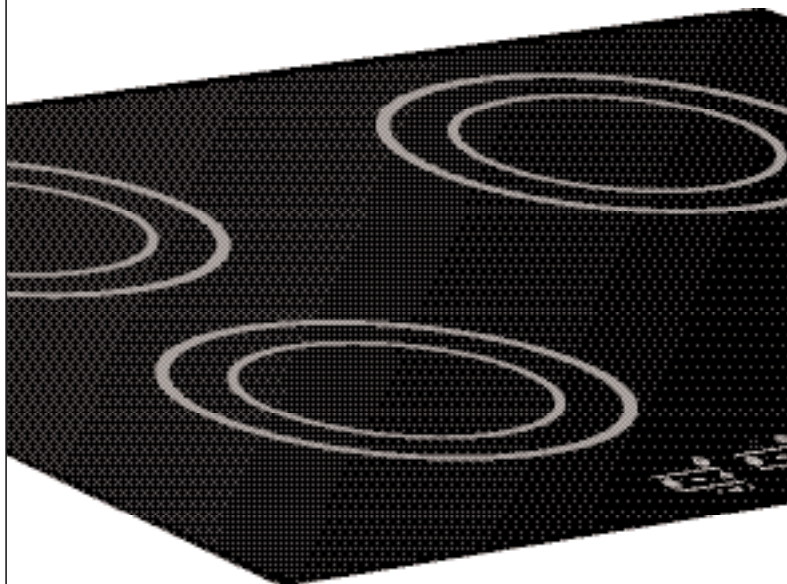


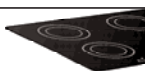
IDK660



Pelgrim

handleiding

notice d'utilisaton Anleitung manual



uw inductiekookplaat	3 - 4
veiligheid	5
bediening	6 - 10
gebruik	11 - 13
onderhoud	14
storingen	15 - 16
installatievoorschrift	18 - 26
milieuaspecten	27

fr

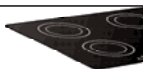
mode d'emploi	3 - 17
instruction d'installation	18 - 26

de

Bedienungsanleitung	3 - 17
Installationsanweisung	18 - 26

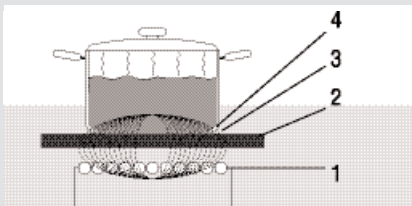
gb

instructions for use	3 - 17
installation guide	18 - 26



Werking inductie

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 en snel

Koken op een inductiekookplaat is comfortabel. De zones hebben een hoog regelbereik en zijn nauwkeurig instelbaar. Op de laagste stand kunt u chocolade direct in de pan smelten. Het hoge vermogen zorgt ervoor dat het aan de kook brengen extra snel gaat.

Veilig en schoon

Bij inductiekoken wordt de warmte direct opgewekt in de panbodem. De glasplaat wordt daarom nooit warmer dan de panbodem. Dit is niet alleen veiliger dan een gas of keramische kookplaat, maar ook makkelijker schoonmaken omdat voedselresten niet inbranden.

Pannen

Niet iedere pan is geschikt voor inductiekoken. Omdat inductiekoken gebruik maakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken moet de panbodem ijzer bevatten. Gebruik pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, voorzien van het "Class Induction" keurmerk. (Zie ook blz. 12)

In deze handleiding staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Bewaar deze handleiding zorgvuldig.

Veel kookplezier!

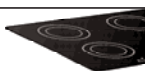
Gebruik pictogrammen



belangrijk om te weten

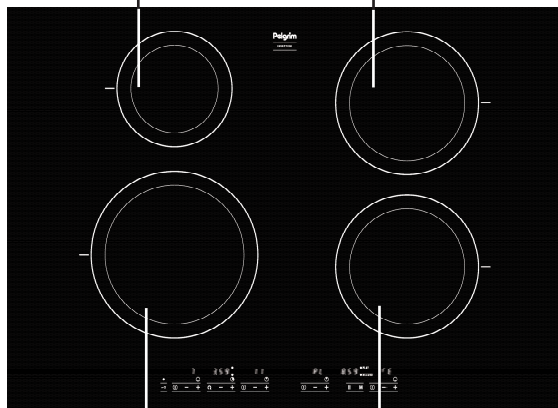


tip



Kookzone LA Ø14,5
50-1800W

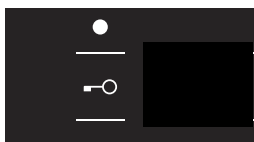
Kookzone RA Ø18
50-2800W



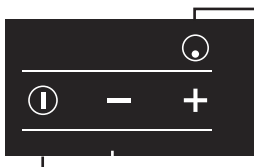
Kookzone LV Ø21
50-3200W

Kookzone RV Ø18
50-2800W

Kinderslot (pag. 10)



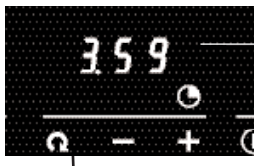
Kookzones (pag. 8)



zone aanduiding

aan/uit toets per zone
+ = hoger, - = lager

Timers (pag. 10)



kooktijd

koppeltoets
+ = hoger, - = lager

Memory koken
(pag. 11)



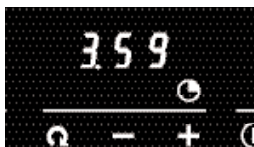
programma afspelen

programma opnemen

memory toets

pauze toets

Display



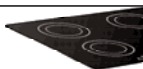
0 - 11 kookstanden

b = boost

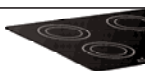
PL = memoryprogramma's afspelen

'E = memoryprogramma's opnemen

H = restwarmte



- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de kookplaat en de inhoud van de lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in de lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- 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.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.



Inschakelen en vermogen instellen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de betreffende aan/uit  toets.
In het display verschijnt een "-".
3. Stel met de +/- toets de gewenste stand in.



In het display verschijnt stand 5. Wanneer u geen vermogen instelt, schakelt de kookzone na een paar seconden automatisch uit.

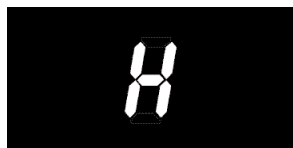
Uitschakelen

1. Druk op de betreffende aan/uit  toets. Het display dooft.
- U kunt de kookzone ook uitschakelen door op de - toets te drukken tot "-" in het display verschijnt.



Restwarmte-indicatie

Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone te warm is, blijft er een "H" in het display staan.



Speciale standen

Stand 11 (wokstand)

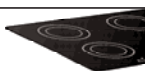
Deze stand is uitermate geschikt om vlees te bakken of wokgerechten te bereiden.



Stand b (boost)

De booststand is bedoeld voor het snel aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk.



**Pauze-toets**

Met de pauze-toets kunt u het koken vijf minuten onderbreken, bijvoorbeeld omdat uw aandacht elders vereist is. De pauze-toets werkt niet op zones waarbij er een kooktijd of kookprogramma is ingesteld, deze kookzones worden dan immers al automatisch uitgeschakeld.

**In- en uitschakelen**

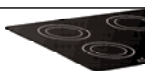
Druk op de pauze-toets. Alle kookzones gaan gedurende 5 minuten terug naar stand 2.

Druk binnen 5 minuten nogmaals op de pauze-toets om het koken in de oorspronkelijk ingestelde stand te hervatten.

Wanneer u de pauzetoets na 5 minuten niet opnieuw bedient, schakelen de desbetreffende zones uit.

Let op:

De pauze-toets is niet geschikt voor het permanent uitschakelen van de kookplaat.



Kookwekker

1. Stel een tijd in met de +/- toetsen van de timer. De maximale tijd die u in kunt stellen is 4 uur. Wanneer de tijd verstreken is hoort u een signaal. U kunt dit signaal uitschakelen met de timer toets. Met de + toets kunt u direct een nieuwe tijd instellen.



Uitschakeltimer

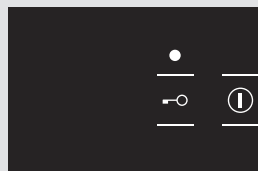
1. Zet een pan op de kookzone.
2. Schakel de zone in waar de pan op staat en kies een kookstand.
3. Koppel de timer aan de kookzone met de timertoets door de timertoets 2 keer te bedienen. Aan de wisselende lichtsterkte van het display kunt u zien welke zone aan de timer is gekoppeld.
4. Stel de gewenste tijd in met de +/- toets van de timer.



Let op: Schakel altijd eerst de zone in en daarna de uitschakeltimer. De maximale tijd die u in kunt stellen is 4 uur. Zones die niet zijn ingeschakeld, worden overgeslagen tijdens het koppelen. U kunt de ingestelde tijd op elk moment wijzigen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een signaal. U kunt het signaal uitschakelen met de timertoets. Wanneer u dit niet doet, stopt het signaal na 30 minuten vanzelf.

Kinderslot

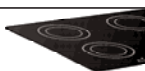
Met het kinderslot kunt u de uitgeschakelde kookplaat vergrendelen. Onbedoeld inschakelen tijdens onderhoud of door kinderen kunt u hiermee voorkomen.



In- en uitschakelen

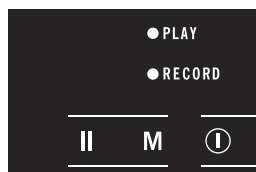
Leg uw vinger 3 seconden op de toets. Wanneer het lampje boven de toets oplicht, is het kinderslot ingeschakeld.

Tijdens het koken kunt u het kinderslot niet inschakelen. U kunt de kookwekker wel gebruiken wanneer de kookplaat op slot staat.



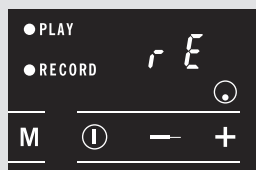
Memory koken

Met het memory koken kun u voor elke zone apart een kookprogramma opnemen en afspelen. Tijdens het opnemen worden de door u gekozen standen en tijden automatisch bewaard. Een programma kan maximaal 4 uur duren.



Programma opnemen

- Zet een pan met inhoud op de kookzone.
- Druk op de memorytoets "M" tot het signaallampje "record" gaat knipperen.
- Schakel de kookzone in op de gewenste stand. Het signaallampje "record" brandt continu.



In het display ziet u na enkele seconden afwisselend de ingestelde stand en "rE". De kooktijden en standen worden tijdens het koken automatisch bewaard.

- Met de +/- toets kunt u tijdens het koken het vermogen regelen.
- Druk aan het einde van het kookproces op de aan/uit toets of de memorytoets om het koken en het opnemen te stoppen.

Programma afspelen

- Zet een pan met inhoud op de juiste kookzone.
- Druk op de memorytoets "M" tot het signaallampje "play" gaat knipperen.
- Schakel de kookzone in met de aan/uit toets. Het signaallampje "play" brandt continu.



In het display ziet u na enkele seconden afwisselend de ingestelde stand en "PL".

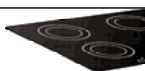
- Het programma volgt automatisch de opgeslagen kooktijden en standen.
- Druk op de aan/uit toets om het programma te stoppen.
- U kunt tijdens het afspelen de kookstand van de zone wijzigen, het programma loopt gewoon door.

**Uitschakelen geluidsignaal**

U kunt het signaal, dat klinkt wanneer u een toets bedient, als volgt uitschakelen.

1. Schakel de kookzone linksvoor in en weer uit.
2. Druk binnen 3 seconden tegelijk op beide + toetsen van de linker zones.

Een signaal bevestigt de wijziging. U kunt het signaal weer inschakelen door de procedure te herhalen.



Inductiekoken is snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.

Het vermogen past zich aan

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.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.



Mimimale pandiameter

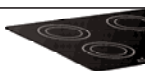
De minimum pandiameter bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet.

Let op:

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.



Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen. Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

Gebruik alleen pannen geschikt voor elektrisch en inductiekoken met:

- een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
- een vlakke bodem.



Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk. Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt.

Let op:

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen;

- op een hoge stand kan het email er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

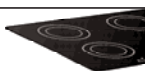
Let op:

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



Snelkookpannen

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



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



Gebruik de hoogste stand voor:

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

Gebruik een iets lagere stand voor:

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

Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:

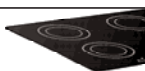
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

Gebruik de middelste standen voor:

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

Gebruik de laagste standen voor:

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

**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.

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

**Nooit gebruiken**

Gebruik nooit schuurmiddelen. 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.

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

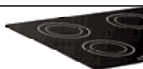


Voor het telefoonnummer van de servicedienst kunt u de bijgeleverde garantiekaart raadplegen of kijken op **www.hps.nl**

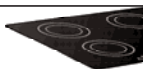
Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de toevoerleiding op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

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 eventueel door een lagere stand te kiezen.



Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt tekst in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
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 pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft het display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan. Zie blz. 12.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en u hoort een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit met de + of – toets van de timer.
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 schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode F01...F09 of F10.	Een toets wordt te lang bediend of er ligt een voorwerp op de toets.	Voorwerp verwijderen. Kookplaat opnieuw inschakelen.
Foutcode IE03, IE09.	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te laag.	Aansluiting controleren. Neem contact op met uw energieleverancier als het probleem blijft bestaan.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode 1E01, 2E01, 3E01 of 4E01.	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode 1E10.	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting wijzigen. Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F99.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Continu geluidssignaal.	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.



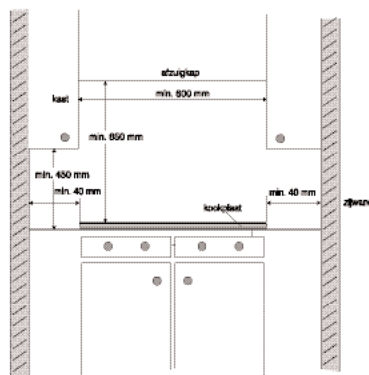


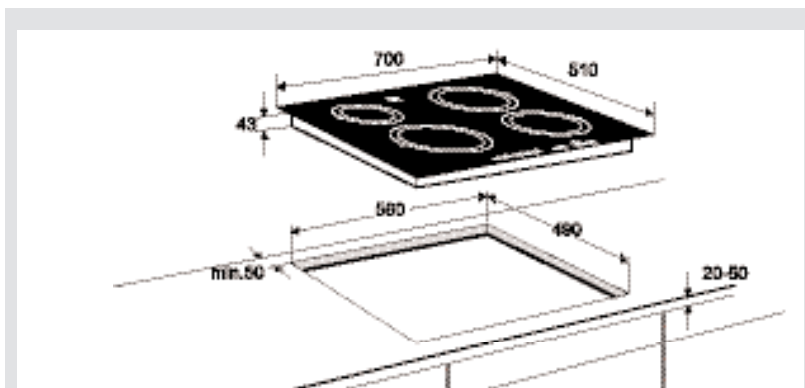
Veiligheid

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik, valt niet onder de garantie.

Benodigde vrije ruimte rondom

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.





In de bovenstaande illustratie zijn de afmetingen van de uitsparing aangegeven (maten in mm, tolerantie 0,5 mm).

Wanneer u een kastje van 600 mm breed gebruikt met een werkblad met een dikte kleiner dan 50 mm, dient u een uitsparing "C" (pag. 21) aan beide zijden in het kastje te zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.



Beluchting

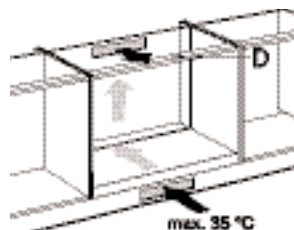
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt zich na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.



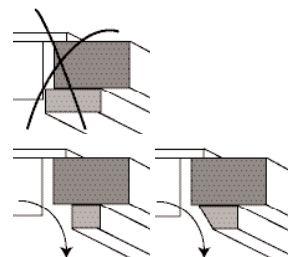
Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

Boven lade, deur of vaste blende

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



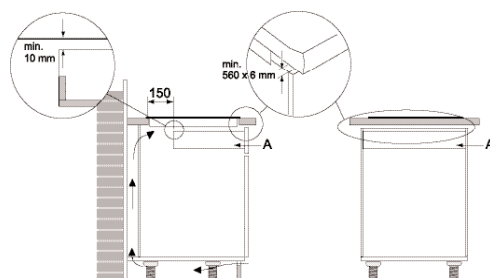
Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat D zonnodig schuin af.



Een lade mag de ventilatie-openingen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten.

Bij een lade moet aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm.

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

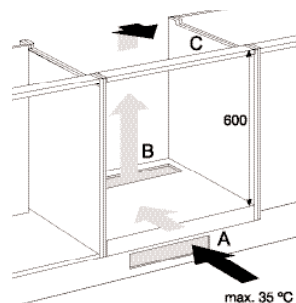




Boven een 60 cm oven van het merk Pelgrim

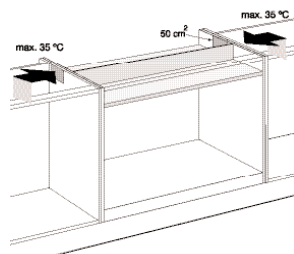
Beluchting vindt plaats via de plint en de achterzijde van de oven. De nismaat moet minimaal 600 mm hoog zijn.

Maak aan de voor- en achterzijde een opening van minimaal 560 x 6 mm.



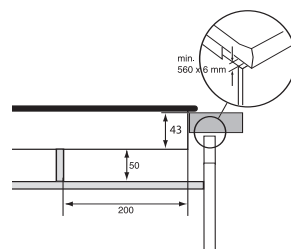
Installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron, Pelgrim oven van 90 cm of een oven van een ander merk.

Zaag de beluchtingsopening(en) uit, zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Bijvoorbeeld twee gaten van 50 cm².

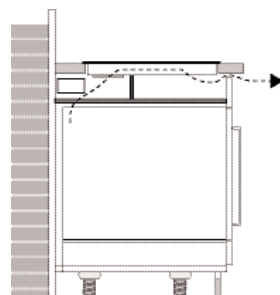


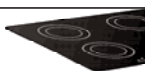
Plaats een schermplaat tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C).

De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.



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





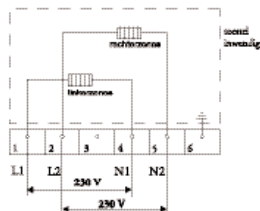
Veel voorkomende aansluitingen:

2 fasen met 2 nullen aansluiting

(2 2 N a.c. 230V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V a.c.

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



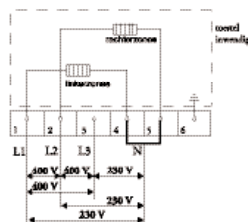
3 fasen met 1 nul aansluiting

(3 1 N 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.



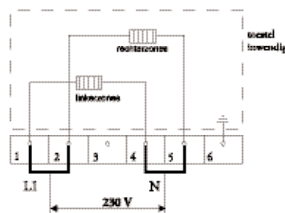
Speciale aansluitingen:

1 fase aansluiting

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

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c.

Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².

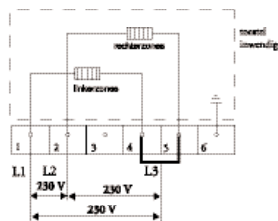


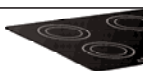
3 fasen zonder nul aansluiting

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

De spanning tussen de fasen is 230 V a.c.

Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 4 en 5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

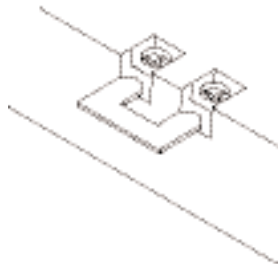


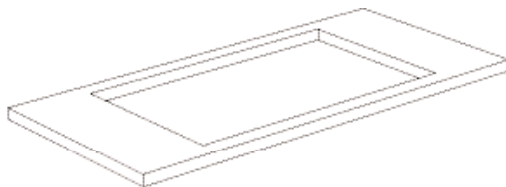
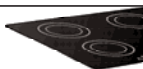


Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in voorgaande illustraties staat aangegeven.

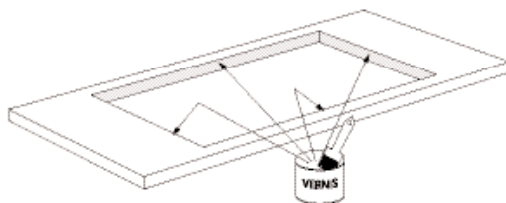
Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel.

Zorg ervoor dat het aansluitpunt makkelijk bereikbaar blijft.

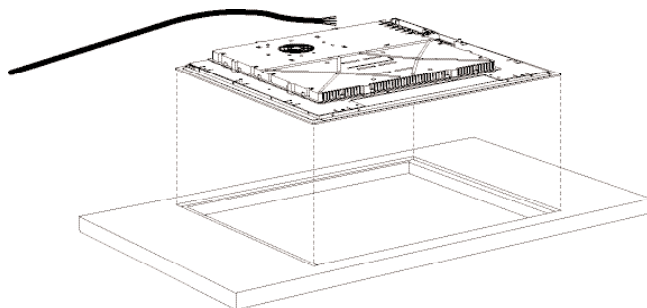




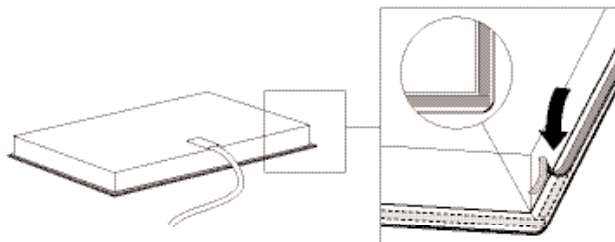
1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.



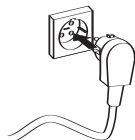
2. Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.



3. Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.
4. Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie blz. 22 en 23).

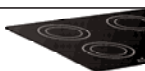


5. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet over de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.
6. Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.



7. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.
Het toestel zal een kort signaal geven en alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.
8. Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten zal het een piepsignaal geven en een foutcode in de displays laten zien.
9. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt of bewaar de handleiding.

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



Veiligheid kookplaat

1. 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.
2. Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijderd, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
3. 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.
4. 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 0 en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Kookduurbegrenzing

Kookduurbegrenzing is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	5 uur
6, 7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en b(oost)	1 uur



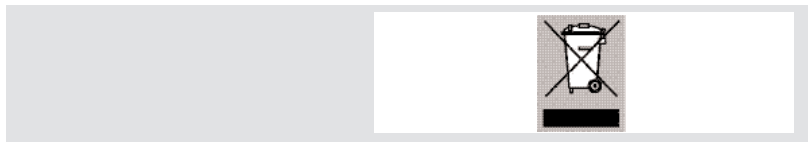
Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

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

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen worden afgevoerd.

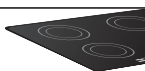
Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



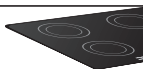
Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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.

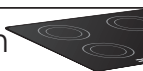
Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



votre plaque de cuisson induction	3 - 4
sécurité	5
commande	6 - 10
utilisation	11 - 13
entretien	14
pannes	15 - 16
instructions d'installation	18 - 26
environnement	27

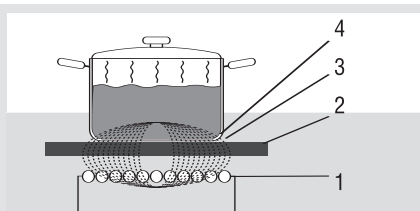


- Respectez une distance appropriée entre la plaque de cuisson et le contenu du tiroir dessous la plaque de cuisson.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.
- Evitez que les cordons des appareils électriques - comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.
- Les zones de 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.
- 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.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson : ils risqueraient de devenir très chauds.
- 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 un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.



Fonctionnement de l'induction

La bobine (1) dans la plaque de cuisson (2) génère un champ magnétique (3). Lorsque vous déposez une casserole au fond en acier (4) sur la bobine, vous créez un courant induit dans le fond de la casserole.



Confortable et rapide

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. En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint.

Propre et sûr

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

Casseroles

Toutes les casseroles ne conviennent pas à la cuisson à induction. Pour générer de la chaleur, cette technique utilise un champ magnétique et pour cette raison, le fond de la casserole doit contenir du fer. Utilisez des casseroles adaptées à la cuisson par induction, portant le label « Class Induction ». (Voir également page 12)

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en induction. Conservez correctement ce manuel.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

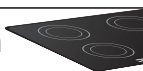
Pictogrammes utilisés



important à savoir

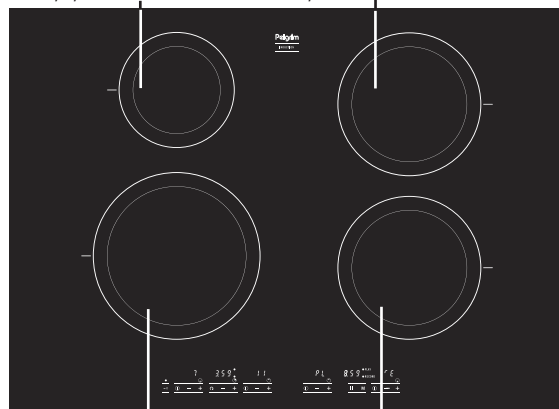


conseil



zone de cuisson LA
Ø14,5, 50-1800W

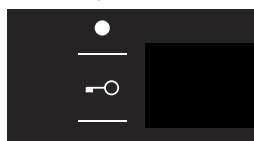
zone de cuisson RA
Ø18, 50-2800W



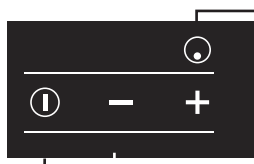
zone de cuisson LV
Ø21, 50-3200W

zone de cuisson RV
Ø18, 50-2800W

Sécurité enfants
(page 10)



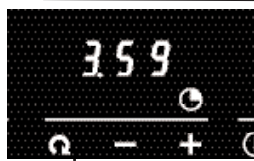
Zones de cuisson
(page 8)



induction de zone

touche marche / arrêt par zone
+ = plus, - = moins

Minuteries (page 10)



temps de cuisson

touche de connexion
+ = plus, - = moins

Mémoire de cuisson
(page 11)

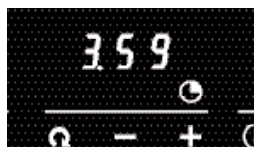


exécution de programme
enregistrement de programme

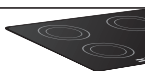
touche mémoire

touche pause

L'écran



0 - 11 allures de chauffe
b = boost
PL = exécution des programmes
mémorisés
rE = enregistrement de programmes
dans la mémoire
H = chaleur résiduelle



Réglage de la puissance

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt.
3. Appuyez sur la touche + ou - .



L'écran affichera un 5. Si après avoir enclenché la zone, vous n'avez pas sélectionné de position de cuisson, la zone arrête automatiquement.

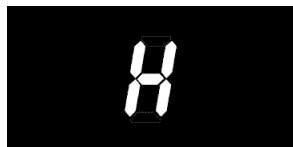
Arrêt

1. Appuyez encore une fois sur la touche marche/arrêt. L'affichage s'éteint.
- Ou appuyez sur la touche - le temps qu'il faut pour que la zone de cuisson se retrouve sur la position "-".



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".



Allures de chauffe spéciales

Position 11 (wok)

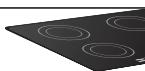
Cette allure convient particulièrement pour poêler de la viande ou préparer un plat dans un wok.



Position b (boost)

Enclenchez la plaque de cuisson sur la position (b)oot, ou si vous souhaitez faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait.



**Fonction Pause**

Avec le fonction Pause vous pouvez interrompre le cuire pour cinq minutes, par exemple au cas où vous ne pourriez pas pendant quelques instants surveiller ce qui cuit. La fonction Pause ne fonctionne pas sur des zones à arrêt automatique en raison d'une fonction que vous avez sélectionnée.

**Comment activer la fonction Pause**

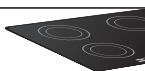
Appuyez sur la touche Pause. Toutes les zones de cuisson enclenchées vont aller vers la position 2 pendant 5 minutes au maximum.

Appuyant une fois de plusieurs la touche pause. Toutes les zones de cuisson enclenchées vont passer de la position 2 à la position de cuisson programmée par vous.

Si vous ne désactivez pas la fonction Pause dans les 5 minutes qui suivent, les zones vont cesser de fonctionner.

Attention:

La touche de pause n'est pas conçue pour éteindre la plaque de cuisson.



Minuteur de cuisson

1. Réglez une durée avec les touches +/- du minuteur. La durée maximale est de 4 h.
- Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Vous pouvez arrêter ce signal avec la touche du minuteur. La touche + vous permet de programmer un nouveau temps.



Minuterie coupe-courant

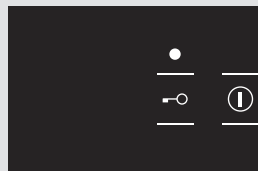
1. Mettez une casserole sur la zone de cuisson.
2. Enclenchez la zone sur laquelle se trouve la casserole et sélectionnez une allure de chauffe.
3. Associez le minuteur à la zone de cuisson avec la touche du minuteur en appuyant 2 fois sur la touche du minuteur. La variation d'intensité de l'affichage indique la zone associée au minuteur.
4. Réglez la durée de votre choix avec les touches +/- du minuteur.



Attention: Enclenchez d'abord la zone, puis la minuterie coupe-courant. La durée maximale est de 4 heures. Les zones qui ne sont pas enclenchées sont ignorées lors de l'association zone-minuteur. Vous pouvez à tout instant modifier la durée programmée. Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Vous pouvez arrêter ce signal avec la touche du minuteur. Si vous ne le faites pas, le signal s'arrête de lui-même après 30 mn.

Sécurité enfants

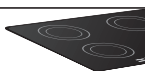
L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est enclenchée.



Verrouiller et déverrouiller

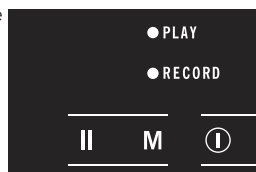
Appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Après le voyant s'allume, le verrouillage est actif.

Pendant la cuisson, vous ne pouvez pas enclencher la sécurité enfants. Vous pouvez cependant utiliser le minuteur de cuisson lorsque la plaque est verrouillée.



Mémoire de cuisson

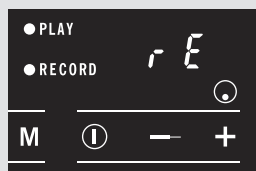
Chaque zone de cuisson a une mémoire dans laquelle vous pouvez enregistrer et exécuter un programme de cuisson indépendamment pour chaque zone. Lors de l'enregistrement, les allures et durées de chauffe choisies sont automatiquement conservées. Un programme peut durer 4 h au maximum.



Enregistrement de programme

- Mettez une casserole pleine sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mémoire "M" jusqu'à ce que le témoin "record" clignote.
- Mettez la zone de cuisson sur l'allure de chauffe voulue.

Le témoin "record" reste allumé continuellement.

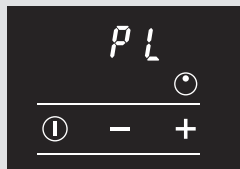


Sur l'écran, après quelques secondes apparaissent en alternance l'allure sélectionnée et la mention "rE". Les temps et allures de chauffe sont automatiquement conservés pendant la cuisson.

- La touche +/- permet de réguler la puissance pendant la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et l'enregistrement à la fin de la cuisson, appuyez sur la touche marche / arrêt ou Mémoire.

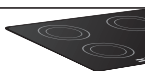
Exécution de programme

- Mettez une casserole pleine sur la zone de cuisson concernée.
- Appuyez sur la touche de mémoire "M" jusqu'à ce que le témoin "play" clignote.
- Enclenchez la zone de cuisson avec la touche marche / arrêt. Le témoin "play" reste allumé.



Sur l'écran, apparaissent en alternance l'allure de chauffe sélectionnée et la mention "PL".

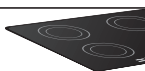
- Le programme suit automatiquement l'allure et le temps de chauffe enregistrés.
- Appuyez sur la touche marche / arrêt pour arrêter le programme.
- Lors de l'exécution du programma, vous pouvez modifier l'allure de chauffe de la zone, la programma continue normalement.

**Eteindre le signal sonore**

Pour éteindre le signal sonore émis chaque fois que vous appuyez sur une touche, procédez comme suit :

1. Enclenchez puis dés enclenchez la zone de cuisson au centre avant.
2. Dans les 3 secondes qui suivent, appuyez simultanément sur les deux touches + des zones centrales.

Un signal confirme la modification. Pour réactiver le signal, répétez la procédure ci-dessus.



La cuisson par induction est rapide

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.

La puissance s'adapte

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.



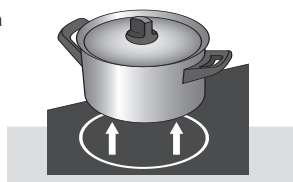
Sécurité d'objet métallique

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

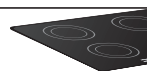
Attention

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.
- Afin d'éviter une perte d'énergie, mettez toujours un couvercle sur vos casseroles.



Soulevez toujours les casseroles : ne les faites pas glisser.



La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles. Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :

- un fond épais (2,5 mm min).
- avec un fond plat.



Approprié	Inadequat
Acier inoxydable special	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium

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 plaque de cuisson à induction.

Attention

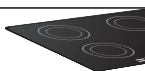
Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée. Celles-ci peuvent s'abîmer si vous les utilisez sur l'induction. Notamment lorsque celles-ci ont un fond trop fin.

- 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.



Attention

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.



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.

tableau 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, de la graisse et du beurre ;
- 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 :

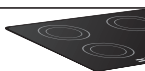
- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- cuire à point des morceaux de viande fins ;
- faire mijoter des gros morceaux de viande ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés ;
-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



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.

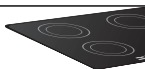
N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

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

ATAG a élaboré une gamme de produits nettoyants sous le nom Atag Shine.

Ces produits sont disponibles sur le site web **www.hps.nl**

Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et de nettoyage.



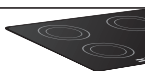
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet www.hps.nl.

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.

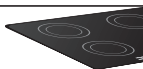
Bruit dans le fond de la casserole

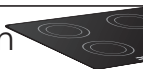
Lors de la cuisson, le fond de la casserole peut émettre un bruit de crécelle. Cela ne doit pas vous alarmer. Il est causé par l'effet de la puissance élevée de la zone de cuisson sur le fond de la casserole.

Réduisez ce bruit en sélectionnant éventuellement une allure de chauffe inférieure.



Symptôme	Cause possible	Solution
À la mise en route, du texte apparaît sur l'écran.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir p.12).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Éteignez le signal avec les touches +/- du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électriques.
Code de panne F01...F09 ou F10.	Une touche est activée trop longtemps ou un objet est posé sur cette dernière.	Retirez l'objet en question. Allumez à nouveau la plaque de cuisson.
Code de panne IE03, IE09.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Contactez le service après-vente.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code de panne 1E01, 2E01, 3E01 of 4E01.	Plaque de cuisson en surchauffe.	À cause de la surchauffe, la plaque de cuisson s'est éteinte. Laissez-la refroidir puis utilisez une allure de chauffe moins élevée.
Code de panne 1E10.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements. Contactez le service après-vente.
Code de panne F99.	Vous avez appuyé simultanément sur au moins 2 touches.	Appuyez sur une seule touche à la fois.
Signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.



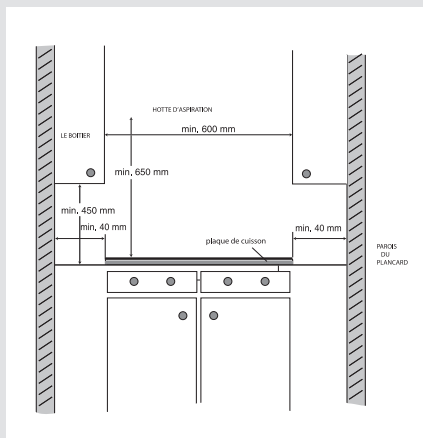


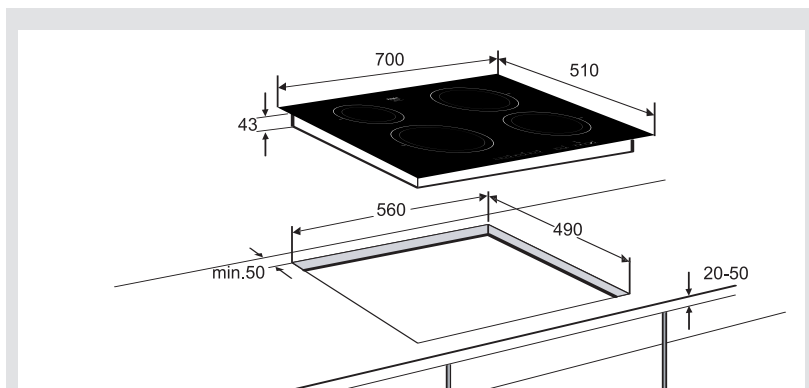
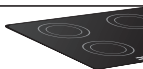
Sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

Périmètre de sécurité

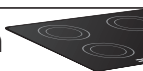
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.





L'illustration ci-dessus indique les cotes de l'évidement d'encastrement (cotes en mm et avec une tolérance de 0,5 mm).

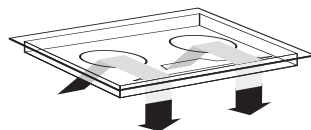
Lorsque vous utilisez un meuble de 600 mm de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 50 mm, vous devez faire une entaille "C" (page 21) de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.



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.

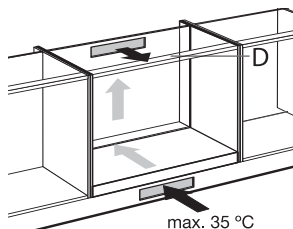
La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.



Afin d'assurer un refroidissement optimal de l'appareil de cuisson, vous devrez apporter quelques modifications au meuble de cuisine.

Au-dessus d'une porte, d'un tiroir ou d'un faux tiroir

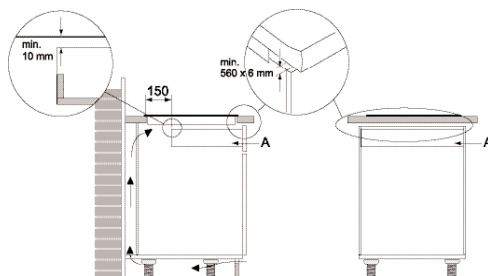
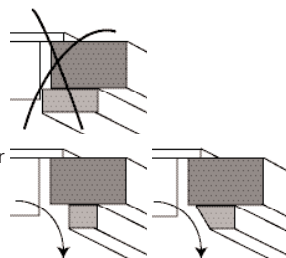
L'aération se déroule par la plinthe ou l'arrière du meuble. Découpez les ouvertures d'aération (au moins 100 cm²).

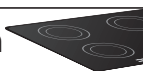


La latte traverse pouver ne pas former un obstacle à l'air. Raboter ou scier la latte D oblique au besoin.

Les ouvertures de ventilation en dessous de l'appareil ne doivent pas être obstruées par un tiroir. En présence d'un tiroir, vous devez aménager à l'avant une fente d'au moins 560 x 6 mm.

La distance entre le tiroir A et la plaque de cuisson doit être au moins de 10 mm.

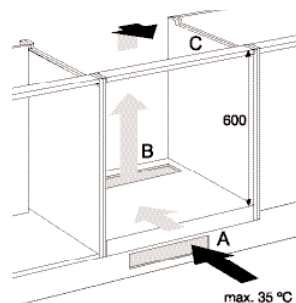




Au-dessus d'un four de 60 cm de la marque Pelgrim

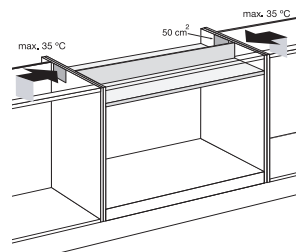
L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du four. Evidemment 600 mm de hauteur minimum.

Avec un four, il faudra effectuer à l'avant et la derrière une fente d'au moins 560 x 6 mm.



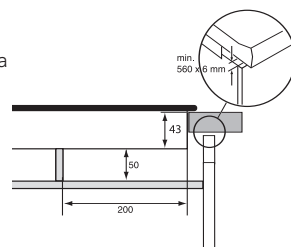
Installation de la plaque de cuisson au-dessus d'un micro-ondes multi-cuisson, d'un micro-ondes, d'un four Pelgrim de 90 cm ou d'une four d'une autre marque

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.

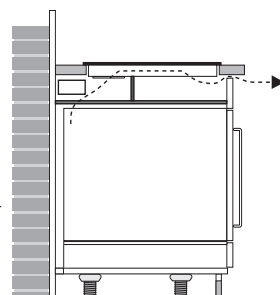


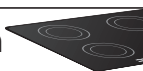
Placez une plaque de protection entre le four et la plaque de cuisson. La plaque doit mesurer au moins 10 mm de hauteur et résister à la chaleur (85 °C).

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.





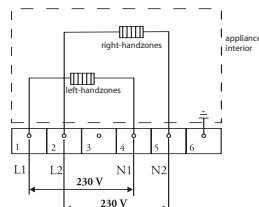
Branchements courants :

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

La tension entre les phases et les neutres est de 230 V c.a.

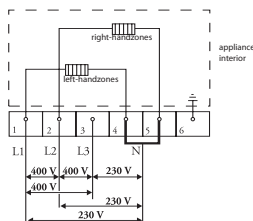
Insérez une pièce d'accouplement entre les points de branchement 1 et 2. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 16 A (2x).

L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².



3 phases et un neutre (3 1N c.a. 400 V / 50 Hz) :

La tension entre les phases et le neutre est de 230 V c.a. La tension entre les phases est de 400 V. Insérez une pièce d'accouplement entre les points de branchement 4 et 5. La phase 3 n'est pas sous tension. Vos groupes doivent être protégés contre un minimum de 16 A (3x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².



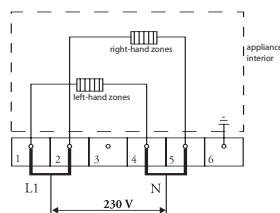
Branchements particuliers :

Uniphasé (1 1N c.a. 230 V / 50 Hz) :

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

Insérez des pièces d'accouplement entre les points de branchement 1 - 2 et 4 - 5. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 32 A.

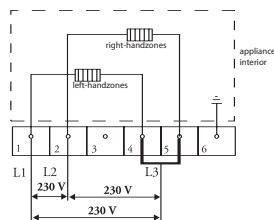
L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 6 mm².

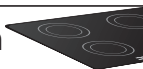


3 phases sans neutre (3 c.a. 230V / 50 Hz) :

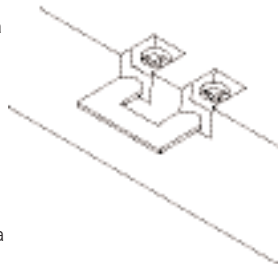
La tension entre les phases est de 230 V c.a.

Insérez des pièces d'accouplement entre les points de branchement 1 - 2 et 4 - 5. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 16 A (3x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².



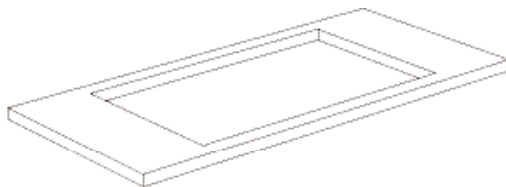
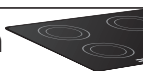


Les pièces d'accouplement présentes sur la barrette à bornes vous permettent d'effectuer les branchements requis, comme indiqué sur les illustrations précédentes.

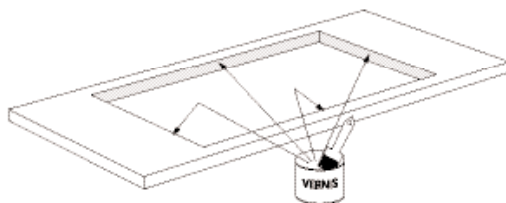


Ne positionnez pas les pièces d'accouplement directement sur les fils de raccordement, mais entre la tête de vis et la borne autour du fil de raccordement.

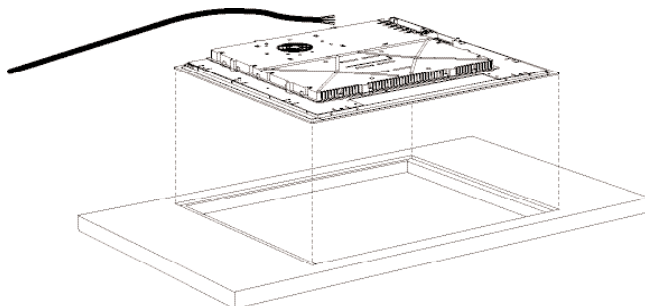
Assurez-vous que le point de branchement reste facilement accessible.



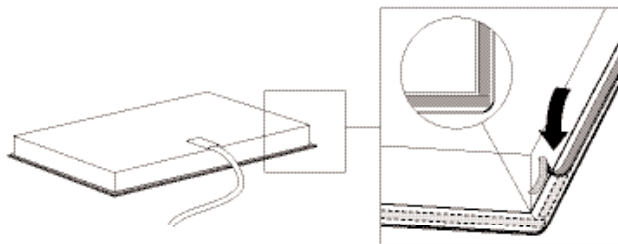
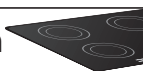
1. Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.



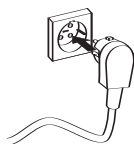
2. Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.



3. Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.
4. Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir pages 22 en 23).



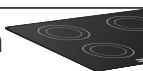
5. Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.
6. Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.
7. Dans le cas d'une plaque de cuisson intégrée, remplissez le joint.



8. Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.
9. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis où les écrans afficheront un code de panne.
10. 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.



Sécurité plaque de cuisson

1. Un capteur vérifie en permanence la température des divers éléments de la plaque de cuisson. Lorsqu'une température trop élevée est enregistrée, la puissance de la plaque de cuisson est automatiquement abaissée.
2. La cuisson s'arrête dès que vous retirez la casserole de la plaque. Cependant, prenez l'habitude de toujours désactiver la plaque de cuisson ou la zone concernée après utilisation, afin d'éviter un enclenchement impromptu de cette dernière.
3. Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur qui vérifie continuellement la température du fond de la casserole afin d'éviter tout risque de surchauffe, par exemple lorsque le contenu de la casserole s'est évaporé.
4. Un objet de petite taille tel qu'une casserole trop petite (de moins de 12 cm), une fourchette ou une cuillère ne sont pas identifiés par la plaque de cuisson comme étant des casseroles. L'écran de la zone clignote et la plaque de cuisson ne s'enclenche pas.

Limitation de la durée de cuisson

La limitation de la durée de cuisson fait partie des fonctions de sécurité de votre plaque de cuisson.

Cette fonction d'arrêt de la cuisson s'enclenche automatiquement chaque fois que vous oubliez d'éteindre la plaque de cuisson après l'avoir utilisée.

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après:
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et b(oost)	1 heure

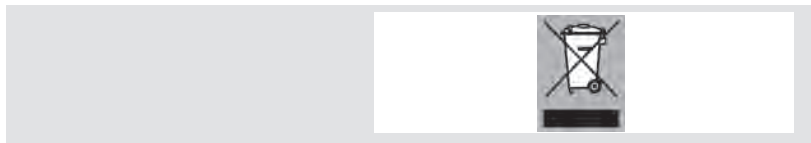
**Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé**

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

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

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

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

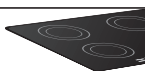


Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

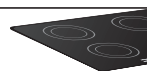
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

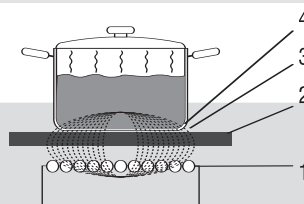


ihr Induktionskochfeld	3 - 4
Sicherheitsvorschriften	5
Bedienung	6 - 10
Anwendung	11 - 13
Pflege	14
Störungen	15 - 16
Installationsvorschriften	18 - 26
Umweltaspekte	27



Inbetriebsetzung Induktion

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 und schnell

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. Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht.

Sicher und sauber

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

Kochgeschirr

Nicht jeden Topf ist geeignet für den Gebrauch auf Induktions Kochfelder. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muss der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muss magnetisch sein. Am besten sind Töpfe mit dem "Class-Induction" Gutzeichen. (Sehe auch Seite 12).

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sie enthält Hinweise für den Kundendienst.

Viel Kochspass!

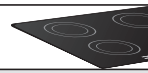
Benutzte Symbole



belangrijk om te weten
important à savoir
Wissenswertes
important information

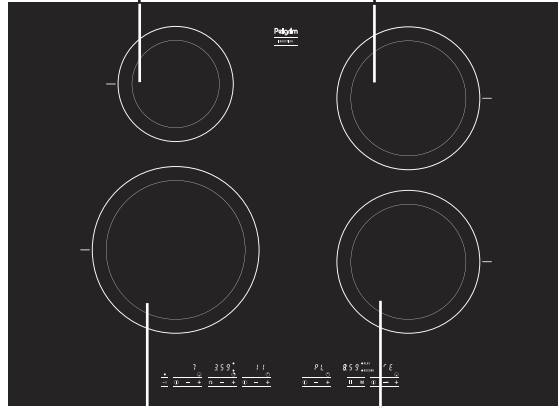


tip
conseil
Tipp
tip



Kochzone LA Ø14,5
50-1800W

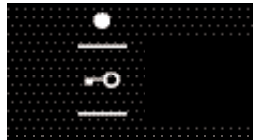
Kochzone RA Ø18
50-2800W



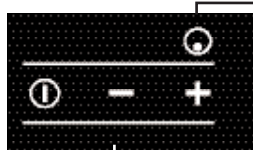
Kochzone LV Ø21
50-3200W

Kochzone RV Ø18
50-2800W

Kindersicherung
(Seite 10)



Kochzonen
(Seite 8)



zonenbezeichnung

Ein/Aus-Taste pro Zone
+ = höher, - = niedriger

Timer
(Seite 10)



Kochstufe

Verbindungstaste
+ = höher, - + = niedriger

Kochspeicher
(Seite 11)



Programm starten

Programm aufnehmen

Speichertaste

Pausetaste

Display



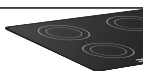
0 - 11 Kochstufen

b = Boost

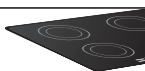
PL = Speicherprogramme starten

'E = Speicherprogramme öffnen

H = Restwärme



- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade.
- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.
- 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.
- 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.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Ventilator.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- 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.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.
- 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.
- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.



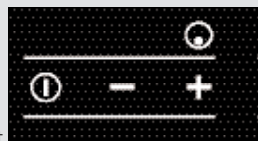
Einschalten und Leistung einstellen

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.

2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. 

In die Display der Kochzone erscheint ein "-".

3. Stellen Sie eine höhere bzw. niedrigere Stufe ein mit die +/- taste.



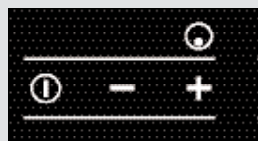
In die Displays der Kochzonen erscheint ein 5. Sie können eine Kochstufe eingeben. Falls Sie keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld nach kurzer Zeit automatisch wieder aus.

Ausschalten

1. Betätigen Sie nochmals die Ein/Aus-Taste. 

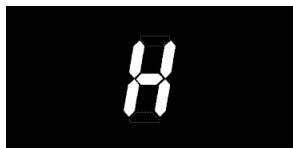
Das Display erlischt.

Sie können auch die Taste solange betätigen bis "-"-erscheint im Display.



Restwärme-Anzeige

Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiss bleiben nach intensiver Benutzung. Diese Anzeige "H" weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.



Sonderstufen

Stellung 11 (Wokstufe)

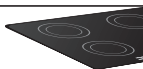
Diese Stufe eignet sich hervorragend zum Braten von Fleisch oder zur Zubereitung von Wokgerichten.



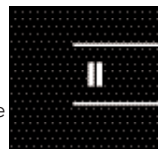
Stufe b (Boost)

Die Booststufe ist zum schnellen Kochen von Wasser vorgesehen. Diese Stufe ist zu hoch für das Aufwärmen von Butter oder Milch.



**Pausefunktion**

Mit der Pause-Taste können Sie das Kochen für fünf Minuten unterbrechen, wenn Sie beispielsweise Ihre Aufmerksamkeit auf etwas anders richten müssen. Die Pausefunktion funktioniert nicht bei Zonen, die automatisch durch eine von Ihnen gewählte Funktion ausgeschaltet werden.

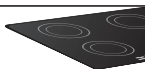
**Pausefunktion aktivieren und deaktivieren**

Drücken Sie die Pausetaste. Alle eingeschalteten Kochzonen gehen höchstens 5 Minuten lang auf Stufe 2.

Innerhalb 5 Minuten nochmals die Pause-Taste drücken, um das Kochen auf der ursprünglichen Stufe fortzusetzen. Wenn die Pausefunktion nicht innerhalb von 5 Minuten deaktiviert wird, schalten die Zonen sich aus.

Achtung:

Die Pause-Taste eignet sich nicht zum permanenten Ausschalten des Kochfelds.



Küchenwecker

1. Stellen Sie mit der + und - Taste des Kurzzeitweckers die gewünschte Zeit ein.
Die maximale Einstellzeit beträgt 4 Stunden.
Wenn die Zeit zu ende ist, ertönt ein akustisches Signal. Sie können dieses Signal mit der Taste des Kurzzeitweckers ausschalten.
Mit der + Taste können Sie sofort eine neue Zeit einstellen.



Kurzzeitwecker

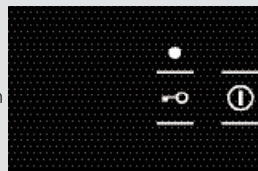
1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Schalten Sie die Zone ein, auf der der Topf steht, und wählen Sie eine Kochstufe.
3. Verbinden Sie den Kurzzeitwecker anhand der Kurzzeitwecker-Taste mit der Kochzone durch zweimaliges Drücken der Taste des Kurzzeitweckers. An der wechselnden Lichtstärke des Displays können Sie sehen, welche Zone mit dem Kurzzeitwecker gekoppelt ist.
4. Die gewünschte Zeit mit der +/- Taste des Kurzzeitweckers einstellen.



Achtung: Stets zunächst die Zone und erst dann den Kurzzeitwecker einschalten. Die maximale Einstellzeit beträgt 4 Stunden. Nicht eingeschaltete Zonen werden beim Verbinden überschlagen. Sie können die eingestellte Zeit jederzeit ändern. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Sie können dieses Signal mit der Taste des Kurzzeitweckers ausschalten. Unterlassen Sie dies, wird das Signal nach 30 Minuten automatisch beendet.

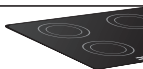
Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.



Ein- und Ausschalten

Legen Sie Ihren Finger 3 Sekunden auf die Taste. Sobald die Leuchte über der Taste aufleuchtet, ist die Kindersicherung eingeschaltet.
Während des Kochens können Sie die Kindersicherung nicht einschalten. Sie können den Küchenwecker jedoch wohl benutzen, wenn das Kochfeld gesperrt ist.



Kochspeicher

Mit dem Kochspeicher können Sie für jede einzelne Zone ein Kochprogramm aufnehmen und starten. Beim Aufnehmen werden die von Ihnen gewählten Stufen und Zeiten automatisch gespeichert. Ein Programm kann maximal 4 Stunden dauern.



Programm aufnehmen

- Stellen Sie einen Topf mit Inhalt auf die Kochzone.
- Die Speichertaste "M" drücken, bis die Signalanzeige "record" blinkt.
- An der Kochzone die gewünschte Stufe einschalten. Die Signalanzeige "record" brennt ununterbrochen.

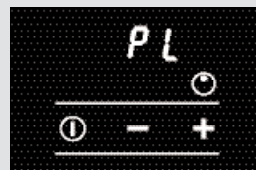


Im Display sehen Sie nach einigen Sekunden abwechselnd die eingestellte Stufe und "rE". Die Kochzeiten und Stufen werden beim Kochen automatisch abgespeichert.

- Mit der +/- Taste können Sie beim Kochen die Leistung regeln.
- Am Ende des Kochprozesses die Ein/Aus-Taste bzw. die Speichertaste drücken, um das Kochen und das Aufnehmen zu beenden.

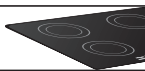
Programm abspielen

- Stellen Sie einen Topf mit Inhalt auf die entsprechende Kochzone.
- Die Speichertaste "M" drücken, bis die Signalanzeige "play" blinkt.
- Die Kochzone mit der Ein/Aus-Taste einschalten. Die Signalanzeige "play" brennt ununterbrochen.



Im Display sehen Sie nach einigen Sekunden abwechselnd die eingestellte Stufe und "PL".

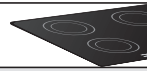
- Das Programm folgt automatisch den gespeicherten Kochzeiten und Stufen.
- Ein/Aus-Taste drücken, um das Programm zu beenden.
- Sie können während des Programmablaufs die Kochstufe der Zone ändern, das Programm läuft einfach weiter.

**Ausschalten des akustische Signals**

Sie können das Signal, das ertönt, wenn Sie eine Taste betätigen, wie folgt ausschalten.

1. Die mittlere vordere Kochzone ein- und wieder ausschalten.
2. Innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die beiden + Tastender Linker Zonen drücken.

Ein Signal bestätigt die Änderung. Sie können das Signal wieder einschalten, indem Sie das Verfahren wiederholen.



Induktionskochen ist schnell

Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trocknen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.

Die Leistung passt sich an

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 an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis das Gericht im Topf den Siedepunkt erreicht.



Kein Wärmeverlust und keine heissen Griffe beim Induktionskochfeld.

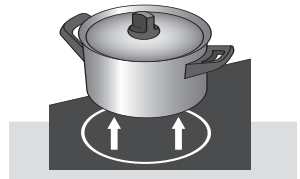


Topf-Mindestdurchmesser

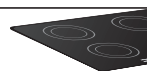
Der Topf-Minstdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso gross ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Achtung:

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld und heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Töpfe immer hochheben, niemals schieben.



Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

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

Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:

- einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
- einem flachen Boden.



Geeignet	Ungeeignet
Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld-Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden vom Magneten angezogen wird.

Achtung:

Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr:

- auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen.

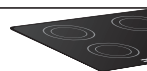
Achtung:

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden könnte die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass das Glaskeramik-Kochfeld springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.



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.



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, Fett und Butter;
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot);
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen von glattem Pudding und gebundener Suppe.

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 backen;
- Backen von Omeletts.

Benutzen Sie eine etwas niedriger Stufe:

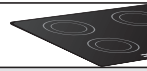
- Fleisch anbraten;
- Braten von Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet;
- Gare Kartoffeln braten;
- Glatt gebundene Suppen und Saucen zubereiten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von Beefsteak (medium, rosarot);
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge).

Benutzen Sie die mittleren Stufe zum:

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

Benutzen Sie die niedrigsten Stufe zum:

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

**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.

Hartnäckigen 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.

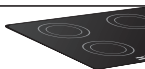
**Niemals verwenden**

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.

ATAG ETNA und Pelgrim haben eine Serie Reinigungsmittel unter dem Namen Atag Shine zusammengestellt. Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite **www.hps.nl**.



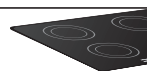
Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie auf dem mietgelieferten Garantieschein oder unter **www.hps.nl**

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. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

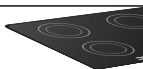
Geräusche im Topfboden

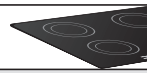
Beim Kochen ist es möglich, dass Sie im Topfboden ein Rasseln hören. Dieses Geräusch ist harmlos. Es wird durch die Einwirkung der hohen Leistung der Kochzone auf den Topfboden verursacht.

Bei einer niedrigeren Stufe nimmt dieses Geräusch wieder ab.



Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der Inbetriebnahme erscheint Text in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Küche lüften.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe lassen beim Kochen ein Geräusch hören.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf, siehe Seite 12.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist verstrichen.	Das Signal mit der + oder – Taste des Kurzzeitweckers ausschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlschluss.	Kontrollieren Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Fehlercode F01...F09 oder F10.	Eine Taste wird zu lange betätigt oder auf der Taste liegt ein Gegenstand.	Gegenstand entfernen. Kochfeld erneut einschalten.
Fehlercode IE03, IE09	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu niedrig.	Anschluss überprüfen. Mit Ihrem Versorgungsunternehmen Kontakt aufnehmen, wenn das Problem bestehen bleibt.
Übrige fehlercoden	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode 1E01, 2E01, 3E01 oder 4E01.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld wurde durch Überhitzung ausgeschaltet. Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode 1E10.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Anschluss ändern lassen. Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode F99.	Sie haben 2 oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Ununterbrochenes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.



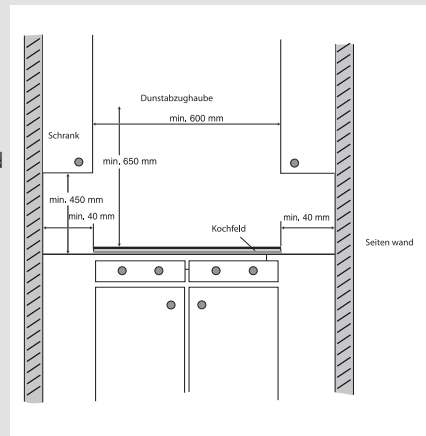


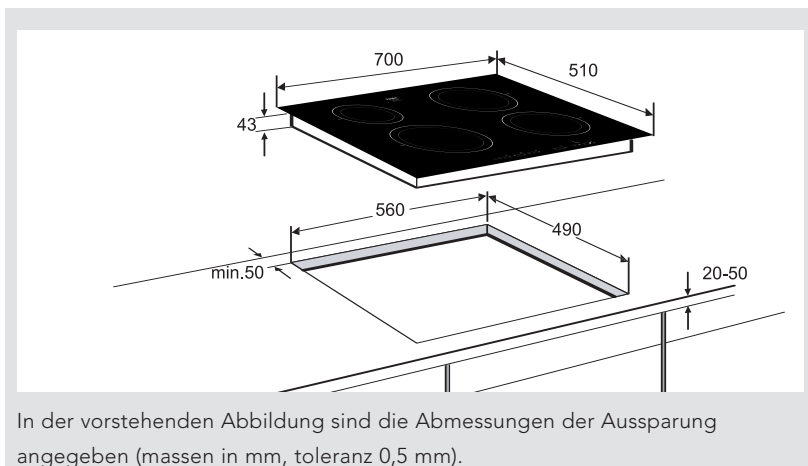
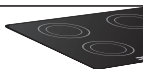
Sicherheit

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- 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 ($>85\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemässen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

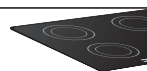
Benötigter Freiraum um das Kochfeld

Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.



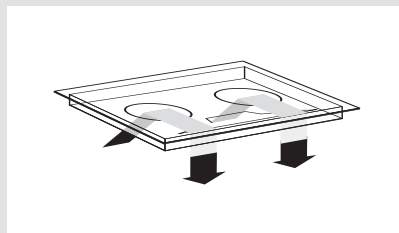


Bei einem Schrank mit 600 mm Breite und einer Arbeitsplatte, deren Stärke 50 mm unterschreitet, müssen Sie in den Schrank auf beiden Seiten eine Aussparung "C" (seite 21) sägen, sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.



Belüftung

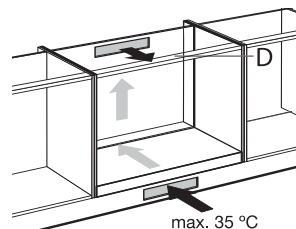
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite und Unterseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.



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

Ofen Lade oder fest Blende

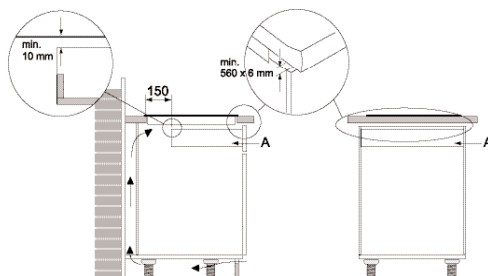
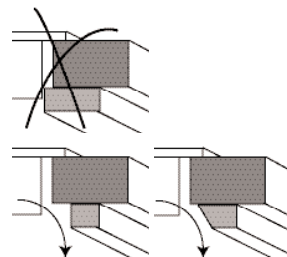
Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Gehäuserückseite. Sägen Sie die Belüftungsschlitze (mindestens 100 cm²) aus.

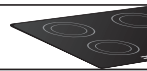


Stellen Sie sicher dass die Traverselatte die Luftdurchfür nicht hindert. Hobeln oder sägen Sie die Latte D nötigenfalls schräg.

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.

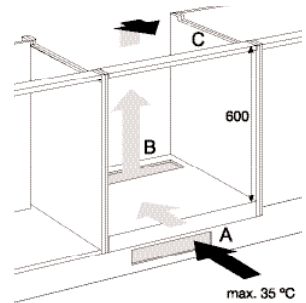




Über einem 60 cm-Backofen der Marke Pelgrim

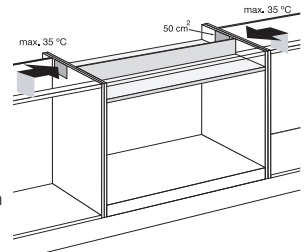
Nischenmass mindestens 600 mm hoch. Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Ofenrückseite.

Bei einem Ofen ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen.

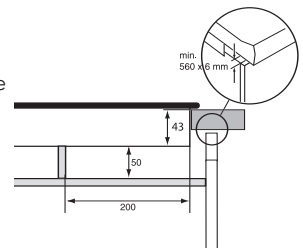


Installation des Induktions-Kochfeldes über einem Combitron, einer Mikrowelle, einem Pelgrim-Backofen von 90 cm oder einem Backofen einer anderen Marke

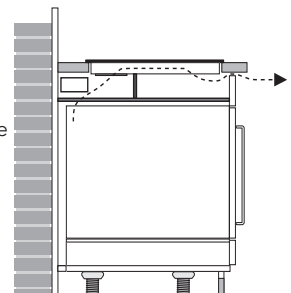
Sägen Sie die Belüftungsöffnung(en) aus, so dass die Gesamtfläche der Öffnungen minimal 100 cm² beträgt. Siehe hierzu z.B. Abbildung mit 2 Öffnungen von je 50 cm².

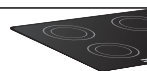


Zwischen dem Backofen und dem Kochfeld ist eine Schirmplatte vorzusehen. Sie muss mindestens 10 mm hoch und hitzebeständig sein (85 °C). Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Abschirmplatte muss mindestens 50 mm betragen..



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.





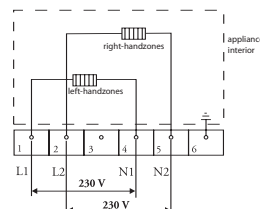
Häufig vorkommender Anschlüsse:

2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen

(2 2N AC 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 VAC.

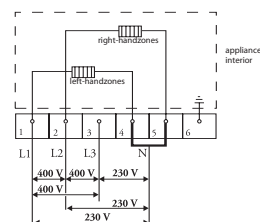
Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



3 Phasen mit 1 Nullanschluss

(3 1N 400 VAC / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 VAC. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V. Eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5 anbringen. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



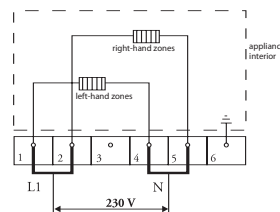
Spezialanschlüsse:

Einphasenanschluss (1 1N 230 VAC / 50 Hz):

Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 VAC

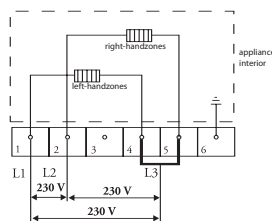
Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 4-5 anbringen. Ihre Gruppe ist mit mindestens 32 A (3) abzusichern.

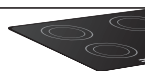
Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.



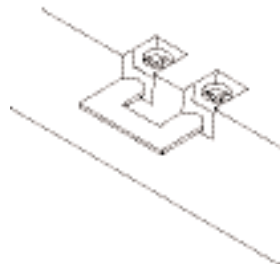
3 Phasen ohne Nullanschluss (3 230 VAC / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 230 VAC. Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 1 und 2 sowie 4 und 5 anbringen. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (3x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



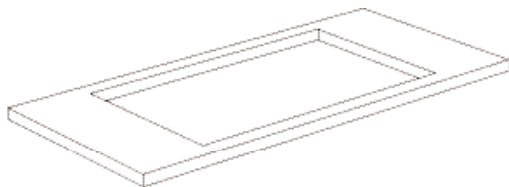
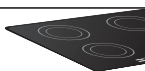


Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in den obigen Abbildungen dargestellt wird.

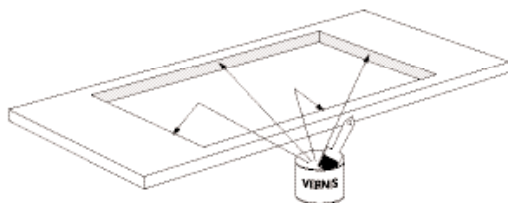


Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schliessen.

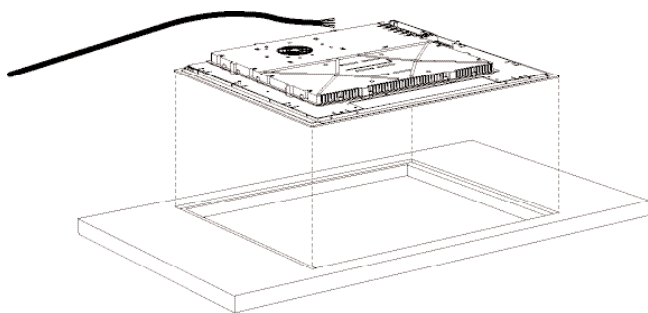
Achten Sie darauf, dass die Anschlussstelle leicht zugänglich bleibt.



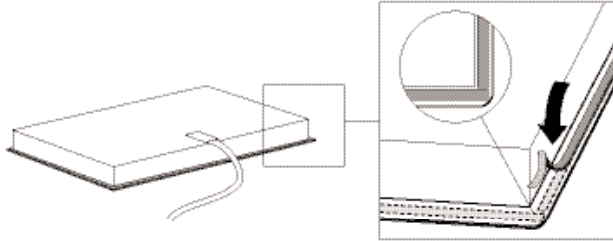
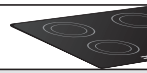
1. Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen.



2. Versiegeln Sie die Schmallseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfasern mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern das Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.



3. Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.
4. Anschlusskabel gemäss den daran gestellten Anforderungen am Gerät befestigen (siehe Seite 22 und 23).

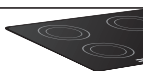


5. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminium- profile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.
6. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.



7. Füge bei einem integrierten Kochfeld abdichten.
8. Schliessen Sie das Gerät an. Die Anzeigen der Kochstellen werden leuchten.
9. Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal und wird in den Displays ein Fehlercode angezeigt.
10. Übergeben Sie Ihrem Kunden die Gebrauchsanweisung.

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



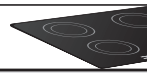
Sicherheit des Kochfeldes

1. Ein Fühler überprüft ständig die Temperatur der Kochfeldteile. Bei einer überhöhten Temperatur wird die Leistung des Kochfelds automatisch gesenkt.
2. Sobald Sie den Kochtopf vom Kochfeld entfernen, stoppt der Kochvorgang automatisch. Gewöhnen Sie sich daran, das Kochfeld bzw. die Kochzone nach Benutzung stets auszuschalten, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
3. Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet, der ununterbrochen die Temperatur des Kochtopfbodens überprüft, um jede Überhitzungsgefahr bei einem trocken gekochten Topf zu vermeiden.
4. Ein kleiner Gegenstand, wie z.B. ein zu kleiner Kochtopf (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, wird vom Kochfeld nicht als Kochtopf erkannt. Das Display der Zone blinkt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Diese Haltefunktion wird automatisch eingeschaltet, wenn Sie nach einer Zubereitung vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und b(oost)	1 Stunde



Entsorgung von Verpackung und Gerät

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

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

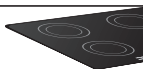
Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

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

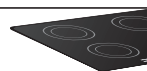


Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

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.

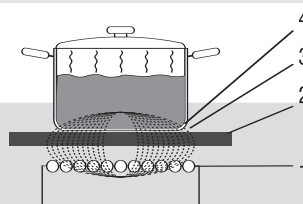


your induction hob	3 - 4
safety	5
controls	6 - 10
use	11 - 13
maintenance	14
troubleshooting	15 - 16
installation dimensions	18 - 26
environmental aspects	27



How inductions works

The coil (1) in the hob (2) induces a magnetic field (3). When an iron-based pan (4) is placed on the coil an induction current is generated in the base of the pan..



Quick and Easy

Cooking on an induction hob is easy. The zones have a wide range and can be adjusted accurately. At the lowest setting you can even melt chocolate directly in the pan, while the highest setting brings things to the boil very rapidly.

Safe and clean

During induction cooking heat is generated directly in the base of the pan. The glass top is therefore never hotter than the base of the pan. This is not only safer than a gas or ceramic hob it is also easier to clean as spills do not burn onto the surface.

Pans

Not all pans are suitable for induction cooking. Because induction cooking uses a magnetic field to generate heat, the base of the pan must contain iron. Use pans that are suitable for induction cooking, as indicated by the "Class Induction" quality mark. (see page. 12)

This manual describes how you can make optimal use of your induction hob. Please keep this manual for future reference.

Happy cooking!

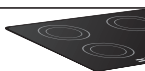
Pictograms used in this manual



belangrijk om te weten
important à savoir
Wissenswertes
important information

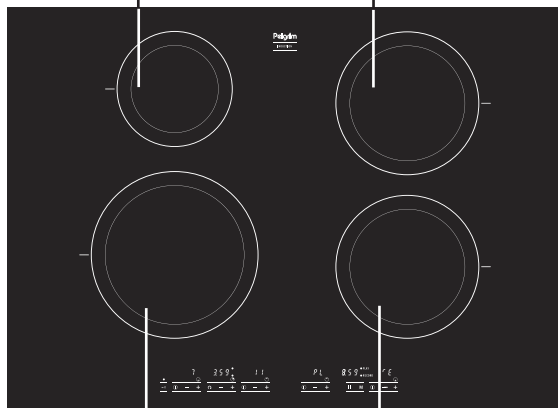


tip
conseil
Tipp
tip



Cooking zone LA
Ø14,5 / 50-1800W

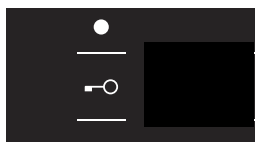
Cooking zone RA
Ø18 / 50-2800W



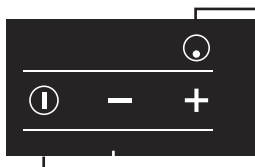
Cooking zone LV
Ø21 / 50-3200W

Cooking zone RV
Ø18 / 50-2800W

Childproof lock
(page 10)



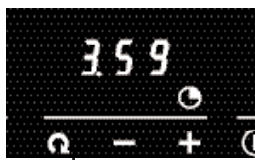
Cooking zones
(page 8)



zone indicator

on/off button per zone
+ = higher, - = lower

Timers (page 10)



cooking time

link button
+ = higher, - = lower

Memory Cooking
(page 11)



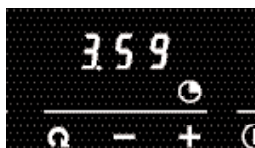
run programme

record programme

memory button

pause button

Display



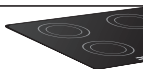
0 - 11 settings

b = boost

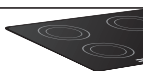
PL = run memory programme

'E = record memory programme

H = residual heat



- Ensure that there is several centimetres clearance between the hob and the contents of the drawer.
- Do not keep anything combustible in the drawer under the hob.
- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.
- The zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Stop using the hob if a break or crack appears. Switch the appliance off immediately, unplug it to avoid electric shocks, and call the service department.
- Never put any metal objects such as baking trays, biscuit tins, saucepan lids or cutlery on the cooking zone. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Keep magnetizable objects (credit cards, bank cards, floppy disks, etc.) away from the appliance. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist before using an induction hob.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.



Switching and adjusting the setting

1. Put a pan on a cooking zone
2. Press the appropriate on/off  button.
A “-” will appear in the display.
3. Select the required setting using the +/- button.



Setting 5 will appear in the display. If you do not select a setting, the zone will switch off automatically after a few seconds.

Switching off

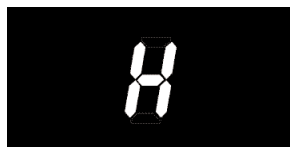
1. Press the appropriate on/off  button. The display will go out.

You can also switch the zone off by pressing the - button until the “-” in the display appears



Residual heat indicator

If a cooking zone has been used intensively it will retain heat for several minutes afterwards. As long as the cooking zone is still hot an “H” will be visible in the display.



Special settings

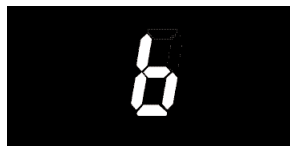
Setting 11 (wok)

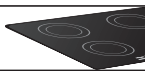
This setting is ideal for frying meat or wok cooking.



Setting b (boost)

The boost setting is intended to boil water rapidly. This setting is too high for heating butter or milk.



**Pause function**

You can use this to set the cooking processes for five minutes "on the back burner" if you need to leave the hob.

The pause function does not work on zones that stop automatically as a result of a function that you have selected.

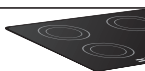
**Activate and deactivate pause function**

Press the pause button. All cooking zones will switch for 5 minutes back to setting 2.

Press the pause button again within 5 minutes. All cooking zones that are switched on will return from setting 2 to the cooking setting you have selected.

NB:

You cannot use the pause function for deactivating the hob permanently.



Timer

1. Set the timer using the +/- buttons

The timer can be set for a maximum of 4 hours.

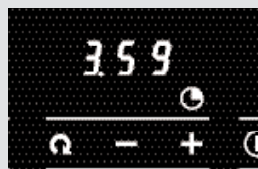
At the end of the set time you will hear a bleep. You can switch this bleep off with the timer button.

Another time can be set straight away using the + button.



Countdown timer

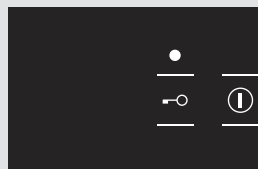
1. Put a pan on a cooking zone.
2. Switch the appropriate zone on and select a setting.
3. Link the timer to the zone using the timer button, by pressing the timer button 2 times. The varying light intensity in the display indicates which zone is linked to the timer.
4. Set the required time using the +/- buttons.



NB: Always switch the zone on first and then the countdown timer. The timer can be set for a maximum of 4 hours. If a zone is not switched on it cannot be linked to the timer. You can alter the preset time whenever you so require. At the end of the set time you will hear a bleep. You can switch this bleep off using the timer button. The bleep will otherwise stop automatically after 30 minutes.

Childproof lock

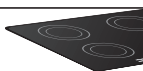
The childproof lock enables you to lock the hob when it is switched off. This prevents it being switched on unintentionally during maintenance or children switching it on.



Switching on and off

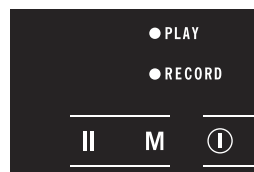
Place your finger on the button for 3 seconds. The childproof lock is on if the light above button comes on.

The childproof lock cannot be activated while you are cooking. You can still use the timer when the hob is locked.



Memory cooking

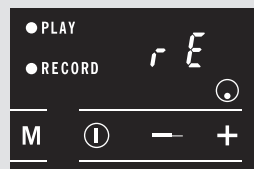
Memory cooking enables you to record and run your own cooking programme for each zone separately. When you record a programme the settings you select will be stored automatically. A programme may last a maximum of 4 hours.



Recording a programme

- Put a pan with contents on a cooking zone
- Press the memory button "M" until the "record" light starts flashing.
- Switch the appropriate zone on to the required power level.

The "record" light will be on continually.



After a few seconds the display will alternately show the selected setting and "rE". The cooking times and settings will be stored automatically during the cooking process.

- While you are cooking, the setting can be adjusted using the +/- button.
- At the end of the cooking process press the on/off button or the Memory button to stop recording the cooking programme.

Running a programme

- Put a pan with contents on the appropriate cooking zone.
- Press the memory button "M" until the "play" light starts flashing.

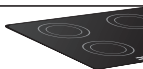
- Switch the zone on using the on/off button.

The "play" light will be on continually.

After a few seconds the display will alternately show the selected setting and "PL".



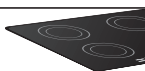
- The programme will run automatically according to the recorded cooking times and settings.
- Press the on/off button to stop the programme.
- During running a programme you can change the setting of the zone, while the programme continues.

**Switching the tone off**

The tone that sounds every time you press a button can be switched off as follows:

1. Switch the front centre cooking zone on and off again.
2. Simultaneously press both + buttons of the left zones for 3 seconds.

A tone will confirm the change. Repeat the procedure to switch the tone on again.

**Induction cooking is fast**

To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.

The power level adjusts itself

During induction cooking, only that part of the zone the pan is on is actually used. If you use a small pan on a large zone, the power level will automatically adjust to the diameter of the pan. The power level will therefore be lower so it will take longer for the contents of the pan to come to the boil.



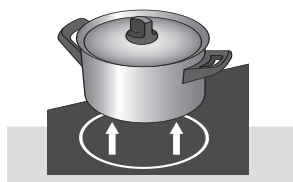
No heat loss and the handles stay cool during induction cooking.

**Minimum pan diameter**

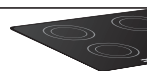
The diameter of a pan must be at least 12 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

NB:

- Grains of sand can cause permanent scratch marks. Always make sure the base of the pan is clean before use and don't slide pans across the top, lift them up.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always use a lid on the pan to avoid wasting energy.



Always pick pans up; never slide them.



Induction cooking requires a particular quality of pan. Pans previously used to cook on a gas hob are no longer suitable for induction cooking.

Pans should only be used if they are suitable for cooking on electric and induction hobs and have a base which is:

- at least 2,5 mm thick;
- flat.



Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled-cast iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

The best pans are those with the “Class Induction” quality mark. You can test whether or not your pans are suitable with a magnet. If the magnet is attracted to the pan it is suitable for induction cooking.

NB:

Be careful with thin, enamelled steel pans:

- at higher setting the enamel can break off if the pan gets to dry;
- the high power level can cause the base of the pan to deform.

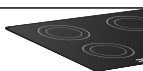
NB:

Never use pans with a deformed base. A convex or concave base can impair the function of the overheating protection. The hob would get to hot, as a result of which the glass top could crack and the base of the pan could melt. Damage caused by the use of unsuitable pans or pans boiling dry is not covered by the guarantee.



Pressure cookers

Induction cooking is ideal for cooking in a pressure cooker. The cooking zone reacts extremely quickly, so that the pressure cooker comes up to pressure quickly too. The cooking process stops as soon as you switch the zone off.



Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.



Use the highest setting to:

- bring the food or liquid to the boil quickly
- 'shrink' greens;
- blanch vegetables;
- heat oil and fat;
- fry steak (rare, underdone);
- bring a pressure cooker up to pressure;
- make custards.

Use a slightly low setting to;

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or filet;
- fry boiled potatoes;
- cook blended soups and sauces;
- fry omelettes;
- fry steak (medium);
- deep fry foods (depending on the temperature and quantity).

Use a setting slightly above medium to:

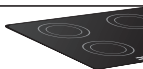
- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry thin cuts of meat until cooked;
- pot roast large cuts of meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- fry French toast;
- fry breaded fish;
- fry thin slices of breaded meat;
- fry omelettes.

Use the medium setting to:

- thoroughly cook large quantities;
- defrost hard vegetables such as French beans.

Use the lowest setting to:

- make stock;
- stew fruit;
- stew meats;
- thoroughly cook foods;
- simmer vegetables.

**Daily cleaning**

Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use. Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.

Dry with kitchen paper or a dry teacloth.

Stubborn stains

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.

Remove water marks and lime scale with vinegar.

Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special cleaning products are available.

Use a glass scraper to remove food spills.

Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

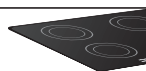
**Never...**

Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.

Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Switch the childproof lock on before you start to clean the hob.

ATAG, ETNA and Pelgrim have developed a range of cleaning agents called Atag Shine. These are available via the website **www.hps.nl**
The site also has various use and care tips.

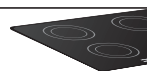


The service department telephone number can be found on the guarantee card provided or on www.hps.nl

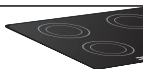
If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero). Contact the service department.

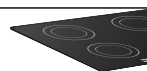
Noise in the base of the pan

While cooking, you might hear a rattling noise in the base of the pan. This is harmless. The noise is caused by the effect the high power of the cooking zone has on the base of the pan. This noise can be reduced by selecting a lower setting.



Symptom	Possible cause	Solution
Text appears in the displays when the appliance is first connected.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan, see page 12.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off using the + or – button on the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code F01....F09 or F10.	A button has been pressed for too long or something is lying on a button.	Remove the object and switch the hob on again.
Fault code IE03, IE09.	The hob has been wrongly connected or the mains voltage is too low.	Check the connection. Contact your electricity supplier if the problem continues.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.
Fault code 1E01, 2E01, 3E01 or 4E01	The hob has overheated.	The hob has been switched off due to overheating. Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code 1E10.	The hob has been wrongly connected or the mains voltage is too high.	Have the connection changed. Contact the service department.
Fault code F99.	You pressed two buttons at once.	Press 1 button at a time.
Continuous bleep.	The hob has been wrongly connected or the main voltage is too high.	Have the connection changed.



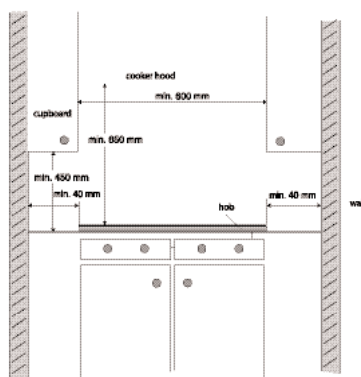


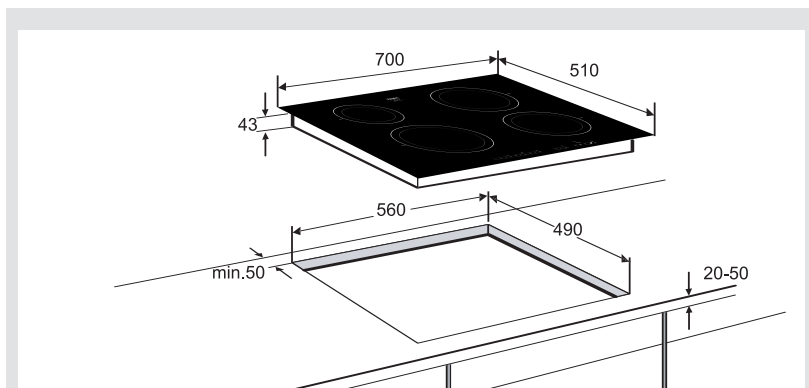
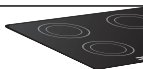
Safety

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

Clearance

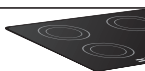
Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.





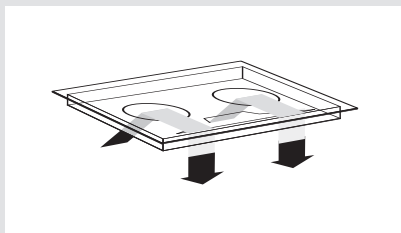
The dimensions and recesses are shown in the illustrations above (measures in mm, tolerance 0,5 mm).

If you are using a 600 mm wide cupboard with a worktop less than 50 mm thick, saw a cut-out "C" (page 21) in both sides of the cupboard so that the appliance is separate from the cabinet.



Ventilation

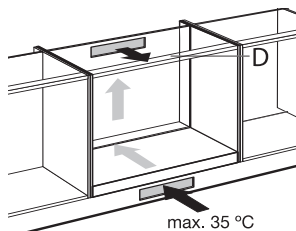
The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings on the underside and at the front of the appliance.



Several alterations must be made to the kitchen unit to allow optimal ventilation of the hob.

Above a door, drawer of fixed panel

Ventilation occurs through the plinth and back of the cupboard. Saw out the ventilation openings (min 100 cm²).

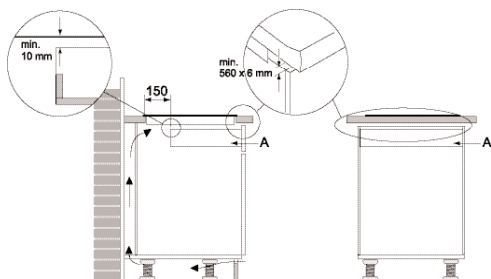
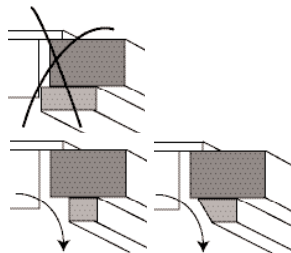


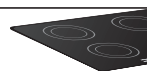
Make sure the crossbar does not impede the airflow. Plane or saw the crossbar D diagonally if necessary.



Do not allow a drawer to block the ventilation openings on the bottom of the appliance.

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

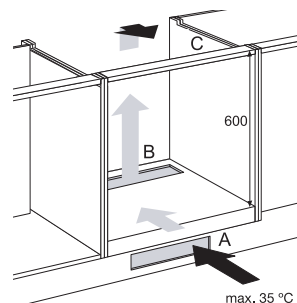




Above a 60 cm Pelgrim oven

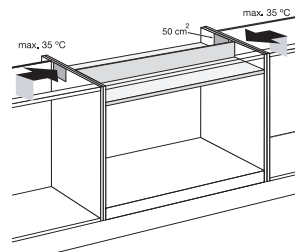
Ventilation occurs through the plinth and back of the oven. The niche should be at least 600 mm high.

Make an opening of at least 560 x 6 mm at the front and back.



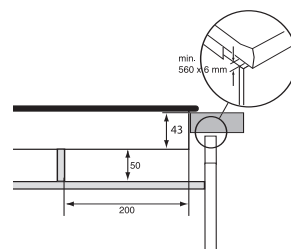
Installation of the induction hob above a combi-microwave, a microwave, a 90 cm Pelgrim oven or any other brand of oven.

Saw the ventilation openings in such a way that the total surface area of the holes is at least 100 cm². E.g. two holes of 50 cm².

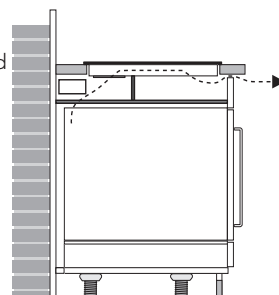


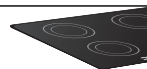
Fit a shield between the oven and the hob. This shield should be at least 10 mm thick and heat resistant (85 °C).

The space between the underside of the hob and the shield should be at least 50 mm.



To protect the airflow, fit a protective panel of the same material as the shield between the shield and the hob. Ventilation occurs through the adjacent cupboards.





Common connections:

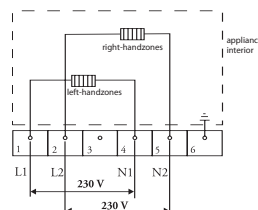
2 phase and 2 zero connection

(2 2N a.c. 230V/50 Hz):

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

The group must have fuses of at least 16 A (2x).

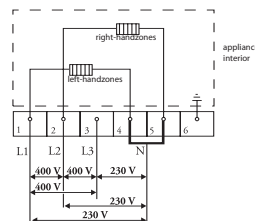
The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².



3 phases with 1 zero connection

(3 1N a.c. 400V/50 Hz):

The voltage between the phases and the zero is 230V a.c. The voltage between the two phases is 400V. Fit a connecting bridge between connecting points 4 and 5. Phase 3 is not used. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².

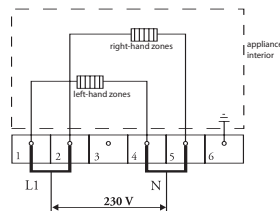


Special connections:

Single phase connection

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

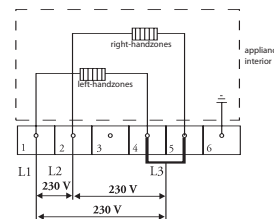
The voltage between the phase and the zero is 230V a.c. Fit a connecting bridge between connecting points 1-2 and 4-5. The group must have a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting should be at least 6 mm².

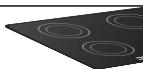


3 phase, no zero connection

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

The voltage between the phases is 230V a.c. Fit connecting bridges between connecting points 4 and 5. The group must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².

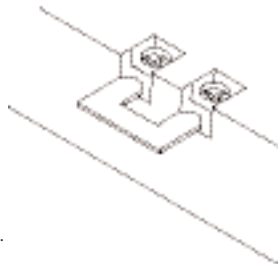


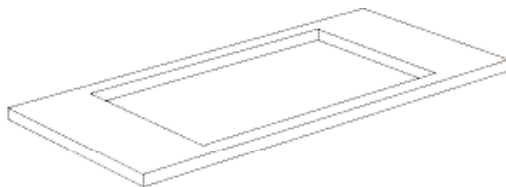
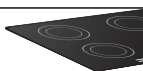


The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in the illustrations on the previous page.

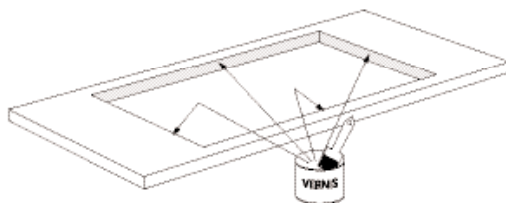
Fix the cable with a pull relief and close the cover.

Ensure the connecting point remains easily accessible.

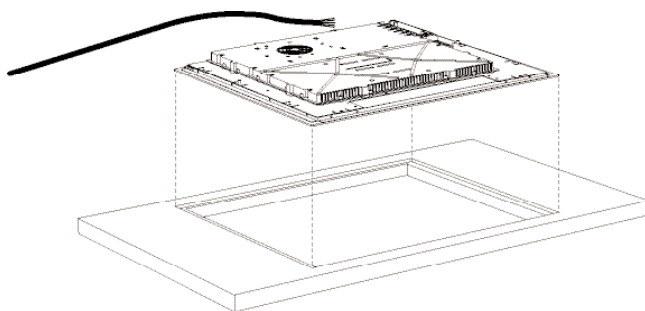




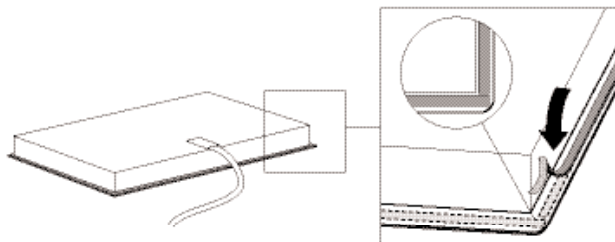
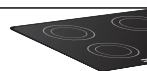
1. Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements.



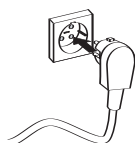
2. Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



3. Lay the hob upside down on the worktop.
4. Fit the connecting cable to the appliance in compliance with requirements (see page 22 and 23).

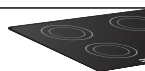


5. Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.
6. Turn the hob over and lay it in the recess.



7. If the hob is integrated, seal the joint
8. Connect the appliance to the mains. A short bleep will be heard and all the displays will light up briefly. The appliance is ready for use.
9. Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.
10. Hand the instructions for use to the client or keep the manual yourself.

As soon as the hob is switched on the fan will run briefly and the appliance will test itself for a few seconds.

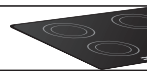
**Safety of the hob**

1. A sensor continuously monitors the temperature of the hob components. Should any temperature rise too high, the power level of the hob will be reduced automatically.
2. As soon as you remove the pan from the hob, cooking activity stops automatically. You are nevertheless advised to accustom yourself to turning the hob or zone off immediately after use, to avoid unintentional use.
3. Each cooking zone has a sensor that continuously monitors the temperature of the base of the pan to avoid the risk of overheating should a pan boil dry.
4. The hob will not recognise a small object, such as a small pan (less than 12 cm diameter), fork or spoon, as a pan. The zone display will flash 0 and the hob will not switch on.

Cooking time limiter

The cooking time limiter is another safety function incorporated in your hob. This cut-out function is automatically activated if you forget to switch the hob off after use.

Setting	The zone will switch off automatically after
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and b(oost)	1 hour



Disposal of appliance and packaging

The packaging of this appliance is recyclable and could be made of:

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

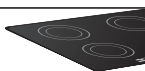
These materials are to be disposed of responsibly and in accordance with government regulations.

To draw attention to the obligation to process electrical household appliances separately, the product carries the symbol of a dustbin with a cross through it: This means that at the end of its working life the product may not be disposed



of as household waste, but must be taken to a segregated waste collection centre run by the local authorities or to a dealer providing this service.

Processing household appliances such as this hob separately prevents negative impacts on the environment and public health, which might otherwise result from inappropriate processing. It also enables the recovery of materials used in the production of the appliance, thus realising considerable savings in terms of both raw materials and energy.



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 garantiokaart.
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.