
6.	3
7	2
8	1
9	1



Childproof lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance:

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

Don't use the lock during cooking. The appliance will switch off.

Switching on

Press the button for 3 seconds.

The light above the button will light up.

Switching off

Press the button for 3 seconds.

The light above the button goes out.



Extra safety

Safety hob

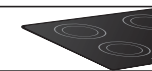
- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone automatically stops. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.

Safety pans

Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry.

Safety metal parts

A small object like a pan that is too small (diameter of bottom smaller than 12 cm), a fork or a knife will not be recognised by the appliance. The display continues to flash and the hob will not switch on.



Overheating protection

The appliance may become overheated if:

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

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

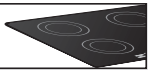
- the appliance will reduce the power a little (in the displays F7 will appear occasionally);
- in case this will not help the appliance will switch off and F8 will appear in the displays.

If the appliance has cooled down sufficiently, F8 will disappear. The appliance remains off.

Prevent the overheating protection becoming activated by:

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

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



Optimal use of the hob

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

1. Heat loss and hot handles with a conventional hob.

2. No heat loss and cold handles with induction cooking.

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed.
- Only put pans with a clean base on the cooking surface.
 - Always pick pans up to move them.
 - Do not use the hob as a worktop.



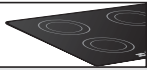
Slide the bottom of the pan across a damp cloth, before you put the pan on the cooking surface. This will prevent grains of sand or the like being transferred to the hob surface.

Always pick pans up; never slide them.

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



Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This is why the bases of the pans have to contain iron and therefore be magnetic. The diameter of the cooking zones is 180 mm. The induction hob adapts to the diameter of the pan automatically. With smaller pans, there is no loss of energy, but the power is less compared to larger pans. The minimum pan base diameter is 12 cm. This is the inner circle that is printed on the glass. You achieve the best result by using a pan that has the same dimensions as the cooking zone.



You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet.

A pan is suitable if:

- the base of the pan is attracted by the magnet;
- the pan is suitable for electric cooking.

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

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

Suitable:

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

Unsuitable:

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



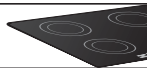
Be careful with enamelled sheet-steel pans. These can be damaged if they are used for induction cooking, particularly if their bases are too thin.

With enamelled sheet-steel pans:

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

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

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



Noise in the base of the pan

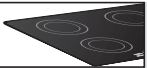
While cooking, you might hear a rattling noise in the base of the pan. This is harmless. The noise is due to the high power of the cooking zone having an effect on the base of the pan. Reduce the rattling noise by selecting a lower setting.

Pressure cookers

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

Used pans

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



Cooking table

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

Use the highest setting for:

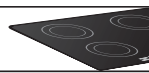
- bringing to the boil quickly;
- shrinking down leaf vegetables;
- blanching vegetables;
- heating oil and fat;
- frying steak (rare, red);
- pressurising a pressure cooker;

Use a slightly lower setting for:

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

Use a setting slightly above the average setting for:

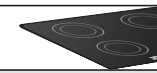
- cooking of thick pancakes;
- frying thick pieces of meat in breadcrumbs;
- cooking through thin pieces of meat;
- broiling large pieces of meat;
- frying blocks of ham or bacon;
- frying raw potatoes;
- frying fish coated with breadcrumbs;
- frying beef olives;
- frying omelettes.

**Use the medium settings for:**

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

Use the lowest settings for:

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



General

Daily cleaning

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

Stubborn stains

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid. Remove water marks and lime stains with vinegar. Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available on the market to deal with this.

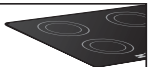
Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

Never use

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



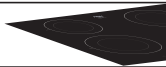
Before you start to clean, turn the childproof lock on.



Table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below:

Fault	Probable cause	Solution
After the appliance has been electrified, text appears in the displays.	Normal operation.	NOTHING: see chapter "building in" in the installation part of this manual.
After the appliance has been switched on, the fuse in the meter cupboard blows.	Appliance incorrectly connected.	Check the electrical installation.
The fan keeps on running after the appliance has been switched off.	The electronic circuits inside the hob are being cooled.	This is normal.
The hob does not work and the lights are not on.	The appliance has been connected incorrectly or the mains voltage is not right.	Check the electrical installation (main fuse(s) or the connection).
After the zone has been switched on, the zone displays continue to flash.	After the zone has been switched on, the zone displays continue to flash.	See chapter "Comfortable cooking".
While cooking, you hear a rattling noise in the base of the pan.	The noise is due to the high power of the cooking zone having an effect on the base of the pan.	This is normal for some pans on higher settings. It is harmless for the induction hob.
When you use the hob the first time, you notice that it smells 'new'.	This is caused by the appliance's finish heating up. It is perfectly normal.	The odour will disappear of its own accord as a result of ventilation.
You hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the appliance switching over from the rear cooking zone to the front one and back again or if you choose a low setting.	This is normal.
The cooking zone suddenly stops during use. You hear a beep.	The time programmed has expired.	Switch the beep off by pressing the + or - button of the timer.
Failure code F01...F08	A button was pressed too long or there is an object on top of it.	Remove the object. Switch on the appliance again.
Failure code F0	The appliance has been connected incorrectly or the mains voltage is too low.	Check the connection. Contact your energy supplier if the problem remains.
Failure code F1...F6	Defect of generator.	Contact the service department.
Failure code F7	The hob is hot and will reduce the power..	Select a lower setting.
Failure code F8	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Failure code F9	The appliance has been connected incorrectly or the mains voltage is too high.	Modify you're your connection.
Failure code F99	You have pressed two buttons at the same time.	Do not operate more than one button at the same time.
Continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly or the mains voltage is not right.	Let your connection be changed.



General

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

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

Phone the service department.

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

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

Disposal of packaging and appliance

The appliance packaging is recyclable.

The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

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

General

This appliance meets all relevant CE guidelines.

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

Safety

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

The appliance should always be earthed.



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

For correct operation of the appliance it is important that:

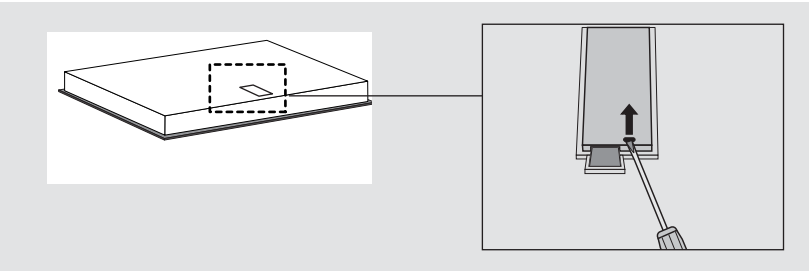
- the power cable hangs freely and is not struck by a drawer;
- the worktop is level.

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

Electrical connection

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

There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The connection terminals are accessible once you have opened the junction box on the underneath. The junction box cover can be opened with a screwdriver.



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

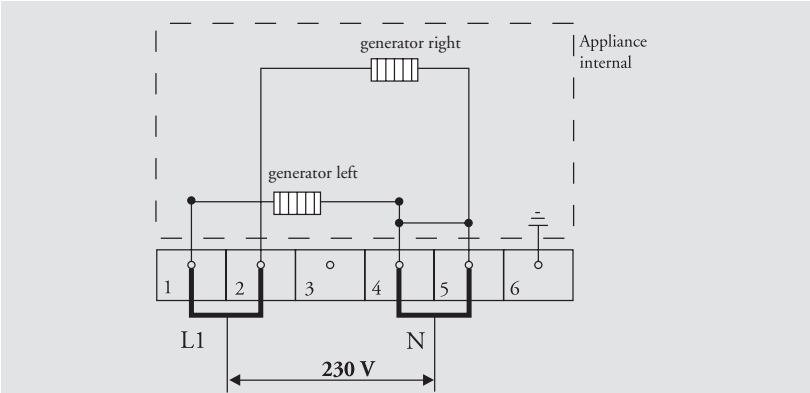
Power setting table

Type of hob	IDK650
Induction	x
Eelctrical connection	
230 V - 50 Hz	x
Maximum power cooking zones	
Front left	3000 W
Rear left	2000 W
Rear right	2800 W
Front right	2800 W
power connection	
L1	3000 W
L2	2800 W
Total power connection	5800 W

The appliance can be connected in the following ways:

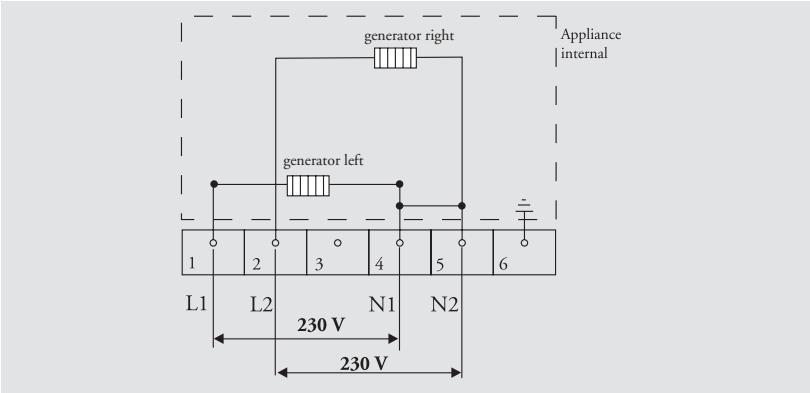
1 phase connection (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

The voltage between live and neutral is 230 V a.c.
Install connecting bridges between connection points 1-2 and 4-5.
Your group must be protected by a fuse of at least 32 A. The connecting power cable must have a minimum core cross section of 6 mm².



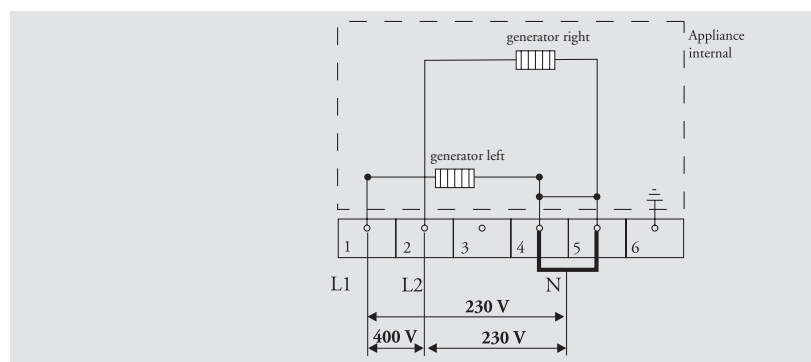
2 lives with 2 neutrals connection (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

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

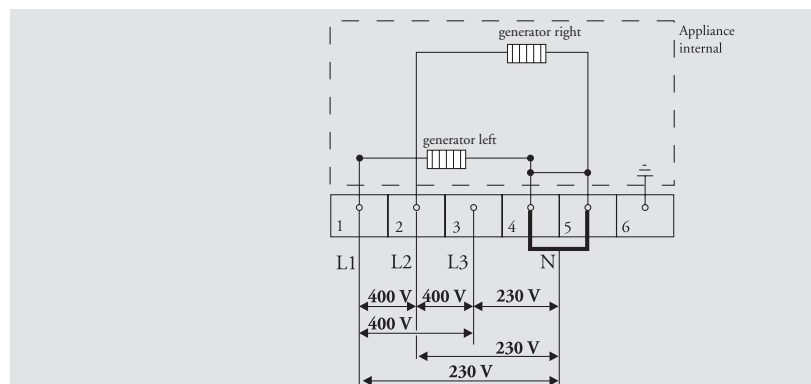


2 lives with 1 neutral connection (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

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

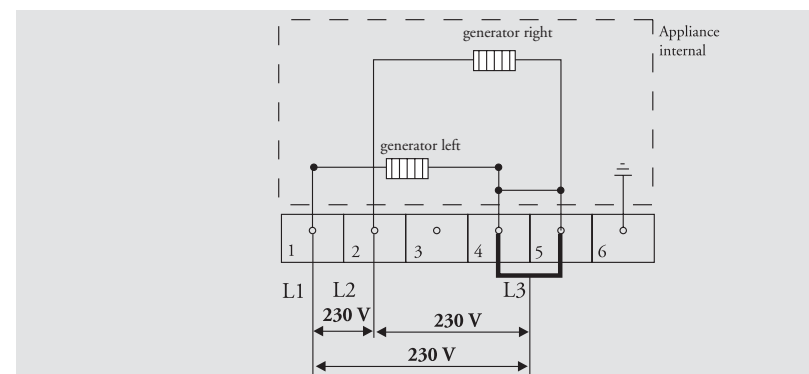
**3 lives with 1 neutral connection (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):**

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

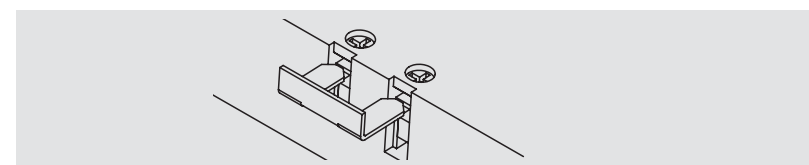
**3-phase connection (3 a.c. 230 V / 50 Hz):**

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

Install connecting bridges between the connection points 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



You can use the bridges provided on the connecting block to make the required interconnections as indicated in the preceding illustrations. How to install the bridges is indicated in the junction box cover and in the illustration below. The bridges should not be placed immediately on top of the connecting wires, but between the screw-head and the clamp around the connecting wire.

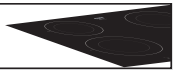


Secure the cable with the strain relief and close the cover.

Safety prescriptions

For the appliance to work well, it is important:

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



Building in
Cut opening in worktop

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

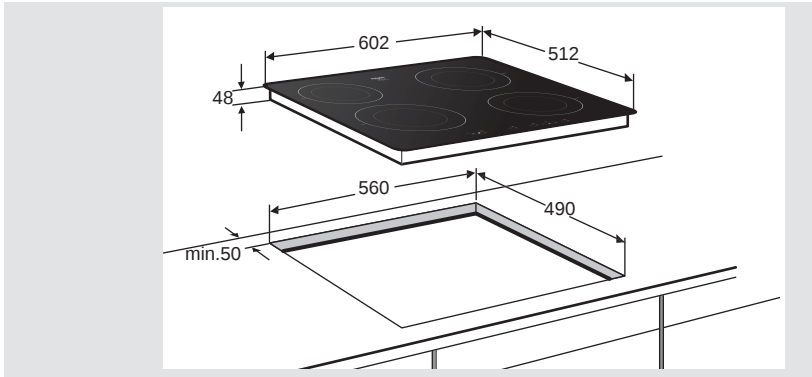
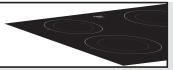
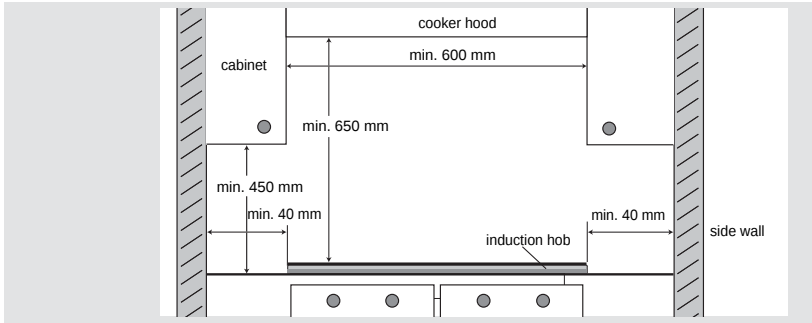


Table:

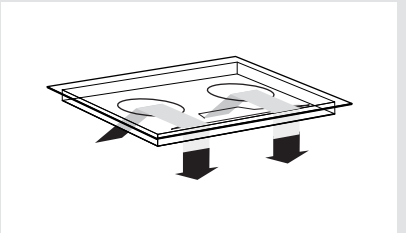
Type of hob	IDK650
Appliance width x depth	602 x 512 mm
Installation height from top of worktop	48 mm
Cut out dimensions width x depth	560 x 490 mm
Distance from saw line to rear wall	Minimal 50 mm
Distance from appliance to side wall	Minimal 40 mm

Space to be left free around the appliance:



Ventilation

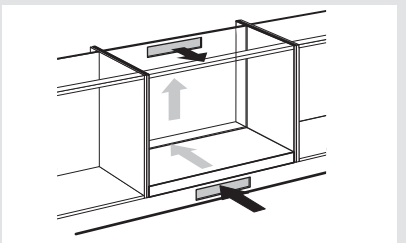
The electronics in the appliance require cooling. The ventilation openings are located on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. The appliance is fitted with outlet openings at the front and bottom.



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

Above drawer or fixed panel

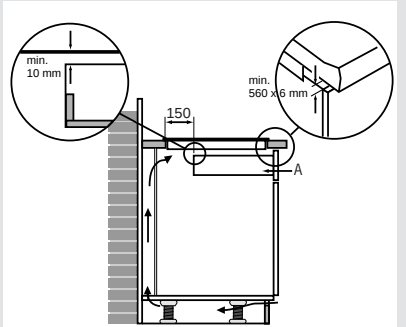
Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Ventilation is via plinth and rear of cupboard.



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



Where there is a drawer, a gap of at least 560 x 6 mm should be made at the front. The distance between drawer A and the hob should be a minimum of 10 mm.

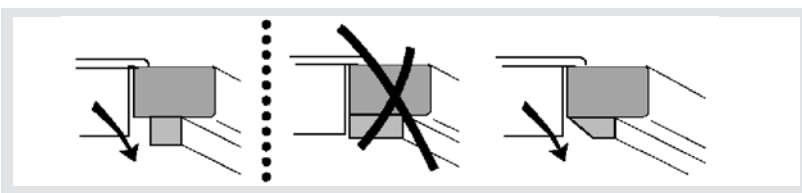


No extra modifications for ventilation need be made where there is a fixed panel.

Ventilationprotection

The electronics in the appliance require cooling. The cool air is sucked from behind the cupboard and blown out at the front and at the bottom in the front of the appliance. The hob can only operate if there is sufficient circulation of fresh air.

The appliance will switch off after a short time if there is not enough circulation.

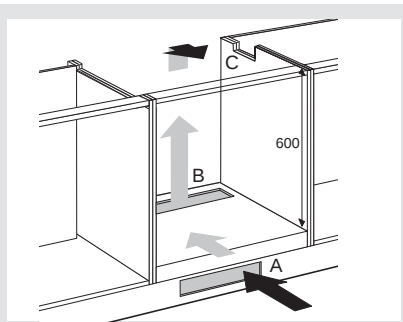


See to it that the traverse lath does not hinder the airflow. Plane or saw the lath oblique if necessary.

Above a 60 cm oven of the Pelgrim brand

Recess height minimum 600 mm.

Ventilation is via plinth and rear of oven. Where there is a oven, a gap of at least 560 x 6 mm should be made at the front. Cut out ventilation openings "A" + "B" (100 cm²). Make an opening in the side wall "C" of the kitchen cupboard for leading the connection cable through.



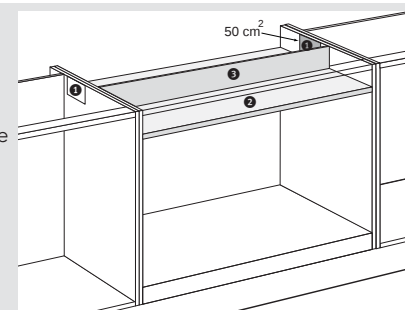
The hob may only be combined with Pelgrim ovens, not with combi-microwave ovens.



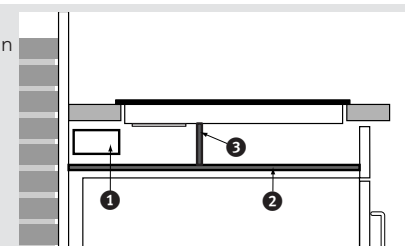
Ensure that the connection cables hang freely. If there is a drawer underneath the hob, make sure that the contents do not project above the edge of the drawer and interfere with the ventilation.

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

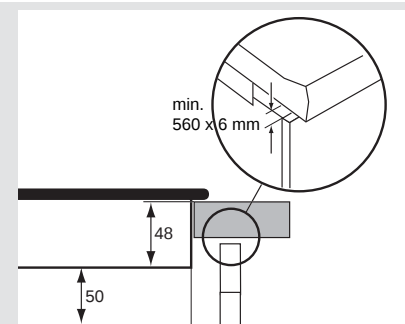
Saw out the ventilation opening(s), making sure that the total surface of the holes is a minimum of 100 cm². See the drawing, for example, showing 2 holes.



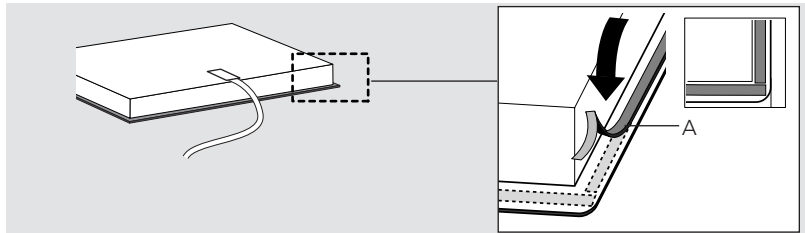
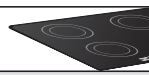
Fit a protective plate between the oven and the hob. The plate should be at least 10 mm thick and heat-resistant (85 °C). The space between the underside of the hob and the protective plate must be at least 50 mm.



To protect the air flow, fit a protective panel - of the same material as the protective plate - between the protective plate and the hob. Ventilation is via the adjoining cupboards.



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



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



Immediately after switching on the fan will start. The appliance will now carry out a self-check for a few seconds.