

GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

INDUCTIEKOOKPLAAT

T311FZT

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

INDUKTIONSKOCHFELT

INDUCTION HOB

NL

Handleiding

NL 3 - NL 30

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 30

DE

Anleitung

DE 3 - DE 30

EN

Manual

EN 3 - EN 30

**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	6

## ***Veiligheid***

Waar u op moet letten	7
Aansluiten en reparatie	7
Tijdens gebruik	7
Temperatuurbeveiliging	9
Kookduurbegrenzing	9

## ***Gebruik***

Werking van de aanraaktoetsen	10
Inductiekoken	10
Werking inductie	11
Inductiegeluiden	11
Pannen	12

## ***Bediening***

Inschakelen en vermogen instellen	14
Uitschakelen	14
Pandetectie	14
Restwarmte-indicatie	14
Boost	14
Twee achter elkaar liggende kookzones	15
Verbindingsfunctie	15
Kinderslot	16
Kooktimer	17

## ***Koken***

Gezond koken	18
Kookstanden	19

## ***Onderhoud***

Reinigen	20
----------	----

## ***Storingen***

Algemeen	21
Storingstabel	22

## ***Installatie***

Waar u op moet letten	23
Beluchting	25
Elektrische aansluiting	26
Inbouwen	29

## ***Milieuaspecten***

Afvoeren toestel en verpakking	30
--------------------------------	----

## *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.

De kookplaat heeft vier slider toetsen om het vermogen van de kookzones te regelen. Met een speciale verbindingstoets kunt u twee zones achter elkaar verbinden. Na activering van deze functie hebben beide zones dezelfde instellingen.

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. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

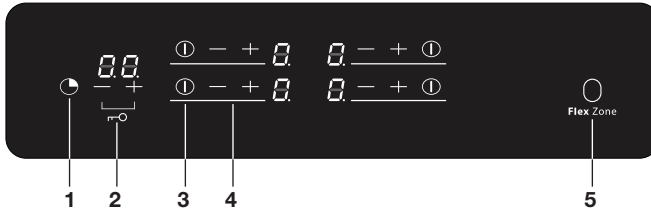
**Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

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

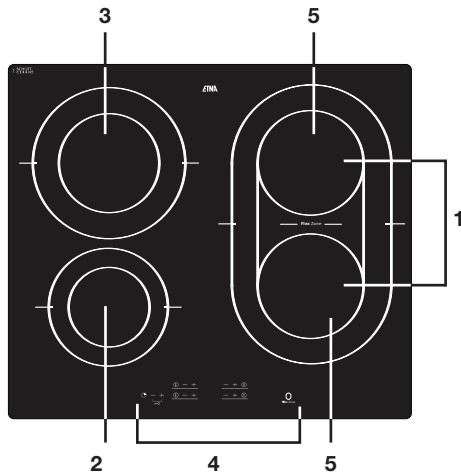


1. Timertoets
2. Kinderslot + functietoetsen timer
3. Aan-/uittoets per zone
4. Regeldoetsen kookstanden
5. Verbindingstoets Flex zone\*

\* Koppelt beide flex zone aan elkaar zodat deze als 1 kookzone zijn te bedienen.

# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Kookzone (flex zone) 50 - 3600 W
2. Kookzone (16 cm) 50 - 2200 W
3. Kookzone (21 cm) 50 - 3100 W
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone 50 - 2800 W

## Waar u op moet letten

- Inductiekoken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse beveiligingen zoals restwarmte-signalering en kookduurbegrenzing. Toch is er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.

## Aansluiten en reparatie

- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.

## Tijdens gebruik



- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op de kookplaat staan.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.

- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in een lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookplaat. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.



- Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display van de zone knippert met de ingestelde stand en de kookzone wordt niet ingeschakeld.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

## 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 automatisch verlaagd.

## Kookduurbegrenzing



- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking 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
p	5 minuten

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit. In het display verschijnt 'A'. Er klinkt gedurende 2 minuten een pieptoon.

## **Werking van de aanraaktoetsen**

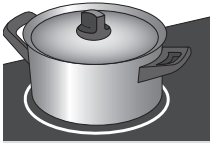
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wettens als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

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**

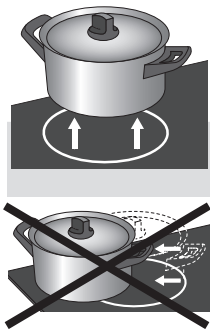
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

### **Het vermogen past zich aan**

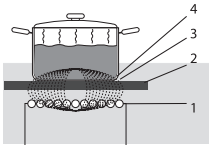
- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



### **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 even veel tijd als koken op een andere kookplaat.

### Schoon

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

### Veilig

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

## Inductiegeluiden

### Tikkend geluid

- Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

### Pan maakt geluid

- De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

## Ventilator maakt geluid

- Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

## 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 pannan geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannan	Aardewerk
Class Inductie	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannan	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannan	Koper
	Kunststof
	Aluminium



#### Let op!

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannan:

- 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**

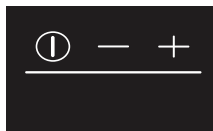
De minimale diameter van de panbodem bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

### **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 met 9 standen in te stellen. Deze kookplaat heeft tevens een 'boost' stand welke wordt aangegeven met een 'p' in het display.



- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.  
*Er klinkt een enkel geluidssignaal en in het display verschijnt naast de betreffende kookzone een '0'. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.*
- Druk op de - of + toets om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
  - Regel het vermogen met de - en + toetsen; druk op de + toets voor een hoger vermogen en op de - toets voor een lager vermogen.

## Uitschakelen

### **Eén kookzone uitschakelen**

*Een kookzone is ingeschakeld. Het display toont een vermogensinstelling tussen 1 en 9, of "P".*

- Druk op de aan-/uittoets.

## Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 11 en 12; "Pannen").

## Restwarmte-indicatie

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

## Boost (p)

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogen te koken.

**In de verbindingfunctie is de boostfunctie niet beschikbaar!**

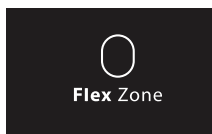


Stand 'p' is geschikt voor het aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdoeien.

### Twee achter elkaar liggende kookzones

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld.
- Dit heeft geen gevolgen tot aan instelling 9. Door de boostinstelling voor een van de kookzones te selecteren, wordt de andere kookzone echter automatisch naar een lagere stand geschakeld.
- Als een van de kookzones is ingesteld op boost en u wilt de andere zone instellen op 9 of boost, wordt de kookzone waarvoor boost is ingesteld, automatisch naar een lagere stand geschakeld.
- Twee kookzones naast elkaar beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones instellen op boost.

### Verbindingsfunctie

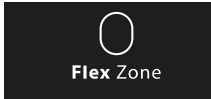


De verbindingsfunctie kan worden geactiveerd door op de verbindingstoets te drukken. Beide zones voor en achter hebben na het activeren van deze functie, dezelfde instellingen. De toetsen van de voorste zone werken niet. De instellingen kunnen alleen worden gewijzigd met de toetsen van de zone achter. Wanneer de timer actief is, zijn de timerindicatoren in het timerdisplay voor beide verbonden zones tegelijk aan. Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de zones in het midden bedekt.

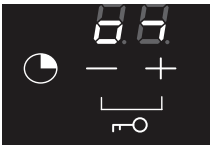
#### **De verbindingsfunctie activeren**

- Plaats een pan (of twee/drie pannen) op de flexzone.
- Raak de aan-/uittoets aan.  
*U hoort een kort geluidssignaal en op het display van zone rechts achter verschijnt "0." voor elke kookzone. Als er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.*
- Druk op de verbindingstoets.  
*De verbindingsindicator gaat aan en u ziet een verbindingssymbool op het voorste display.*





## Kinderslot



- Stel met de - en + toetsen van de achterste zone het vermogen in.
  - U kunt de verbonden zone aan een timer koppelen; in dit geval ziet u ook een timersymbool op het display.

### De verbindingfunctie deactiveren

- Druk nogmaals op de verbindingstoets.  
*De verbindingsindicator en het verbindingssymbool verdwijnen van het display. De kookzones zijn ingesteld op "0".*

Uw inductieplaat is uitgerust met een kinderslot, zodat u het apparaat kunt vergrendelen om het te reinigen of om te voorkomen dat het ongewenst wordt ingeschakeld door kinderen.

### Het kinderslot inschakelen

*De vergrendelfunctie kan in alle functies worden geactiveerd.*

- Raak gelijktijdig de - en + toets van de timer gedurende 3 seconden aan om het kinderslot in te schakelen.  
*Het kinderslot symbool verschijnt in de display. En er klinkt een enkele piep toon.*
- Raak gelijktijdig de - en + toets van de timer opnieuw gedurende 3 seconden aan om het kinderslot uit te schakelen.  
*Het kinderslot symbool verdwijnt uit het de display.*

### Vergrendelde kookzone in werking

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

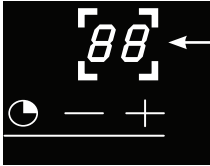


### Tip

Schakel het kinderslot in voor u de kookplaat reinigt, zodat u ze niet per vergissing inschakelt.



### **Uitschakeltimer**



Met de uitschakeltimer kunt u één van de kookzones automatisch uitschakelen.

Met de timer kunt u de kookzone kiezen die uitgeschakeld moet worden. De haak 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 eenmalig aan een willekeurige kookzone worden gekoppeld.

#### **De timer gebruiken**

1. Zet een pan op de kookzone.
2. Schakel de kookzone (die u automatisch wilt uitschakelen) in met de aan/uittoets.
3. Druk net zo vaak op de timertoets tot de betreffende kookzone is geselecteerd.
4. 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.

#### **Om de uitschakeltimer stop te zetten:**

- Druk op de timertoets om timer uit te schakelen

## 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 standen 1 tot 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.

# STORINGEN

## 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.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display licht op.	Normale werking.	Niets, de weergave verdwijnt na 30 seconden.
Slechts één zijde werkt. De zekering in de meterkast is defect. Continue piep.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting. Zie elektrische aansluiting (pag. 23).
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.	Nieuw apparaat.	Verwarm een pan vol water een half uur lang op elke zone
De kookplaat werkt niet en de displays op het bedieningspaneel blijven uit.	Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt een code F1, F2, F3 of F4.	De elektronische schakeling werkt slecht.	Neem contact op met de Servicedienst.
De kookplaat werkt niet, het kinderslot symbool verschijnt in de display.	De kookplaat is vergrendeld.	Zie hoofdstuk gebruik kinderbeveiliging.

## STORINGEN

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat schakelt uit tijdens het gebruik, er verschijnen 4 liggende streepjes.	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 of F0 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn warm geworden.	Zie hoofdstuk inbouw.
Foutcode F0	Pan is drooggekookt of te heet geworden.	Laat toestel afkoelen of kook op lagere stand verder.
Na het inschakelen van een kookzone blijft het display van het bedieningspaneel knipperen.	De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm (10 cm op kookzone van 16 cm).	Zie hoofdstuk pannen voor inductiekoken.
Foutcode F5 of F6	Toestel oververhit door onvoldoende ventilatie.	Controleer inbouwsituatie of neem contact op met Servicedienst.
De pannen maken lawaai tijdens het koken. Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.	Normaal voor sommige soorten pannen. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.	Afkoeling van de elektronica. Normale werking.	Niets.
Keramische glasplaat gebroken.	Voorwerp op gevallen.	Neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur.  <b>Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.</b>

## Waar u op moet letten

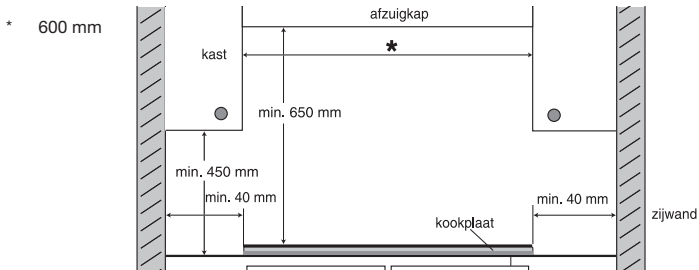
### Veiligheidsvoorschriften installatie

- 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.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RR) met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en 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.
- Als de aansluitkabel beschadigd is, mag deze uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of gekwalificeerde personen, anders kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan.
- 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.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.



### Ruimte rondom de kookplaat

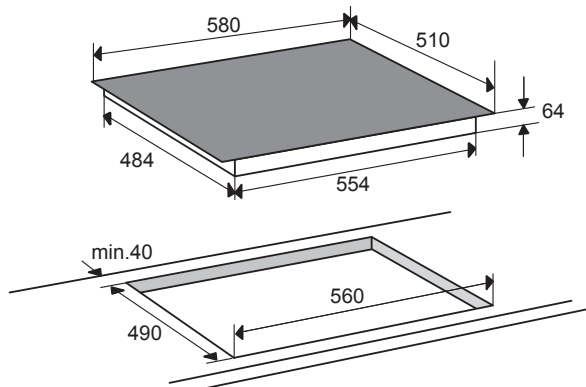
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.



# INSTALLATIE

## Inbouwmaten

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

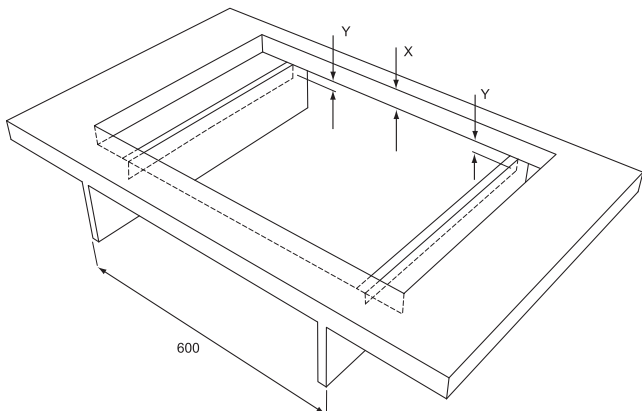


Wanneer de kookplaat groter is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 48 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

Inbouwmaten in de corpus

$x < 48 \text{ mm}$ :  $y = 48 \text{ mm} - x$

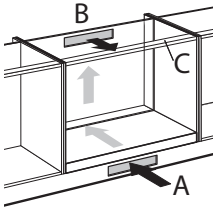
$x \geq 48 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$





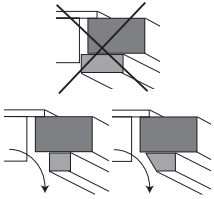
## Beluchting

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 is het toestel voorzien van uitblasoopeningen.



## 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.

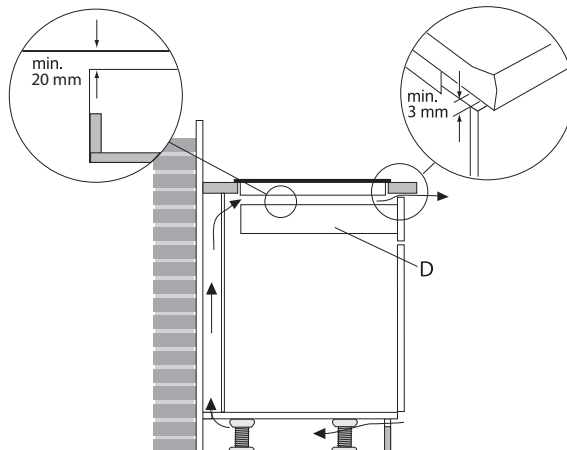


Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert.

Schaaf of zaag de traverselat C zonnodig schuin af.

## Zorg voor voldoende toevoer en afvoer van lucht.

- Maak een ventilatieopening aan de voorzijde van het keukenmeubel van minimaal de toestelbreedte en met een hoogte van minimaal 3 mm als het toestel boven een lade of plank wordt ingebouwd. Zorg voor een afstand van minimaal 20 mm tussen lade of plank 'D' en de kookplaat.
- Zorg voor een afstand van minimaal 60 mm tussen de lade of plank en de kookplaat als de ventilatieopening niet mogelijk is.

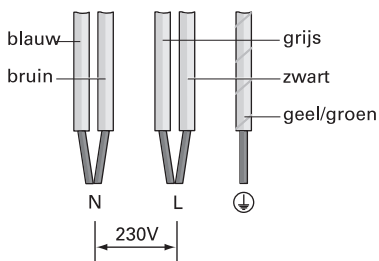


## Elektrische aansluiting

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.**

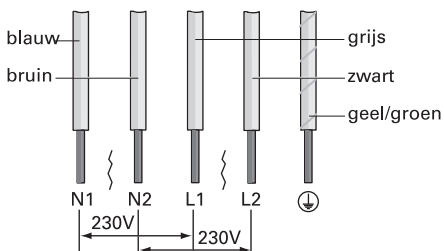


### **2 faseaansluiting**

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

Verwijder de doorverbindingen.

Uw groep moet gezekeerd zijn met 16 A.

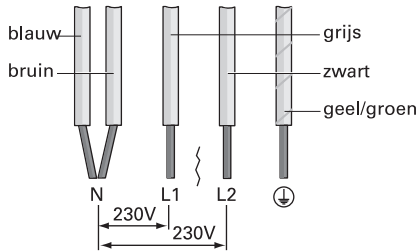


- nulaansluiting N1 (blauw)
- nulaansluiting N2 (bruin)
- faseaansluiting L1 (grijs)
- faseaansluiting L2 (zwart)

## 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.



- nulaansluiting N (blauw met bruin)
- faseaansluiting L1 (grijs)
- faseaansluiting L2 (zwart)



### 3e fase niet gebruiken

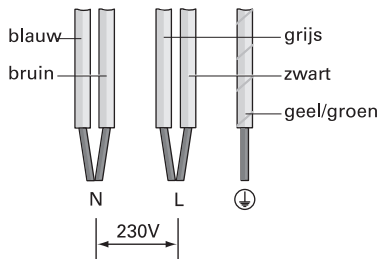
De volgende afwijkende aansluitingen zijn ook mogelijk:

### 1 faseaansluiting

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

Uw groep moet gezekeerd zijn met 32 A.

- nulaansluiting N (blauw met bruin)
- faseaansluiting L (grijs met zwart) Speciale aansluitingen:

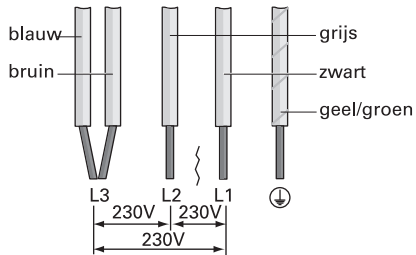


## 3 faseaansluiting

### 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.



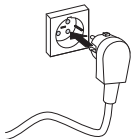
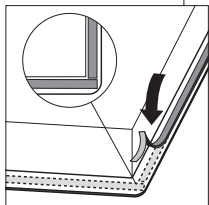
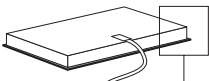
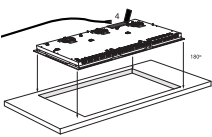
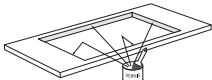
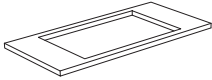
- faseaansluiting L1 (grijs)
- faseaansluiting L2 (zwart)
- faseaansluiting L3 (blauw met bruin)



**De wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.**

# 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 afdichtverniss, 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.

### 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.



**Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.**



#### **Conformiteitsverklaring**

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

# SOMMAIRE

## ***Uw table de cuisson à induction***

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

## ***Sécurité***

Ce qu'il faut savoir	7
Connexion et réparations	7
Durant l'utilisation	7
Sécurité anti-surchauffe	9
Limiteur de durée de cuisson	9

## ***Utilisation***

Fonctionnement des touches sensibles	10
La cuisson par induction	10
Fonctionnement de l'induction	11
Bruits liés à l'induction	11
Casseroles	12

## ***Commande***

Mise en marche et réglage de la puissance	14
Arrêt	14
Détection de casserole	14
Indicateur de chaleur résiduelle	14
Boost	14
Deux foyers placés l'un derrière l'autre	15
Fonction de liaison	15
Sécurité enfants	16
Minuteur	17

## ***Cuisson***

Pour une cuisine saine	18
Positions	19

## ***Entretien***

Nettoyage	20
-----------	----

## ***Pannes***

Généralités	21
Tableau des pannes	22

## ***Installation***

Ce qu'il faut savoir	23
Aération	25
Branchement électrique	26
Encastrement	29

## ***Environnement***

Élimination de l'appareil et de l'emballage	30
---	----

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Introduction

La présente table de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une table à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la table 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 foyers sont disposés de manière spacieuse pour augmenter le confort de cuisson.

Cuire sur une table à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson par 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 à ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée d'une sécurité anti-surchauffe et d'un indicateur de chaleur résiduelle qui signale quels foyers sont encore chauds.

La table de cuisson est dotée de quatre touches de type slider permettant de régler la puissance des foyers. Il est possible de lier deux foyers placés l'un derrière l'autre à l'aide d'une touche de liaison spéciale. Une fois cette fonction activée, ces deux foyers présentent les mêmes réglages.

Ce manuel décrit comment utiliser au mieux la table de cuisson à l'induction. En plus d'informations sur la commande, vous trouverez également des informations de base qui vous seront utiles pour vous servir de ce produit, des tableaux de cuisson ainsi que des conseils d'entretien.

**Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.**

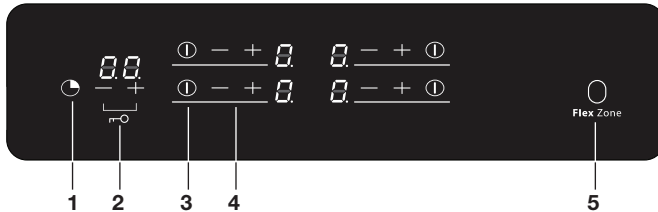
Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. **C'est pourquoi il vous faut coller la plaquette signalétique fournie séparément dans le cadre prévu à cet effet, au dos du manuel.** Cette plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires au service d'entretien pour répondre à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !



# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande

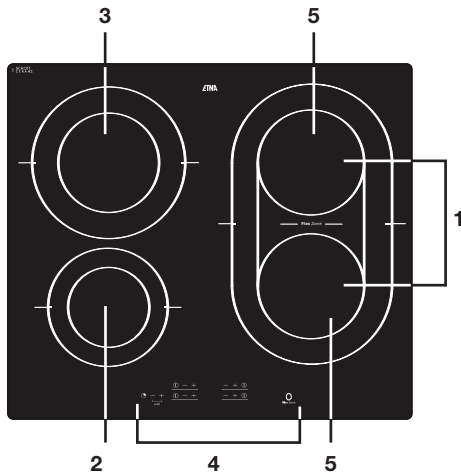


1. Touche du minuteur
2. Sécurité enfants + touches de fonction du minuteur
3. Touche marche/arrêt par foyer
4. Touches de réglage des positions
5. Touche de liaison Flex Zone\*

\* Relie les deux foyers flex ensemble afin de les utiliser comme un seul foyer.

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Description



1. Foyer (zone flex) 50 - 3600 W
2. Foyer (16 cm) 50 - 2200 W
3. Foyer (21 cm) 50 - 3100 W
4. Panneau de commande
5. Foyer 50 - 2800 W

## Ce qu'il faut savoir

- La cuisson par induction est extrêmement sûre. La table de cuisson est équipée de différents dispositifs de sécurité, tels qu'un indicateur de chaleur résiduelle et un limiteur de durée de cuisson. Pourtant, comme c'est le cas pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

## Connexion et réparations

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- N'ouvrez jamais vous-même le corps de l'appareil. Seul un technicien de service qualifié a le droit d'ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de commencer toute réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, soit, en cas de connexion électrique fixe, de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur.

## Durant l'utilisation



- **AVERTISSEMENT** : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisine à l'huile/la graisse sur une table de cuisson non surveillée est dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un tel incendie avec de l'eau ; éteignez l'appareil et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne laissez rien traîner sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. Il doit servir uniquement à préparer de la nourriture.
- Lors de la première utilisation de la table de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. C'est normal. Une aération suffit à éliminer cette odeur.
- N'oubliez pas que la chaleur se développera très rapidement si le foyer est réglé sur une position élevée. Restez toujours à côté d'un foyer réglé sur une position élevée.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Les ouvertures de ventilation doivent rester libres.
- Veillez à ce que le contenu des casseroles ne se dessèche pas. La table de cuisson est équipée d'une sécurité anti-surchauffe, mais la casserole peut devenir très chaude et s'abîmer. Les dommages dus à un dessèchement ne tombent pas sous le champ de la garantie.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.
- Respectez une distance de quelques centimètres entre le dessous de la table de cuisson et le contenu d'un tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans un tiroir situé sous la table de cuisson.
- Veillez à ce que les cordons des appareils électriques - comme celui d'un mixeur - ne touchent pas un foyer chaud.
- Les foyers deviennent très chauds pendant l'utilisation et le restent encore un moment après utilisation. Ne laissez pas de jeunes enfants près de la table de cuisson pendant et après la cuisson.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes peuvent incendier la hotte, même si celle-ci est éteinte.
- La plaque vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. Une cassure peut se produire si un pot à épices ou un objet pointu tombe sur la table de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques (moule, boîte à biscuits, couvercle de casserole ou couvert) sur la table de cuisson. Ceux-ci peuvent très rapidement devenir brûlants et provoquer des brûlures.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, etc.) de l'appareil. Porteurs de stimulateur cardiaque : consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.

- Des petits objets, tels qu'un faitout trop petit (plus petit que 12 cm), une fourchette ou une cuillère, ne sont pas identifiés par la table de cuisson comme étant un faitout. L'écran du foyer clignote en affichant la position réglée et le foyer ne s'allume pas.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

## **Sécurité anti-surchauffe**

- Chaque foyer est pourvu d'un capteur. Celui-ci contrôle sans interruption la température du fond de la casserole et des composants de la table de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe (par exemple en cas de casserole chauffant à vide). En cas de température trop élevée, l'appareil réduit automatiquement la puissance.

## **Limiteur de durée de cuisson**



- Le limiteur de durée de cuisson est un dispositif de sécurité qui protège la table de cuisson. Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

Position de cuisson	Le foyer s'éteindra automatiquement 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
p	5 minutes

Lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont dépassées, le foyer s'éteint automatiquement. « A » s'affiche sur l'écran. Un bib retentit pendant 2 minutes.

## UTILISATION

### Fonctionnement des touches sensibles

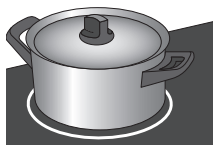
Il faut s'habituer au fonctionnement des touches sensibles de la table de cuisson lorsqu'on est habitué à un autre système de commande. En posant le bout des doigts à plat sur les touches, vous obtiendrez le meilleur résultat. Une pression légère suffit.

Les capteurs sensitifs sont réglés de sorte à ne réagir qu'à une pression et un format correspondant au bout des doigts. La commande de la table de cuisson n'est pas possible au moyen d'un autre objet. Celle-ci ne s'enclenchera pas, par exemple, si votre animal domestique marche dessus.

### La cuisson par induction

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

- Au début, vous serez surpris par la vitesse de l'appareil. Surtout par la vitesse à laquelle le point d'ébullition est obtenu en utilisant une position très élevée. Pour éviter que l'aliment ne cuise trop ou ne se dessèche, il vaut mieux surveiller la cuisson en permanence.



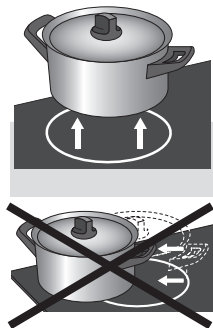
Avec la cuisson par induction, il n'y a pas de perte de chaleur et les poignées restent froides.

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

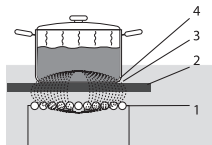
- Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.

#### **Attention**

- Les grains de sables risquent de rayer irrémédiablement la table de cuisson. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles en vous étant assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.



## Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la table 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 se produit dans le fond de la casserole.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant une casserole dotée d'un fond en fer sur un foyer, un courant à induction se produit 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 en toute simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer les ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

### Rapide

En raison de la puissance élevée de la table 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 table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les foyers 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 vitrocéramique ne chauffe pas plus que la casserole. C'est pourquoi le foyer est moins chaud que celui, par exemple, d'une plaque céramique ou d'un brûleur à gaz. Une fois la casserole retirée, le foyer se refroidit très vite.

## Bruits émis par les plaques à induction

### Bruit de tic-tac

- Un léger bruit de tic-tac est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.

### Bruit émis par la casserole

- Les casseroles peuvent faire du bruit lors de la cuisson. Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole. Ce phénomène est normal avec certaines casseroles, notamment sur une position de cuisson élevée. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.

## Bruit émis par le ventilateur

- L'appareil est pourvu d'un ventilateur pour augmenter la durée de vie de l'électronique. Lors d'une utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur s'enclenche et vous entendrez un ronronnement. Le ventilateur peut continuer à faire du bruit, même après l'arrêt de l'appareil.

## Casseroles

### Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.



#### Attention

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
  - un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
  - un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».



#### Conseil

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en vous servant d'un aimant. La casserole convient lorsqu'elle attire l'aimant.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles émaillées solides	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



#### Attention !

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

- sur une position élevée, l'émail peut sauter lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison d'une puissance trop élevée.



## **Attention !**

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement de la sécurité anti-surchauffe. L'appareil peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

## **Diamètre de casserole minimum**

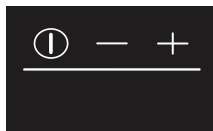
Le diamètre du fond de la casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm. Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

## **Cocottes-minute**

La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

## Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance se règle à l'aide de 9 positions. Cette table de cuisson est également dotée d'une position « boost », indiquée sur l'écran par un « p ».



- Placez une casserole au centre d'un foyer.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

*Un signal sonore retentit et un « 0 » s'affiche sur l'écran, à côté du foyer en question. Si vous ne faites rien d'autre, le foyer s'éteindra de lui-même après 10 secondes.*

- Appuyez sur la touche - ou + pour régler la position souhaitée. Le foyer s'allume automatiquement dans la position réglée (à condition qu'une casserole ait été détectée).
  - Réglez la puissance à l'aide des touches - et + . Appuyez sur la touche + pour augmenter la puissance et sur la touche - pour la diminuer.



## Arrêt

### Arrêter un foyer

*Un foyer est allumé. L'écran affiche la puissance qui est réglée entre 1 et 9 ou sur « P ».*

- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

## Détection de casserole

Une fois la puissance réglée, si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (à base de fer), l'écran continuera de clignoter et le foyer restera froid. Si aucune casserole (à base de fer) n'est placée en l'espace d'une minute, le foyer s'éteindra automatiquement (voir aussi la rubrique « Casseroles », pages 11 et 12).

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après un usage intensif, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques minutes. Tant que le foyer est chaud, le témoin « H » s'affiche sur l'écran.

## Boost (p)

Il est possible d'utiliser la fonction « boost » pour cuire sur la position la plus élevée durant un bref laps de temps (5 minutes au maximum).



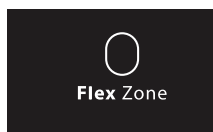
**La fonction « boost » n'est pas disponible lorsque la fonction de liaison est activée !**

La position 'p' convient pour faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler.

### ***Deux foyers placés l'un derrière l'autre***

- Deux foyers placés l'un derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque ces foyers sont allumés simultanément, la puissance est automatiquement répartie.
- Ceci n'a aucune conséquence jusqu'à la position 9. En sélectionnant la fonction « boost » pour l'un de ces foyers, l'autre foyer est automatiquement réglé sur une position plus basse.
- Lorsque la fonction « boost » est réglée pour l'un des foyers et que vous désirez régler l'autre foyer sur 9 ou « boost », le foyer réglé sur « boost » passe automatiquement à une position inférieure.
- Deux foyers placés l'un à côté de l'autre ne s'influencent pas mutuellement. Il est possible d'enclencher la fonction « boost » pour chacun de ces foyers.

### ***Fonction de liaison***



Il est possible d'activer la fonction de liaison en appuyant sur la touche de liaison. Une fois cette fonction activée, le foyer avant et le foyer arrière présenteront les mêmes réglages. Les touches du foyer avant ne fonctionneront pas. Il n'est possible de modifier les réglages qu'au moyen des touches du foyer situé à l'arrière. Lorsque que le minuteur est activé, les indications affichées sur l'écran du minuteur correspondent aux deux foyers reliés.

Utilisez une casserole ou poêle (ovale à poisson) qui couvre au moins le centre de l'un de l'un des foyers.

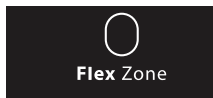
#### **Activation de la fonction de liaison**

- Placez une casserole (ou deux/trois casseroles) sur la zone flex.
- Effleurez la touche marche/arrêt.  
*Vous entendrez un bref signal sonore et un « 0 » s'affichera sur l'écran zone de l'arrière droit. Si vous ne faites rien d'autre, le foyer s'éteindra de lui-même après 10 secondes.*
- Appuyez sur la touche de liaison.  
*Le témoin de liaison s'allume et un symbole de liaison s'affiche sur l'écran avant.*





- Réglez la puissance au moyen des touches - et + de la zone arrière.
  - Il est possible d'associer les foyers reliés à un minuteur. Dans ce cas, un symbole de minuteur s'affichera également sur l'écran.



### Désactivation de la fonction de liaison

- Appuyez encore une fois sur la touche de liaison.  
*Le témoin et le symbole de liaison disparaissent de l'écran. Les foyers sont réglés sur « 0 ».*

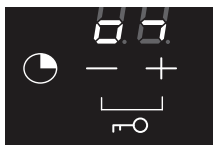
## Sécurité enfants

La plaque à induction est équipée d'une sécurité enfants permettant de verrouiller l'appareil pour le nettoyer ou d'éviter qu'un enfant ne l'allume par inadvertance.

### Activation de la sécurité enfants

*La fonction de verrouillage peut être activée dans toutes les fonctions.*

- Appuyez simultanément sur les touches - et + du minuteur pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.  
*Le symbole sécurité enfants s'affiche sur l'écran. Un bip retentit.*
- Appuyez à nouveau simultanément sur les touches - et + du minuteur pendant 3 secondes pour désactiver la sécurité enfants.  
*Le symbole sécurité enfants disparaît de l'écran.*



### Foyer verrouillé en fonctionnement

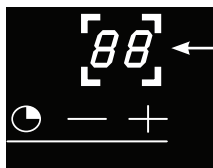
- Le symbole sécurité enfants et la puissance réglée du foyer en question s'affichent successivement sur l'écran. Lorsque vous vous servez d'une touche du foyer activé, le symbole situé au-dessus de la touche - et + du minuteur s'allume pendant quelques secondes. Par mesure de sécurité, vous pouvez toutefois éteindre le foyer avec la touche marche/arrêt.



### Conseil

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table de cuisson, vous éviterez ainsi toute mise en marche involontaire.

### **Minuteur coupe-circuit**



Grâce au minuteur coupe-circuit, vous pouvez éteindre automatiquement l'un des foyers.

Le minuteur vous permet également de sélectionner le foyer qui doit être éteint. Les crochets indiquent le foyer auquel le minuteur est ou peut être associé.

Appuyez à plusieurs reprises sur la touche du minuteur pour sélectionner le foyer souhaité.

Le minuteur peut être relié une seule fois à un foyer arbitraire.

#### **Utilisation du minuteur**

1. Placez une casserole sur le foyer.
2. Mettez le foyer (que vous souhaitez éteindre automatiquement) en marche avec la touche marche/arrêt.
3. Appuyez sur la touche du minuteur jusqu'à ce que le foyer en question soit sélectionné.
4. Programmez une durée de cuisson (0-99 min.) au moyen des touches - et + du minuteur. Le témoin 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 la durée programmée écoulee, le foyer s'éteint et vous entendrez un bip. Vous pouvez arrêter ce bip en appuyant sur la touche - ou + du minuteur. La dernière minute de la durée programmée est indiquée en secondes.

#### **Pour éteindre le minuteur coupe-circuit :**

- Appuyez sur la touche du minuteur pour éteindre ce dernier.

## Pour une cuisine saine

### **Point de fumée de différents types d'huiles**

Dans le cadre d'une cuisine saine, Pelgrim conseille de faire correspondre l'huile à la température de cuisson. Chaque huile présente un point de fumée différent, au cours duquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau suivant indique les points de fumée de différents types d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile 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

## Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

### **Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :**

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

### **Utilisez la position 8 pour :**

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

**Utilisez la position 7 pour :**

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

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

- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

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

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

## Nettoyage



### Conseil

Avant de commencer à nettoyer, activez la sécurité enfants.

### Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson immédiatement après son utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyeur doux et un chiffon humide.
- Séchez ensuite la table de cuisson avec du papier 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, un produit pour la vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



### Produits proscrits

- N'utilisez jamais de produits à récurer. Ces produits risquent de rayer la plaque vitrocéramique, favorisant l'accumulation de calcaire et de saletés.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.



# PANNES

## Généralités



Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), 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) dans le placard à compteurs. Contactez le service après-vente.

## Tableau des pannes

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre table de cuisson à induction, ceci ne signifie pas automatiquement qu'elle est défectueuse. En tout état de cause, vérifiez les points mentionnés ci-après dans le tableau des pannes.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'écran s'allume.	Fonctionnement normal.	Rien, l'écran s'éteint après 30 secondes.
Seul un côté fonctionne. Le fusible dans le placard à compteurs est défectueux. Bip continu.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique. Voir « Branchement électrique » (page 23).
Lors de la première utilisation, une odeur étrange se dégage de la table de cuisson.	Nouvel appareil.	Sur chaque foyer, réchauffez une casserole remplie d'eau pendant une demi-heure.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et les écrans sur le panneau de commande ne s'allument pas.	L'appareil n'est pas sous tension. Alimentation défectueuse ou mauvais raccordement.	Contrôlez les fusibles ainsi que l'interrupteur électrique principal.
La table de cuisson ne fonctionne pas et le code F1, F2, F3 ou F4 apparaît.	La connexion électronique fonctionne mal.	Prenez contact avec le service après-vente.
La table de cuisson ne fonctionne pas, le symbole sécurité enfants s'affiche sur l'écran.	La plaque de cuisson est verrouillée.	Voir le chapitre « Sécurité enfants ».

## PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson s'éteint pendant l'utilisation, 4 traits horizontaux apparaissent.	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 traits ou F0 s'affiche.	Les connexions électroniques sont chaudes.	Voir le chapitre « Encastrement ».
Code d'erreur F0	Le contenu de la casserole a desséché ou celle-ci est devenue trop chaude.	Laissez refroidir l'appareil ou relancez la cuisson à un niveau plus bas.
L'écran du panneau de commande continue à clignoter après la mise en marche d'un foyer.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm (10 cm sur le foyer de 16 cm).	Voir le chapitre « Casseroles adaptées à la cuisson par induction ».
Code d'erreur F5 ou F6	L'appareil surchauffe en raison d'une ventilation insuffisante.	Contrôlez l'encastrement ou prenez contact avec le service après-vente.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson. La table de cuisson fait un bruit de tic-tac pendant la cuisson.	Ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il est causé par l'énergie qui passe de la plaque de cuisson à la casserole.	Rien. Il n'y a aucun danger, ni pour votre plaque de cuisson ni pour votre casserole.
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après que vous ayez éteint la table de cuisson.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.
La plaque vitrocéramique est cassée.	Un objet est tombé dessus.	Débranchez la prise. Contactez votre installateur.  <b>Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.</b>

## Ce qu'il faut savoir

### Consignes de sécurité relatives à l'installation

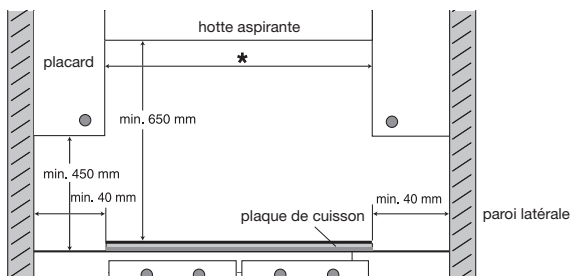
- Le raccordement doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Seul un installateur électrotechnique agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué (par exemple de type HO7RR) présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre de tout obstacle (tiroir, etc.).
- Si vous souhaitez effectuer une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Le plan de travail dans lequel la table de cuisson sera encastrée doit être plat.
- Le matériel des parois et du plan de travail entourant l'appareil doit être résistant à la chaleur (>85 °C). Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur provenant, par exemple, d'une casserole chaude pourrait décolorer ou déformer la paroi.
- Les dommages dus à un branchement, un encastrement ou une utilisation erronée ne tombent pas sous le champ de la garantie.
- Le point de raccordement, la prise d'alimentation réseau et/ou la fiche de l'appareil doivent toujours être accessibles.



### Espace autour de la table de cuisson

Un espace suffisant doit être aménagé autour de la table de cuisson pour assurer la sécurité d'utilisation. Contrôlez si cet espace est présent.

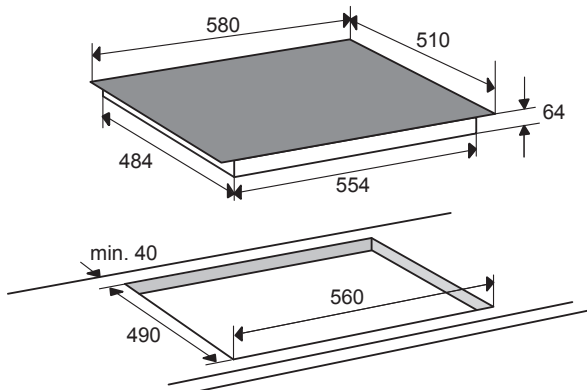
\* 600 mm



# INSTALLATION

## Dimensions d'encastrement

L'illustration suivante indique les dimensions de l'évidement.

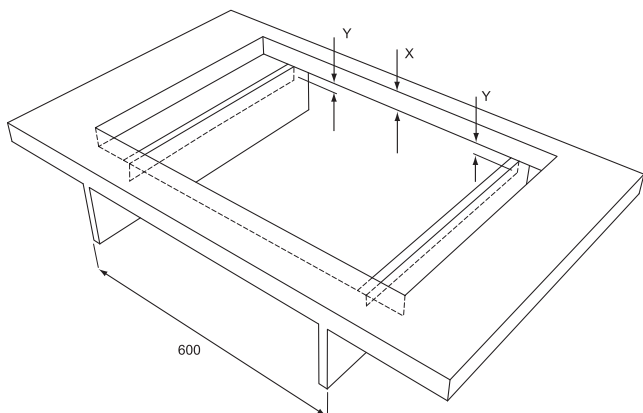


Lorsque la table de cuisson est plus grande que le placard, et en présence d'un plan de travail d'une épaisseur inférieure à 48 mm, il faudra scier un évidement des deux côtés du placard, afin que l'appareil soit placé indépendamment du placard.

Dimensions  
d'encastrement dans le  
corpus

$x < 48 \text{ mm} : y = 48 \text{ mm} - x$

$x \geq 48 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$

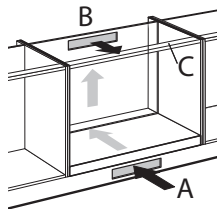


# INSTALLATION

## Aération

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie.

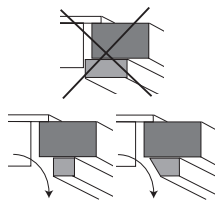
L'appareil s'arrête en cas de ventilation insuffisante. Des événements ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur le devant, l'appareil est équipé de bouches de soufflage.



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

L'aération se produit via la plinthe (A) et l'arrière du placard (B).

Sciez les trous d'aération (min. 100 cm<sup>2</sup>). L'alimentation d'air A est superflue en présence d'une autre ouverture, en plus de l'ouverture B, susceptible d'aspirer l'air.

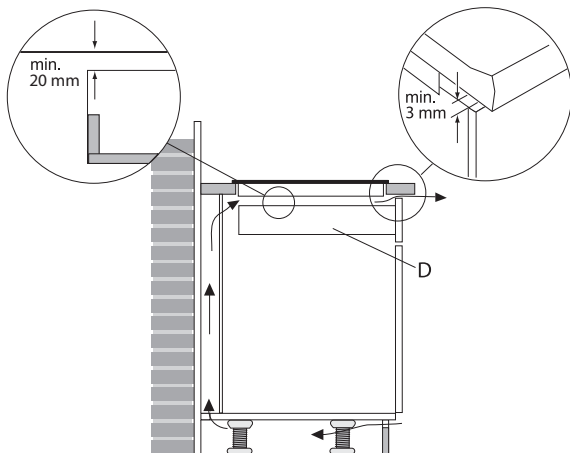


Veillez à ce que la latte transversale ne gêne pas la circulation de l'air.

Si nécessaire, rabotez ou sciez la latte transversale C en biseau.

## Veillez à ce que l'apport et l'évacuation d'air soit suffisants.

- Effectuez une ouverture de ventilation sur le devant du meuble de cuisine au minimum de la largeur de l'appareil et d'une hauteur minimale de 3 mm si l'appareil est encastré au-dessus d'un tiroir ou d'une planche. Respectez une distance minimale de 20 mm entre le tiroir ou la planche « D » et la table de cuisson.
- Respectez une distance minimale de 60 mm entre le tiroir ou la planche et la table de cuisson s'il n'est pas possible de placer une ouverture de ventilation.

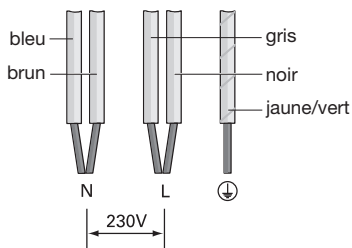


## Branchement électrique

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation. Le câble d'alimentation est livré de façon standard avec le fil bleu relié au fil brun et le fil gris relié au fil noir.



**Vous devez, dans la plupart des cas, enlever ces connexions entre les fils.**

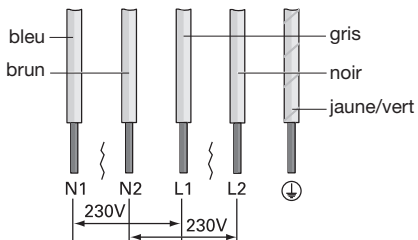


### Branchement 2 phases

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

Enlevez les connexions entre les fils.

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

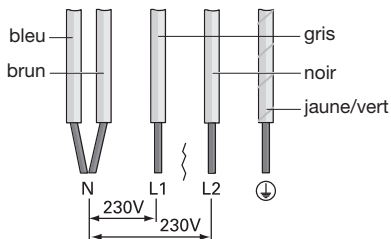


- branchement sur le neutre N1 (bleu)
- branchement sur le neutre N2 (brun)
- branchement sur la phase L1 (gris)
- branchement sur la phase L2 (noir)

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

Enlevez la connexion entre les fils gris et noir.

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



- branchement sur le neutre N (bleu et brun)
- branchement sur la phase L1 (gris)
- branchement sur la phase L2 (noir)



**Ne branchez pas la troisième phase**

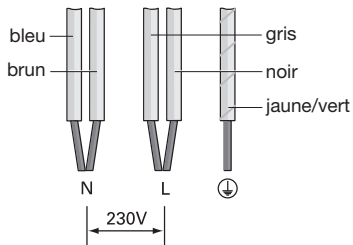
**Les branchements déviants suivants sont également possibles :**

### Branchement 1 phase

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

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

- branchement sur le neutre N (bleu et brun)
- branchement sur la phase L (gris et noir) Branchements spéciaux :

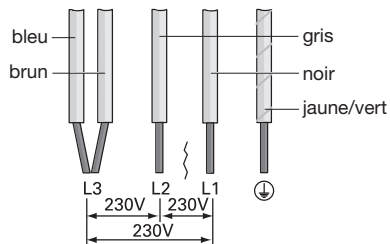


## Branchement 3 phases

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

Enlevez la connexion entre les fils gris et noir.

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



- branchement sur la phase L1 (gris)
- branchement sur la phase L2 (noir)
- branchement sur la phase L3 (bleu avec brun)

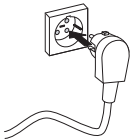
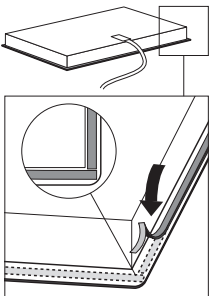
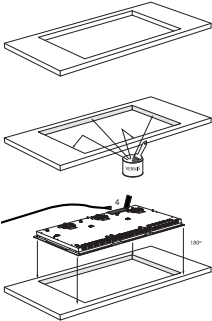


**La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours être accessibles.**



# INSTALLATION

## Encastrement



- Contrôlez si le meuble de cuisine et l'évidement satisfont aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.
- Dans le cas d'un plan de travail synthétique ou en bois, traitez éventuellement les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité afin d'éviter que le plan de travail ne se déforme suite à l'absorption d'humidité.
- Posez l'appareil à l'envers sur le plan de travail.
- Retirez le film de protection de la bande d'étanchéité et collez cette dernière dans les cannelures des profils en aluminium ou sur le bord de la plaque vitrocéramique. Ne passez pas la bande d'étanchéité dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien dans les angles.
- Retournez l'appareil et posez-le dans l'évidement.
- Raccordez l'appareil sur le réseau. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
- Contrôlez le fonctionnement. Si l'appareil est mal branché, il émettra un signal sonore ou affichera un code d'erreur sur les écrans.

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

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

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.



**Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.**



#### **Déclaration de conformité**

Nous déclarons que nos produits satisfont les directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi que les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

# INHALTSVERZEICHNIS

## ***Ihr Induktionskochfeld***

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

## ***Sicherheit***

Was ist zu beachten?	7
Anschluss und Reparatur	7
Beim Gebrauch	7
Temperaturschutz	9
Kochdauerbegrenzung	9

## ***Verwendung***

Funktionsweise der Berührungstasten	10
Induktionskochen	10
Funktionsweise des Induktionskochens	11
Induktionsgeräusche	11
Kochgeschirr	12

## ***Bedienung***

Einschalten und Einstellen der Stufe	14
Ausschalten	14
Topf-/Pfannenerkennung	14
Restwärmearzeige	14
Boost-Stufe	14
Zwei hintereinander liegende Kochzonen	15
Verbindungsfunktion	15
Kindersicherung	16
Kochtimer	17

## ***Kochen***

Gesundes Kochen	18
Kochstufen	19

## ***Wartung***

Reinigung	20
-----------	----

## ***Störungen***

Allgemein	21
Störungstabelle	22

## ***Installation***

Was ist zu beachten?	23
Belüftung	25
Elektrischer Anschluss	26
Einbau	29

## ***Umweltschutz***

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	30
--	----

## Einleitung

---

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen darüber hinaus bequem.

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

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

Das Kochfeld verfügt über vier Schieberegler zur Einstellung der Stufen der einzelnen Kochzonen. Mithilfe einer speziellen Verbindungstaste können Sie zwei hintereinander liegende Zonen miteinander verbinden. Nach der Aktivierung dieser Funktion haben beide Zonen dieselben Einstellungen.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie das Kochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produktes behilflich sein können. Darüber hinaus finden Sie hier auch Kochtabellen und Tipps für die Wartung.

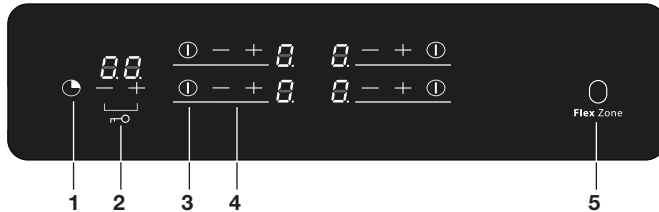
**Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.**

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst. **Kleben Sie daher den lose mitgelieferten Datenaufkleber in das dafür bestimmte Feld hinter der Gebrauchsanweisung.** Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

Viel Spaß beim Kochen!

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienfeld

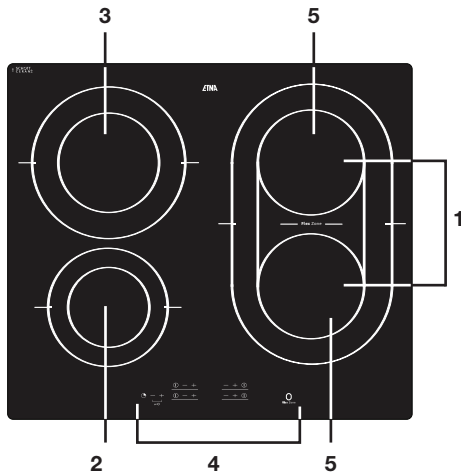


1. Timertaste
2. Kindersicherung und Funktionstastentimer
3. Ein-Aus-Taste für die einzelnen Zonen
4. Einstelltasten für die Kochstufen
5. Verbindungstaste Flex-Zone\*

\* Verbindet beide Flex-Zonen miteinander, so dass diese als eine einzige Kochzone bedient werden können.

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Beschreibung



1. Kochzone (Flex-Zone) 50 - 3600 W
2. Kochzone (16 cm) 50 - 2200 W
3. Kochzone (21 cm) 50 - 3100 W
4. Bedienfeld
5. Kochzone 50 - 2800 W

## Worauf Sie achten müssen

- Induktionskochen ist äußerst sicher. Das Kochfeld verfügt über verschiedene Sicherheitsvorrichtungen, wie etwa eine Restwärmearzeige und eine Kochdauerbegrenzung. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

## Elektroanschluss und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Nur ein Kundendiensttechniker darf das Gerät öffnen.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie mit der Reparatur beginnen. Dazu sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, die (automatische) Sicherung ausschalten oder den Schalter im Stromzählerkasten bei festem Anschluss auf Null stellen.

## Beim Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Das Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld ohne Aufsicht ist gefährlich und kann zu Bränden führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, und decken Sie die Flamen mit einem Deckel oder einer geeigneten Decke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lassen Sie nichts auf dem Kochfeld stehen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gesprungen oder zerbrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter 5 °C.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Verwenden Sie das Kochfeld nur zum Zubereiten von Speisen.

- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal verwendet wird, werden Sie einen „neuen“ Geruch feststellen. Das ist normal. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets bei dem Kochfeld, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei der Verwendung des Geräts. Halten Sie natürliche Entlüftungsöffnungen offen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht trockenkocht. Das Kochfeld selbst ist gegen Überhitzung geschützt, das Kochgeschirr wird jedoch sehr heiß und kann dadurch beschädigt werden. Schäden durch Trockenkochen fallen nicht unter die Garantie.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände abgelegt werden.
- Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterkante des Kochfelds und dem Inhalt einer Schublade.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in eine Schublade unter dem Kochfeld.
- Sorgen Sie dafür, dass Kabel elektrischer Geräte, etwa eines Mixers, keine heiße Kochzone berühren.
- Die Kochzonen werden bei Gebrauch warm und bleiben auch einige Zeit nach Gebrauch noch warm. Lassen Sie während des Kochens und kurz danach keine Kleinkinder in die Nähe des Geräts.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen, auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube.
- Die Glaskeramikplatte widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Backformen, Kochgeschirrdeckel oder Besteck, auf das Kochfeld. Diese können sehr schnell heiß werden und Brandwunden verursachen.
- Sorgen Sie dafür, dass während des Gebrauchs keine magnetisierbaren Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten u. dgl.) in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst Ihren Herzspezialisten zu befragen.
- Verwenden Sie niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger zum Reinigen des Kochfeldes.
- Nachdem Sie einen Topf vom Kochfeld genommen haben, wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Gewöhnen Sie sich daran, das Kochfeld nach Gebrauch immer auszuschalten um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Kleine Gegenstände, wie z.B. ein zu kleines Kochgeschirr (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, werden vom Kochfeld nicht



als Kochgeschirr identifiziert. Das Display der Zone blinkt mit der eingestellten Stufe, und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem geeignet.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.

## Temperaturschutz

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser kontrolliert ununterbrochen die Temperatur des Kochgeschirrbodens und der Teile des Kochfelds, um jedes Überhitzungsrisiko, etwa durch ein trockengekochtes Kochgeschirr, zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt.

## Kochzeitbegrenzung



- Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Wenn eine Kochzone ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	4 Stunden
6	3 Stunden
7	3 Stunden
8	2 Stunden
9	2 Stunden
P	5 Minuten

Wenn diese Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. Auf dem Display wird „A“ angezeigt. Dazu ertönt zwei Minuten lang ein Warnton.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 12 geschaltet nach:
Boost (P)	10 Minuten

## Funktionsweise der Berührungstasten

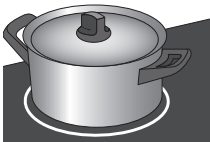
Die Bedienung des Kochfeldes mit den Berührungstasten bedarf einiger Gewöhnung, wenn Sie ansonsten mit anderen Bedienungsmöglichkeiten vertraut sind. Legen Sie Ihre Fingerkuppen flach auf die Tasten, um den besten Effekt zu erzielen. Sie müssen nicht fest darauf drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie allein auf den Druck und die Form der Fingerkuppen reagieren. Das Kochfeld kann nicht mit anderen Gegenständen bedient werden, und wird beispielsweise nicht eingeschaltet, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

## Induktionskochen

### **Induktionskochen ist schnell**

- Zu Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell Sie mit dem Gerät kochen können. Vor allem auf höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Damit das Überkochen oder Trockenkochen vermieden wird, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



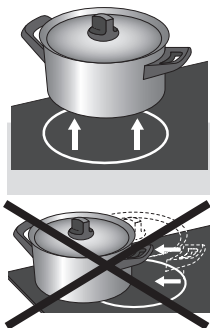
Beim Induktionskochen geht keine Wärme verloren, und die Handgriffe bleiben kalt.

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

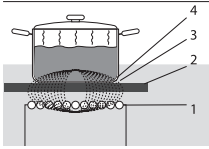
- Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.

### **Achtung**

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Pfannen/Töpfe mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie sie beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



## **Funktionsweise des Induktionskochens**



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.

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

### **Komfortabel**

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

### **Schnell**

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

### **Sauber**

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

### **Sicher**

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

## **Induktionsgeräusche**

### **Tickendes Geräusch**

- Ein leicht tickendes Geräusch wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch auf niedrigen Kochstufen kann ein leichtes tickendes Geräusch auftreten.

### **Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich**

- Das Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche von sich geben. Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr. Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies besonders bei hohen Kochstufen normal. Es ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

## Der Ventilator gibt Geräusche von sich

- Zur Verlängerung der Lebensdauer der Elektronik verfügt das Gerät über einen Ventilator. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird der Ventilator eingeschaltet, was zu einem summenden Geräusch führt. Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Ventilator noch hörbar sein.

## Kochgeschirr

### Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



#### Achtung

- Kochgeschirr, das vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
  - einem dicken Boden von mindestens 2,225 mm Stärke;
  - einem flachen Boden.
- Am besten sind Töpfe/Pfannen mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.



#### Tip

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe/Pfannen	Porzellan
Emaillierte Töpfe/Pfannen aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

#### Achtung!

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn der/die Topf/Pfanne zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.



## **Achtung!**

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

## **Minimaler Kochgeschirrdurchmesser**

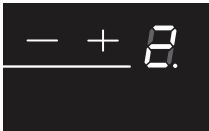
Der Mindestdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens ist 12 cm. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf mit den gleichen Abmessungen wie die Kochzone erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

## **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 Stufe

Die Leistung ist in 9 Stufen einstellbar. Darüber hinaus verfügt dieses Kochfeld über eine „Boost“-Stufe, die auf dem Display mit „p“ angezeigt wird.



- Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.  
*Es ertönt ein einmaliges akustisches Signal, und auf dem Display wird neben der betreffenden Kochzone „0“ angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.*
- Drücken Sie auf die Taste - oder +, um die gewünschte Stufe einzustellen. Das Kochfeld wird automatisch auf die eingestellte Stufe gesetzt (wenn ein Topf erkannt wird).
  - Stellen Sie die Leistung mit den Tasten - und + ein; betätigen Sie die Taste + für höhere und die Taste - für geringere Leistung.

## Ausschalten

### **Ausschalten einer Kochzone**

*Eine Kochzone ist eingeschaltet. Das Display zeigt eine Stufe zwischen 1 und 9 oder „P“ an.*

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.

## Topferkennung

Wenn das Kochfeld nach dem Einstellen der Stufe kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, blinkt das Display, und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb von einer Minute ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Zone gestellt wird, wird diese automatisch ausgeschaltet (vgl. auch Seite 11 und 12: „Kochgeschirr“).

## Anzeige der Restwärme

Eine Kochzone kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display „H“ angezeigt.

## Boost (p)

Sie können die „Boost“-Funktion verwenden, um für eine kurze Zeit (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen.



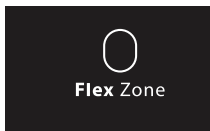
**In der Verbindungsfunktion ist die Boost-Funktion nicht verfügbar!**

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

## Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt.
- Dies hat bis Stufe 9 keine Folgen. Wenn Sie für eine Kochzone die Boost-Stufe wählen, wird die Leistung anderer Kochzonen jedoch automatisch vermindert.
- Wenn eine der Kochzonen auf „Boost“ steht, und Sie eine andere Kochzone auf „9“ oder „Boost“ einstellen möchten, wird die auf „Boost“ eingestellte Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe gesetzt.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können beide Kochzonen auf „Boost“ stellen.

## Verbindungsfunktion



Sie aktivieren die Verbindungsfunktion mit der Verbindungstaste. Beide Zonen, vorn und hinten, haben nach der Aktivierung dieser Funktion dieselben Einstellungen. Die Tasten der vordere Zone funktionieren dann nicht. Die Einstellungen können dann nur mit den Tasten der hintere Zone geändert werden. Wenn der Timer aktiv ist, sind die Timeranzeigen auf dem Timerdisplay für beide verbundene Zonen gleichzeitig aktiv.

Verwenden Sie eine (Fisch-) Pfanne, die mindestens eine der beiden Zone in der Mitte bedeckt.

### **Aktivieren der Verbindungsfunktion**

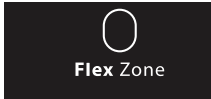
- Setzen Sie eine (oder zwei/drei) Pfanne(n) auf die Flex-Zone.
- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste.

*Sie hören ein kurzes akustisches Signal, und auf dem Display von den Zone hinten-rechts wird „0“ angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.*

- Drücken Sie auf die Verbindungstaste.

*Die Verbindungsanzeige erscheint, und Sie sehen auf dem vordere Display ein Verbindungssymbol.*





- Stellen Sie mit den Tasten - und + der hintere Zone die Leistung ein.
  - Sie können die verbundenen Zonen mit einem Timer verknüpfen; in diesem Fall wird auf dem Display auch ein Timersymbol angezeigt.

### Deaktivieren der Verbindungsfunktion

- Drücken Sie erneut auf die Verbindungstaste.  
*Die Verbindungsanzeige und das Verbindungssymbol verschwinden aus dem Display. Die Kochzonen sind auf „0“ eingestellt.*

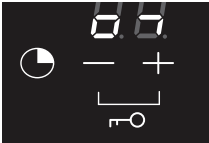
## Kindersicherung

Ihr Induktionskochfeld verfügt über eine Kindersicherung, mit der Sie das Gerät verriegeln können, um es zu reinigen, oder um zu verhindern, dass es versehentlich von Kindern eingeschaltet wird.

### Einschalten der Kindersicherung

*Die Verriegelungsfunktion kann in allen Funktionen aktiviert werden.*

- Berühren Sie gleichzeitig die Tasten - und + des Timers für drei Sekunden, um die Kindersicherung einzuschalten.  
*Auf dem Display wird das Symbol für die Kindersicherung angezeigt. Dazu ertönt ein einmaliges akustisches Signal.*
- Berühren Sie erneut gleichzeitig die Tasten - und + des Timers für drei Sekunden, um die Kindersicherung auszuschalten.  
*Das Symbol für die Kindersicherung verschwindet aus dem Display.*



### Gesperrtes Kochfeld in Betrieb

- Auf dem Display erscheinen abwechselnd das Kindersicherungssymbol und die eingestellte Leistung des betreffenden Kochfeldes. Wenn Sie eine Taste der eingeschalteten Kochzone bedienen, leuchtet das Symbol über den Tasten - und + des Timers für einige Sekunden auf. Aus Sicherheitsgründen können Sie das Kochfeld jedoch noch mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.

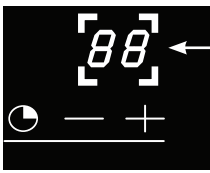


### Tip

Schalten Sie die Kindersicherung ein, bevor Sie das Kochfeld reinigen, damit Sie es nicht versehentlich einschalten.



## Ausschalttimer



Mit dem Ausschalttimer können Sie eine der Kochzonen automatisch ausschalten.

Mit dem Timer können Sie die Kochzone wählen, die ausgeschaltet werden soll. Der Haken zeigt die Kochzone an, mit der der Timer gekoppelt wird oder werden kann.

Drücken Sie mehrmals auf die Timertaste, um die gewünschte Zone auszuwählen.

Der Timer kann einmalig an ein beliebiges Feld gekoppelt werden.

### Verwenden des Timers

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Schalten Sie das Kochfeld (das Sie automatisch ausschalten möchten) mit der Ein-/Aus-Taste ein.
3. Drücken Sie so lange auf die Timertaste, bis die betreffende Kochzone ausgewählt ist.
4. Stellen Sie mit den Tasten + und - des Timers eine Zeitdauer ein (0-99 Min.). Die Anzeige auf dem Display leuchtet auf.

Sie können während des Kochens die Kochdauer jederzeit ändern, indem Sie die Tasten + oder - des Timers betätigen. Nachdem die von Ihnen eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet, und es ertönt ein Signalton.

Sie können diesen Ton durch Betätigung der Taste + oder - des Timers ausschalten. Die letzte Minute der eingestellten Zeit wird in Sekunden angegeben.

### So schalten Sie den Ausschalttimer aus:

- Drücken Sie auf die Timertaste, um den Timer auszuschalten.

## Gesundes Kochen

### **Rauchpunkt verschiedener Ölsorten**

Um gesund zu braten, empfiehlt Pelgrim, die Ölsorte mit der Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, an dem giftige Gase freigesetzt werden. Die nachfolgende Tabelle führt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten auf.

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

## Kochstufen

Die nachstehende Übersicht 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:**

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

### **Verwenden Sie Stufe 8 für:**

- Fleisch anbraten;
- Fisch braten;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

**Verwenden Sie Stufe 7 für:**

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

**Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:**

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

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

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

## Reinigung



### **Tipp**

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

### **Tägliche Reinigung**

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden. Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld 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 spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.



### **Nicht verwenden**

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

# STÖRUNGEN

## Allgemein



Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

## Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Induktionskochfeld Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der unten stehenden Tabelle.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Display leuchtet auf.	Normale Funktionsweise.	Nichts, die Anzeige erlischt nach 30 Sekunden.
Nur eine Seite funktioniert. Die Sicherung im Sicherungskasten ist defekt. Kontinuierlicher Signalton.	Falscher Anschluss des Kochfeldes.	Kontrollieren Sie den Elektroanschluss. Siehe Elektroanschluss (S. 23).
Beim ersten Gebrauch sondert die Kochplatte einen fremdartigen Geruch ab.	Neues Gerät.	Erwärmen Sie ein Kochgeschirr voll Wasser eine halbe Stunde lang auf allen Kochzonen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, und die Displays auf dem Bedienfeld leuchten nicht auf.	Das Gerät hat keinen Strom. Defekte Stromzufuhr oder falscher Anschluss.	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den Elektro-Hauptschalter.
Das Kochfeld funktioniert nicht, und es erscheint der Fehlercode F1, F2, F3 oder F4.	Die elektronische Schaltung funktioniert nicht richtig.	Nehmen Sie Verbindung mit dem Kundendienst auf.
Das Kochfeld funktioniert nicht, auf dem Display wird das Kindersicherungssymbol angezeigt.	Das Kochfeld ist gesperrt.	Vgl. das das Kapitel „Kindersicherung“.

# STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld schaltet sich während des Gebrauchs aus, es erscheinen 4 liegende Striche.	Es ist etwas übergekocht, oder es liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld.	Reinigen Sie das Kochfeld, oder entfernen Sie den Gegenstand, und kochen Sie weiter.
Eine Reihe kleiner Striche oder F0 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltungen sind warm geworden.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Fehlercode F0	Der Topf ist trockengekocht oder zu heiß geworden.	Gerät abkühlen lassen oder auf einer niedrigeren Stufe kochen.
Nach dem Einschalten einer Kochzone blinkt das Display des Bedienfeldes weiter.	Das Kochgeschirr, das Sie verwenden ist nicht zum Induktionskochen geeignet oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm (10 cm auf dem 16-cm-Kochfeld).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für das Induktionskochen“.
Fehlercode F5 oder F6	Gerät überhitzt durch unzureichende Ventilation.	Den Einbau kontrollieren oder mit dem Kundendienst Verbindung aufnehmen.
Die Töpfe machen beim Kochen Lärm. Ihr Kochfeld macht beim Kochen ein tickendes Geräusch.	Dies ist bei einigen Kochgeschirren normal. Es wird durch die Energie verursacht, die von dem Kochfeld in das Kochgeschirr gelangt.	Nichts. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch ein paar Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik. Normale Funktionsweise.	Nichts.
Die keramische Glasplatte ist gebrochen.	Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.  <b>Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.</b>

## Worauf Sie achten müssen

### Sicherheitsvorschriften für die Installation

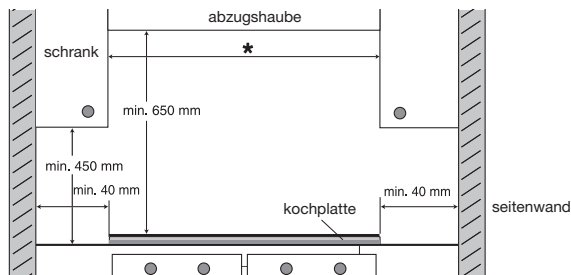
- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften Ihres Landes und Ihrer Region zu erfolgen.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RRR) mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller, dessen Serviceorganisation oder durch dazu qualifizierte Personen ausgetauscht werden, andernfalls können gefährliche Situationen die Folge sein.
- Die Arbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, muss flach sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ( $> 85\text{ °C}$ ) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann ein heißer Topf zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.



### Raum um das Kochfeld herum

Für einen sicheren Gebrauch ist ein ausreichender freier Raum rund um das Kochfeld erforderlich. Prüfen Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist.

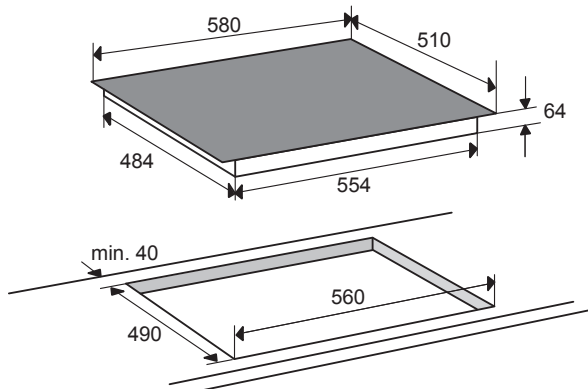
\* 600 mm



# INSTALLATION

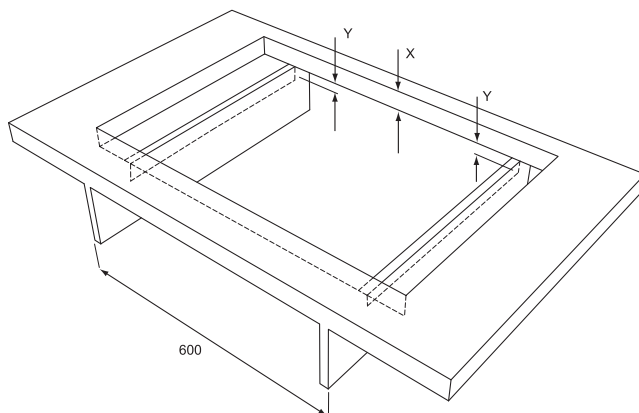
## Einbaumaße

Die folgende Abbildung zeigt die Abmessungen der Aussparungen.



Wenn das Kochfeld größer ist als der Schrank, mit einer Arbeitsplatte, deren Dicke geringer als 48 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten in den Schrank eine Aussparung sägen, so dass das Gerät den Schrank nicht berührt.

Einbaumaße im Corpus  
 $x < 48 \text{ mm}$ :  $y = 48 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 48 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$

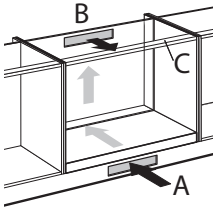




# INSTALLATION

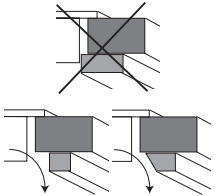
## Belüftung

Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. Das Gerät schaltet sich nach kurzer Zeit aus, wenn die Luftzirkulation nicht ausreichend ist. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Durch diese Öffnungen muss kühle Luft angezogen werden können. An der Vorderseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.



## Einbau über einem Ofen, einer Schublade oder einer festen Blende

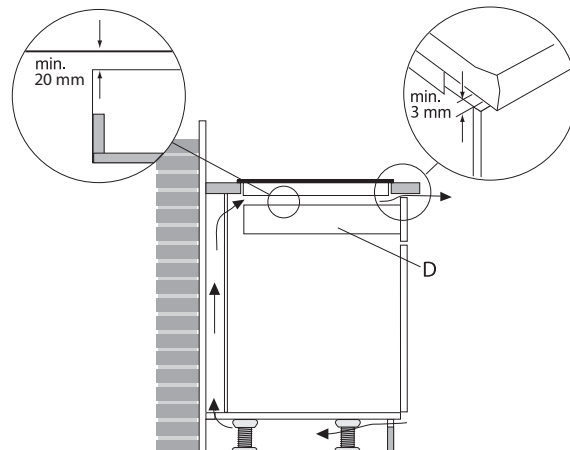
Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende (A) und an der Gehäuserückseite (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen aus (mind. 100 cm<sup>2</sup>). Die Lüftung A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, noch eine weitere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.



Sorgen Sie dafür, dass die Querstrebe die Luftdurchfuhr nicht behindert. Schleifen oder sägen Sie die Querstrebe C sofern erforderlich sauber ab.

## Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzu- und -abfuhr.

- Bringen Sie an der Vorderseite des Küchenmöbels eine Ventilationsöffnung an (mindestens Gerätebreite und mindestens 3 mm hoch), wenn das Gerät oberhalb einer Schublade oder eines Bretts angebracht wird. Sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen der Schublade oder dem Brett „D“ und dem Kochfeld.
- Sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 60 mm zwischen der Schublade oder dem Brett und dem Kochfeld, wenn eine Ventilationsöffnung nicht möglich ist.

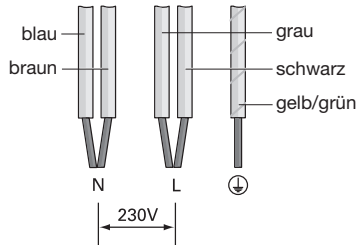


## Elektroanschluss

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.**

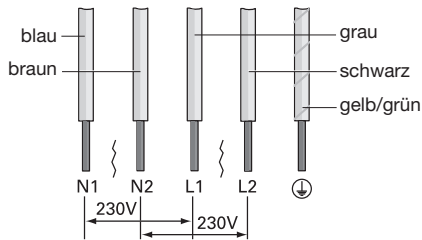


### **2-Phasenanschluss**

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

Entfernen Sie die Verbindungen.

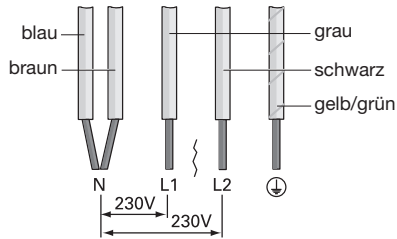
Ihre Gruppe muss mit 16 A gesichert sein.



- Nullanschluss N1 (blau)
- Nullanschluss N2 (braun)
- Phasenanschluss L1 (grau)
- Phasenanschluss L2 (schwarz)

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

Entfernen Sie die Verbindung zwischen der grauen und der schwarzen Ader.  
Ihre Gruppe muss mit 16 A gesichert sein.



- Nullanschluss N (blau mit braun)
- Phasenanschluss L1 (grau)
- Phasenanschluss L2 (schwarz)



### Dritte Phase nicht anschließen

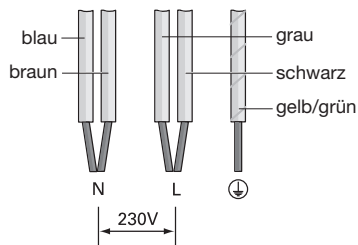
Die folgenden abweichenden Anschlüsse sind auch möglich:

### 1-Phasenanschluss

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

Ihre Gruppe muss mit 32 A gesichert sein.

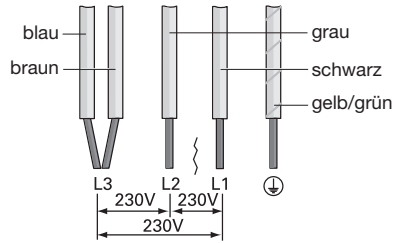
- Nullanschluss N (blau mit braun)
- Phasenanschluss L (grau mit schwarz) Spezielle Anschlüsse:



## 3-Phasenanschluss

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

Entfernen Sie die Verbindung zwischen der grauen und der schwarzen Ader.  
Ihre Gruppe muss mit 16 A gesichert sein.



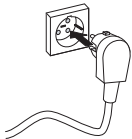
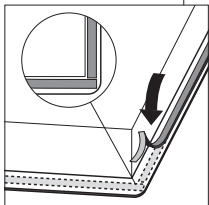
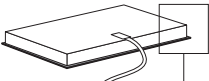
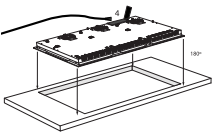
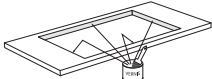
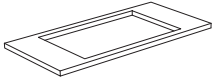
- Phasenanschluss L1 (grau)
- Phasenanschluss L2 (schwarz)
- Phasenanschluss L3 (blau mit braun)



**Steckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.**

# INSTALLATION

## Einbau



- Prüfen Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung den Anforderungen gemäß Abmessungen und Ventilation entsprechen.
- Behandeln Sie die Kopfkanten von Kunststoff- oder Holzwerkplatten eventuell mit einem Abdichtmittel, damit die Arbeitsplatte keiner Feuchtigkeit ausgesetzt wird.
- Legen Sie das Gerät umgekehrt auf die Arbeitsplatte.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Dichtband und kleben Sie das Band in die Rinne der Aluminiumprofile oder auf den Rand der Glasplatte. Kleben Sie das Dichtband nicht um die Ecke, sondern schneiden Sie 4 Stücke aus, die an den Ecken gut anschließen.
- Drehen Sie das Gerät um, und legen Sie es in die Aussparung.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsfertig.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts. Wenn das Gerät nicht richtig angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal, und auf dem Display erscheint ein Fehlercode.

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Müllimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.



**Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.**



### **Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.

# TABLE OF CONTENTS

## ***Your induction hob***

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

## ***Safety***

What you should pay attention to	7
Connection and repair	7
During usage	7
Temperature protection	9
Cooking-time limiter	9

## ***Use***

Operation of the touch-sensitive buttons	10
Induction cooking	10
How induction works	11
Induction sounds	11
Pans	12

## ***Operation***

Switching on and power setting	14
Switching off	14
Pan detection	14
Residual heat indicator	14
Boost	14
Two cooking zones one in front of the other	15
Connection function	15
Child lock	16
Cooking time buzzer	17

## ***Cooking***

Healthy cooking	18
Cooking settings	19

## ***Maintenance***

Cleaning	20
----------	----

## ***Faults***

General	21
Fault list	22

## ***Installation***

What you should pay attention to	23
Ventilation	25
Electrical connection	26
Fitting	29

## ***Environmental aspects***

Disposing of the appliance and packaging	30
--	----

# YOUR INDUCTION HOB

---

## *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 responds quickly and can also be set to a very low power level. As it can also be set to a high power level, it comes 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 section on pans gives more information about this.

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

The hob has four slider switches to regulate the power to the cooking zones. A special connection button allows you to connect two zones together. After activating this function, both zones will have the same settings.

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 to assist you in using this product, as well as cooking tables and maintenance tips.

**First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.**

The manual also serves as reference material for service technicians.

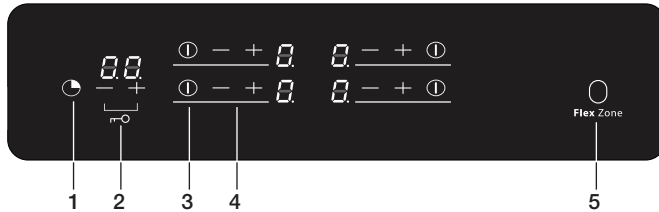
**That is why you should stick the appliance identification card supplied in the space provided at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!



# YOUR INDUCTION HOB

## Control panel

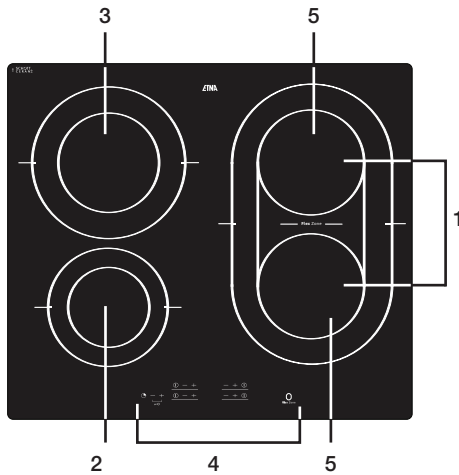


1. Timer switch
2. Child lock + timer function switch
3. On/off switch for each zone
4. Cooking settings regulator switch
5. Flex zone connection switch\*

\* Connects both flex zones together so that this can be operated as one cooking zone.

# YOUR INDUCTION HOB

## Description



1. Cooking zone (flex zone) 50 - 3600 W
2. Cooking zone (16 cm) 50 - 2200 W
3. Cooking zone (21 cm) 50 - 3100 W
4. Control panel
5. Cooking zone 50 - 2800 W

## What you should pay attention to

- Induction cooking is extremely safe. Various safety devices have been incorporated in the hob such as a residual heat indicator and a cooking time limiter. There are nevertheless a number of precautions you should take.

## Connecting and repair

- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the case of permanent connection, set the switch in the fuse box to zero.

## During usage



- **WARNING:** this appliance and the accessible parts become hot during use. Please do not touch the heating elements. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Children may not play with the appliance. Children may not clean or maintain the appliance unless supervised.
- **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a cover or a fire blanket.
- **WARNING:** danger of fire: never leave anything on the hob.
- **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to reduce the risk of electric shock.
- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.
- This cooking appliance is designed for household use. It is to be used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.

- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Ensure that there is adequate ventilation during use. Keep all natural ventilation openings open.
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged. Damage caused by a pan boiling dry is not covered in the guarantee.
- Do not use the cooking area as storage space.
- Ensure that there is several centimetres clearance between the bottom of the hob and the contents of the drawer.
- Do not keep anything combustible in the drawer under the hob.
- Make sure that electrical appliance flexes, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.
- The zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- Never flambé under an extractor hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- Never put any metal objects such as baking trays, biscuit tins, saucepan lids or cutlery on the hob. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Keep magnetizable objects (credit cards, bank cards, floppy disks, etc.) away from the appliance. We advise those with pacemakers to first consult a heart specialist.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- As soon as you remove a pan from the hob, the cooking activity stops automatically. Accustom yourself to switching off the cooking zone or hob manually to avoid activating the cooking zone accidentally.
- A small object such as a pan that is too small (diameter of base smaller than 12 cm), a fork or a spoon, will not be recognised by the appliance. The zone's display continues to flash the setting and the cooking zone is not activated.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

# SAFETY

- To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

## Temperature safety

- Each cooking zone is equipped with a sensor. This sensor measures the temperature of the base of the pan and the sections of the hob to avoid any risk of overheating, for example, a pan boiling dry. If the temperature is too high the power is reduced automatically.

## Automatic shut-off



- The cooking-time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, this will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches off automatically 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	5 minutes

The cooking-time limiter switches the cooking zones off when the above-stated time has elapsed. An 'A' appears in the display. A beep signal will sound for 2 minutes.

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 12 after:
boost (P)	10 minutes

## Operation of the touch-sensitive buttons

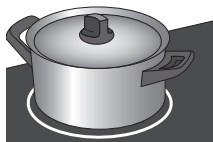
If you are used to different controls, it can take time to get used to operating the hob using the touch-sensitive buttons. For optimum working, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to push hard.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of finger tips. The hob can't be operated with other objects and won't, for instance, be switched on if your pet walks over the hob.

## Induction cooking

### **Induction cooking is fast**

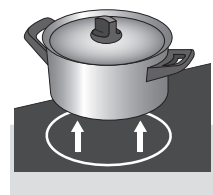
- To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



With induction cooking there is no heat loss and handles stay cool.

### **The power level adjusts itself.**

- In induction cooking, only the zone on which the pan is placed 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.

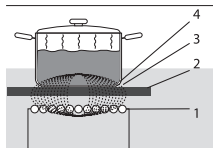


### **Please note**

- 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.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.



## How induction works



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 au bain-marie.

### Quick

Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes the same amount of time as 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 into the glass.

### Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any hotter than the pan. This means that the cooking zone is considerably cooler than a ceramic hob or a gas burner. Once a pan has been removed, the cooking zone cools down quickly.

## Induction sounds

### Ticking sound

- A light ticking sound is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

### Pan makes sounds

- The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or hob.

### Ventilator makes sounds

- In order to increase the lifespan of electronic components, the appliance is fitted with a ventilator. If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.

## Pans

### Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



#### Please note

- 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 pans are those with the 'Class Induction' quality mark.



#### Tip

You can use a magnet to check whether your pans are suitable. 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
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

#### Please note!

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings when the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



#### Please note!

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



## **Minimum pan diameter**

The minimum diameter for the pan base is 12 cm. The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

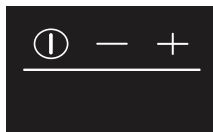
## **Pressure cookers**

Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

## OPERATION

### Switching on and power setting

The power can be set to 9 levels. This hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'p' on the display.



- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the On/Off button.

*You will hear a single beep and a '0' appears in the display next to the cooking zone concerned. If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 10 seconds.*



- Press the - or + button to set the desired power level. The cooking zone starts automatically at the level that has been set (if a pan has been detected).
  - Adjust the power with the - and + button: press on the + button for higher power and the - button for lower power.

### Switching off

#### Switching off one cooking zone

*One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or "P".*

- Press the On/Off button.

### Pan detection

If the hob doesn't detect a pan with iron content after a power level has been set, the display will continue to flash and the cooking area will remain cold. If no pan with iron content is placed on the zone within one minute, the cooking zone will switch off automatically (also refer to pages 11 and 12; "Pans").

### Residual heat indicator

After intensive use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an "H" will be visible in the display.

### Boost (p)

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for a short period of time (max. 5 minutes).



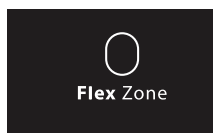
**The boost function is not available in the connection function!**

Setting 'p' is suitable for boiling water, but is too high for heating butter or milk, and is much too high for defrosting.

### ***Two cooking zones one in front of the other***

- The two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is shared automatically between them.
- This has no consequences for setting 9. By selecting the boost setting for one of the cooking zones, the other cooking zone will, however, switch to a lower setting.
- If one of the cooking zones is set to boost and you would like to set the other zone to 9 or boost, the cooking zone for which boost had been set will switch automatically to a lower setting.
- The two cooking zones next to each other do not affect each other. You can set both cooking zones to boost.

### ***Connection function***



The connection function can be activated by pressing the connection button. After setting this function, both zones, front and back, will have the same setting. The front zone's buttons will not work. The settings can only be changed using the buttons for the back zone. When the timer is active, the timer indicators in the timer display for both connected zones are on at the same time.

Use a (fish)pan that covers at least one of the zones in the middle.

#### **Activating the connection function.**

- Place a pan (or two/three pans) on the flex zone.
- Press the on/off button.

*You will hear a short beep sound and "0" will appear in the display for the zone back-right. If you don't make any other changes, the hob will switch off automatically after 10 seconds.*

- Press the connection button.

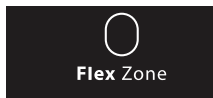
*The connection indicator comes on and you see the connection symbol in the front display.*



## OPERATION



- Set the power level using the - and + buttons from the back zone.
  - You can connect the connected zone to a timer; in this case you will also see a timer symbol in the display.



### De-activating the connection function.

- Press the connection button again.  
*The connection indicator and the connection symbol will disappear from the display. The cooking zones are set to "0".*

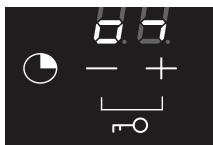
## Child lock

Your induction hob is fitted with a child lock, so that you can lock the appliance to clean it or to prevent that it is switched on by children by accident.

### Setting the child lock

*The lock function can be activated in all functions.*

- To activate the child lock, press the timer - and + buttons at the same time and hold for 3 seconds.  
*The child lock symbol appears in the display. You will hear a single beep.*
- To de-activate the child lock, press the timer - and + buttons at the same time and again hold for 3 seconds.  
*The child lock symbol disappears from the display.*



### Locked cooking zone in operation

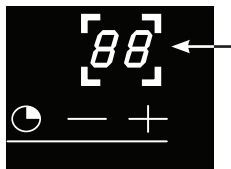
- On the display, the child lock symbol and the relevant cooking zone's power level are shown alternately. When you use a button for the activated cooking zone, the symbol above the timer - and + buttons will light for a few seconds. For safety reasons you can still turn off the cooking zone using the on/off button.



### Tip

Activate the child lock before cleaning the hob, so that you don't switch the hob on accidentally.

### **Auto shut-off**



You can use the switch-off timer to switch off one of the cooking zones automatically.

You can use the timer to select the cooking zone to be switched off. The square brackets indicate 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**

1. Place a pan on the cooking zone.
2. Use the on/off button to switch on the cooking zone (that you want to switch off automatically).
3. Press the timer button repeatedly until the required cooking zone is selected.
4. Set a time (0-99 minutes) with the timer + and - buttons. The indicator on the display lights up.

You can change the remaining cooking time at any moment during preparation by using the timer + and - buttons. When the time set is up, the zone switches off and you will hear a beep.

You can switch off the beep using the timer + or - buttons. The last minute of the set time is displayed in seconds.

#### **To turn off the switch-off timer:**

- Press the timer button to turn off the timer.

## Healthy cooking

### **Smoking point of different kinds of oil**

For healthy cooking, Pelgrim advises choosing the type of oil according to the cooking temperature used. Each kind of oil has a different smoking point at which toxic gases are released. The smoking points of different kinds of oil are detailed in the table below.

Oil	Burning point °C
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Rapeseed 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

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

### **Use 'boost' setting and setting 9 to:**

- bring 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, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

**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:**

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

**Use setting 1 and 4 to:**

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

## Clean

---



### Tip

Activate the childproof lock before cleaning the hob.

### Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use. For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

### Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



### Never use

- Never use abrasive cleaners. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.



# ERRORS

## 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 fuse box or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

## Error table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Always check the following points in table below.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up.	Normal operation.	Do nothing, the display disappears after 30 seconds.
Only one side works. The fuse in the fuse box is faulty. Continuous beep.	Incorrect connection of the hob.	Check the electrical connections. See electrical connection (page. 23).
When first used a strange smell is emitted by the hob.	New appliance.	Warm a pan full of water for 30 minutes on each zone.
The hob does not work and the displays on the operating panel remain off.	The appliance is receiving no power. Defective power supply or incorrect connection.	Check the fuses and the electric master switch.
The hob does not work and an error code F1, F2, F3 or F4 is displayed.	The electrical switch works poorly.	Contact the Service Department.
The hob is not working and the child lock symbol appears in the display.	The hob is locked.	See Chapter on using the child lock.

## ERRORS

Symptom	Possible cause	Solution
The hob switches off during use, 4 dashes are displayed.	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 row of dashes or F0 is displayed.	The electronic circuits are warm.	See chapter on installation.
Error code F0	Pan has boiled dry or is too hot.	Allow the appliance to cool down or continue cooking on a lower setting.
After switching on a cooking zone, the operating panel display continues to flicker.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm (10 cm for the 16 cm cooking zone).	See chapter on pans for induction cooking.
Error code F5 or F6	Appliance overheated due to insufficient ventilation.	Check how the hob is built-in or contact the Service Department.
The pans make a noise while cooking. Your hob makes ticking noises during cooking.	Normal for certain types of pan. This is caused by energy being transmitted from the hob to the pan.	Nothing. There is no danger to the hob or to your pan.
The ventilator continues to work for several minutes after the hob has been switched off.	The electronics are cooling down. Normal operation.	Nothing.
Ceramic glass plate broken.	Object fallen onto it.	Switch and pull the plug out of the socket. Contact your technician.  <b>Please note! You should not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but should take it to the Municipality's waste recycling centre.</b>

# INSTALLATION

## What you should pay attention to

### Safety instructions for installation

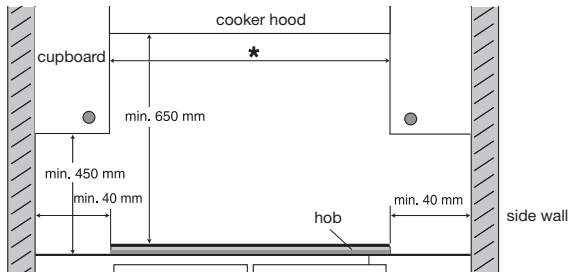
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance should only be connected by a registered electrical installer.
- For connecting, use an approved cable (for example type HO7RR) with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be of rubber.
- The connection cable must hang freely and should not 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.
- To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or by qualified persons.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.
- The walls and the worktop around the appliance must be made of heat-resistant (>85 °C) material. Even if the appliance itself does not get hot, the heat from a hot pan could cause discolouration or distortion to the wall or worktop.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting in is not covered by the guarantee.
- The connection point, the wall socket and/or the plug must always be accessible.



### Space around the hob.

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

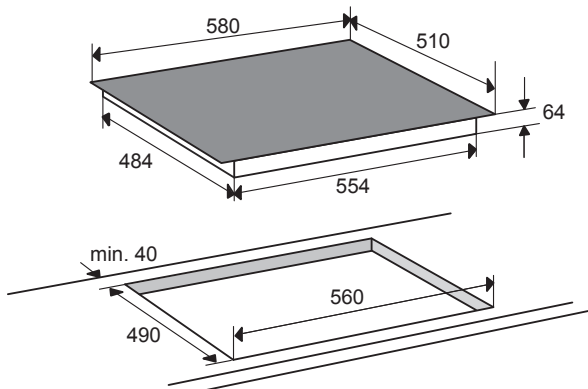
\* 600 mm



# INSTALLATION

## Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the following illustration.



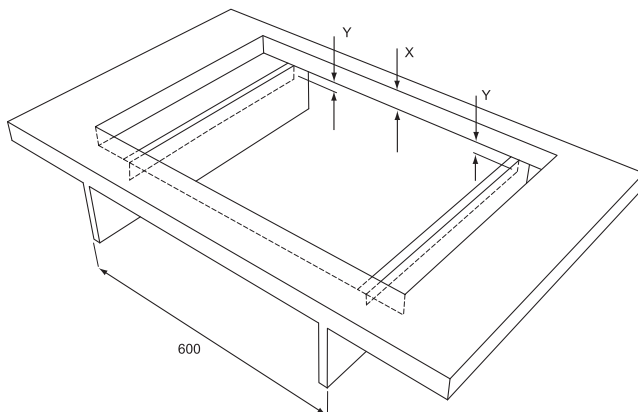
If the hob is wider than the cabinet, with a worktop less than 48 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cabinet, so that the appliance is free of the cabinet.

Installation dimensions

inside the cabinet

$x < 48 \text{ mm}$ :  $y = 48 \text{ mm} - x$

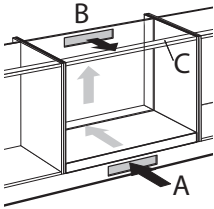
$x \geq 48 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



# INSTALLATION

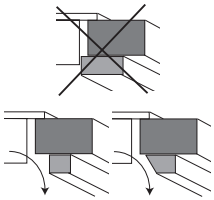
## Ventilation

The electronics in the appliance need to cool. 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 to the front of the appliance.



## Building-in above an oven, drawer 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 superfluous if, together with opening B, there's an opening somewhere else through which air can be drawn in.

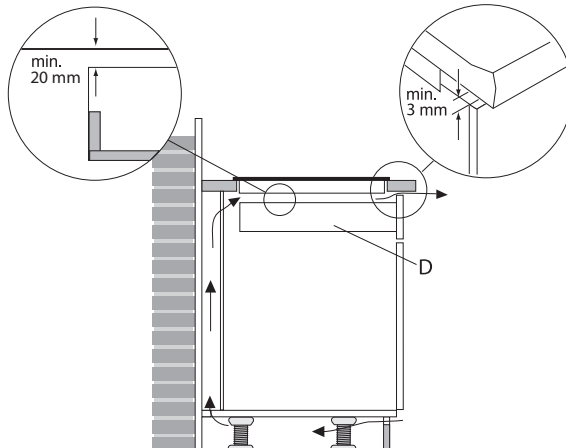


Ensure the crossbar does not impede the airflow.

Plane or saw the crossbar C diagonally if necessary.

## Ensure that there is sufficient air circulation.

- Make a ventilation opening to the front of the kitchen unit at least the width of the appliance and to a minimum height of 3 mm if the appliance is built-in above a drawer or plank. Ensure that there is a minimum 20 mm clearance between drawer or plank 'D' and the hob.
- Ensure that there is a minimum 60 mm clearance between the drawer or plank and the hob if the ventilation opening is not possible.

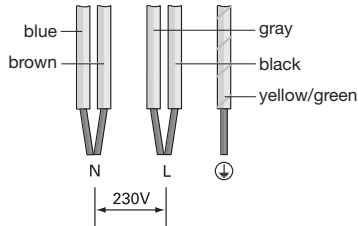


## Electrical connection

The appliance is supplied 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.**

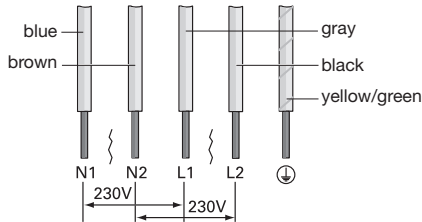


### **2 phase connection**

**2 positive + 2 negative    2 2N a.c. 230 V**

Remove the connections.

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

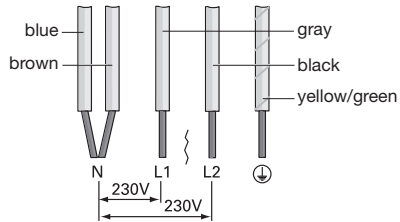


- negative connection N1 (blue)
- negative connection N2 (brown)
- positive connection L1 (grey)
- positive connection L2 (black)

# INSTALLATION

## 2 positive + 1 negative 2 N a.c. 400 V

Remove the connection between the grey and black wire.  
The fuse box in your home must be fitted with a 16 A fuse.



- negative connection N (blue and brown)
- positive connection L1 (grey)
- positive connection L2 (black)



**Do not use the 3rd phase**

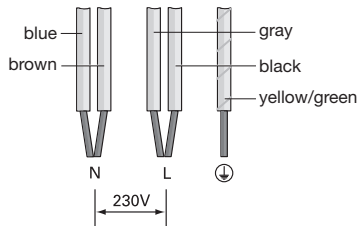
**The following alternative connections are also possible:**

## 1 phase connection

### 1 positive + 1 negative 1 N a.c. 230 V

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

- negative connection N (blue and brown)
- positive connection L (grey and black) Special connections:



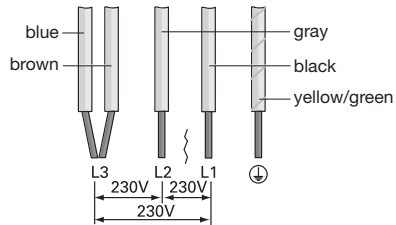
# INSTALLATION

## 3 phase connection

### 3 phase without negative 3 a.c. 230 V

Remove the connection between the grey and black wire.

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



- positive connection L1 (grey)
- positive connection L2 (black)
- positive connection L3 (blue and brown)

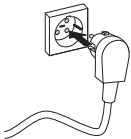
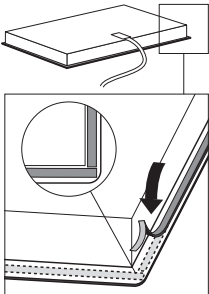
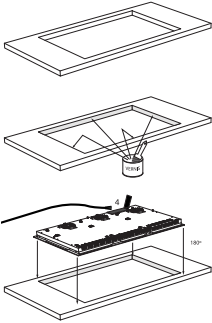


**Wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.**



# INSTALLATION

## ***Building-in***



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

## ENVIRONMENTAL ASPECTS

### Disposing of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following are used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product bears the symbol of a crossed out waste bin to draw attention to the obligation regarding separate processing of electrical household appliances. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste collection centre or to a point of sale provided by this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



**Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.**



#### **Declaration of conformity**

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.