

THOMSON

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Table de cuisson
Cooking Hob
Kochfeld



FR 02 *Chère Cliente, Cher Client,*

EN 17 *Vous venez d'acquérir une table **THOMSON** et nous vous en remercions. Fort de toute l'expérience que nous avons accumulée au fil des années, nous avons conçu cet appareil pour vous faciliter la vie en vous apportant performances, simplicité d'utilisation et qualité. Vous trouverez également dans la gamme des produits **THOMSON**, choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle TABLE DE CUISSON **THOMSON**.*

DE 32 *Vous trouverez également dans la gamme des produits **THOMSON**, choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle TABLE DE CUISSON **THOMSON**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

THOMSON

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

• Consigne de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	04
• Description de votre appareil _____	05
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Branchement _____	07
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	08
• Récipients pour l'induction _____	09
• Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient ? _____	09
• Description des commandes _____	10
• Mise en marche _____	10
• Arrêt _____	10
• Réglage de la puissance _____	10
• Réglage de la minuterie _____	10
• Utilisation touche memo _____	11
• Préchauffage _____	12
• Utilisation "sécurité enfants" _____	12
• Sécurités en fonctionnement _____	13
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil _____	14
• Entretien votre appareil _____	14
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service _____	15
• A la mise en marche _____	15
• En cours d'utilisation _____	15
5 / TABLEAU DE CUISSON	
• Tableau de cuisson par plats _____	16

• CONSIGNES DE SECURITE

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

• Chaleur résiduelle

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Evitez alors de toucher les zones concernées.

• Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.


Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

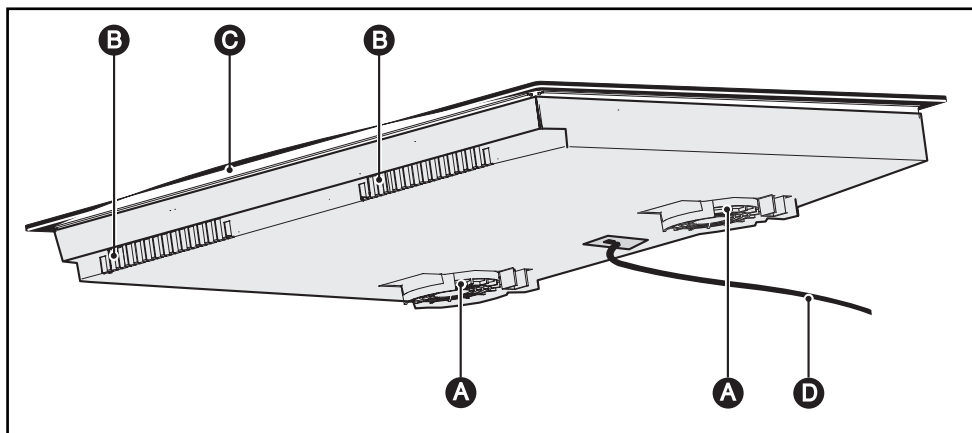
– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

 Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**



- A** Entrée d'air
- B** Sortie d'air
- C** Verre vitrocéramique
- D** Cordon d'alimentation

• BRANCHEMENT

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

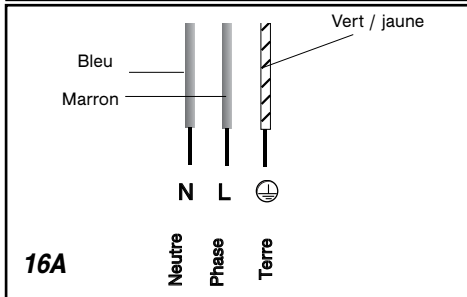
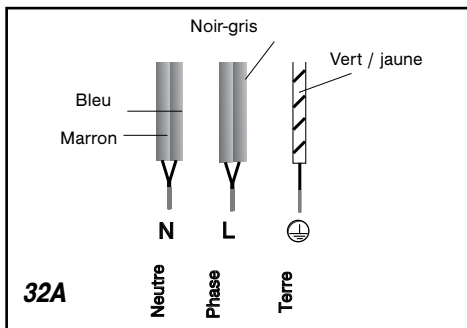
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).



Attention

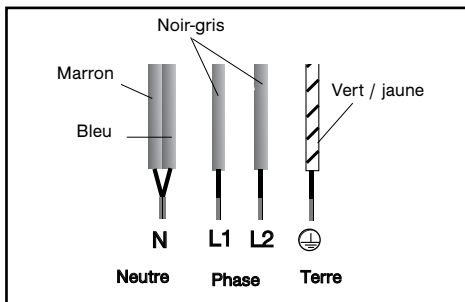
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• Branchement 220-240V ~



• Branchement 400V 2N ~ - 16A

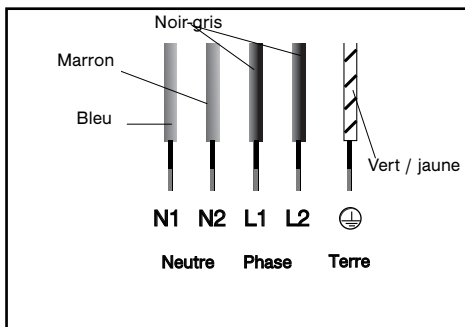
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



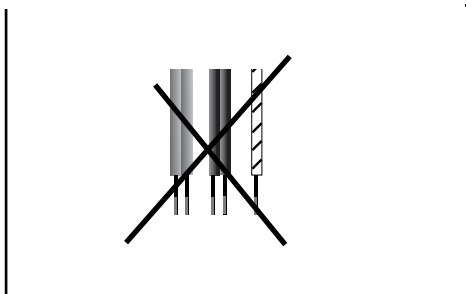
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

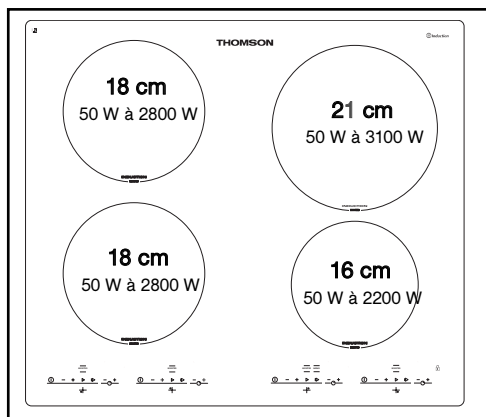
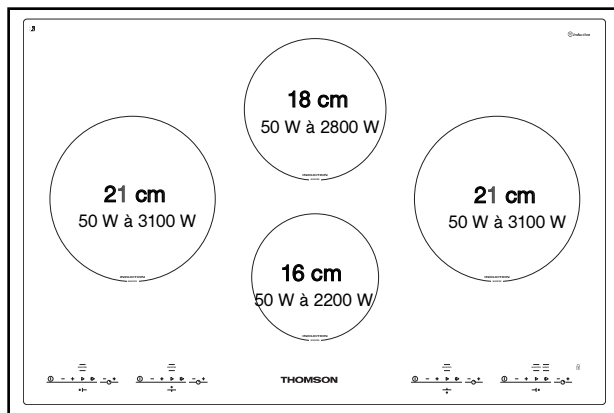
Séparez les fils avant branchement.



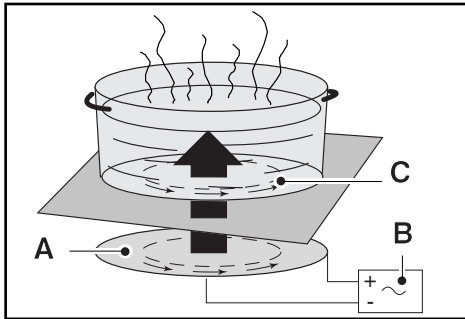
• Branchement 400V 3 ~ - 16A



- **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

**IKT657****IKT857**

• RECIPIENTS POUR L'INDUCTION



- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

• Principe de l'induction

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits " dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RECIPIENT?

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 32 cm

* suivant modèle

Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :

Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

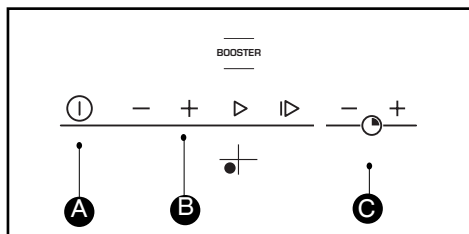
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touches de marche/arrêt.
- B** Touches de puissance.
- C** Touches de minuterie.

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche "–" de la puissance jusqu'à l'affichage **0**.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches + ou - de puissance. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance "12" en appuyant sur la touche "–"

Présélection des puissances:

Touche ▷ doux (6)

Touche ▷ vif (10)

Touche BOOST ébullition



• RÉGLAGE DES MINUTERIES

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche "+" ou "-" de la minuterie.

Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 99 min en appuyant immédiatement sur la touche "–".

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

Pour arrêter la minuterie manuellement, appuyez simultanément sur "+" et "-" ou revenir à 0 avec la touche "–".



Conseil

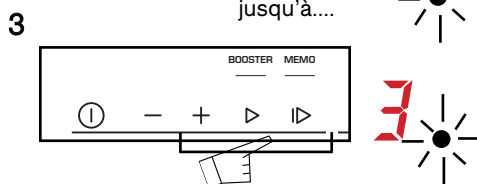
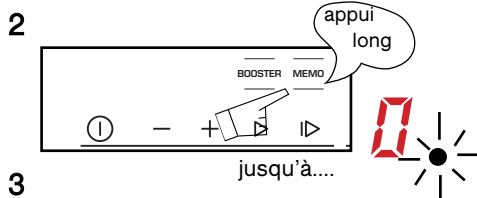
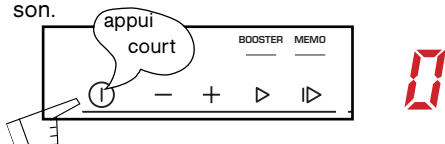
Privilégiez l'utilisation de zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

• UTILISATION TOUCHE MEMO

Cette touche permet de mémoriser le cycle complet de cuisson d'une préparation. Un seul cycle de mémorisation peut être effectué à la fois sur votre table.

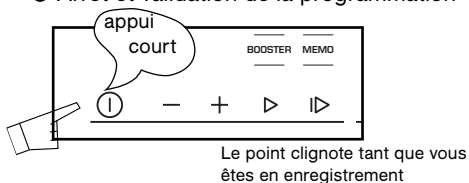
• Pour mémoriser un cycle de cuisson :

1 Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.



4 Réglez la première puissance. Chaque nouveau réglage de puissance sera enregistré ainsi que sa durée de fonctionnement.

5 Arrêt et validation de la programmation

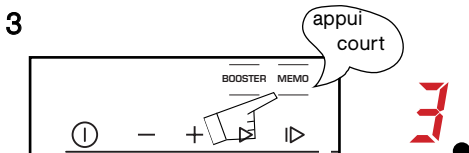
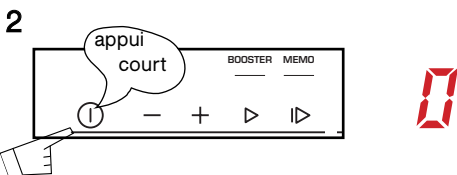


• Fonctionnement :

- De 1 à 5 phases de cuisson successives peuvent être enregistrées dans un même cycle de cuisson "MEMO". Au-delà de 5 phases, "no" s'affiche, l'enregistrement s'arrête.
- La durée de chaque phase doit obligatoirement dépasser 10 secondes pour être prise en compte.
- La minuterie ne peut être utilisée que lors de la dernière phase de cuisson mémorisée.
- La fonction préchauffage n'est pas disponible en fonction "MEMO"
- L'utilisation de la fonction "MEMO" est prioritaire dans le cas où vous utilisez les deux zones de cuisson du même côté de votre table. En puissance élevée, la zone de cuisson opposée peut être limitée en puissance. Un BIP vous en informera dans ce cas-là.

• Pour utiliser un cycle de cuisson mémorisé :

1 Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.



Un point fixe apparaît et les puissances mémorisées défilent.

L'affichage de puissance et de minuterie devient fixe, la cuisson commence.

• NOTA

- A la fin de la cuisson, l'affichage indique 0 et un bip est émis toutes les 5 secondes environ pendant quelques instants. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson "MEMO".

- Lors de l'utilisation MEMO vous pouvez revenir à n'importe quel moment en fonctionnement normal (hors MEMO) en appuyant sur les touches "-", "+" "présélections" pour modifier votre réglage ou "arrêt" pour stopper votre cuisson.

- Pour remplacer une mémorisation existante, procédez comme il est décrit dans le paragraphe « Pour mémoriser un cycle de cuisson ».

• PRÉCHAUFFAGE

Cette fonction permet une montée rapide de la température de votre préparation, puis la poursuite de la cuisson avec le niveau de puissance que vous aurez choisi.

Pour l'utiliser :

- Après avoir réglé en puissance 12, mettre en fonction préchauffage "PC" par une impulsion supplémentaire sur la touche "+".

L'affichage indique "PC".

- Tant que celui-ci reste fixe, vous pouvez régler votre niveau de puissance pour la cuisson.

- Un Bip confirme votre réglage.

- L'affichage indique en alternance "PC" et votre puissance de cuisson : vous êtes en phase "préchauffage".

- A la fin du cycle automatique de préchauffage, votre table affiche uniquement la puissance de cuisson que vous avez préalablement sélectionnée. Vous êtes alors revenu en mode de cuisson classique.



ATTENTION

- Lorsque l'affichage indique "PC" (préchauffage), si vous ne réglez pas la puissance de cuisson, la zone de cuisson s'éteint.

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement par votre table en fonction de la puissance de cuisson choisie.

- La fonction de préchauffage ne peut pas être utilisée si la puissance de cuisson est inférieure à 6.

- Quand le préchauffage est en cours, toute action sur les touches de puissance annule ce "préchauffage". Vous revenez en mode classique de réglage de puissance.



Conseil

Lorsque vous utilisez plusieurs récipients en même temps sur votre table, privilégiez les zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation du booster d'une zone entraîne une limitation automatique de la puissance de l'autre zone visible dans l'afficheur. Cette limitation automatique intervient également lors de l'utilisation de la fonction de préchauffage.

• UTILISATION SECURITE ENFANTS"




Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours active et autorise la coupe d'une zone de chauffe même verrouillée.

• Comment verrouiller ?


Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes,

Seule la touche "arrêt" est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches "**marche/arrêt**". Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

• La table est verrouillée à l'arrêt

La led de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manoeuvre .



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "utilisation sécurité enfants").

• SECURITES EN FONCTIONNEMENT

• Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

• Sécurité "petits objets"

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

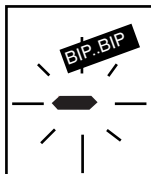


Attention

Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.

L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.

• Protection en cas de débordement



L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "**Auto-Stop system**" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**" ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

• PRESERVER VOTRE APPAREIL

. Evitez les chocs avec les récipients :

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

. Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

. Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

. Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselé : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

. Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

. Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

. Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

. La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT procéder ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



poudre






éponge abrasive



•A la mise en service

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Chauffez une casserole pleine d'eau sur chaque zone pendant 1/2 heure

•A la mise en marche

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas, l'information   ou  s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

•En cours d'utilisation

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.

**Attention**

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION	CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS				CUIRE/MJOTER				TENIR AU CHAUD	
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS				●							
	POTAGES ÉPAIS								●			
POISSONS	COURT-BOUILLON				●							
	SURGELÉS							●				
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE								●			
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)										●	
	SAUCES PRÉPARÉES										●	
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						●					
	LÉGUMES SECS						●					
	POMMES DE TERRE À L'EAU						●					
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES						●					
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						●					
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES										●	
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES	●										
	STEAKS POÊLÉS		●									
	GRILLADE (GRIL FONTE)		●									
FRITURE	FRITES SURGELÉES	●										
	FRITES FRAÎCHES	●										
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)						●					
	COMPOTES						●					
	CRÊPES				●							
	CRÈME ANGLAISE						●					
	CHOCOLAT FONDU										●	
	CONFITURES						●					
	LAIT						●					
	ŒUFS SUR LE PLAT						●					
	PÂTES				●							
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)										●	
	RAGOÛTS				●							
	RIZ CRÉOLE				●							
	RIZ AU LAIT										●	

FR 02 *Dear Customer,*

EN 17 *We are grateful that you have acquired a cooking hob from the **THOMSON** product range. You will also find a wide choice of ovens, microwave ovens, ventilation hoods, laundry dryers, washing machines, dishwashers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new **THOMSON** cooking hob.*

DE 32 *Of course, we always wish to meet your requirements regarding our products as best we can, and our customer services are therefore at your disposal and ready to listen and answer any questions or suggestions you may have.*

For all our products, as well as useful and additional information, you can also visit our website.

THOMSON

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.



Warning

Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

• Safety Guidelines _____	19
• Description of Your Appliance _____	19
• Environmental Protection _____	20
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Proper positioning _____	21
• Building in _____	21
• Hook-up _____	22
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top _____	23
• Cookware for induction _____	24
• Which cooking zone should you use based on your cookware? _____	24
• Description of control panel _____	25
• Powering on _____	25
• Adjusting the power _____	25
• Setting the timers _____	25
• Using the memo button _____	26
• Preheating _____	27
• Using the "child safety device" _____	27
• Safeties during operation _____	28
3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Protecting your appliance _____	29
• Maintaining your appliance _____	29
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• During initial use _____	30
• When powering on _____	30
• During operation _____	30
5 / COOKING CHART	
• Cooking chart for food types _____	31

• SAFETY GUIDELINES

We have designed this cooking hob for use by private persons in their homes.

These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

• Residual heat

A cooking zone can remain hot for several minutes after use.

An "H" is displayed during this period.

Avoid touching the hot areas during this time.

• Child safety device

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See "Using the Child Safety Device" section).

Do not forget to unlock it before using the hob again.

• For users of pacemakers and active implants

The functioning of the hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (89/336/CEE directives).

In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it.

Consequently, we can only guarantee that our own product is compliant.

With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you can obtain information from the manufacturer or your attending physician.

For Australia only :

- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm person without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
- Do not install the product if you see any damage on it.

For Service issues, phone number : 1300 553 720, fax number : 1300 553 719



Electrical Danger

Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

If a crack appears in the glass worktop, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock.

To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.

Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

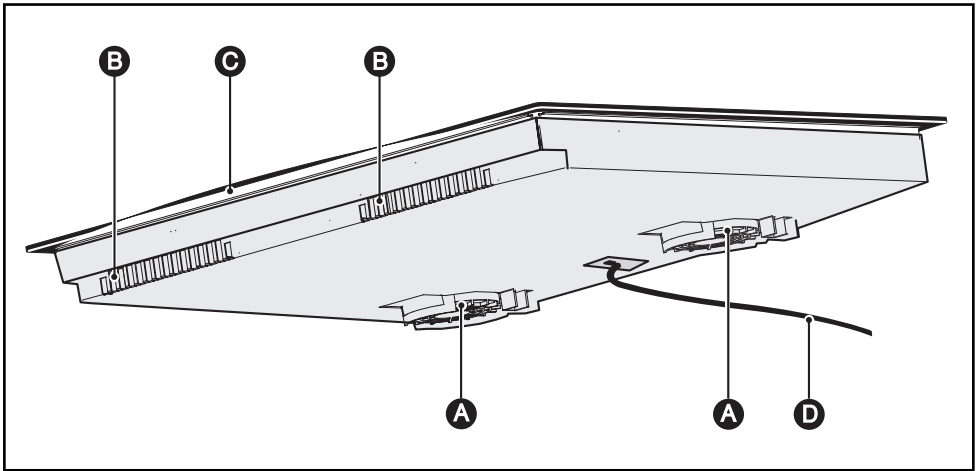


Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer

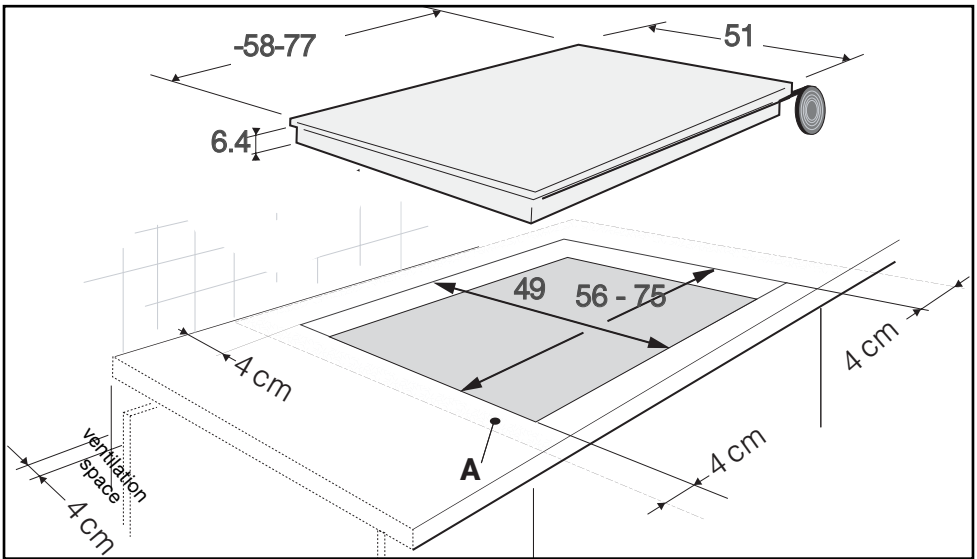
will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

• **DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**



- A** Air intake
- B** Air outlet
- C** Vitroc ceramic glass
- D** Power cord



• PROPER POSITIONING

Your appliance should be positioned so that the plug-in unit is accessible.

The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (area A).

Your appliance can be easily integrated above a cabinet, an oven or a build-in-ready household appliance. You must simply ensure that the air intakes and air outlets are clear (See "Description of Your Appliance" section).

• BUILD-IN

Follow the diagram above.

Glue the foam seal underneath your appliance by following the outline of the worktop upon which your appliance will rest. This will allow you to achieve an airtight seal with the worktop.

Attach the clips to the hob.*

* depending on the model



Tip

If your oven is located below your hob, the hob's thermal safety measures forbid the simultaneous use of the hob and the pyrolysis program of your oven. Your hob is equipped with an anti-overheating safety device.

This safety can be activated, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appear in the control panel. In this case, we recommend that you increase the ventilation of your hob by creating an opening in the side of your cabinet (8 cm x 5 cm) and/or that you install the oven insulation kit (reference 75X1652) that is available from the Post-Sales Service Department.

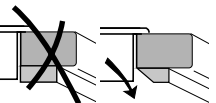


Warning

You must ensure that the air intakes located under your cooking appliance remain clear at all times.

For all types of installation, your induction hob needs proper ventilation.

For models and 80cm, make sure that the cross member of the unit does not block the flow of air. If necessary, use a bevel.



• HOOK-UP

These hobs must be connected to the power grid via an electrical outlet that complies with EIC publication 60083 or an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect.

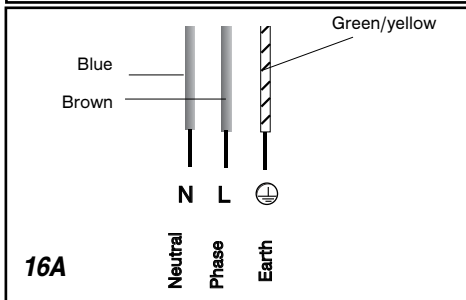
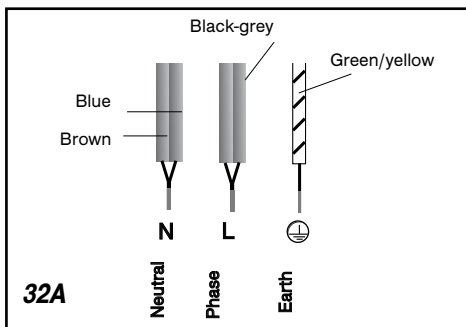
When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. This display is normal and, if needed, serves as an indication to the after-sales service staff. In all cases, the user of the hob should disregard it.



Warning

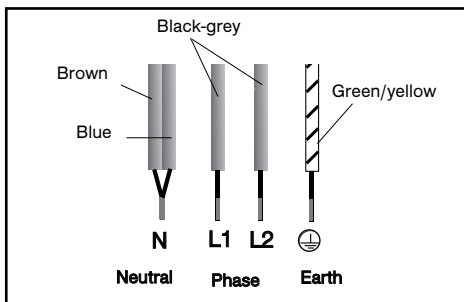
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.

• 220-240 V monophasic hook-up ~ -



• hook-up 400V 2N ~ - 16A

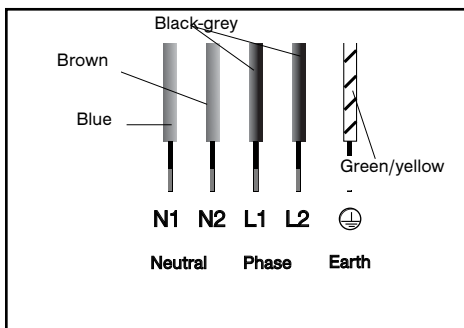
Separate the two phase wires (L1 and L2) before hooking up.



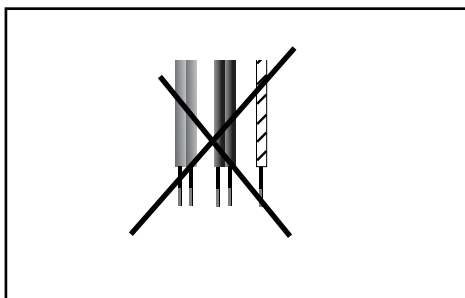
For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

• hook-up 2x230V 2L+2N ~ - 16A

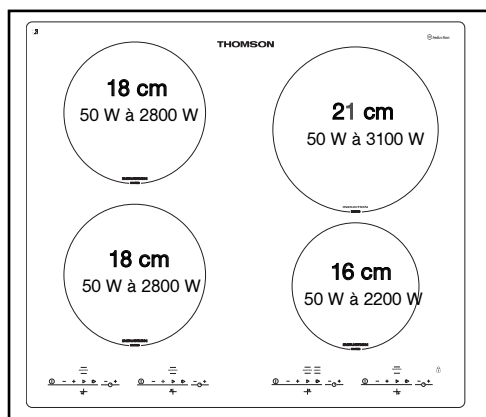
Separate the wires before hooking up.



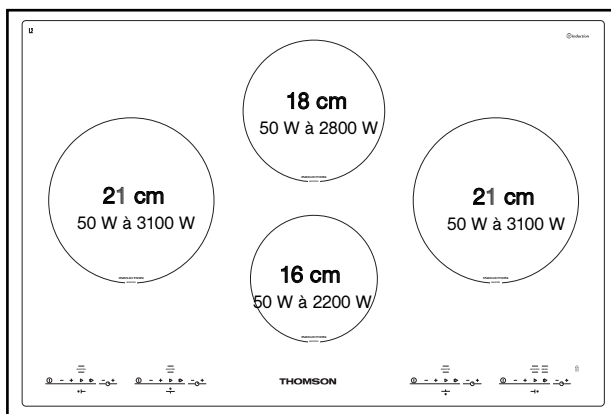
• hook-up 400V 3 ~ - 16A



• **DESCRIPTION OF THE TOP**



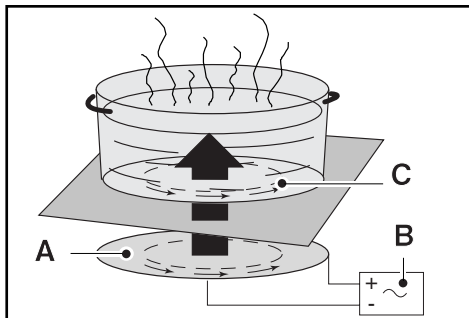
IKT657



IKT857

• COOKWARE FOR INDUCTION

• The induction principle



- A** Inductor
- B** Electronic board
- C** Induced electric current

The principle of induction is based on a magnetic phenomenon.

When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic boards in your cooking hob produce "induced" currents in the bottom of the cookware and instantly raise its temperature. This heat is then transferred to the food, which is simmered or seared depending on your settings.

• Cookware

Most cookware is compatible with induction. Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.

We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom. The heat will be distributed better and cooking will be more uniform.

• WHICH COOKING ZONE SHOULD YOU USE BASED ON YOUR COOKWARE?

Cooking zone	Cookware to use
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 32 cm



Tip

To check the suitability of your cookware:

Place the vessel on a cooking zone at power level 4.

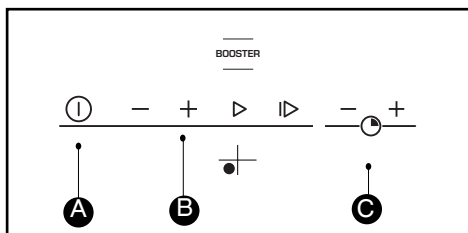
If the display remains on, your cookware is compatible.

If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.

You can also use a magnet to test the cookware.

If a magnet "sticks" to the bottom of the cookware, it is compatible with induction.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



- A** Start/stop touch control.
- B** Power - + touch controls.
- C** Power - + touch controls.

POWERING ON

Press the start/stop button for the cooking zone you want to use. A flashing 0 and a bip indicate that the cooking zone is on. You can then choose the desired power level.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.


STOP

Press the start/stop button for the cooking zone used or the power "-" button until 0 is displayed.

ADJUSTING THE POWER

Press the + or - power buttons. During operation, you can set the power level to "12" directly by pressing the "-" button

Pre-selected power levels:

- Button ▷ Low-heat (6)
- Button ▷ High-heat (10)
- Button ^{BOOST} Boost boiling 



Tip

For simultaneous use, favour the use of cooking zones located on opposite sides of the hob.

On the same side, the use of a cooking zone at maximum power results in an automatic limitation of the other cooking zone on that side, which is indicated in the power level display.

SETTING THE TIMERS

Each cooking zone has its own timer. It can be used as soon as the cooking zone is turned on.

To turn it on or change the timing, press the "+" or "-" buttons on the timer.

When setting longer cooking times, you can get to 99 very quickly by pressing the "-" button straight away.

When the cooking is finished, "0" is displayed and a beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular cooking zone being used. Otherwise, the information will disappear after a few moments.

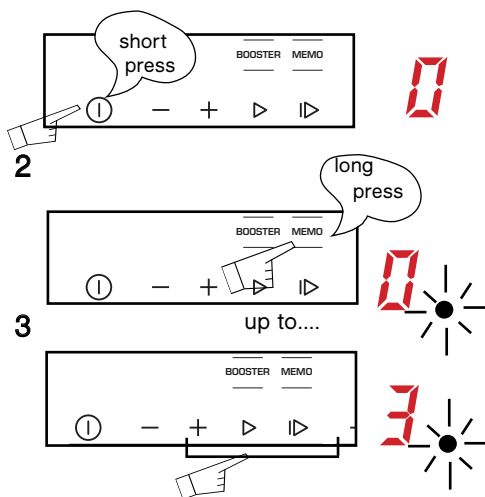
To stop the timer manually, press "+" and "-" at the same time or return to 0 using the "-" button.

• USING THE MEMO BUTTON

This button allows you to programme the full cooking cycle for a particular preparation. Only one memory cycle can be carried out at a given time on the hob.

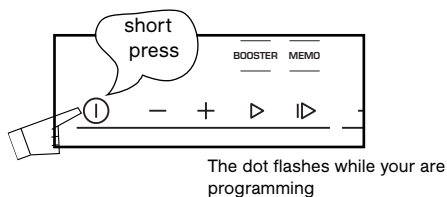
• To programme a cooking cycle:

1 Place your receptacle on the cooking zone.



4 Set the first power level
Each new power level setting is then saved as well as how long it will run for.

5 Stopping and confirming the programme



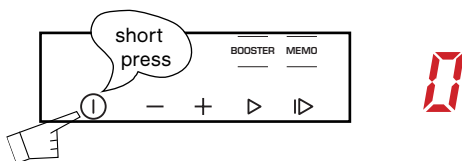
• Operation:

- From 1 to 5 successive cooking phases can be saved in the same "MEMO" cooking cycle. Beyond 5 phases, "no" displays, and the programming finishes.
- The duration of each phase must be at least 10 seconds for it to be entered into the programme.
- The timer can only be used during the last phase of programmed cooking.
- The pre-heating function is not available in "MEMO" mode
- Using the "MEMO" function takes priority if you are using both cooking zones on the same side of your hob. At high power, the cooking zone on the other side may have its power reduced. A BEEP will alert you if this happens.

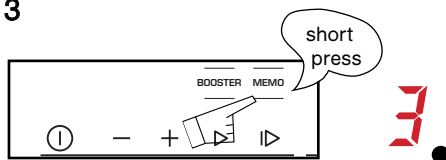
• Using a programmed cooking cycle:

1 Place your receptacle on the cooking zone.

2



3



A fixed dot appears and the saved power levels scroll down.

The power level and timer display locks set and the cooking begins.

• NB

- When the cooking is finished, the display shows a 0 and a beep sounds roughly every 5 seconds for a few moments. To cancel this information, press any button from the "MEMO" cooking zone.
- When using MEMO you can return to the normal function (not MEMO) at any time by pressing on the "-", "+" "pre-selection" buttons to modify your setting or "stop" to stop the cooking.
- To replace an existing saved programme, use the procedure detailed in the paragraph: "To programme a cooking cycle".

PREHEATING

This feature allows you to raise the temperature rapidly in the preparation phase, so that you can proceed with your cooking at the power level you have chosen.

To use it:

- After having set the power to 12, choose the “PC” pre-heating function by pressing the “+” button a second time.

The display will show “PC”.

- As long as this is displayed, you can change your cooking power level.

- A Beep confirms the setting.

- The display flashes alternately between “PC” and your cooking power level: you are in the “pre-heating” phase.

- At the end of the automatic pre-heating phase, your hob now only displays the cooking power level that you had selected originally. You have now come back to normal cooking mode.



WARNING

- When the display shows “PC” (pre-heating), if you do not set the cooking power level, the cooking zone will turn off.

- The pre-heating time is calculated automatically by your hob depending on the cooking power level chosen.

- The pre-heating function cannot be used if the cooking power level is less than 6.

- If you press the power buttons while pre-heating is underway, the “pre-heating” will be cancelled. You come back to normal power setting mode.

Tip

If you are using several receptacles on the hob at the same time, try to use cooking zones located on opposite sides. On the same side, using the booster in one zone automatically limits the cooking power level of the other zone visible in the display. This automatic limitation also applies when the pre-heating function is used.

CHILD SAFETY” USE




Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use (when cleaning for example) or when it is being used for cooking (to maintain your settings). Due to safety reasons, only the “stop” control is always active. It authorises a heating zone to be switched off even when the hob is locked.

• How do you lock your hob?


Maintain pressure on the lock key until the led on top lights up and a beep confirms your maneuver.

• Hob locked when in operation

The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol .

When you press the **power** or **timer** controls for the zones in operation, the lock led lights up. It will switch off after a few seconds.

Only the “stop” control remains on at all times.

For cooking zones that are not in operation, the  symbol and the led light up when you press the “start/stop” controls

This display will switch off after a few seconds.

• The hob is locked when switched off

The led above the lock key is switched off. Press this control briefly to switch on the led.

The led displays when you press the **start / stop** key in any zone.

• How do you unlock your hob?

Press the lock control until the led switches off and a double beep confirms your maneuver.



Tip

Remember to unlock your hob before using it again (see chapter on “child safety use”).

• SAFETY DURING OPERATION

• *Residual heat*

After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.

An "H" is displayed during this period.

Avoid touching the hot areas during this time.

• *Temperature limiter*

Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.

• *"Small Items" safety*

A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware.

The display flashes and no heat is produced.

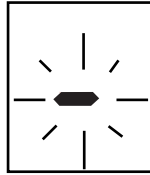


Warning

Several small objects together on a cooking zone may be detected as cookware.

If the display remains on: power may be supplied and the objects may be heated.

• *Protection against overflows*



The hob may shut down (with the adjacent symbol in the display) automatically in any of these three situations:

- Overflow that spills onto the touch controls.
- Damp towel placed over the touch controls.
- Metallic object placed on the touch controls.

Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

• *Auto-Stop system*

If you forget to switch off a cooking zone, your hob has an "Auto-Stop system" safety function which automatically cuts off the power to the cooking zone, after a predefined period (between 1 and 10 hours depending on the power used).

If this safety system is used, the cutoff to the cooking zone is displayed as "AS" or "A" on the control panel and a "bip" sounds for about 2 minutes. Simply press any of the control buttons to stop this.

A double bip will confirm your action.

• PROTECTING YOUR APPLIANCE

Avoid hard shocks from cookware:

The vitroceramic glass worktop is very sturdy; however, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.

Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Avoid placing cookware on the frame or cover (depending on the model).

Avoid using cookware with rough or bumpy bottoms: they can capture and transfer particles that may produce stains or scratches on your hob.

These defects that do not result in appliance malfunction or do not make it unsuitable for use are not covered by the warranty.

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

Do not heat unopened canned goods; they may burst.

Of course, this precaution applies to all types of cooking.

Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob.

The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob (risk of powering on, scratches, etc.).

Steam cleaning should never be used. The steam jet could damage your hob.

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

TYPE OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO
Light.	Disinfectant sponges.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on soil. Overflow of sugary preparations, melted plastic.	Disinfectant sponges. Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White spirit vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metallic streaks.		
Weekly maintenance.	Cleaning agent for vitroceramic glass.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicone for its protective properties) to the surface.



Cream



Special disinfectant sponge for delicate dishes



Powder





Scouring sponge



• During initial use

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>
An indicator light appears.	Working normally.	Nothing.
Your installation blows a fuse.	The electrical hook-up of your hob is incorrect.	Verify the connections. See the "Hook-Up" section.
Only one side works.		
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Operate each cooking zone for 30 minutes with a saucepan full of water.

• When powering on

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>
The hob is not working and the indicator lights on the control panel are not on.	The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the hook-up is incorrect.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
The table is not working and another message is displayed.	The electronic board is functioning poorly.	Call the After-Sales Service Department.
The hob does not function, the information   is displayed.	The hob is locked.	See chapter on using the child safety system.

• During operation

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>
The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a  or "F7" is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small  or "F7" is displayed.	The electronic boards heated up.	See "Built-In" section.
After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel continue to flash.	The cookware used is not suitable for induction or is less than 12 cm in diameter (10 cm for the 16-cm cooking zone).	See section on cookware for induction.
The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Working normally.	Nothing.



Warning

In the event that there is a break, crack or opening—even minor—in the vitroc ceramic glass, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock. Contact the After-Sales Service Department.

• COOKING CHART

		FRY BRING TO A BOIL	COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS					COOK/SIMMER				KEEP WARM	
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SOUPS	BROTHS							●					
	THICK SOUPS									●			
FISH	COURT BOUILLON				●								
	FROZEN FOODS						●						
SAUCE	THICK, FLOUR-BASED							●					
	BUTTER-BASED WITH EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE) PREPARED SAUCES							●				●	
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
VEGETABLES	ENDIVES, SPINACH									●			
	DRIED BEANS									●			
	BOILED POTATOES						●						
	GOLDEN BROWN POTATOES						●						
	SAUTEED POTATOES						●						
	DEFROSTING VEGETABLES									●			
MEAT	MEAT, NOT TOO THICK		●										
	STEAKS, IN SKILLET				●								
	GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)		●										
FRYING	FROZEN FRENCH FRIES	●											
	FRESH FRENCH FRIES	●											
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
MISCELLA-NEOUS	PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)							●					
	COMPOTES						●						
	CRÊPES				●								
	CRÈME ANGLAISE		●										
	MELTED CHOCOLATE										●		
	JAMS						●						
	MILK		●										
	EGGS, FRIED				●								
	PASTA				●								
	JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)						●						
	MEAT STEW		●										
	SPANISH RICE									●			
	RICE PUDDING									●			

FR 02

Liebe Kundin, lieber Kunde,

*Sie haben ein Kochfeld von **THOMSON** erworben, und wir danken Ihnen dafür.*

EN 17

Aufgrund der Erfahrungen, die wir über die Jahre hinweg haben sammeln können, haben wir ein leistungsfähiges, einfach zu benutzendes und qualitativ hochwertiges Gerät entwickelt, das Ihnen das Leben erleichtern soll. In der THOMSON Produktpalette finden Sie auch eine

DE 32

breite Auswahl an Backöfen, Dunstabzugshauben, Waschmaschinen, Geschirrspülern und Kühl- und Gefrierschränken, die Sie mit Ihrem neuen THOMSON Kochfeld abstimmen können.

Im ständigen Bemühen, Ihre Anforderungen an unsere Produkte optimal zu erfüllen, steht Ihnen unser Verbraucherservice für Fragen und Anregungen immer zur Verfügung.

THOMSON

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.



Wichtig

Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit dem Betrieb vertraut machen können.

• Sicherheitshinweise _____	34
• Umweltschutz _____	34
• Beschreibung des Gerätes _____	35
1 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes _____	36
• Einbau _____	36
• Anschluss _____	37
2 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Beschreibung der Oberseite _____	38
• Kochgeschirr für Induktionswärme _____	39
• Welche Kochzone für welches Kochgeschirr? _____	39
• Beschreibung der Bedieneinrichtungen _____	40
• Einschaltung _____	40
• Stopp _____	40
• Leistungseinstellung _____	40
• Einstellung der Zeituhr _____	40
• Nutzung der Memo-Taste _____	41
• Vorwärmen _____	42
• Nutzung der "Kindersicherung" _____	42
• Betriebssicherheiten _____	43
3 / REGELMÄSSIGE PFLEGE IHRES GERÄTES	
• Erhaltung des Gerätes _____	44
• Pflege des Gerätes _____	44
4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE	
• Bei der Inbetriebnahme _____	45
• Beim Einschalten _____	45
• Während der Benutzung _____	45
5 / KOCHTABELLE	
• Kochtabelle nach Gerichten _____	46

• SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.

Diese Kochfelder sind ausschliesslich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

• Restwärme

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung noch heiß sein.

Ein "H" wird während dieser Zeit angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• Kindersicherung

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach dem Abschalten oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).

Die Freigabe vor erneuter Benutzung nicht vergessen.

• Für Benutzer mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit vollkommen den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG).

Der Herzschrittmacher muß in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Vorschrift konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden. In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden. Bezüglich der Konformität des Herzschrittmacher und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich bei seinem Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.



Elektrische Gefahr

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riss auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen. Hierzu die Sicherungen entfernen oder das Gerät vom Netz trennen. Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

• UMWELTSCHUTZ

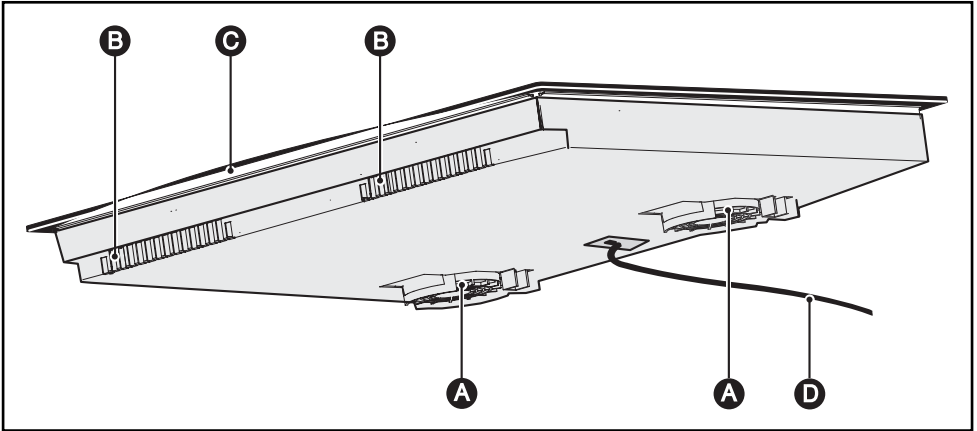
– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



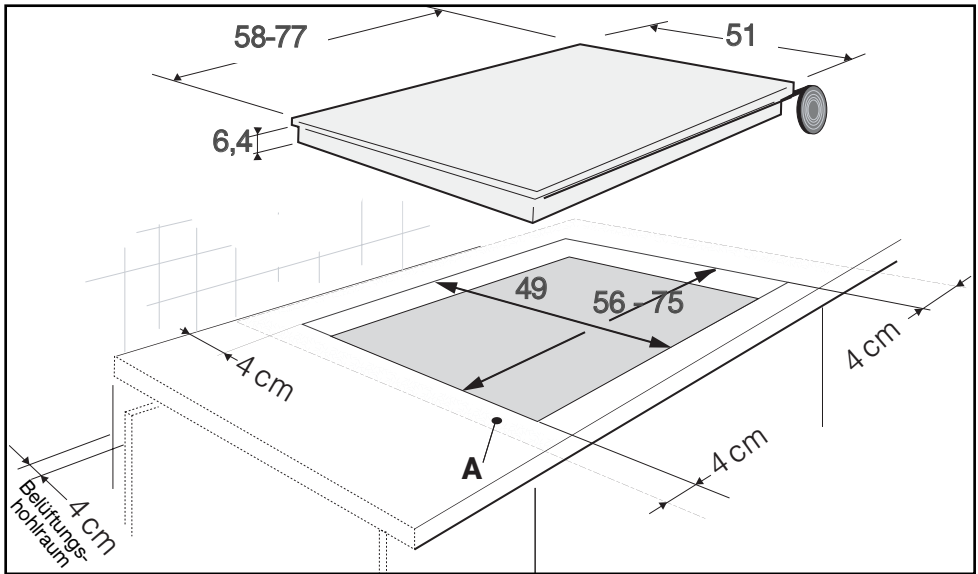
– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• **BESCHREIBUNG DES GERÄTES**



- A** Lufteintritt
- B** Luftaustritt
- C** Glaskeramisches Glas
- D** Stromkabel



• WAHL DES AUFSTELLUNGORTES

Das Gerät muss so platziert werden, dass der Stecker in der Steckdose zugänglich bleibt.

Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).

Das Gerät kann ohne weitere Auflagen über einem Möbel, einem Backofen oder einem einbaubaren Elektrogerät eingebaut werden. Es ist nur zu prüfen, dass die Luftein- und -ausgänge unbehindert freiliegen (siehe Kapitel „Beschreibung des Geräts“).

• EINBAU

Beachten Sie beim Einbau oben abgebildete Skizze. Um einen dichten Abschluss des Kochfelds mit der Arbeitsfläche zu gewährleisten, kleben Sie entlang der aufliegenden Kanten des Geräts die Schaumdichtung auf. Befestigen Sie die Clips am Kochfeld (modellabhängig).

🔍 Empfehlung

Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut ist, untersagen die Wärmesicherheiten des Kochfeldes dessen gleichzeitige Benutzung, wenn der Backofen im Pyrolysebetrieb ist.

Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.

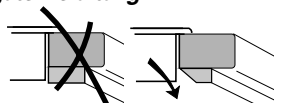
Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. Es wird empfohlen, in diesem Fall mit Hilfe einer kleinen an der Möbelseite eingebrachten Öffnung (8 cm x 5 cm) die Belüftung des Kochfeldes zu verstärken und/oder den beim Kundendienst erhältlichen Bausatz für die Isolierung von Backöfen einzubauen.

⚠️ Achtung

Unbedingt darauf achten, dass die unter dem Kochfeld vorhandenen Lufteintrittsöffnungen immer ganz freiliegen.

Das Induktionskochfeld benötigt bei allen Einbauarten eine gute Belüftung.

Bei 80 cm-Modellen sicherstellen, dass die Querstrebe des Möbels die Luftzufuhr nicht behindert. Falls erforderlich, abschrägen.



• **ANSCHLUSS**

Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden.

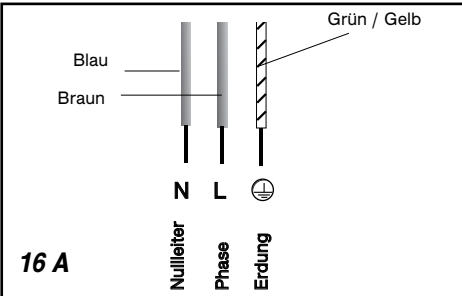
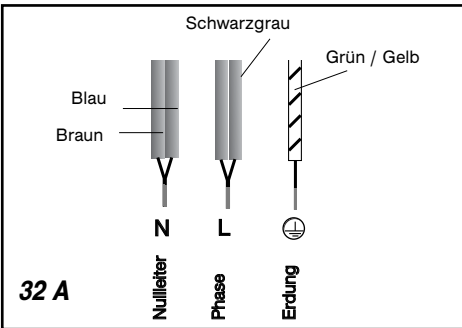
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall berücksichtigen.)



Achtung

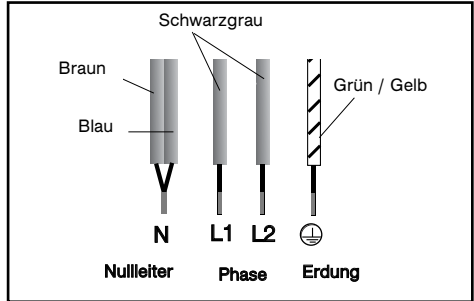
Um jegliche Gefahr auszuschließen, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

• **Anschluss 220 - 240 V ~**



• **Anschluss 400 V 2N ~ - 16A**

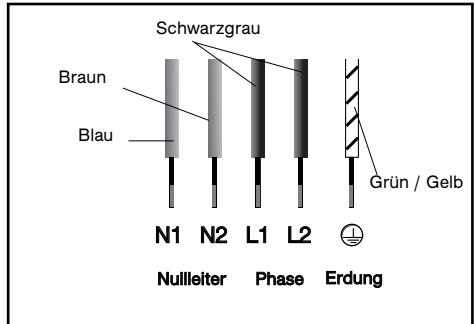
Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



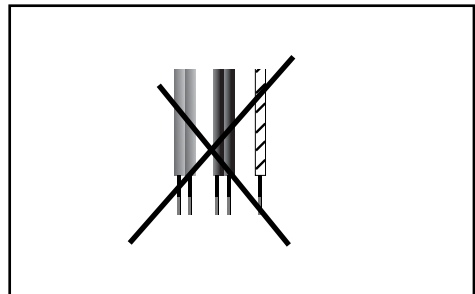
Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist.

• **Anschluss 2 x 230 V 2L+2N ~ - 16 A**

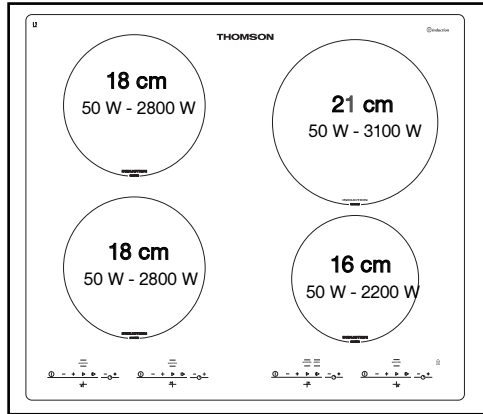
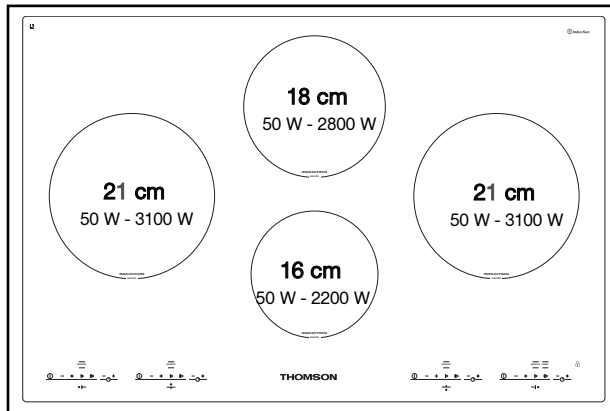
Trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen.



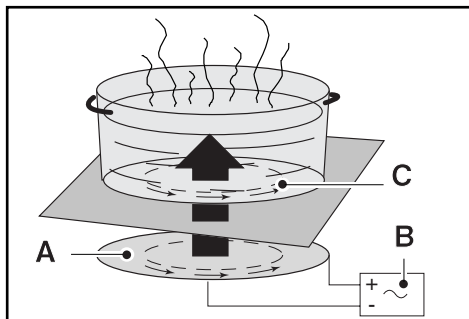
• **Anschluss 400 V 3 ~ - 16 A**



- **BESCHREIBUNG DER OBERSEITE**

**IKT657****IKT857**

• **KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSWÄRME**



- A** Induktor
- B** Elektronischer Schaltkreis
- C** Induktionsströme

• **Das Prinzip der Induktion**

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Vorgang.

Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und diese dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes im Boden des Kochgeschirrs „Induktionsströme“ und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen weitergeleitet, die gemäß Ihren Einstellungen gekocht oder gebraten werden.

• **Das Kochgeschirr**

Das meiste Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochen. Lediglich Glas, Steingut, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Stähle sind nicht für das Induktionskochen geeignet. Wir empfehlen die Verwendung von dicken und ebenen Böden. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener.

• **WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?**

Kochzone*	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 32 cm

* in Abhängigkeit vom Modell



Empfehlung

Überprüfung der Eignung des Kochgeschirrs:

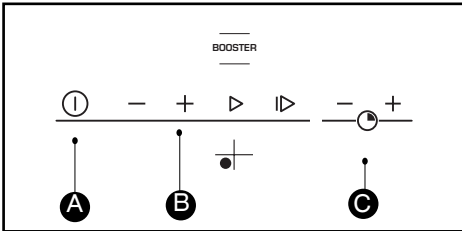
Stellen Sie es auf eine Kochzone bei Leistungsstufe 4.

Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr geeignet.

Bei blinkender Anzeige kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.

Man kann auch einen Magneten benutzen. Wenn er am Behälterboden haftet, ist der Behälter mit Induktion verträglich.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENVORRICHTUNGEN



- A** Ein-/Aus-Tasten
- B** Leistungstasten
- C** Tasten des Kurzzeitweckers

• EINSCHALTUNG

Die Ein-/Aus-Taste der Zone drücken, die benutzt werden soll. Eine blinkende **0** und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. Dann kann die gewünschte Leistung eingestellt werden.

Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder aus.

• STOPP

Die Taste Ein/Aus der verwendeten Zone oder die Taste „-“ der Leistung drücken, bis **0** angezeigt wird.

• LEISTUNGSEINSTELLUNG

Die Leistungstasten + oder - drücken. Beim Einschalten kann durch Drücken der Taste „-“ direkt auf Leistungsstufe „12“ geschaltet werden. Vorwahl der Leistungsstufen:

Taste ▷ für sanftes Kochen (**6**)

Taste ▷▷ für schnelles Kochen (**10**)

Boost Taste

Kochen



• EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Jeder Kochzone ist ein Kurzzeitwecker zugeordnet. Der Kurzzeitwecker kann verwendet werden, sobald die entsprechende Kochzone in Betrieb ist.

Drücken Sie auf die Taste „+“ oder „-“ des Kurzzeitweckers, um sie in Betrieb zu setzen oder um ihre Einstellung zu verändern.

Zur leichteren Einstellung längerer Zeiten können Sie direkt durch sofortiges Drücken der Taste „-“ zu 99 Min. gelangen.

Am Ende des Kochvorgangs wird **0** angezeigt und es ertönt ein Signalton. Um die Anzeige und den Signalton abzuschalten, drücken Sie eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Kochzone. Andernfalls schalten Anzeige und Signalton sich nach kurzer Zeit von selbst ab.

Zum manuellen Stoppen des Kurzzeitweckers gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ drücken oder mit Taste „-“ auf **0** zurück schalten.



Empfehlung

Benutzen Sie eine Kochzone bei maximaler Leistung und schalten eine andere Kochzone auf der gleichen Seite hinzu, wird die Leistung der ersten automatisch reduziert. Dies wird durch die Leistungsanzeiger entsprechend angezeigt.

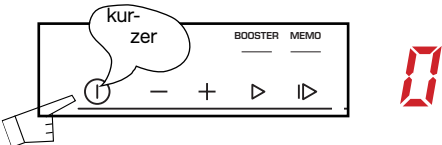
• NUTZUNG DER MEMO-TASTE

Über diese Taste kann der vollständige Garzyklus einer Zubereitung abgespeichert werden.

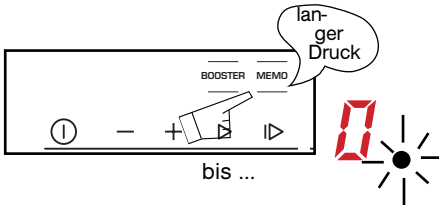
Auf dem Kochfeld kann zeitgleich nur ein gespeicherter Zyklus durchgeführt werden.

• Speichern eines Garzyklus:

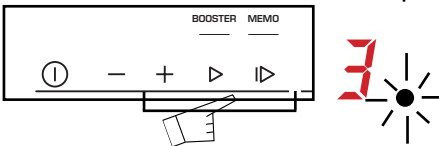
1. Das Kochgefäß auf das Kochfeld stellen.



2



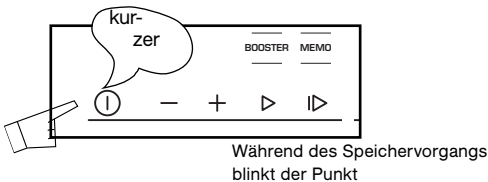
3



4 Die erste Leistungsstufe einstellen.

Jede neue Leistungseinstellung sowie die dazugehörige Betriebsdauer werden gespeichert.

5 Stoppen und Programmierung bestätigen



• Anwendung:

- In einem MEMO-Garzyklus können nacheinander bis zu 5 Garphasen abgespeichert werden. Wenn mehr als 5 Phasen eingegeben werden, erscheint „no“ und der Speichervorgang wird abgebrochen.

- Beim Abspeichern werden nur Phasen von mehr als 10 Sekunden berücksichtigt.

- Der Kurzzeitwecker steht erst nach Abspeicherung der letzten Garphase wieder zur Verfügung.

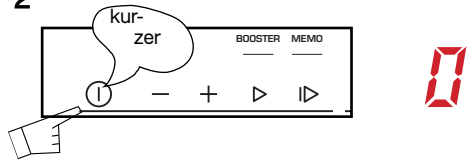
- In der MEMO-Funktion steht die Funktion Vorwärmen nicht zur Verfügung.

- Wenn gleichzeitig zwei Kochzonen auf der gleichen Seite des Kochfeldes verwendet werden, wird die MEMO-Funktion vorrangig behandelt. Bei hohen Temperaturen erbringt die andere Kochzone auf der gleichen Seite u. U. weniger Leistung. Ein SIGNALTON macht darauf aufmerksam.

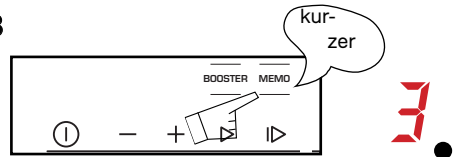
• Nutzung eines abgespeicherten Garvorgangs:

1 Das Kochgefäß auf das Kochfeld stellen.

2



3



Ein Punkt leuchtet durchgängig auf und die abgespeicherten Leistungsstufen werden nacheinander angezeigt.

Die Anzeige der Leistung und des Kurzzeitweckers leuchtet durchgängig, der Garvorgang beginnt.

• HINWEIS

- Am Ende der Garzeit zeigt die Anzeige 0 an und für kurze Zeit ertönt alle 5 Sekunden ein Signalton. Um die Signaltöne zu unterbrechen, eine beliebige „MEMO“-Bedientaste der entsprechenden Kochzone drücken.

- Wenn die MEMO-Funktion genutzt wird, kann jederzeit durch Drücken der Tasten „-“, „+“ in den Normalbetrieb (außer Memo) zurückgekehrt werden, „Vorwahl“ zur Änderung der Einstellung oder „Stopp“, um den Garvorgang zu unterbrechen.

- Ein einmal abgespeicherter Vorgang kann über die im Absatz „Abspeichern eines Garzyklus“ beschriebene Abfolge ersetzt werden.

• VORWÄRMEN

Diese Funktion ermöglicht, Ihr Kochgefäß extrem schnell auf die gewünschte Kochtemperatur zu bringen und anschließend automatisch bei einer niedrigeren Leistungsstufe weiterzukochen. Vorgehensweise:

- Wählen Sie Leistungsstufe 12 und drücken Sie ein weiteres Mal auf "+", um die Funktion "Vorwärmen" zu aktivieren. In der Anzeige wird "PC" angezeigt.
- Solange "PC" angezeigt wird, können Sie die gewünschte endgültige Leistungsstufe für Ihren Kochvorgang einstellen.
- Die endgültige Leistungsstufe wird durch einen Signalton bestätigt.
- Solange Ihr Kochgefäß vorgewärmt wird, zeigt die Anzeige abwechselnd "PC" und die endgültige Leistungsstufe für den Kochvorgang an.
- Sobald das Kochgefäß vorgewärmt ist, zeigt die Anzeige Kochfeld nur noch die endgültige Leistungsstufe für den Kochvorgang an. Sie befinden sich jetzt wieder im normalen Kochmodus.



ACHTUNG

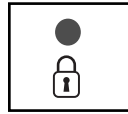
- Wenn die Anzeige "PC" anzeigt (Vorwärmen) und Sie die Kochleistungsstufe nicht einstellen, so erlischt die Kochzone.
- Ihr Kochfeld berechnet die Vorwärmzeit automatisch in Abhängigkeit von der gewählten Kochleistungsstufe.
- Bei einer Kochleistungsstufe unter 6 kann die Funktion des Vorwärmens nicht verwendet werden.
- Bei laufendem Vorwärmmodus wird das "Vorwärmen" durch jegliche Betätigung der Leistungstasten annulliert. Sie kommen wieder in die herkömmliche Leistungsregelung.



Empfehlung

Wenn Sie gleichzeitig mehrere Gefäße auf Ihrem Kochfeld haben, so belegen Sie vorzugsweise Kochfelder auf unterschiedlichen Seiten. Auf einer und derselben Seite bewirkt die Verwendung des Boosters für eine Zone eine automatische Leistungsbeschränkung der anderen in der Anzeige sichtbaren Zone. Diese automatische Beschränkung tritt auch bei Verwendung der Vorwärmfunktion ein.

• NUTZUNG DER „KINDERSICHERUNG“



Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten im abgeschalteten Zustand (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben) sperrt. Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und läßt sogar die Abschaltung einer verriegelten Kochzone zu.

• Verriegelung

Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige darüber aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

• Verriegelung des Kochfeldes während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol .

Wenn Sie auf die Tasten **Leistung** oder **Kurzzeitwecker** der in Betrieb befindlichen Zonen drücken, leuchtet die LED der Verriegelung auf und erlischt nach einigen Sekunden. Lediglich die Taste "Stopp" ist immer aktiviert.

Bei den nicht in Betrieb befindlichen Kochzonen leuchten bei Drücken der Tasten "Ein/Aus" das Symbol und die Tasten. Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige,

• Das Kochfeld ist im ausgeschalteten Zustand verriegelt

Die über der Taste liegende LED-Anzeige für die Verriegelung leuchtet nicht. Durch kurzen Impuls auf diese Taste leuchtet die LED. Die LED Anzeige leuchtet auf, wenn Sie die Ein/Aus Taste einer der Kochzonen betätigen.

• Entriegelung

Die Verriegelungstaste drücken bis die LED-Anzeige erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.



Empfehlung

Vor der erneuten Benutzung an die Entriegelung des Kochfeldes denken (siehe Kapitel: „Nutzung der Kindersicherung“).

• BETRIEBSSICHERHEITEN

• Restwärme

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.

Ein "H" wird während dieser Zeit angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, passt dieser Fühler automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit, dass Kochgeschirr oder Kochfeld beschädigt werden.

• Sicherheit „kleine Gegenstände“

Ein auf das Kochfeld gelegter kleiner Gegenstand (z. B. eine Gabel, eine Löffel oder ein Ring) wird nicht als Kochgeschirr erkannt.

Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Strom abgegeben.

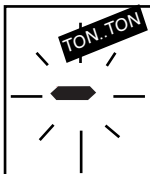


Achtung

Mehrere kleine Gegenstände auf einer Kochzone können als Kochgeschirr erkannt werden.

Die Leistungsanzeige leuchtet: Es kann Strom abgegeben werden und zur Erhitzung dieser Gegenstände führen.

• Überlaufschutz



In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol aufleuchten (s. Abbildung) und ein Signalton (modellabhängig) ertönen:

- Überlaufen über die Bedientasten.
 - Feuchter Lappen auf den Tasten.
 - Metallgegenstand auf den Bedientasten.
- Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

• Auto-Stopp System

Das Kochfeld ist mit einem „Auto-Stopp System“ ausgerüstet, das die betroffene Kochzone nach einer voreingestellten Zeit automatisch abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden), wenn das Abschalten einer Kochzone vergessen wurde.

Wenn diese Sicherung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Kochzone durch die Anzeige "AS" oder "A" im Bedienfeld und einen Signalton über etwa 2 Minuten angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.

Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

• ERHALTUNG DES GERÄTES

. Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden:

Die glaskeramische Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

. Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.

. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

. Kein Kochgeschirr auf Rahmen oder Zierleiste (modellabhängig) stellen.

. Behälter mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

Hierdurch verursachte Funktionsstörungen fallen nicht unter die Garantieleistung.

. Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Produkte aufbewahren.

. Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.

Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

. Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.

Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

. Das Kochfeld darf nicht als vorübergehende Abstellfläche benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer usw.)

. Keinen Dampfreiniger benutzen. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

• PFLEGE DES GERÄTES

VERSCHMUTZUNGS ARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENSWEISE
Leicht.	Küchenschwämme.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von mehrfach gekochten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme. Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißer Alkoholesig.	Weißes Alkoholesig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen. Wöchentliche Pflege	Spezialprodukt für Glaskeramikfelder.	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für Glaskeramikfelder aufbringen.



Crème



Haushaltsschwamm
besonders für empfindliches Geschirr



Pulver






Scheuerschwamm



• Bei der Inbetriebnahme

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN:</i>
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts, die Leuchtanzeige erlischt nach 30 Sekunden.
Die Anlage schaltet sich aus. Es funktioniert nur eine Seite.	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“.
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Einen mit Wasser gefüllten Topf 1/2 Stunde auf jeder Kochzone erhitzen.

• Bei der Inbetriebnahme

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN:</i>
Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.
Das Kochfeld funktioniert nicht und es erscheint eine andere Anzeige.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung   oder  wird angezeigt.	Das Kochfeld ist verriegelt.	Siehe Kapitel „Nutzung der Kindersicherung“.

• In Betrieb

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN:</i>
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet und gibt ca. alle 10 Sekunden einen Signalton ab und ein  oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner  oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Nach der Inbetriebnahme einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm (10 cm auf Zone 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Gefäßtypen. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gefäß zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für das Gefäß.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik. Normalbetrieb.	Nichts.



Achtung

Bei Bruch, Sprung oder auch nur leichtem Riss des glaskeramischen Glases das Gerät sofort vom Netz trennen, um elektrische Schläge zu verhindern.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• **KOCHTABELLE NACH GERICHTEN**

		FRITTIEREN / BRATEN <small>ZUM KOCHEN BRINGEN</small>	KOCHEN/BRAUNEN <small>ERNEUT ZUM AUFKOCHEN KLEINER BRÜHEN</small>				GAREN/KÖCHELN				WARM HALTEN	
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	BRÜHE					●						
	DICKE SUPPEN								●			
FISCHGERICHTE	WÜRZIGE BRÜHE					●						
	GEFRIERGUT						●					
SOSSEN	DICKE SAUCEN AUF MEHLSCHWITZENBASIS								●			
	MIT BUTTER UND EIERN (BEARNAISE, HOLLANDAISE) ZUBEREITETE SOßEN									●		
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	CHICOREE, SPINAT						●					
	TROCKENGEMÜSE						●					
	GEKOCHE KARTOFFELN						●					
	BRATKARTOFFELN						●					
FLEISCH	DÜNN GESCHNITTENES FLEISCH									●		
	GEBRATENES STEAK	●										
	GRILLGUT (GUSSEISEN-GRILL)		●									
FRITTIERGUT	TIEFGEKÜHLTE POMMES FRITES		●									
	FRISCHE POMMES FRITES	●										
		Booster 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	SCHNELLKOCHTOPF (SOBALD EIN LEICHTES ZISCHEN ERTÖNT)						●					
	KOMPOTT						●					
	PFANNKUCHEN						●					
	GESCHMOLZENE SCHOKOLADE						●					
	MARMELADE										●	
	MILCH						●					
	SPIEGELEIER						●					
	NUDELN						●					
	BABYGLÄSCHEN (WASSERBAD)					●						
	RAGOUT									●		
	KREOLISCHER REIS					●						
	MILCHREIS					●						
									●			

