

GEBRUIKSAANWIJZING

NOTICE D'UTILISATION

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

INDUCTIEKOOKPLAAT

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

T302ZT

NL

Handleiding

NL 3 - NL 28

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 28

DE

Anleitung

DE 3 - DE 28

EN

Manual

EN 3 - EN 28

**Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés**

**Benutzte Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

## ***Uw inductiekookplaat***

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	5

## ***Veiligheid***

Temperatuurbeveiliging	6
Kookduurbegrenzing	6
Bescherming bij overkoken	7
Oververhittingsbeveiliging	7

## ***Gebruik***

Werking van de aanraaktoetsen	8
Inductiekoken	8
Werking inductie	9
Pannenslot	9

## ***Bediening***

Inschakelen en vermogen instellen	11
Uitschakelen	11
Restwarmte-indicatie	11
Boost	11
Vermogensstanden	12
Twee achter elkaar liggende kookzones	12
Uitschakeltimer	12
Kinderslot	13

## ***Koken***

Gezond koken	15
Kookstanden	15

## ***Onderhoud***

Reinigen	17
----------	----

## ***Storingen***

Algemeen	18
Storingstabel	18

## ***Installatie***

Waar u op moet letten	20
Elektrische aansluiting	23
Inbouwen	26
Technische gegevens	27

## ***Milieu aspecten***

Afvoeren toestel en verpakking	28
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

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

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

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

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

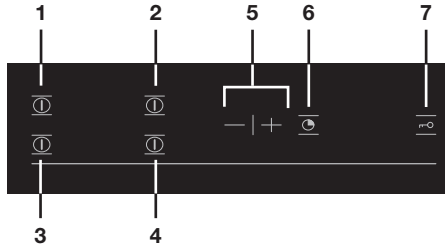
**Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

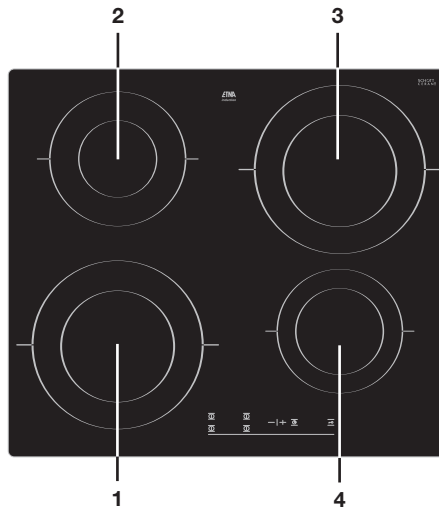
# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets voor kookzone linksachter
2. Aan-/uittoets voor kookzone rechtsachter
3. Aan-/uittoets voor kookzone linksvoor
4. Aan-/uittoets voor kookzone rechtsvoor
5. - en + toets voor het instellen van het vermogen/voor de timer
6. Timertoets
7. Kinderslot

## Beschrijving



1. Kookzone linksvoor Ø 210 2,3 kW
2. Kookzone linksachter Ø 180 2,3 kW
3. Kookzone rechtsachter Ø 210 2,3 kW
4. Kookzone rechtsvoor Ø 160 2,0 kW

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

### Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

### Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:


Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	10 uur
2	5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	4 uur
6	3 uur
7	3 uur
8	2 uur
9	2 uur
b	1 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

- Bij het automatisch uitschakelen van een kookzone verschijnt voor de betreffende kookzone “A” in de display. Een pieptoon klinkt gedurende 2 minuten. “A” blijft in het display staan tot u op een willekeurige toets drukt.

## Bescherming bij overkoken

Het toestel heeft een bescherming tegen overkoken.

- Een pieptoon klinkt en het symbool  verschijnt in de display. Het toestel schakelt automatisch uit. Dit kan één van de volgende oorzaken hebben:
  - Overkoken waarbij de bedientoetsen worden afgedekt.
  - Natte doek op de toetsen.
  - Metalen voorwerp op de aanraaktoetsen.
- Reinig het toestel of verwijder het metalen voorwerp.

## Oververhittingsbeveiliging

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging bij het installatievoorschrift).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen (dit is niet zichtbaar bij de kookstanden in de displays);
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en een serie liggende streepjes in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnen de streepjes weer. Het toetsel blijft uitgeschakeld.



Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

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

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

## Werking van de aanraaktoetsen

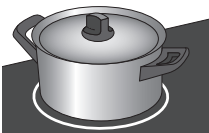
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vinger-  
toppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te  
drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren  
op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te  
bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen  
als uw huisdier over de kookplaat loopt.

## Inductiekoken

### **Inductiekoken is snel**

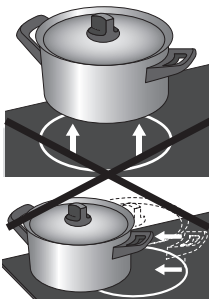
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel.  
Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer  
snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het  
beste altijd bij blijven.



*Geen warmteverlies en de  
handgrepen blijven koud bij  
inductiekoken.*

### **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.

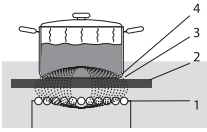


### **Let op**

- 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.



## 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.

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.

Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

### Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

### Snel

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

### Schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

### Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

## Pannan



### Pannan voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannan.

#### Let op

- Pannan waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannan die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannan met het "Class Induction" keurmerk.



## Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

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



## Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille 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.

## Minimale pandiameter

De minimale 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 in.

## 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.

## Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen in 9 standen. Daarnaast is er nog een 'boost' stand, te herkennen aan een 'P' in de display.



- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.  
*In de display van de kookzone verschijnt '0'. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.*
- Stel met de + of - toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).



### Tip

U kunt de - of + toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

## Uitschakelen

Schakel de kookzone uit door de aan-/uittoets ingedrukt te houden.

## Restwarmte-indicatie



Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, knippert er een 'H' in de display.

## Boost

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (max. 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de boosttijd wordt het vermogen verlaagd. Boost is geschikt voor het aan de kook brengen van water, maar te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

### De boost functie inschakelen

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.  
*In de display van de kookzone verschijnt '0'.*
- Druk één keer op de - toets om meteen naar de boost functie te gaan.



## Vermogensstanden

Het vermogen is, afhankelijk van de diameter van de zone, instelbaar van 50 tot 2300 Watt. Zie onderstaande tabel.

Diameter	Vermogen
Ø 160 mm	50 - 2000 W
Ø 180 mm	50 - 2300 W
Ø 210 mm	50 - 2300 W

## Twee achter elkaar liggende kookzones

- Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden. Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten en vloeistoffen, frituren of het aanbraden van grote hoeveelheden.
- De generator verdeelt het vermogen over beide zones. Tot en met stand 5 heeft dit geen consequenties. Vanaf stand 6 wordt de andere kookzone automatisch begrensd.
- Wilt u een van beide zones op hogere stand instellen, dan moet u eerst de andere zone lager zetten.
- Maximale combinaties

Eerste zone	5	9	P
Tweede zone	P	9	5

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

## Uitschakeltimer

Met de uitschakeltimer kunt u één van de kookzones automatisch uitschakelen. U kunt de timer alleen gebruiken voor een kookzone die is ingeschakeld. De vier timers kunnen tegelijkertijd gebruikt worden.

- Met de timertoets kunt u de kookzone kiezen die uitgeschakeld moet worden. Een lampje geeft de kookzone weer, waaraan de timer gekoppeld gaat of kan worden.
- Druk herhaaldelijk op de timertoets om de juiste zone te selecteren. De timer kan aan een willekeurige kookzone worden gekoppeld.



## De uitschakeltimer gebruiken

- Zet een pan op een kookzone.
- Schakel de kookzone (die u automatisch wilt uitschakelen) in met de aan/uittoets.
- Druk net zo vaak op de timertoets tot de betreffende kookzone is geselecteerd.
- Stel een tijd in (0-99 min.) d.m.v. de + en - toetsen van de timer.  
*De indicator op het display licht op.*
  - U kunt de kookduur op elk moment tijdens de bereiding wijzigen d.m.v. de + en - toetsen van de timer.
- Nadat de door u ingestelde tijd is verstreken, wordt de zone uitgeschakeld en hoort u een pieptoon. U kunt deze pieptoon uitschakelen d.m.v. de + of - toetsen van de timer. De laatste minuut van de ingestelde tijd wordt weergegeven in seconden.

## De uitschakeltimer uitschakelen

- Selecteer met de timertoets welke timer u wilt uitschakelen. Druk de + en - toets van de timer tegelijkertijd in en houdt ze vast totdat de timer uitgeschakeld is.

## Kinderslot

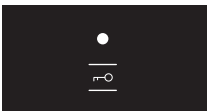
Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen:

- op het moment dat de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op reiniging van de kookplaat) of onbedoeld inschakelen door kinderen;
- tijdens het koken (de zones blijven dan ingeschakeld en de op het display weergegeven instelling kan niet gewijzigd worden).

Wanneer het kinderslot wordt gebruikt tijdens het koken werken de aan-/uittoetsen nog wel om veiligheidsredenen. Vergeet het bedieningspaneel niet te ontgrendelen alvorens het opnieuw te gebruiken.


## Kinderslot inschakelen


- Druk op de kinderslottoets (ongeveer 5 sec.) tot het lampje boven de toets oplicht en u een pieptoon hoort.  
*Het kinderslot is ingeschakeld.*





### Vergrendelde kookzone in werking

In het display verschijnt afwisselend het symbool  en het ingeschakelde vermogen van de betreffende kookzone. Wanneer u een toets van de ingeschakelde kookzone bedient gaat het lampje boven de kinderslottoets enkele seconden branden. Uit veiligheidsoverwegingen kunt u de kookzone nog wel uitschakelen met de aan-/uittoets.

Wanneer u een toets bedient van een kookzone die niet is ingeschakeld gaat het symbool  en het lampje boven de kinderslottoets een aantal seconden branden.

### Kinderslot uitschakelen

- Druk op de kinderslottoets (ongeveer 5 sec.) tot het lampje boven de toets dooft en u twee pieptonen hoort.

*Het kinderslot is uitgeschakeld.*



### Tip

Indien alle zones uitgeschakeld zijn kunt u door kort de kinderslottoets te bedienen voor 1 minuut alle zone's blokkeren. Gedurende deze tijd zijn de zone's niet in te schakelen. Dit is handig om bijvoorbeeld de kookplaat te reinigen.

## Gezond koken

### Rookpunt van verschillende oliesoorten

Om gezond te bakken, adviseert Pelgrim om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Rijstolie	255 °C
Olijfolie	242 °C

## Kookstanden

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

### Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

### Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

**Gebruik stand 7 voor:**

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

**Gebruik stand 6 en 5 voor:**

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

**Gebruik stand 1 t/m 4 voor:**

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.



## Reinigen

---

### Tip

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

### 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.

## Algemeen

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 meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

## Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens 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.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. 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 de 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 pagina 9 en 10).

## STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de - of + toets van de timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de 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.
Slechts één zijde werkt.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Continue pieptoon.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De kookplaat schakelt zomaar uit.	U heeft per ongeluk op de aan-/uittoets gedrukt.	Schakel de kookplaat weer in.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt F1, F2, F3, F4, F5, F6 of F8 in de display.	De elektronische schakeling werkt slecht (temperatuur sensor defect).	Neem contact op met de servicedienst.
De kookplaat werkt niet, er staat <b>07</b> of <b>0</b> in de display.	De kookplaat is vergrendeld.	Zie pagina 13 en 14; Kinderslot.
De kookplaat schakelt uit tijdens het gebruik en er klinkt elke 10 seconden een piep.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.
Een serie kleine streepjes <b>—</b> of F7 verschijnt in de display.	De elektronische schakelingen zijn warm geworden.	Zie het hoofdstuk over 'Installatie'.
Foutcode F0.	Omgevingstemperatuur te laag.	Zorg ervoor dat de temperatuur hoger wordt.
Foutcode F9.	Netspanning te laag.	Controleer de elektrische aansluiting.

## Waar u op moet letten

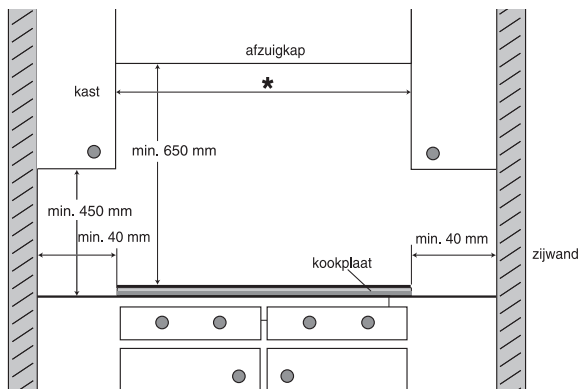
### Veiligheidsvoorschriften installatie

- 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 mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- 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

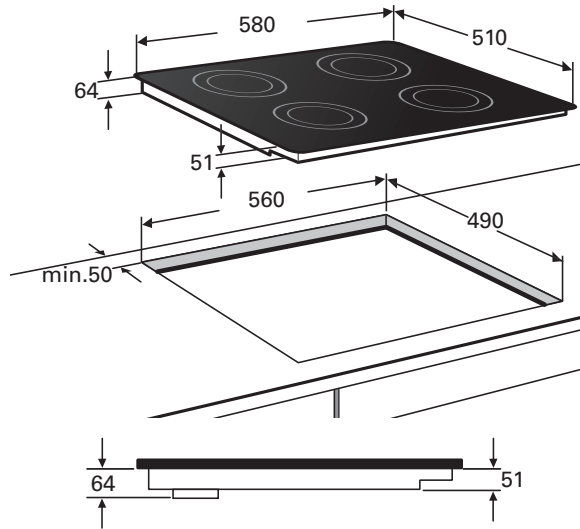
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

\* T302ZT min. 600 mm



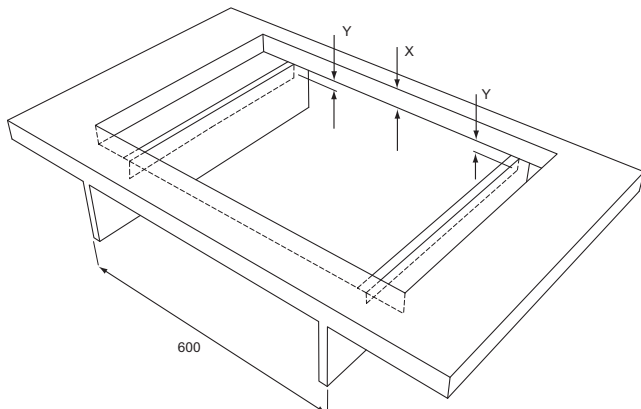
## Inbouwmaten

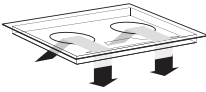
In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 51 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

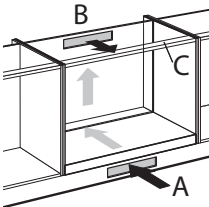
*Inbouwmaten in corpus*  
 $x < 51 \text{ mm}$ :  $y = 51 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 51 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$





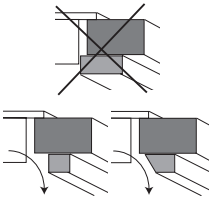
## Beluchting

De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt 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.



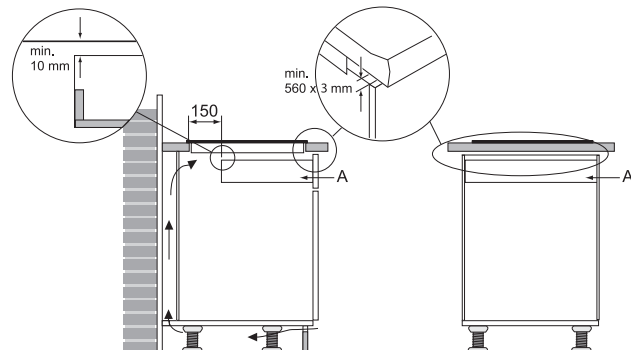
## Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende

Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm<sup>2</sup>) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.



Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat C zonedig schuin af.

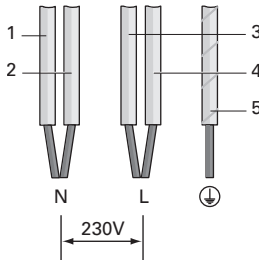
Een lade mag de ventilatie-openingen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten. Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal de toestelbreedte. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.



## Elektrische aansluiting

1. blauw
2. bruin
3. grijs
4. zwart
5. geel/groen

Het toestel wordt geleverd met een aansluitsnoer. Het aansluitsnoer heeft standaard een doorverbinding tussen de bruine en blauwe, en de grijze en zwarte draad. **In de meeste gevallen dient u deze doorverbindingen te verwijderen.**

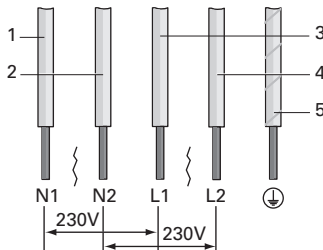


### 2 faseaansluiting

**2 fase + 2 nul 2 2N a.c. 230 V**

**Verwijder de doorverbindingen.**

Uw groep moet gezekeerd zijn met 16 A.

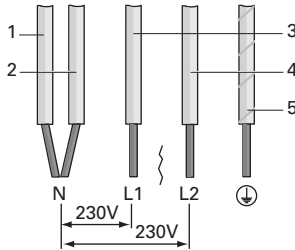


1. nulaansluiting N1 (blauw)
2. nulaansluiting N2 (bruin)
3. faseaansluiting L1 (grijs)
4. faseaansluiting L2 (zwart)

## 2 fase + 1 nul 2 N a.c. 400 V

**Verwijder de doorverbinding tussen de grijze en zwarte draad.**

Uw groep moet gezekeerd zijn met 16 A.



1. + 2. nulaansluiting N (blauw met bruin)
3. faseaansluiting L1 (grijs)
4. faseaansluiting L2 (zwart)



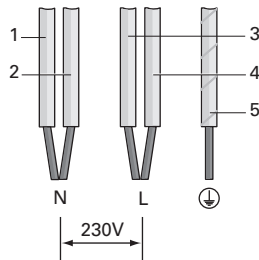
**3e fase niet gebruiken!**

De volgende afwijkende aansluitingen zijn ook mogelijk:

## 1 faseaansluiting

### 1 fase + 1 nul 1 N a.c. 230 V

Uw groep moet gezekeerd zijn met 32 A.



1. + 2. nulaansluiting N (blauw met bruin)
3. + 4. faseaansluiting L (grijs met zwart)

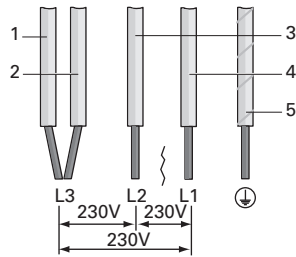


## 3 faseaansluiting

### 3 fase zonder nul 3 a.c. 230 V

Verwijder de doorverbinding tussen de grijze en zwarte draad.

Uw groep moet gezekeerd zijn met 16 A.



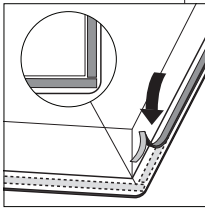
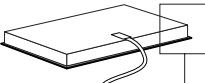
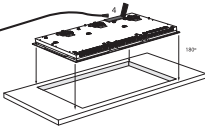
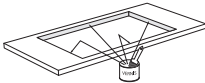
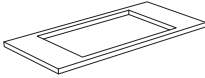
4. faseaansluiting L1 (zwart)

3. faseaansluiting L2 (grijs)

1. + 2. faseaansluiting L3 (blauw met bruin)

# INSTALLATIE

## Inbouwen



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

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

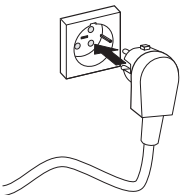
Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

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 door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.



# INSTALLATIE

## Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	T302ZT
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones	
Linksvoor	2,3 kW (Ø210)
Linksachter	2,3 kW (Ø180)
Rechtsachter	2,3 kW (Ø210)
Rechtsvoor	2,0 kW (Ø160)
Aansluitwaarde	
L1	3600 W
L2	3600 W
Totale aansluitwaarde	7200 W
(Inbouw)maten	
Toestel lengte x breedte	580 x 510 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	51 / 64 mm
Zaagmaat lengte x breedte	560 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	50 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

### Afvoeren toestel en verpakking

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

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product 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. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

## ***Votre plaque de cuisson à induction***

Introduction	4
Tableau de commande	5
Description	5

## ***Sécurité***

Sécurité anti-surchauffe	6
Limiteur de durée de cuisson	6
Protection contre le débordement	7
Sécurité pour la surchauffe de l'appareil	7

## ***Utilisation***

Fonctionnement des touches sensibles	8
La cuisson par induction	8
Opération induction	9
Casseroles	9

## ***Commande***

Mise en marche et réglage de la puissance	11
Arrêt	11
Voyant de chaleur résiduelle	11
Boost	11
Puissance	12
Zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre	12
Minuteur	12
Sécurité enfants	13

## ***Cuisiner***

Cuisson saine	15
Tableaux de cuisson	15

## ***Entretien***

Nettoyage	17
-----------	----

## ***Pannes***

Généralités	18
Tableau des pannes	18

## ***Installation***

Les points qui méritent votre attention	20
Branchement électrique	23
Encastrement	26
Données techniques	27

## ***Les aspects d'environnement***

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	28
---	----

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

---

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

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « casseroles » vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

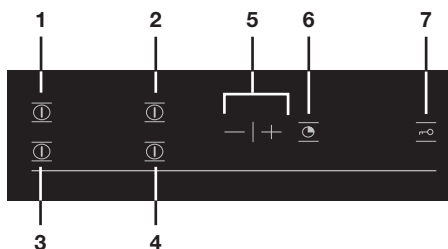
**Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.**

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

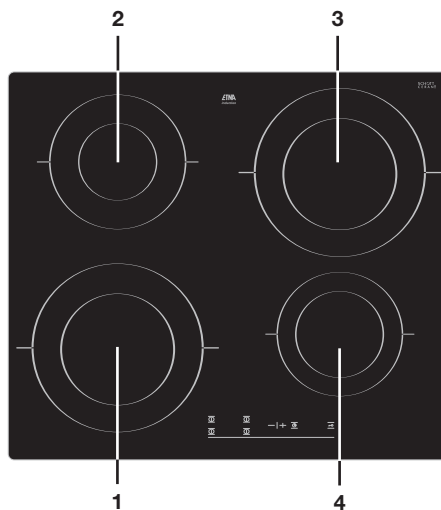
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Tableau de commande



1. Touche marche/arrêt pour zone arrière gauche
2. Touche marche/arrêt pour zone arrière droite
3. Touche marche/arrêt pour zone avant gauche
4. Touche marche/arrêt pour zone avant droite
5. Touche - et + pour la puissance/pour le minuteur
6. Touche de minuteur
7. Touche de sécurité enfants

## Description



1. Zone de cuisson à gauche à l'avant Ø 210 2,3 kW
2. Zone de cuisson à gauche à l'arrière Ø 180 2,3 kW
3. Zone de cuisson à droit à l'arrière Ø 210 2,3 kW
4. Zone de cuisson à droit à l'avant Ø 160 2,0 kW

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

### Sécurité anti-surchauffe

- Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

### Limiteur de durée de cuisson



- Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction.
- La durée dépend de la position de cuisson réglée :

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


La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

- Le voyant indique que la zone de cuisson est arrêtée automatiquement par le symbole 'A'. Vous entendez un bip pendant 2 minutes. L'indication 'A' reste sur l'écran jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche au hasard.



## Protection contre le débordement

L'appareil possède une protection contre le débordement.

- Un bip retentit et le symbol  apparaît sur l'écran. L'appareil s'éteint alors automatiquement. L'une des causes suivantes peut en être la raison :
  - Débordement au cours duquel les touches de commande sont recouvertes.
  - Linge humide sur les touches.
  - Objets en métal sur les touches de commande.
- Nettoyez l'appareil ou retirez l'objet en métal.

## Sécurité pour la surchauffe de l'appareil

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

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

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

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

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



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

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

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

## Fonctionnement des touches sensibles

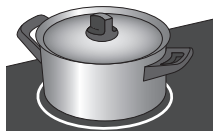
Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

## La cuisson par induction

### **La cuisson par induction est rapide**

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'une préparation soit trop cuite ou se dessèche, nous vous conseillons de surveiller de près la cuisson.



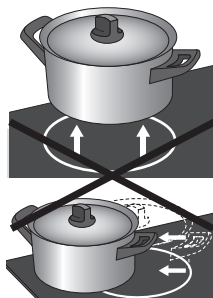
*Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.*

### **La puissance s'adapte**

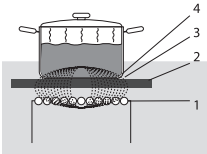
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

### **Attention**

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque de cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.



## Opération induction



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

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

### Confortable

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

### Rapide

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

### Propre

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

### Sûr

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

## Casserolles

### Casserolles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



### Attention

- 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 de 2,25 mm ;
  - ▷ avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque « Class induction ».



## Conseil

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Lorsque l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadequat
Acier inoxydable spécial	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



## Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée :

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



## 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.

## Diamètre de casserole minimum

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.

## 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.

## Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 9 positions de réglage de la puissance et la position 'boost', indiquée par un 'P' sur l'affichage.



- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.  
*L'écran affichera '0'. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.*
- Réglez avec la touche + ou - la puissance. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).



### Conseil

Maintenez la touche - ou + enfoncée pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

## Arrêt

Appuyez longement encore une fois sur la touche marche/arrêt.

## Voyant de chaleur résiduelle



Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole 'H'. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.

## Boost

La fonction 'boost' permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum, par exemple si vous souhaitez faire bouillir de l'eau). Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler. La puissance revient automatiquement fois la durée maximum de la fonction boost écoulee.

### Activer la fonction boost

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.  
*L'écran affichera '0'.*
- Appuyez une fois sur la touche - pour choisir directement la fonction 'Boost'.



## Puissance

La puissance est réglable de 50 à 2300 Watt selon le diamètre de la zone. Voir le tableau ci-dessous.

Diamètre	Puissance réglable
Ø 160 mm	50 - 2000 W
Ø 180 mm	50 - 2300 W
Ø 210 mm	50 - 2300 W

## Zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre

- Deux zones de cuisson qui se trouvent l'une derrière l'autre sont commandées par un seul générateur. L'avantage de cette situation est de parvenir à une puissance élevée pour chaque zone de cuisson. C'est idéal pour porter à ébullition des produits, pour frire ou faire revenir de grandes quantités très rapidement.
- Le générateur répartit la puissance sur les deux zones. Ceci n'a aucune conséquence jusqu'à la position 5 incluse. A partir de la position 6, l'autre zone de cuisson est automatiquement verrouillée.
- Si vous souhaitez régler l'une des deux zones sur une position plus élevée, vous devez alors d'abord régler l'autre zone plus bas.
- Combinaisons maximale

1e zone	5	9	P
2e zone	P	9	5

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

## Minuteur

Grâce au minuteur, vous pouvez coupez automatiquement l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser le minuteur seulement pour un zone de cuisson activé ! Vous pouvez utiliser les 4 minuteurs simultanément.

- Vous pouvez également sélectionner la zone de cuisson qui doit être éteinte. Les voyants indiquent la zone de cuisson à laquelle le minuteur est ou peut être associé.
- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche minuteur pour sélectionner la zone souhaitée. Le minuteur peut être relié une seule fois à une zone de cuisson arbitraire.



## Utiliser le minuteur

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt (de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre automatiquement).
- Appuyez plusieurs fois sur la touche du minuteur jusqu'à ce que la zone de cuisson en question soit sélectionnée.
- Programmer un temps de cuisson (0-99min.) avec les touches - et + du minuteur.

*L'indicateur s'allume sur l'écran.*

- Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment de la préparation à l'aide des touches + et - du minuteur.
- Une fois le temps réglé écoulé, la zone s'éteint et vous entendez un bip. Pour arrêter le bip à la fin du temps de préparation, appuyez sur la touche - ou + du minuteur. La dernière minute du temps réglé est indiquée en secondes.

## Pour éteindre le minuteur

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche minuteur pour sélectionner la zone souhaitée. Appuyez simultanément sur la touche - et + de minuteur pour éteindre le minuteur.

## Sécurité enfants

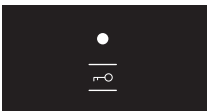
L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est enclenchée :

- Pour le nettoyage quotidien (les zones ou les minuteurs ne sont pas actifs).
- En utilisant le thermostat pendant la cuisson, on peut régler la température choisie de façon constante.

Si vous bloquez les réglages à l'aide de la touche sécurité, vous pouvez encore utiliser les touches marche/arrêt. N'oubliez pas de déverrouiller le panneau de commande avant de réutiliser ce dernier.



## Activation de la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche de verrouillage (+/- 5 sec.) jusqu'à ce que la lampe située au dessus de la touche s'allume et que vous entendiez un bip.





## Zone de cuisson verrouillée activée

Le symbole  et la puissance activée de la zone de cuisson en question s'affichent successivement sur l'écran. Lorsque vous vous servez d'une touche de la zone de cuisson activée, la petite lampe située au dessus de la touche de verrouillage s'allumera pendant quelques secondes. Par mesure de sécurité, vous pouvez toutefois désactiver la zone de cuisson avec la touche marche/ arrêt. Lorsque vous vous servez d'une touche d'une zone de cuisson désactivée, le symbole  et la petite lampe située au dessus de la touche de verrouillage s'allumeront pendant quelques secondes.

## Désactivation de la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche de verrouillage (+/- 5 sec.) jusqu'à ce que la lampe située au dessus de la touche s'éteigne. Vous entendez un double bip.



## Conseil

Si toutes les zones sont désactivées, vous pouvez toutes les bloquer pendant 1 minute en appuyant brièvement sur la touche sécurité enfants. Il est alors impossible d'activer les zones durant cette période de temps. C'est une fonction pratique pour nettoyer la plaque de cuisson, par exemple.



## Cuisson saine

### Point de fumée des différentes sortes d'huiles

Pour une cuisine saine, Pelgrim conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

## Tableaux de cuisson

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

### Utilisez la fonction 'boost' et le réglage 9 pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte minute.

### Utilisez le réglage 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- friture.

**Utilisez le réglage 7 pour :**

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

**Utilisez les réglages 6 et 5 pour :**

- mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire les tranches minces de viande.

**Utilisez les réglages 1 à 4 pour :**

- faire un bouillon ;
- la viande en daube ;
- étuver des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

## Nettoyage

---

### Conseil

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

### 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.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- 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.
- Eliminez 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.

## Généralités

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.

## Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site '[www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl)'.

Symptom	Cause possible	Solution
Les signes s'affichent à la mise en marche.	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.	Ceci est causé par la répartition de la puissance entre la zone avant et la zone arrière. 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. 9 et 10).

## PANNES

Symptom	Cause possible	Solution
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Appuyez sur la touche - ou + de minuteur quelconque pour arrêter le signal sonore.
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 électrique.
Seul un côté fonctionne.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Bip continu.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
La plaque de cuisson s'éteint sans raison.	Vous avez appuyé par inadvertance sur la touche marche/arrêt.	Rallumez la plaque de cuisson.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et F1, F2, F3, F4, F5, F6 ou F8 apparaît.	La connexion électronique fonctionne mal (détecteur de température est defect).	Contactez le service après-vente.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas, l'information <b>07</b> ou <b>0</b> apparaît.	La plaque de cuisson est verrouillée.	Voir page 13 et 14 ; 'Sécurité enfant'.
La plaque de cuisson s'éteint pendant l'utilisation et un bip est émis chaque 10 secondes.	Quelque chose a débordé ou un objet se trouve sur le panneau de commande.	Nettoyez la plaque de cuisson ou retirez l'objet puis continuez à cuisiner.
Une série de petit <b>—</b> ou F7 apparaît.	Les connexions électroniques sont chaudes.	Voir le chapitre 'Installation'.
Code de panne F0.	La température ambiante est trop basse.	Chauffez l'environnement.
Code de panne F9.	Le voltage est trop bas.	Vérifiez le branchement électrique.

## Les points qui méritent votre attention

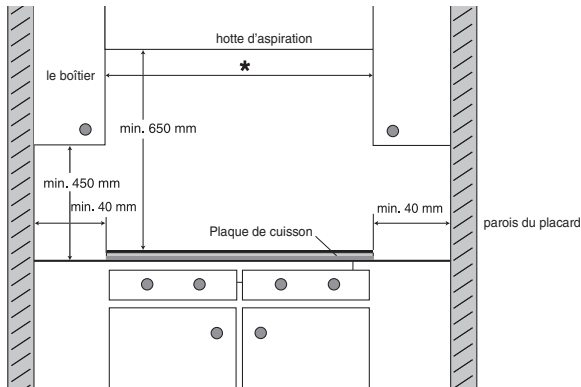
### Mésures de sécurité

- 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 raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- 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

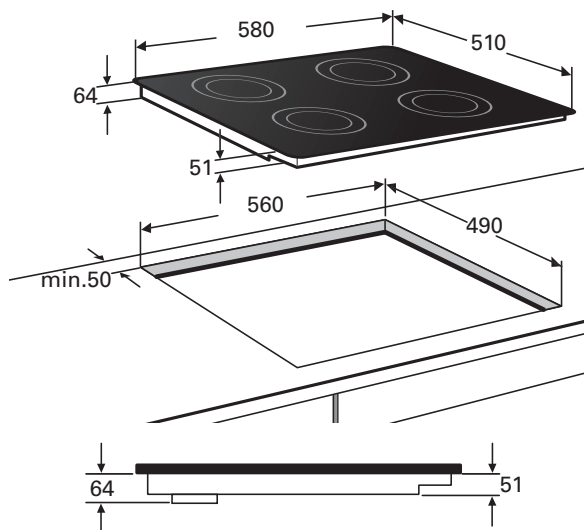
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

\* T302ZT min. 600 mm



## Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.



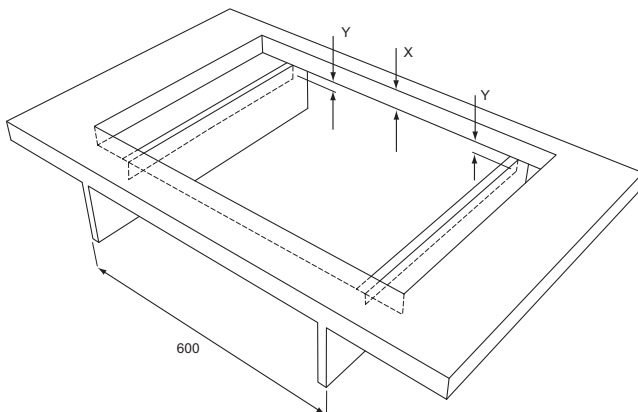
Lorsque vous utilisez un meuble de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 51 mm, vous devez faire une entaille de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.

*Dimensions d'encastrement*

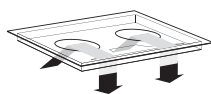
*dans la masse*

$x < 51 \text{ mm} : y = 51 \text{ mm} - x$

$x \geq 51 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$

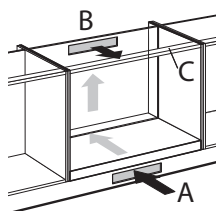


# INSTALLATION



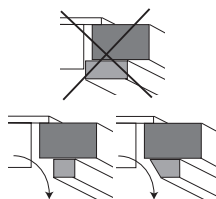
## Ventilation

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.



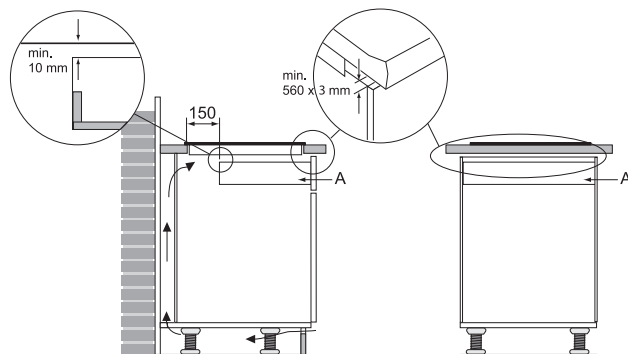
## Encastrer au-dessus d'un four ou d'un tiroir ou d'un panneau fixe

La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm<sup>2</sup>). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.



Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

Les ouvertures de ventilation situées sur la face inférieure de l'appareil ne doivent pas être bouchées par un tiroir. S'il y a un tiroir, une fente d'une largeur au moins égale à celle de l'appareil doit être pratiquée sur la paroi avant du tiroir. Un espace de 10 mm au moins doit être laissé entre le tiroir A et la plaque de cuisson.

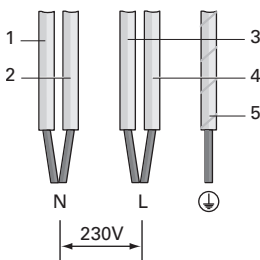




## Branchement électrique

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation. Le câble d'alimentation est livré standard avec le câble bleu relié au câble brun et le câble gris relié au câble noir. **Vous devez dans la plupart des cas enlever ces connexions entre les câbles.**

1. bleu
2. brun
3. gris
4. noir
5. jaune/vert

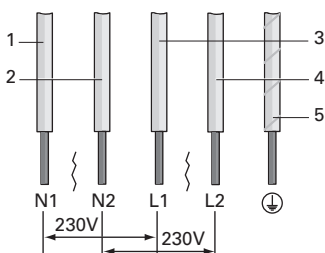


### **Branchement à 2 phase**

**2 phase + 2 neutre 2 2N a.c. 230 V**

**Enlever ces connexions entre les câbles.**

L'installation électrique de votre domicile doit être munie d'un fusible 16 A.

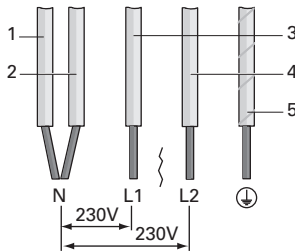


1. branchement sur le neutre N1 (bleu)
2. branchement sur le neutre N2 (brun)
3. branchement sur la phase L1 (gris)
4. branchement sur la phase L2 (noir)

## 2 phase + 1 neutre 2 2N a.c. 400 V

**Enlever le connexion entre les câbles gris et noir.**

L'installation électrique de votre domicile doit être munie d'un fusible 16 A.



1. + 2. branchement sur le neutre N (bleu et brun)
3. branchement sur la phase L1 (gris)
4. branchement sur la phase L2 (noir)



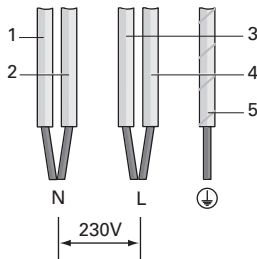
**Ne brancher pas la troisième phase !**

Le branchements qui dévie sont possible :

### Branchement à 1 phase

#### 1 phase + 1 neutre 1N a.c. 230 V

L'installation électrique de votre domicile doit être munie d'un fusible 32 A.



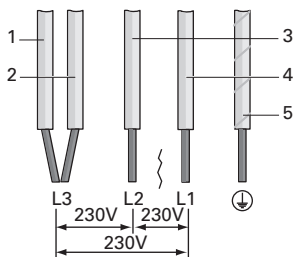
1. + 2. branchement sur le neutre N (bleu et brun)
3. + 4. branchement sur la phase L (gris et noir)

## Branchement à 3 phase

### 3 phases sans neutre 3 a.c. 230 V

#### Enlever le connexion entre les câbles gris et noir.

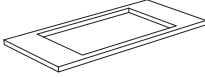
L'installation électrique de votre domicile doit être munie d'un fusible 16 A.



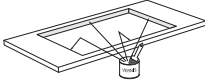
- 4. branchement sur la phase L1 (noir)
- 3. branchement sur la phase L2 (gris)
- 1. + 2. branchement sur la phase L3 (bleu et brun)

# INSTALLATION

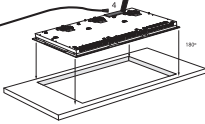
## Encastrement



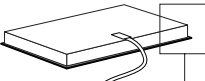
Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.



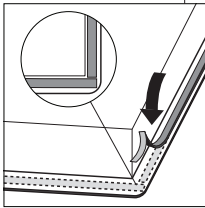
Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.



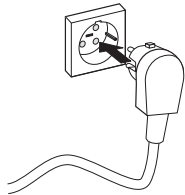
Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.



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



Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.



Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.

# INSTALLATION

## Données techniques

Ces appareils sont conformes aux directives de la CE.

<b>Type de plaque de cuisson</b>	<b>T302ZT</b>
Induction	x
Branchement	230V - 50Hz
Puissance maximale zones de cuisson	
À gauche à l'avant	2,3 kW (Ø210)
À gauche à l'arrière	2,3 kW (Ø180)
À droite à l'arrière	2,3 kW (Ø210)
À droite à l'avant	2,0 kW (Ø160)
Puissance connectée	
L1	3600 W
L2	3600 W
Puissance connectée totale	7200 W
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil longueur x largeur	580 x 510 mm
Profondeur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	51 / 64 mm
Dimensions évidement longueur x largeur	560 x 490 mm
Espace minimum entre évidement et paroi arrière	50 mm
Espace minimum entre évidement et paroi latérale	40 mm

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

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

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.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit 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.

# INHALTSVERZEICHNIS

## ***Ihr Induktionskochfeld***

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	5

## ***Sicherheit***

Temperatursicherung	6
Begrenzung der Kochdauer	6
Schutz bei Überkochen	7
Überhitzungssicherung	7

## ***Gebrauch***

Funktion der Berührungstasten	8
Induktionskochen	8
Funktionsweise der Induktion	9
Töpfe	9

## ***Bedienung***

Einschalten und Einstellen der Leistung	11
Ausschalten	11
Restwärme-Anzeige	11
Boost	11
Leistungsstufen	12
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	12
Timer	12
Kindersicherung	13

## ***Kochen***

Gesund kochen	15
Kochstufe	15

## ***Pflege***

Reinigen	17
----------	----

## ***Störungen***

Allgemein	18
Störungstabelle	18

## ***Installation***

Worauf Sie achten müssen	20
Elektro Anschluss	23
Einbau	26
Technische Daten	27

## ***Umweltaspekte***

Entsorgung von Verpackung und Gerät	28
-------------------------------------	----

## *Einführung*

---

Dieses Induktionskochfeld wurde für echte Hobbyköche entwickelt. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist komfortabel, da das Kochfeld schnell reagiert und auf eine sehr geringe Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung können Speisen sehr schnell zum Kochen gebracht werden. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen sorgen auch für Komfort beim Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich von der Arbeit mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Erzeugung von Hitze verwendet. Dies bedeutet, dass Sie nicht einfach jede Art von Topf verwenden können. Im Kapitel "Töpfe" finden Sie weitere Informationen hierzu.

Für höchste Sicherheit verfügt das Induktionskochfeld über mehrere Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Induktionskochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

**Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.**

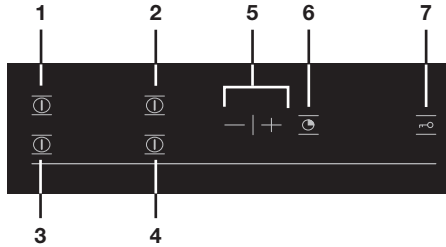
Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigefügte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Kochspass!



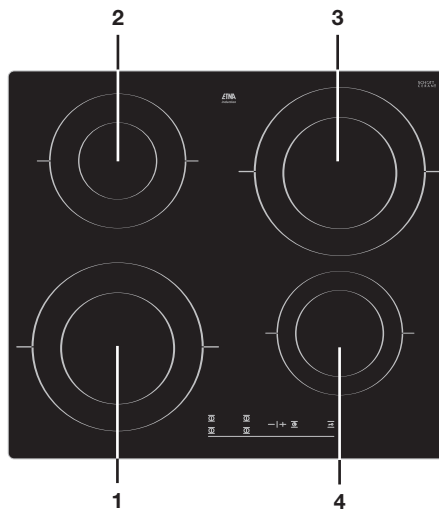
# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienfeld



1. Taste Ein/Aus für Kochzone hinten links
2. Taste Ein/Aus für Kochzone hinten rechts
3. Taste Ein/Aus für Kochzone vorne links
4. Taste Ein/Aus für Kochzone vorne rechts
5. Taste - und + für Einstellen der Leistung/des Timers
6. Timertaste
7. Kindersicherung

## Beschreibung



1. Kochzone vorne links Ø 210 2,3 kW
2. Kochzone hinten links Ø 180 2,3 kW
3. Kochzone hinten rechts Ø 210 2,3 kW
4. Kochzone vorne rechts Ø 160 2,0 kW

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

### Temperatursicherung

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser Sensor kontrolliert ununterbrochen die Temperatur des Topfbodens und der Teile des Kochfelds, um jedes Risiko von Überhitzung, etwa durch einen "trockengekochten" Topf, auszuschalten. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt, oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

### Begrenzung der Kochdauer



- Wenn eine Kochzone für eine ungewöhnlich lange Zeit eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der gewählten Kochleistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:


Kochstufe	Automatisch ausgeschaltet nach:
1	10 Uhr
2	5 Uhr
3	5 Uhr
4	4 Uhr
5	4 Uhr
6	3 Uhr
7	3 Uhr
8	2 Uhr
9	2 Uhr
b	1 Uhr

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

- Nach dem Ablauf der Obengenannten Zeit erscheint eine 'A' im Display der Kochzone. Ein akustisches Signal ertönt während 2 Minuten. Auf dem Display bleibt 'A' stehen, bis Sie auf eine beliebige Taste drücken.

## Schutz bei Überkochen

Das Gerät besitzt einen Schutz bei Überkochen.

- Es ertönt ein Signalton und das Symbol  erscheint auf dem Display. Das Gerät schaltet sich automatisch aus. Dies kann eine der folgenden Ursachen haben:
  - Überkochen, wobei die Bedientasten bedeckt werden;
  - Ein nasses Tuch auf den Tasten;
  - Metallgegenstände auf einer Kochzone.
- Reinigen Sie das Gerät oder entfernen Sie den Metallgegenstand.

## Überhitzungssicherung

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

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

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

- das Kochfeld wird die zugeführte Leistung etwas reduzieren (das ist bei den Kochstufen in den Displays nicht sichtbar);
- wenn das nicht hilft, schaltet das Kochfeld die Leistung ab. In die Displays erscheint eine Reihe von Strichelchen.

Sobald die Kochzone(n) genug abgekühlt ist (sind), verschwinden die Strichelchen und die Kochzonen bleiben ausgeschaltet.



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

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

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

## Funktion der Berührungstasten

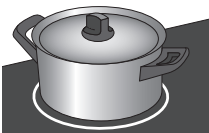
An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Das Kochfeld darf nicht mit anderen Gegenständen bedient werden; schalten Sie es z. B. nicht ein, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

## Induktionskochen

### **Induktionskochen ist schnell**

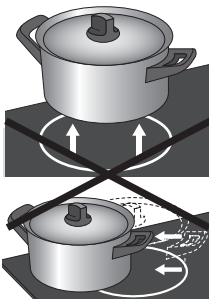
- Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



*Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.*

### **Die Leistung passt sich an**

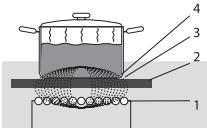
- Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis das Gericht im Topf den Siedepunkt erreicht.



### **Achtung**

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

## Funktionsweise der 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.

In dem Gerät wird ein magnetisches Feld errichtet. Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf eine Kochzone gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erhitzt den Topfboden.

### Komfortabel

Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Auf der niedrigsten Stufe können Sie beispielsweise Schokolade direkt in der Pfanne schmelzen oder Gerichte/Zutaten im Wasserbad erwärmen.

### Schnell

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfelds können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Garen dauert genauso lange wie auf einem anderen Kochfeld.

### Sauber

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

### Sicher

Die Hitze wird in dem Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird daher nicht heißer als der Topf. Dadurch bleibt die Kochzone etwas kühler als etwa ein keramisches Kochfeld oder ein Gasbrenner. Nach dem Wegnehmen des Topfes kühlt die Kochzone schnell ab.

## Töpfe



Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

### Achtung

- 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.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem "ClassInduction" Gütezeichen.



## **Tip**

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

<b>Geeignet</b>	<b>Nicht geeignet</b>
Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



## **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.

## **Topf-Mindestdurchmesser**

Der Topf-Mindestdurchmesser 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.

## **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.

## Einschalten und Einstellen der Leistung

Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden. Es gibt auch noch Stufe 'Boost' (Symbol 'P' im Display).



- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus.  
*Im Display der Kochzone erscheint '0'. Wenn Sie keine Kochleistung eingeben, schaltet sich das Kochfeld nach einigen Sekunden automatisch aus.*
- Drücken Sie die + oder - Taste und stellen Sie die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).



### Tip

Sie können die - oder + Taste gedrückt halten, um die gewünschte Leistung schneller einzustellen.

## Ausschalten

Drücken Sie wieder die Taste Ein/Aus.

## Restwärme-Anzeige



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

## Boost

'Boost' können Sie dafür verwenden, für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Energie zu kochen. Zum Beispiel, wenn Sie Wasser zum Kochen bringen möchten. Diese Stufe ist zu hoch zum Erhitzen von Butter oder Milch bzw. zum Auftauen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung gesenkt.

### Boost einschalten

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus.  
*Im Display der Kochzone erscheint '0'.*
- Drücken Sie einmal die - Taste um sofort 'Boost' zu wählen.



## Leistungsstufen

Die Leistung kann, abhängig vom Durchmesser der Zone, von 50 bis 2300 Watt eingestellt werden. Siehe nachfolgende Tabelle.

Durchmesser	Leistung
Ø 160 mm	50 - 2000 W
Ø 180 mm	50 - 2300 W
Ø 210 mm	50 - 2300 W

## Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen werden durch einen Generator gesteuert. Vorteil dabei ist, dass für jede Kochzone eine hohe Leistung erzielt werden kann. Dies ist ideal zum schnellen Kochen von Speisen und Flüssigkeiten, zum Frittieren oder zum Anbraten großer Mengen.
- Der Generator verteilt die Leistung auf beide Felder. Bis zu Stufe 5 hat dies keine Auswirkungen. Ab Stufe 6 wird die Leistung des anderen Kochfeldes automatisch begrenzt.
- Wenn Sie eins der beiden Felder auf eine höhere Stufe einstellen möchten, müssen Sie erst das andere Feld niedriger schalten
- Maximale Kombinationen

Zone 1	5	9	P
Zone 2	P	9	5

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

## Timer

Mit dem Timer können Sie eines der Kochfelder automatisch ausschalten; das Kochfeld muss jedoch eingeschaltet sein! Die 4 Timers können gleichzeitig gebraucht werden.

- Mit der Timertaste können Sie das Kochfeld wählen, das ausgeschaltet werden soll. Ein Lämpchen zeigt das Kochfeld an, an das der Timer gekoppelt wird oder werden kann.
- Drücken Sie mehrmals auf die Timertaste, um das richtige Feld auszuwählen. Der Timer kann an ein beliebiges Feld gekoppelt werden.



## Verwendung des Timers



- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Schalten Sie das Kochfeld (das Sie automatisch ausschalten möchten) mit der Taste Ein/Aus ein.
- Drücken Sie so lange auf die Timertaste, bis das betreffende Kochfeld ausgewählt ist.
- Stellen Sie ein Zeitdauer ein (0-99 Min.) mit der + und - Taste des Timers.

*Die Anzeige auf dem Display leuchtet auf.*

- Sie können während des Kochens die Kochdauer jederzeit ändern, indem Sie die Tasten + oder - des Timers benutzen. Nachdem die von Ihnen eingestellte Zeit verstrichen ist, wird das Kochfeld ausgeschaltet und es ertönt ein Signalton. Sie können diesen Ton ausschalten durch Betätigung der + oder - Taste des Timers. Die letzte Minute der eingestellten Zeit wird in Sekunden angegeben

## Der Timer ausschalten

- Drücken Sie die Timertaste um der Timer zu wählen. Drücken Sie gleichzeitig die Taste - und + bis den Timer ausgeschaltet ist.

## Kindersicherung

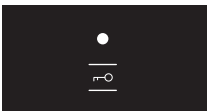
Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet worden, womit Sie das Gerat verriegeln können:

- Wenn das Gerat ausgeschaltet ist (hinsichtlich Reinigung oder um nicht gemeintes Einschalten von Kinder zu verhüten).
- Oder während dem Kochen (die Kochzonen bleiben eingeschaltet und die gewählte Stufen ändern nicht).

Falls die Kindersicherung eingeschaltet wird während dem Kochen, sind die Tasten Ein/Aus noch zu bedienen aus Sicherheitsgründen. Vergessen Sie nicht die Tastatur zu entriegeln bevor Sie es aufs neue benutzen.


## Kindersicherung einschalten


- Drücken Sie die Kindersicherungstaste (etwa 5 Sek.) bis das Lämpchen über der Taste leuchtet und Sie einen Signalton hören.  
*Die Kindersicherung ist eingeschaltet.*





### Gesperrtes Kochfeld in Betrieb

Auf dem Display erscheinen abwechselnd das Symbol  und die eingestellte Leistung des betreffenden Kochfeldes. Wenn Sie eine Taste des eingeschalteten Kochfeldes bedienen, leuchtet das Lämpchen über der Taste der Kindersicherung einige Sekunden auf. Aus Sicherheitsgründen können Sie das Kochfeld jedoch noch mit der Taste Ein/Aus abschalten.

Wenn Sie eine Taste eines nicht eingeschalteten Kochfeldes bedienen, leuchten das Symbol  und das Lämpchen über der Taste der Kindersicherung ein paar Sekunden auf.

### Kindersicherung ausschalten

- Drücken Sie die Kindersicherungstaste (etwa 5 Sek.) bis das Lämpchen über der Taste erlischt. Sie hören zwei Signaltöne.  
*Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.*



### Tip

Wenn alle Zonen ausgeschaltet sind, können Sie alle Zonen für eine Minute sperren, indem Sie kurz auf die Kindersicherungstaste drücken. Während dieser Sperrzeit können die Zonen nicht eingeschaltet werden. Dies ist beispielsweise für die Reinigung der Kochplatte nützlich.

## Gesund kochen

### Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten empfiehlt Pelgrim, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freiwerden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Olivenöl extra vergine	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

## Kochstufe

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

### Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:

- Schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

### Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Gare Kartoffeln braten;
- Fritieren.

**Verwenden Sie Stufe 7 für:**

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck oder Schinken;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

**Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:**

- Durchkochen von Gerichten;
- Garen von grossen Mengen;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

**Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:**

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

## Reinigen

### **Tip**

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### **Tägliche Reinigung**

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

### **Hartnäckige Flecken**

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.



### **Niemals verwenden**

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

# STÖRUNGEN

## Allgemein

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.

## Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Induktionskochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)'.

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. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Dies wird durch die Vernichtung der Leistung verursacht (Kochzone vorne und Kochzone hinten). Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	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 Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. (zvgl. die Seiten 9 und 10).

# STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Timer eingestellte Zeit ist verstrichen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf die - oder + Taste der Timer drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlschluss.	Überprüfen 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.
Nur eine Seite funktioniert.	Fehlschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Konstanter Signalton.	Fehlschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Das Kochfeld wird einfach ausgeschaltet.	Sie haben versehentlich auf den Ein-/Ausschaltknopf gedrückt.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display zeigt F1, F2, F3, F4, F5, F6 oder F8.	Die elektronische Regelung funktioniert schlecht (Temperatur Sensor defekt).	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display zeigt <b>07</b> oder <b>0</b> .	Die Kochplatte ist gesperrt.	Siehe Seite 13 und 14; Kindersicherung.
Die Kochplatte schaltet sich während der Benutzung aus und Sie hören jeder 10 Minuten ein Signalton.	Es ist etwas übergekocht oder es liegt ein Gegenstand auf der Kochzone.	Reinigen Sie die Kochplatte oder entfernen Sie den Gegenstand und kochen Sie weiter.
Eine Reihe kleiner <b>—</b> oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Regelungen sind warm geworden.	Siehe Kapitel 'Installation'.
Fehlercode F0.	Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	Erhitzen Sie die Umgebung.
Fehlercode F9.	Spannung zu niedrig.	Elektroanschluss prüfen.

## Worauf Sie achten müssen

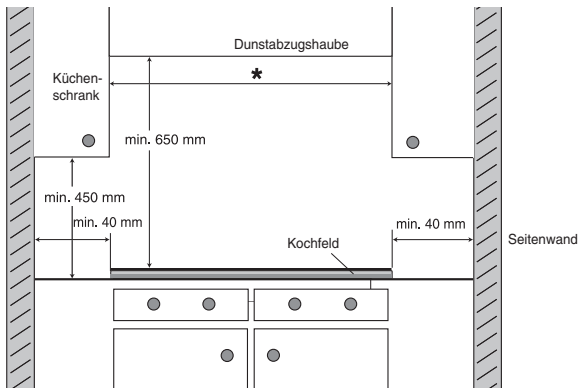
### **Sicherheitsvorschrift Installation**

- 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 soll frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, sorgen Sie dafür, dass ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung angebracht ist.
- Die Arbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, muss flach sein.
- 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 freier Platz**

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

\* T302ZT min. 600 mm

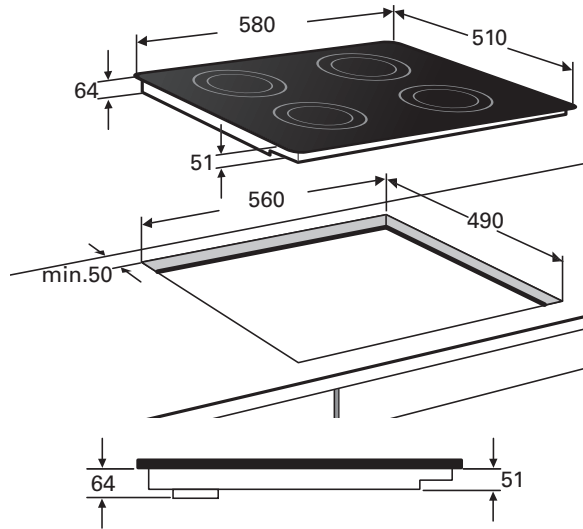




# INSTALLATION

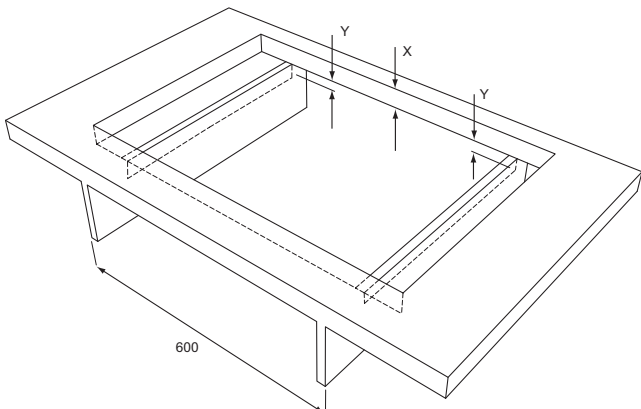
## Einbaumaße

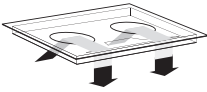
In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.



Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 51 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.

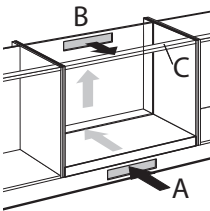
*Einbaumaße im Korpus*  
 $x < 51 \text{ mm}$ :  $y = 51 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 51 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$





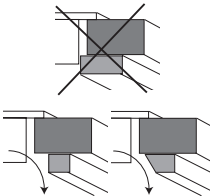
## Belüftung

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. Bei einer unzureichenden Luftumwälzung schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus.



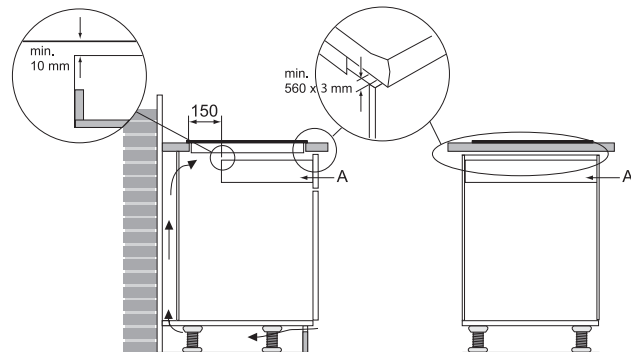
## Einbau oberhalb eines Ofens, einer Schublade oder einer festen Blende

Die Belüftung geschieht über die Leiste (A) und die Rückseite des Schrankes (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (mind. 100 cm<sup>2</sup>) aus. Die Luftzufuhr A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, eine andere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.



Sorgen Sie dafür, dass die Querlatte die Luftdurchfuhr nicht behindert. Hobeln oder sägen Sie die Querlatte C wenn nötig sauber ab.

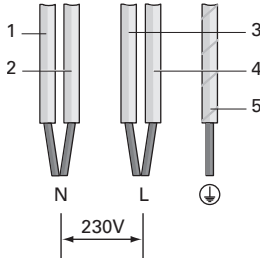
Eine Schublade darf die Ventilationsöffnungen an der Unterseite des Gerätes nicht verschließen. Bei einer Schublade muss an der Vorderseite ein Spalt angebracht werden, der mindestens so breit wie das Gerät ist. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss mindestens 10 mm betragen.



## Elektro Anschluss

1. blau
2. braun
3. grau
4. schwarz
5. gelb/grün

Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel geliefert. Das Kabel hat standardmäßig eine Verbindung zwischen der braunen und der blauen sowie der grauen und der schwarzen Ader. **In den meisten Fällen müssen Sie diese Verbindungen entfernen.**

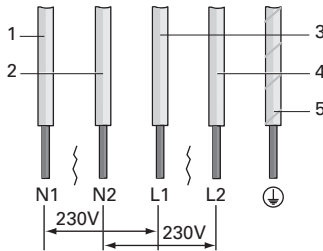


### **2 Phasenanschluß**

**2 Phase + 2 Nulleiter 2 2N a.c. 230 V**

**Entfernen Sie die Verbindungen.**

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von 16 A ausgestattet sein.

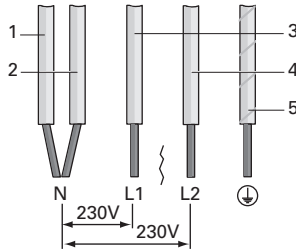


1. Nullanschluß N1 (blau)
2. Nullanschluß N2 (braun)
3. Phasenanschluß L1 (grau)
4. Phasenanschluß L2 (schwarz)

## 2 Phase + 1 Nulleiter 2 2N a.c. 400 V

**Entfernen die die Verbindungen zwischen grau und schwarz.**

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von 16 A ausgestattet sein.



1. + 2. Nullanschluß N (blau mit braun)

3. Phasenanschluß L1 (grau)

4. Phasenanschluß L2 (schwarz)



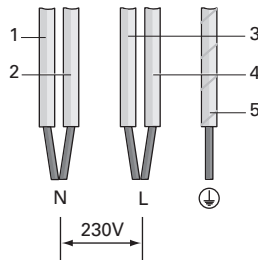
**Dritter Phase nicht anschließen.**

Folgende abweichende Anschlüsse sind auch möglich:

### 1 Phasenanschluß

#### 1 Phase + 1 Nulleiter 1N a.c. 230 V

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von 32 A ausgestattet sein.



1. + 2. Nullanschluß N (blau mit braun)

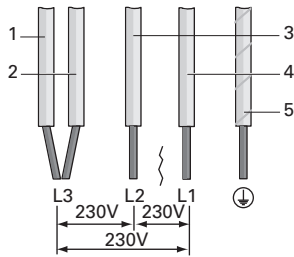
3. + 4. Phasenanschluß L (grau mit schwarz)

## 3 Phasenanschluß

### 3 Phasen ohne Nulleiter 3 a.c. 230 V

Entfernen die die Verbindungen zwischen grau und schwarz.

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von 16 A ausgestattet sein.



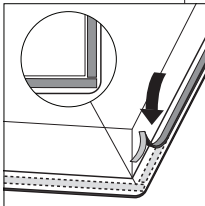
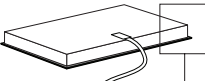
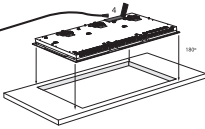
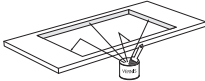
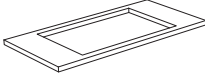
4. Phasenanschluß L1 (schwarz)

3. Phasenanschluß L2 (grau)

1. + 2. Phasenanschluß L3 (blau mit braun)

# INSTALLATION

## Einbau



Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen, im Hinblick auf Abmessungen und Belüftung.

Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

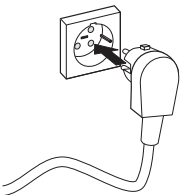
Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens 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.

Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.

Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.

Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder lzeigt einen Fehlercode im Display.



## ***Technische Daten***

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

<b>Kochfeldtyp</b>	<b>T302ZT</b>
Induktion	x
Anschluss	230V - 50Hz
Maximale Kochzonenleistung	
Vorne links	2,3 kW (Ø210)
Hinten links	2,3 kW (Ø180)
Hinten rechts	2,3 kW (Ø210)
Vorne rechts	2,0 kW (Ø160)
Anschlusswert	
L1	3600 W
L2	3600 W
Gesamtanschlusswert	7200 W
(Einbau-) Maße	
Gerätelänge x -breite	580 x 510 mm
Einbautiefe ab Oberkante Arbeitsplatte	51 / 64 mm
Sägemaß Länge x Breite	560 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	50 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm

## Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Sie erhalten Informationen hierzu bei den zuständigen Behörden.

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, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, 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.



---

# CONTENTS

---

## ***Your induction hob***

Introduction	4
Control panel	5
Description	5

## ***Safety instructions***

Temperature safety	6
Cooking-time limiter	6
Protecting against boiling over	7
Overheating protection	7

## ***Use***

Using the touch controls	8
Induction cooking	8
How does induction work	9
Pans	9

## ***Operation***

Switching on the hob and setting the power	11
Switching off the hob	11
Residual warmth indicator	11
Boost	11
Power settings	12
Two cooking zones behind each other	12
Switch-off timer	12
Child lock	13

## ***Cooking***

Healthy cooking	15
Cooking settings	15

## ***Maintenance***

Cleaning	17
----------	----

## ***Faults***

General	18
Troubleshooting table	18

## ***Installation***

What you need to consider	20
Electrical connection	23
Building in	26
Technical details	27

## ***Environmental aspects***

Disposal of packaging and appliance	28
-------------------------------------	----

## *Introduction*

---

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

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

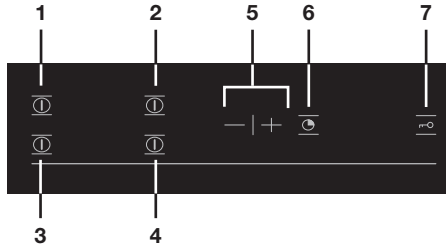
**Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.**

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

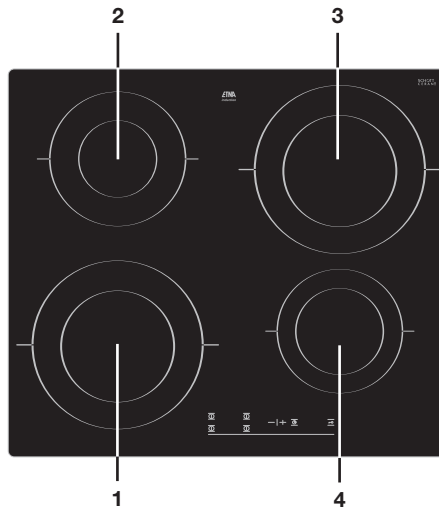
# YOUR INDUCTION HOB

## Control panel



1. On/Off button for cooking zone rear left
2. On/Off button for cooking zone rear right
3. On/Off button for cooking zone front left
4. On/Off button for cooking zone front right
5. - and + button for power cooking zones/timer
6. Timer button
7. Child lock

## Description



1. Cooking zone front left Ø 210 2,3 kW
2. Cooking zone rear left Ø 180 2,3 kW
3. Cooking zone rear right Ø 210 2,3 kW
4. Cooking zone front right Ø 160 2,0 kW

## Read the separate safety instructions before using the device!

### Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.

### Cooking-time limiter



- The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:


Setting	The cooking zone switches automatically off after:
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	4 hours
6	3 hours
7	3 hours
8	2 hours
9	2 hours
P	1 hour

The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

- In case of a cooking zone automatically switched off, the display of that cooking zone displays an “A”. You hear a beep signal for 2 minutes. “A” remains on the display until a random button is pressed.

## Protecting against boiling over

The appliance has a protection against boiling over.

- You will hear a beep signal and a symbol  appears on the display. The appliance automatically switches off. This can be for one of the following reasons:
  - Boiling over where the operating buttons are covered.
  - Damp cloth on the buttons.
  - Metallic object on the operating buttons.
- Clean the appliance or remove the metallic object.

## Overheating protection

The appliance may become overheated if:

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

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

- the hob will reduce the power supplied slightly (this is not visible in the cooking settings in the displays);
- if this does not help, the hob switch off and a series of dashes will appear in the displays.

As soon as the cooking zone(s) has/have cooled down sufficiently, the dashes disappear and the cooking zones remain switched off.



Prevent the overheating protection becoming activated by:

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

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

## Using the touch controls

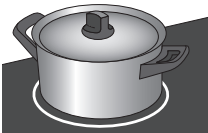
The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. The hob will not switch on when your pet walks over it.

## Induction cooking

### **Induction cooking is fast**

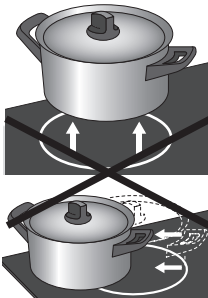
- To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



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

### **The power will be adjusted**

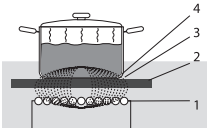
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



### **Attention**

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop. Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

## How does induction work



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

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

### Easy

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

### Fast

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

### Clean

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

### Safe

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

## Pans

### Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.

### Attention

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - a thick base (minimum 2.25 mm);
  - a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.





### Tip

You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

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



### Attention

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

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



### Attention

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

### 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.

### Pressure cookers

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



## Switching on the hob and setting the power

The power has 9 settings. There is also a 'boost' setting, which is indicated by a 'P' in the display.



- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the on/off button.  
*The display for this cooking zone will show '0.'. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after a few seconds.*
- Use the + button or the - button to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting (if it detects a pan).



### Tip

You can touch and hold the + or the - button to set the desired power faster.

## Switching off the hob

Touch and hold the on/off button to switch off the cooking zone immediately.

## Residual warmth indicator



A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. An 'H.' will blink in the display as long as the cooking zone is hot.

## Boost

The 'Boost' function is used to cook at maximum power for a short period of time (maximum 10 minutes). The power is reduced at the end of the maximum boost time. Only switch the hob on at setting boost if you want to boil water. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting.

### Switching on the boost function



- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the on/off button.  
*The display for this cooking zone will show '0'.*
- Touch the - button one time to choose the boost setting at once.

## Power settings

The power, depending on the diameter of the zone, is adjustable between 50 and 2300 Watts. See the table below.

Diameter	Power setting
Ø 160 mm	50 - 2000 W
Ø 180 mm	50 - 2300 W
Ø 210 mm	50 - 2300 W

## Two cooking zones behind each other

- Two cooking zones one in front of the other are operated by one generator. The advantage of this is that a high power level can be realised for a cooking zone. This is ideal for bringing food and liquids to the boil very quickly, for frying and for searing large quantities.
- The generator divides the power between both zones. Up until setting 5, this has no consequences. However, if a higher setting is used then the other cooking zone will automatically be restricted.
- If you set one of the zones to a higher level then you must first switch the other zone to a lower setting.
- Maximum combinations

1st zone	5	9	P
2nd zone	P	9	5

- Two cooking zones that are beside each other do not influence each other. You can set both cooking zones to a high setting at the same time.

## Switch-off timer

You can use the switch-off timer to switch off one of the cooking zones automatically. The timer can only be used for a cooking zone that is in operation. The 4 timers can be used together.

- Use the timer button to choose the cooking zone that must be switched off. A light indicates the cooking zone to which the timer is or can be linked.
- Press the timer button repeatedly to select the correct zone. The timer can be linked to an arbitrary cooking zone.

## Using the switch-off timer



- Put a pan on the cooking zone.
- Use the on/off button on the cooking zone (that you want to switch off automatically).
- Press the timer button repeatedly until the cooking zone required is selected.
- Set a time (0-99 minutes) with the + and - buttons of the timer.  
*The indicator on the display lights up.*
  - You can change the remaining cooking time at any moment during preparation by selecting the timer and using the + and - buttons of the timer.
- When the time you have set is over, the zone switches off and you will hear a beep signal. You can switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the - or + button of the timer. The last minute of the set time is given in seconds.

## Turning off the switch-off timer

- Select the timer you want to switch off. Press and hold the - and + button of the timer simultaneously to turn off the timer.

## Child lock

---

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

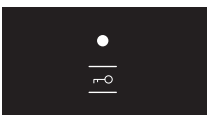
- when the hob is switched off (for cleaning the appliance or to prevent unintended switching on by children);
- or during cooking (the zones stay in operation and the level you have set in the displays will not change).

If the childproof lock is switched on during cooking, the on/off buttons still work for safety reasons. Don't forget to unlock the keypad before using it again.

## Switching on the child lock


- Press and hold the child lock button (for about 5 seconds) until the lamp above the button lights up and you hear a beep signal.


*The childlock is activated.*





### Locked cooking zone in operation

On the display the symbol  and the capacity being used by the cooking zone concerned are shown alternately. When you use a button from the cooking zone that is switched on, the lamp above the lock button will burn for a few seconds. For safety reasons you can still turn off the cooking zone using the on/off button.

When you use a button for a cooking zone that is not switched on, the symbol  is displayed and the lamp above the child lock button will come on for a few seconds.

### Switching off the child lock

- Press and hold the child lock button (for about seconds) until the lamp above the button goes off. You hear a double beep signal.  
*The childlock is deactivated.*



### Tip

You can use the child lock button to block all zones for 1 minute. During this time, the zones cannot be activated. This is convenient for cleaning the hob for example.

## Healthy cooking

### **Burning point of different types of oil**

To ensure your food is fried as healthily as possible, Gorenje+ recommends choosing the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

<b>Oil</b>	<b>Smoke point °C</b>
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Canola oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil	232 °C
Peanut oil	232 °C
Rice oil	255 °C
Olive oil	242 °C

## Cooking settings

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 setting 'boost' and setting 9 to:**

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

### **Use setting 8 to:**

- sear meats;
- fry flatfish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

**Use setting 7 to:**

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

**Use setting 6 and 5 to:**

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of breaded meat.

**Use settings 1-4 to:**

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melting chocolate;
- melting cheese.

## *Cleaning*

---

### **Tip**

Set the child lock before you start cleaning the hob.

### **Daily cleaning**

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to 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 agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



### **Never use**

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

# TROUBLESHOOTING

## General

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.

## Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	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 is 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.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. 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 on a cooking zone, 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 9 and 10.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by pressing the + or - button of the timer.



## TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
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.
The hob only works on one side.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Continuous beep.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
The hob simply switches off.	You accidentally touched a On/Off button.	Switch the hob back on.
The hob does not work and a fault code F1, F2, F3, F4, F5, F6 or F8 is displayed.	The electrical circuit works poorly (temperature sensor defect).	Contact the service department.
The hob does not work, the information <b>OL</b> or <b>LO</b> is displayed.	The hob is locked.	See page 13 and 14; Child lock.
The hob switches off during use and is beeping approximately every 10 seconds.	Something has boiled over or there is an object on the operating panel.	Clean the hob or remove the object and then continue cooking.
A series of small <b>—</b> or F7 is displayed.	The electronic circuits are warm.	See chapter on installation.
Error code F0.	Temperature of the environment is too low.	Increase the environmental temperature.
Error code F9.	Main voltage too low.	Check the electrical connections.

# INSTALLATION

## What you need to consider

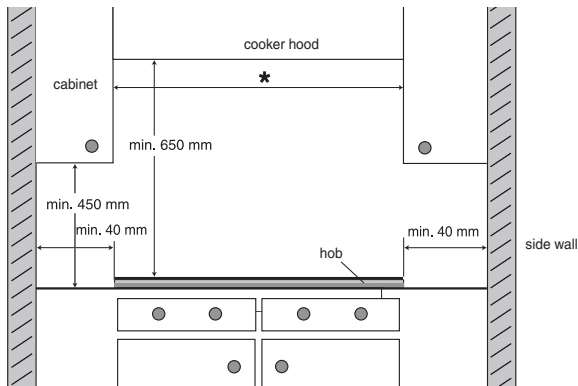
### Safety instructions for the installation

- 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.
- For the connection, use an approved cable (for example type HO7RR) in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- 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.

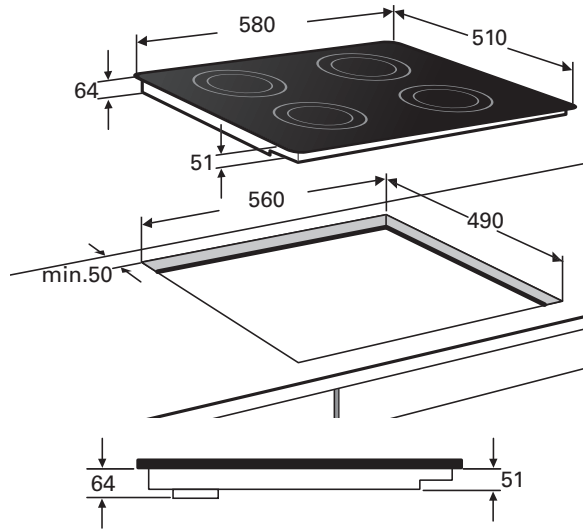
\* T302ZT min. 600 mm



# INSTALLATION

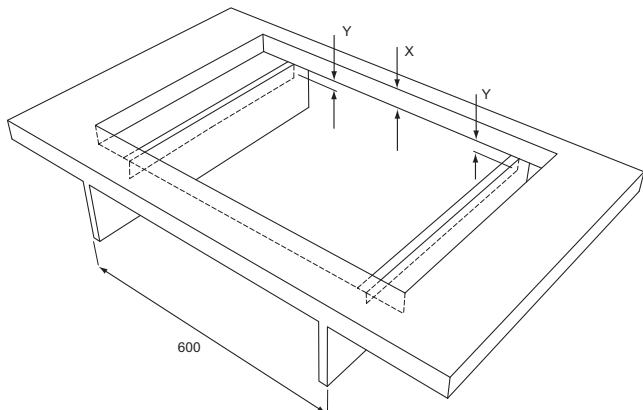
## Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.

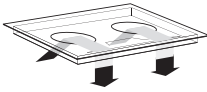


If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 51 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so the appliance is detached from the cupboard.

*Installation dimensions  
inside the cabinet*  
 $x < 51 \text{ mm}: y = 51 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 51 \text{ mm}: y = 0 \text{ mm}$

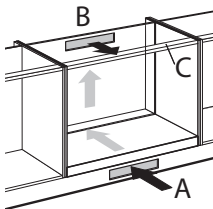


# INSTALLATION



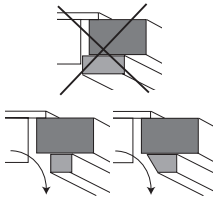
## Ventilation

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.



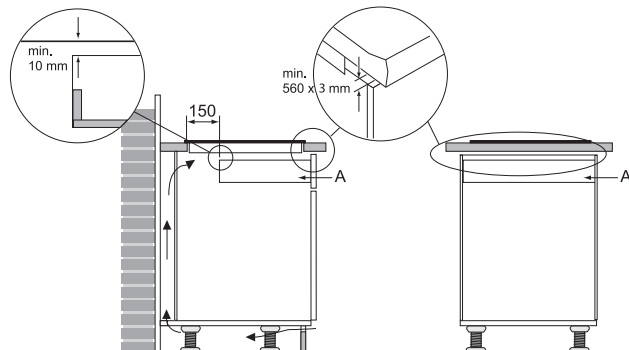
## Constructing above a load or an oven or fixed panel

Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm<sup>2</sup>). Air supply A is not necessary if there is another opening that can supply air together with opening B.



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

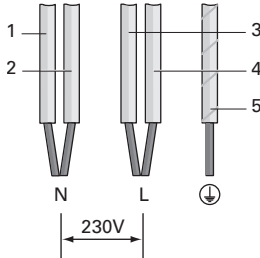
Do not allow a drawer to block the ventilation openings on the bottom of the appliance. If there is a drawer under the hob, a gap of at least the width of the hob should be made at the front. The distance between the drawer A and the hob should be at least 10 mm.



## Electrical connection

The appliance is delivered with a connection cable. As standard, the connection cable has a connection between the brown and blue wires and between the grey and black wires. **In most cases you should remove these connections.**

1. blue
2. brown
3. grey
4. black
5. yellow/green

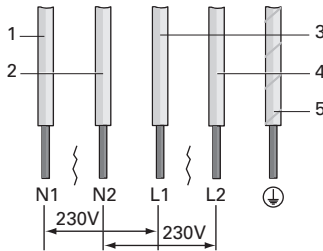


### **2 phase connection**

**2 line + 2 neutral 2 2N a.c. 230 V**

**Remove the connections.**

The fuse box in your home must be fitted with a 16 A fuse.



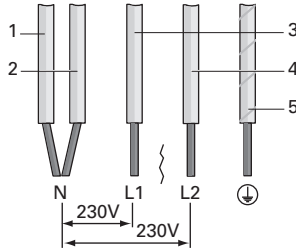
1. neutral connection N1 (blue)
2. neutral connection N2 (brown)
3. line connection L1 (grey)
4. line connection L2 (black)

# INSTALLATION

## 2 line + 1 neutral 2 2N a.c. 400 V

**Remove the connection between the grey and the black wire.**

The fuse box in your home must be fitted with a 16 A fuse.



1. + 2. neutral connection N (blue and brown)
3. line connection L1 (grey)
4. line connection L2 (black)



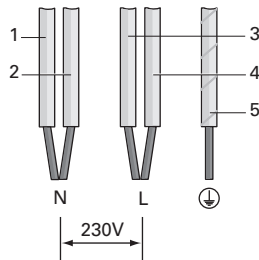
**Do not connect the 3rd phase!**

The next deviant connections are possible too:

## 1 phase connection

### 1 line + 1 neutral 1N a.c. 230 V

The fuse box in your home must be fitted with a 32 A fuse.



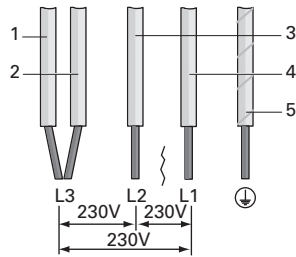
1. + 2. neutral connection N (blue and brown)
3. + 4. line connection L (grey and black)

## 3 phase connection

### 3 line without neutral 3 a.c. 230 V

**Remove the connection between the grey and the black wire.**

The fuse box in your home must be fitted with a 16 A fuse.



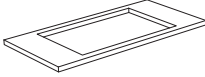
4. line connection L1 (black)

3. line connection L2 (grey)

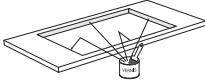
1. + 2. line connection L3 (blue and brown)

# INSTALLATION

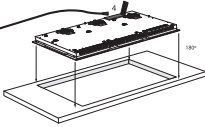
## Building in



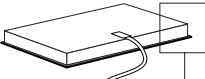
Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirement



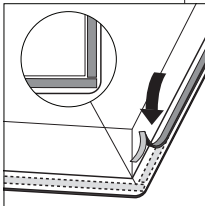
Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



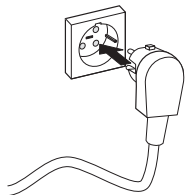
Lay the hob upside down on the worktop.



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.



Turn the hob over and lay it in the recess.



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.

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.



# INSTALLATION

## ***Technical details***

This appliance complies with all relevant CE directives.

<b>Hob type</b>	<b>T302ZT</b>
Induction	x
Connection	230V - 50Hz
Max. capacity cooking zones	
Front left	2,3 kW (Ø210)
Rear left	2,3 kW (Ø180)
Rear right	2,3 kW (Ø210)
Front right	2,0 kW (Ø160)
Connected load	
L1	3600 W
L2	3600 W
Total connected load	7200 W
Building in dimensions	
Appliance width x depth	580 x 510 mm
Build-in height from top of worktop	51 / 64 mm
Cut-out width x depth	560 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	50 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm

### Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

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

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

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