

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 18

*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 34

*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.

• Consigns 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
• Récipient pour l'induction	09
• Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient	09
• Récipient pour la vitrocéramique	10
• Description des commandes	11
• Mise en marche	11
• Arrêt	11
• Réglage de puissance	11
• Zone double	11
• Réglage de minuterie	11
• Utilisation "sécurité enfants"	12
• Sécurités en fonctionnement des zones induction	13
• Sécurités en fonctionnement de la table	13
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil	14
• Entretien de 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	16-17

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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. Évitez alors de toucher les zones concernées.



Attention

Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures. Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevée.

• 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 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.



Attention

Ne pas regarder fixement les lampes halogènes* des zones de cuisson.

*suivant modèle

• 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.

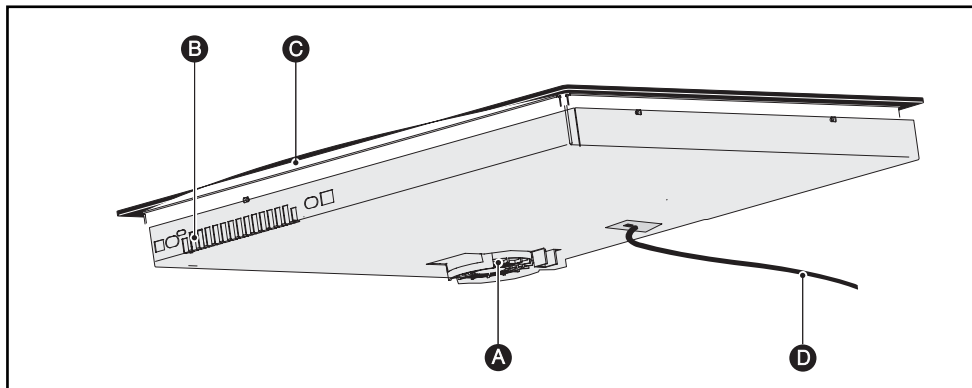


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

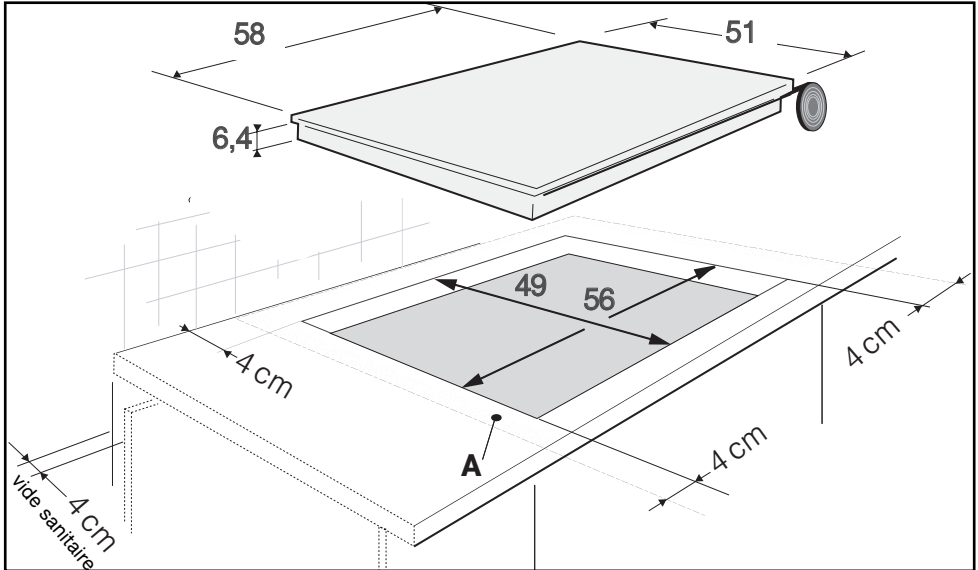
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte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



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

• ENCASTREMENT

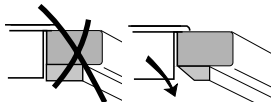
Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail . Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table*.

*Suivant modèle,

Sur les modèles 80cm s'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage de l'air. Au besoin, pratiquez un biseau.



Conseil

Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.

Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV .



Attention

Veillez impérativement à ce que les entrées d'air situées sous votre appareil de cuisson restent toujours bien dégagées.

Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

• 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.

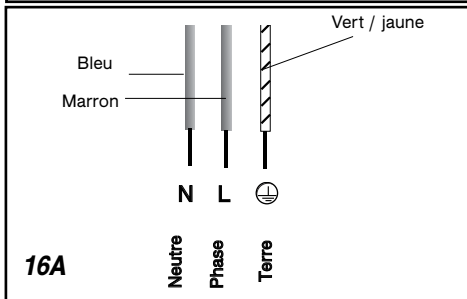
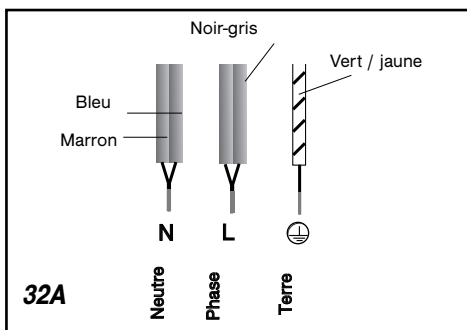
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service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



Attention

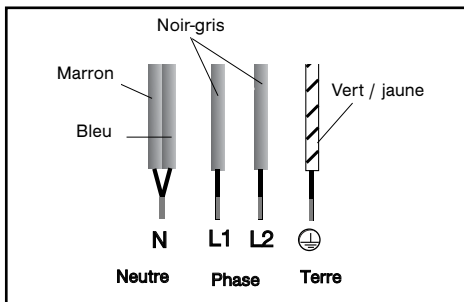
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• Branchement 220-240V ~



• Branchement 400V 2N ~ - 16A

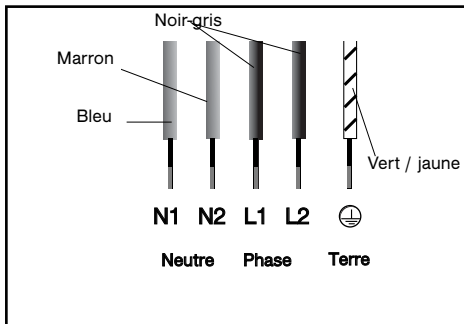
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



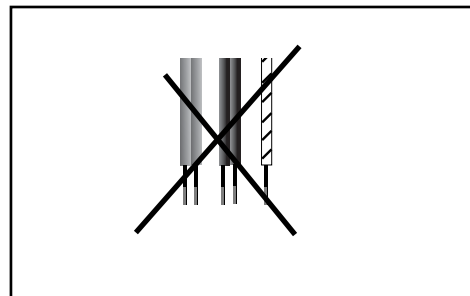
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

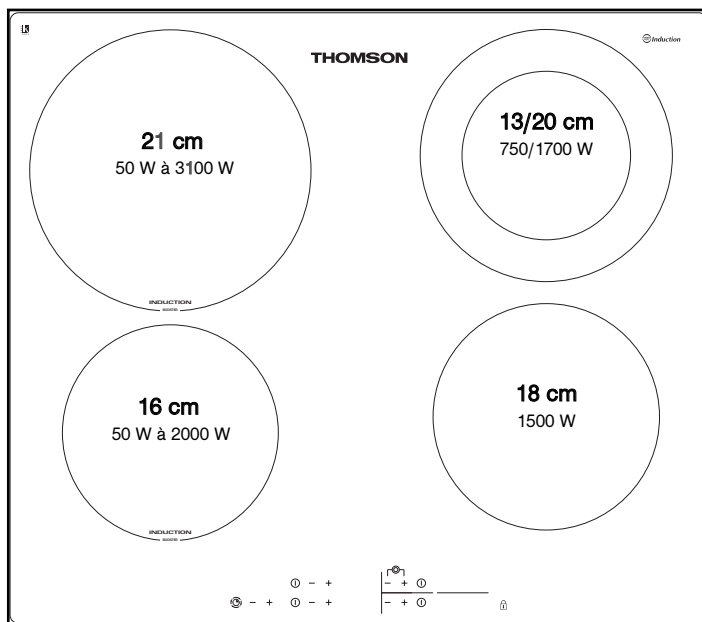
• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.



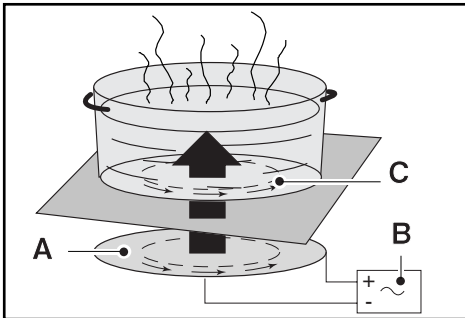
• Branchement 400V 3 ~ - 16A



• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS****ICKT656**

• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



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

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 RÉCIPIENT ?

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

* suivant modèle

Q 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.

• **RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE**

• **Les récipients**

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leur fond doit être plat.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• **Utilisation**

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• **Economie d'énergie :**

Pour finir la cuisson, mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

• **Régulation automatique des foyers**

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



Conseil

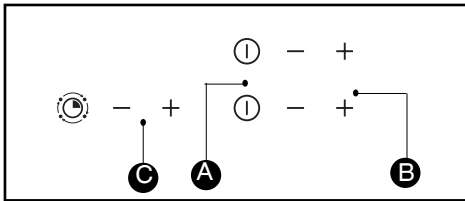
Utilisez un récipient de taille adaptée.

Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée

Ne laissez pas un récipient vide sur une zone de cuisson.

Ne laissez pas un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

• DESCRIPTION DES COMMANDES • REGLAGE DE LA MINUTERIE



- 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 signale 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 affichage **0**.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum "P" en appuyant sur la touche "–".

• ZONE DOUBLE

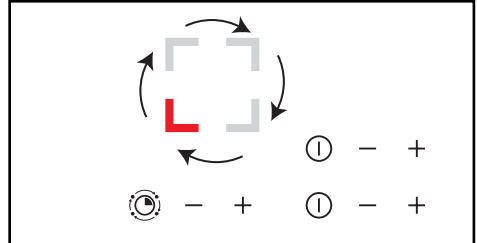
Pour activer la zone additionnelle:


- Mettre la zone principale en fonctionnement.
- Appuyez simultanément sur les touches de puissance "–" et "+" de la zone de cuisson, un bip et un "E" sur l'afficheur confirme votre commande.
- Réglez la puissance .

Pour désactiver la zone additionnelle:

- Appuyez simultanément sur les touches de puissance "–" et "+" de la zone de cuisson.

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant et la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur "+" ou "-", un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche "+" ou "-" de minuterie pour arrêter ce bip.


Pour modifier les réglages de minuterie :

Appuyez sur les touches "+" ou "-" de la minuterie.

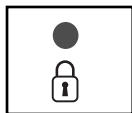
Pour arrêter la minuterie :

Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "+" et "-" de la minuterie ou sur la touche "-" de la minuterie jusqu'à **0**.

Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche  affectez-la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

• UTILISATION “SÉCURITÉ 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 coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.


• Comment verrouiller ?

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

- la table est verrouillée en marche

La led placée au dessus de la touche de verrouillage est allumée.


Le symbole  s'affiche quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** du foyer en fonctionnement.

Le symbole  s'affiche quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt**” d'un foyer éteint.

Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

• la table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte, une impulsion courte sur cette touche allume la led .

Le symbole  et la led s'affichent 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 d'un double bip confirment votre manoeuvre .



Conseil

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

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DES ZONES INDUCTION

• 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.

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

• 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.

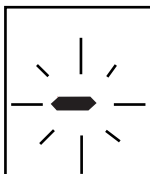
Évitez alors de toucher les zones concernées.



Attention

Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

• Protection en cas de débordement



L'arrêt de la table (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché 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.

• PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez 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.

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

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

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : 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 PROCEDER ?
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

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
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.	Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

• A la mise en marche

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
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  s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

• En cours d'utilisation

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
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.

• INDUCTION

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	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	P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						●				
	LÉGUMES SECS						●				
	POMMES DE TERRE À L'EAU						●				
	POMMES DE TERRE RISSLÉES						●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES									●	
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES				●						
	STEAKS POELÉS					●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)				●						
FRIURE	FRITES SURGELÉES	●									
	FRITES FRAÎCHES	●									
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)	P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	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									●	

• VITROCERAMIQUE

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS							●			
	POTAGES EPAIS								●		
POISSONS	COURT-BOUILLON					●					
	SURGELÉS						●				
SAUCE	EPAISSE À BASE DE FARINE								●		
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●	
	SAUCES PRÉPARÉES									●	
		P	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 POELÉS					●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)	●									
FRITURE	Frites surgelées	●									
	Frites fraîches	●									
		P	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 18

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 34

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 20
- Environmental Protection 20
- Description of Your Appliance 21

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

- Proper positioning 22
- Build in 22
- Hook-up 23

2 / USING YOUR APPLIANCE

- Description of the top 24
- Cookware for induction 25
- Which cooking zone should you use based on your cookware? 25
- Vitroceramic cookware 26
- Description of control panel 26
- Powering on 26
- Stop 26
- Adjusting the power 26
- Double zone 26
- Setting the timer 26
- Using the "child safety device" 28
- Safeties of induction zones during operation 29
- Hob safeties during operation 29

3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

- Protecting your appliance 30
- Maintaining your appliance 30

4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES

- During initial use 31
- When powering on 31
- During operation 31

5 / COOKING CHART

- Cooking chart for food types 32-33

• 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.



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.



Warning

Do not stare for any length of time at the halogen lamps in the cooking zones.

• 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.

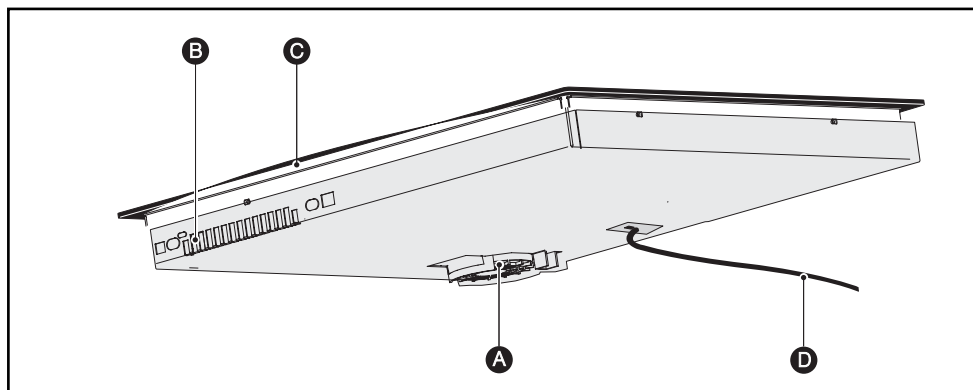


Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer

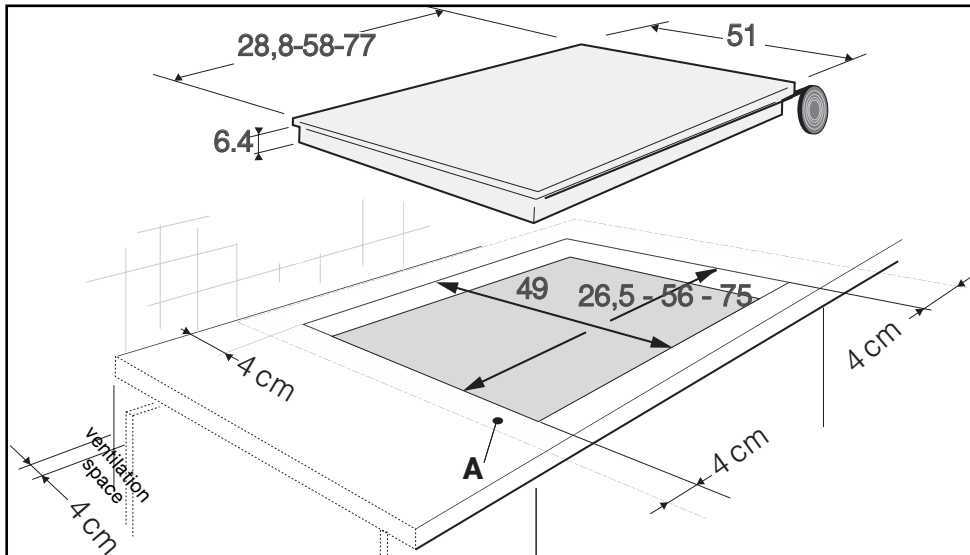
will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

• **DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**



- A** Air intake
- B** Air outlet
- C** Vitroceramic 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

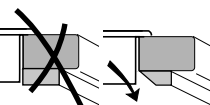
Follow the diagram above.

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

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.



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.

• **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.

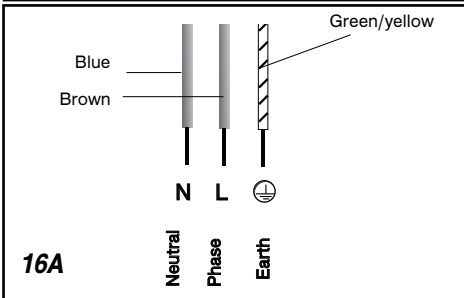
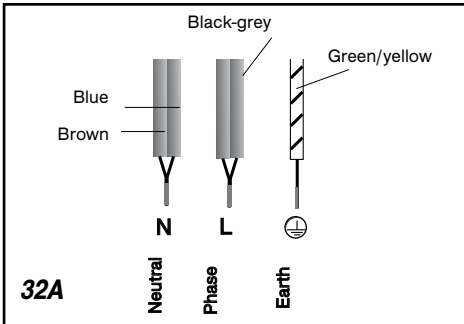
When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. This display is normal and, if needed, serves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



Warning

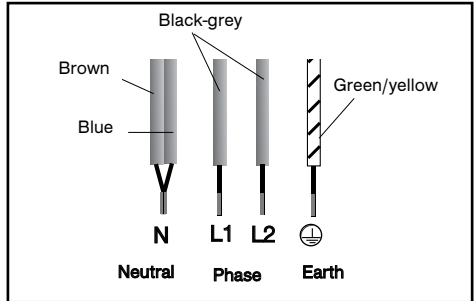
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.

• **220-240 V monophase hook-up ~ -**



• **hook-up 400V 2N ~ - 16A**

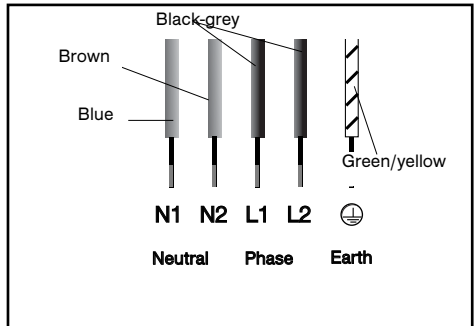
Separate the two phase wires (L1 and L2) before hooking up.



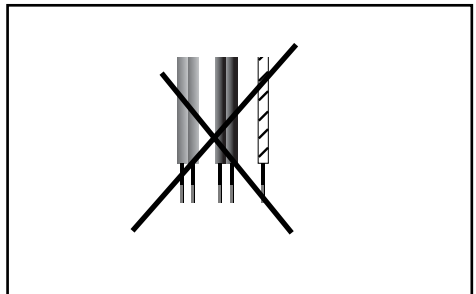
For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

• **hook-up 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

Separate the wires before hooking up.

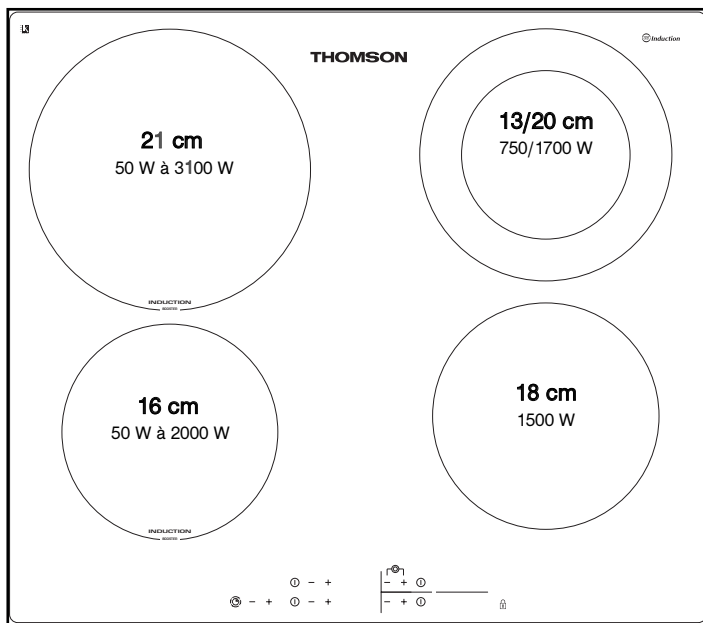


• **hook-up 400V 3 ~ - 16A**



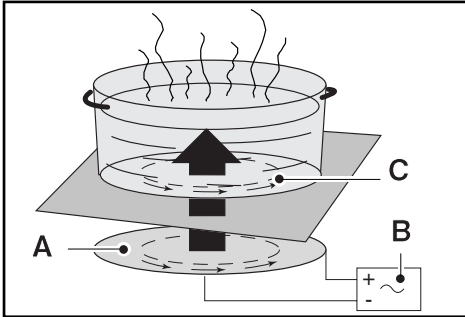
• **DESCRIPTION OF THE TOP**

ICKT656



• 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.

• VITROCERAMIC COOKWARE

• Cookware

They must be designed for electric cooking. They must have flat bases.

Preferably use the following types of cookware:

- Stainless steel with thick trimetal or "sandwich" base.
- Aluminium with smooth, thick base.
- Enamelled steel

• Use

A higher setting is necessary in the event of:

- abundant quantities
- cooking with uncovered cookware
- use of a glass or ceramic pot.

A lower setting is necessary in the event of:

- cooking food that tends to burn easily (begin with a low setting, as it can be increased if necessary).
- overflow (remove the cover or the pot then lower the setting).

• Energy economy:

To end cooking, place on position 0, leaving the cookware in place to use the heat accumulated (this way you will save energy).

Use a cover as often as possible to reduce heat loss through evaporation.

• Automatic cooking zone setting

The cooking zones set automatically, they switch on and off to maintain the selected power. This way, the temperature remains consistent and suited to the food you are cooking.

The setting frequency varies according to selected power.



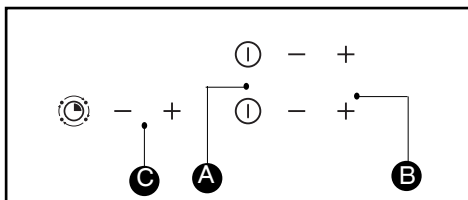
Tip

Use cookware of appropriate size. The diameter of the cookware base must be equal or superior to the printed zone

Do not leave an empty pan on a cooking. Do not leave a pan containing hot fat or oil unattended on a cooking zone.

• DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

DESCRIPTION DES COMMANDES



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

• POWERING ON

Press the start/stop button for the cooking zone you want to use. A flashing 0 and a beep 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 button to adjust the power level from 1 to P (maximum power). When it is switched on you can move directly to maximum power "P" by pressing the "-" button.

• DOUBLE ZONE

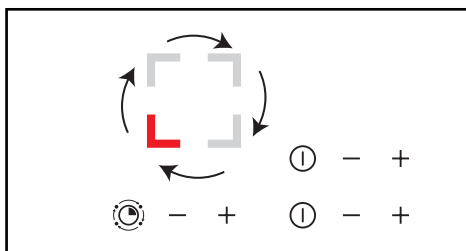
To turn on the additional zone:


- Turn on the main zone.
- Press the "-" and "+" power controls for the cooking zone simultaneously, a beep and an "E" on the display confirms the instruction.
- Setting the power.

To turn off the additional zone:

- Press the "-" and "+" power controls for the cooking zone simultaneously, you will hear a beep and the "E" on the display disappears confirming the instruction.

• ADJUSTING THE TIMER





There is a timer for each cooking zone. Use the  button to select the cooking zone on which you would like to use the timer. If you press this button several times, a rotating symbol will show which cooking zone the timer is being used for. The timer may only be used for one cooking zone at a time.

To use the timer:

- turn on the cooking zone
- select the rotating symbol for this cooking zone.
- The timer only operates if there is something on the cooking zone.
- adjust the timing by pressing "+" on the timer (or "-" adjusting from 99,98,97,...min).
- As soon as you release the button, the power display will show the power of the cooking zone or a "t".

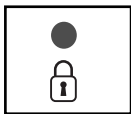
When you have finished cooking, the cooking zone turns itself off, the timer shows 0 and a **bip** sounds. Press any button to stop the bip.

- To change the timer settings, press the - or + buttons on the timer.
- To stop the timer, press the  button.

- To use the timer on a different cooking zone, choose a new use by pressing the  button several times.

When the previous timing stops, set your timing for the new cooking zone using the "+" or "-" buttons.

USING THE "CHILD SAFETY DEVICE"



Your cooking hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use (e.g. so the hob can be cleaned) or during cooking (e.g. to guard

your settings).


For safety reasons, the "off" touch control is always active and allows you to shut off a heating zone, even if it is locked.


•How do you lock the hob?

Keep the lock button pressed until the LED above lights up and a "BIP" is heard .


- hob locked in use

the led above the key lights up

The symbol  is displayed when you press power or timer buttons on the cooking zone in use .

The symbol  is displayed when you press on ON/OFF button on a unused cooking zone.

- unused hob locked

The symbol  is displayed when you press on ON/OFF button on a unused cooking zone.

•How do you unlock?

Press the lock button until the LED goes out and double beep is heard.



Warning

Remember to unlock your hob before using it again (See the "Using the Child Safety Device" section).

• SAFETIES OF INDUCTION ZONES DURING OPERATION

• *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.

HOB SAFETIES 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.

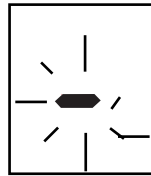
Avoid touching the hot areas during this time.



Warning

Do not touch glowing cooking zones, burn risk.

• *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 beep 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.

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

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.

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

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO:
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

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO:
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

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO:
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.

• INDUCTION

		FRY BRING TO A BOIL			COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		P	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									●	
		P	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	●									
		P	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									●	

• VITROCERAMIC

		FRY BRING TO A BOIL	COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS			COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		P 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								●	
		P 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	●								
		P 9 8	7	6	5	4	3	2	1	
MISCELLANEOUS	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 soeben ein Kochfeld von THOMSON erworben, und wir danken Ihnen dafür.

EN 18

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 34

breite Auswahl an Backöfen, Dunstabzugshauben, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, 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	36
• Umweltschutz	36
• Beschreibung des Gerätes	37
1 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes	38
• Einbau	38
• Anschluss	39
2 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Beschreibung der Oberseite	40
• Kochgeschirr für Induktionswärme	41
• Welche Kochzone für welches Kochgeschirr?	41
• Beschreibung der Bedienelemente	42
• Einschaltung	42
• Stopp	42
• Leistungseinstellung	42
• Einstellung des Kurzzeitweckers	42
• Nutzung der „Kindersicherung“	43
• Betriebssicherheiten	44
3 / REGELMÄSSIGE PFLEGE IHRES GERÄTS	
• Erhaltung des Gerätes	45
• Pflege des Gerätes	45
4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE	
• Bei der Inbetriebnahme	46
• Bei Einschaltung	46
• Während der Benutzung	46
5 / KOCHTABELLE	
• Kochtabelle nach Gerichten	47

• 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 heiß bleiben.

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

• Kindersicherung

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung 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 Pacemaker 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 Pacemakers 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.

Auscultant Sie hierzu die Sicherungen aus oder trennen Sie das Gerät vom Netz. Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

• UMWELTSCHUTZ

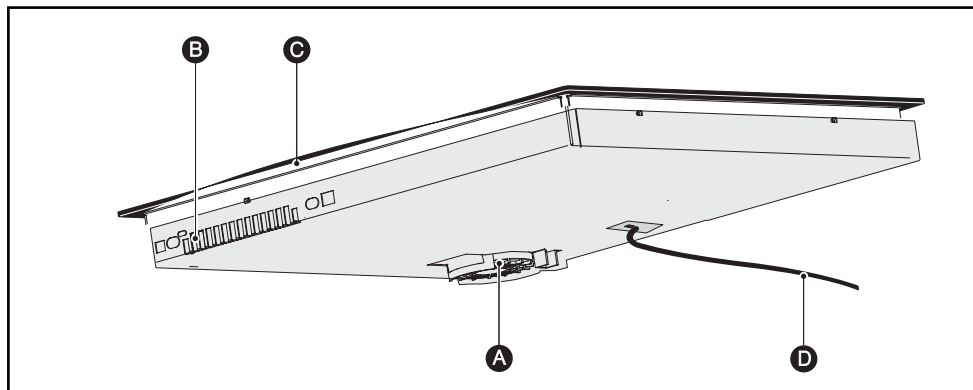
– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



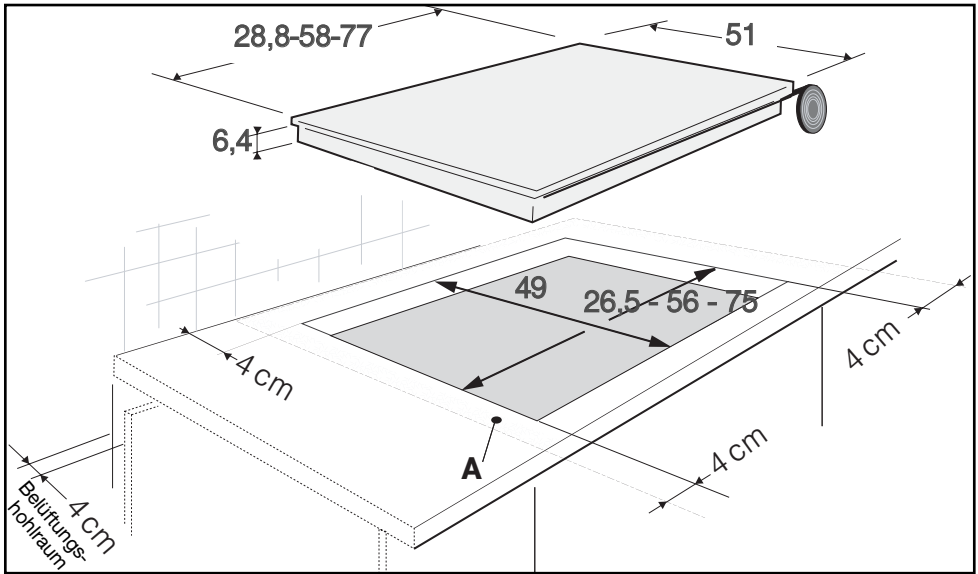
– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen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

– Wir danken 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.

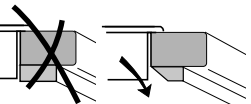


Achtung

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

Das Induktionskochfeld benötigt bei allen Einbauarten eine gute Belüftung.

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



• **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.

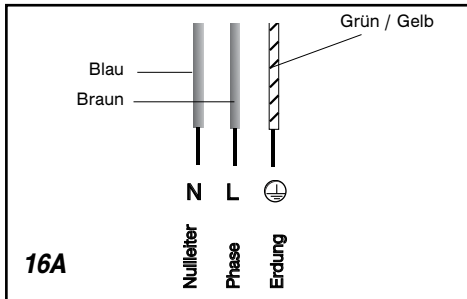
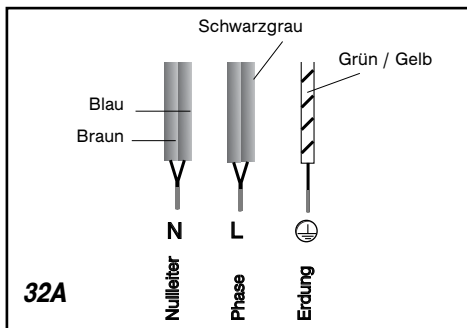
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie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



Achtung

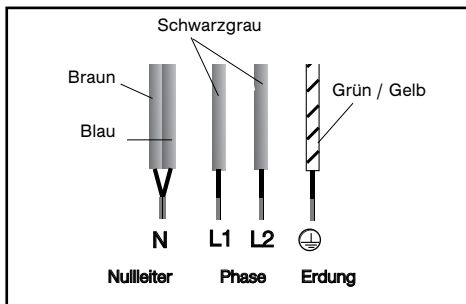
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

• **Anschluss 220-240V ~**



• **Anschluss 400V 2N ~ - 16A**

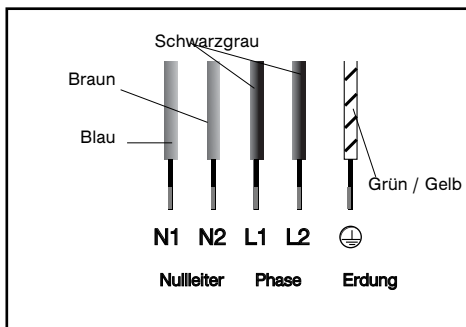
Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



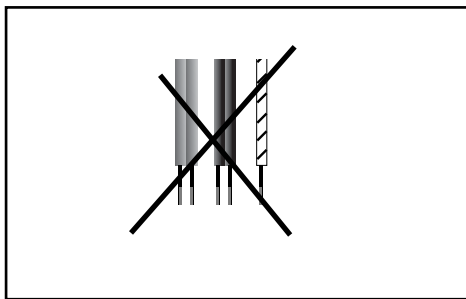
Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nullleiter richtig angeschlossen ist.

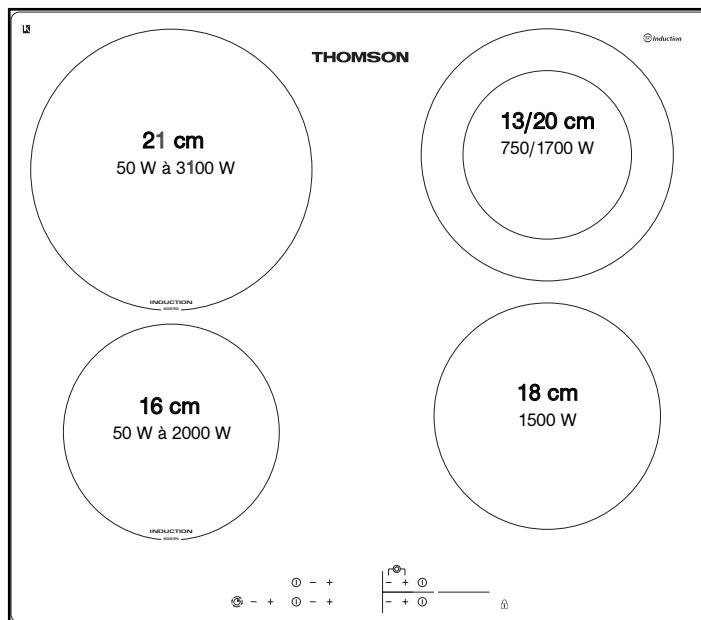
• **Anschluss 2 x 230 V 2L+2N ~ - 16 A**

Trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen.

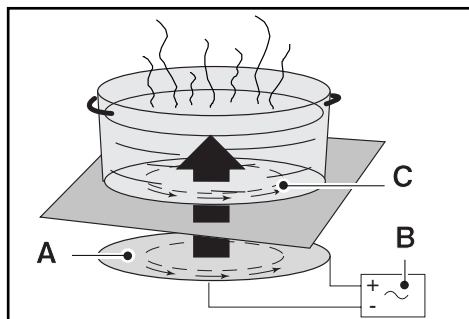


• **Anschluss 400 V 3 ~ - 16A**



• **BESCHREIBUNG DER OBERSEITE****ICKT656**

• KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSWÄRME



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

• Das Prinzip der Induktion

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Vorgang.

Wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und diese dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs 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 flachen Böden. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener.

• WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

Kochvorgang*	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:

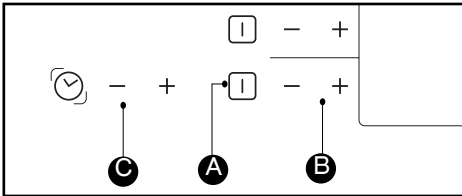
Stellen Sie es auf eine Kochzone bei Heizleistung 4.

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 der 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 ab.

• STOPP

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

• LEISTUNGSEINSTELLUNG

Die Taste „+“ oder „-“ zur Einstellung der Leistung von 1 bis P (maximale Leistung) drücken. Nach dem Einschalten können Sie durch Druck auf die Taste „-“ direkt auf maximale Leistung „P“ schalten

• SEITLICH ERWEITERTE KOCHZONE

Um die seitliche Erweiterung einzuschalten,
 - schalten Sie zunächst die Kochzone selbst ein - drücken Sie gleichzeitig auf die Leistungstasten „I“ und „+“ der Kochzone. Ein Piepton und ein „E“ auf der Anzeige bestätigen Ihre Auswahl.
 - Regeln Sie die Leistung entsprechend nach.
 Um die seitliche Erweiterung auszuschalten,
 - drücken Sie gleichzeitig auf die Leistungstasten „I“ und „+“ der Kochzone.



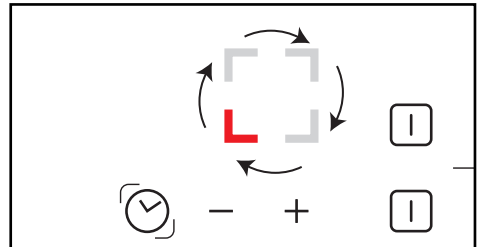
Empfehlung

Vorzugsweise gegenüberliegende Kochzonen benutzen.

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 Leistungsanzeige entsprechend angezeigt.

• EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Für sämtliche Kochzonen ist ein Kurzzeitwecker verfügbar, die jedoch immer nur einer einzigen



Kochzone zugeordnet werden kann.

Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste wählen Sie diejenige Kochzone, der der Kurzzeitwecker zugeordnet werden soll. Das rotierende Symbol und der Kurzzeitwecker können nur in Betrieb befindlichen Zonen zugeordnet werden.

Benutzung der Schaltuhr:

- Schalten Sie die Kochzone ein und regeln Sie die Leistung.
- Das rotierende Symbol auf diese Kochzone drehen.
- Die Dauer durch Drücken auf „+“ oder „-“ einstellen. Zur Bestätigung Ihrer Einstellung leuchtet an der Leistungsanzeige ein Punkt auf. Der Kurzzeitwecker läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht.
- Am Ende der Kochzeit schaltet die Kochzone sich aus, der Kurzzeitwecker zeigt **0** an und ein **Signalton** ertönt.
- Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie auf eine der Tasten „+“ oder „-“.

Änderung der Einstellungen des Kurzzeitweckers:

Die Tasten „+“ oder „-“ des Kurzzeitweckers drücken.

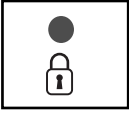
Ausschalten des Kurzzeitweckers:

Einige Sekunden gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ des Kurzzeitweckers oder die Taste „-“ des Kurzzeitweckers bis **0** drücken.

Änderung der Zuordnung des Kurzzeitweckers:

- Schalten Sie den Kurzzeitwecker aus.
- Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste weisen Sie sie einer neuen in Betrieb befindlichen Kochzone zu.

• 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 die auch die Abschaltung einer gesperrten Heizzone zu.

• Verriegelung


Verriegelungstaste drücken, bis die Kontrollleuchte darüber aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

• Verriegelung des Kochfelds 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 Kontrollleuchte oberhalb der Verriegelungstaste leuchtet nicht. Ein kurzer

Druck auf die Taste lässt die Kontrollleuchte aufleuchten. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste einer der Kochzonen betätigen, leuchtet die Kontrollleuchte sowie das Symbol [S Y M B O L] in der Anzeige der jeweiligen Kochzone.

• Entriegelung

Die Verriegelungstaste lang drücken, bis die Kontrollleuchte 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 diese Sonde 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. Gabel, Löffel oder Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt.

Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Strom abgegeben.

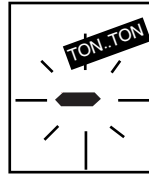


Achtung

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 Oberfläche 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.

Derartige Beschädigungen schränken die Verwendbarkeit des Geräts nicht ein und sind kein Sachmangel. Sie sind von der Garantie ausgeschlossen.

. Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe 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, ...).

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

• **PFLEGE DES GERÄTES**

VERSCHMUTZUNGS ARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENS WEISE
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. Spezienschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezienschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißes 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.



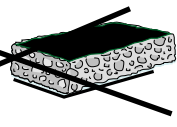
Creme



Haushaltsschwamm besonders für empfindliches Geschirr



Pulver






Scheuerschwamm



• Bei der Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
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 Einschaltung

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
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 wird eine andere Meldung angezeigt.	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“.

• Während der Benutzung

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
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	
		P	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								●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	CHICOREE, SPINAT						●				
	TROCKENGEMÜSE						●				
	GEKOCHE KARTOFFELN						●				
	BRATKARTOFFELN						●				
	AUFTAUNEN VON GEMÜSE									●	
FLEISCH	DÜNN GESCHNITTENES FLEISCH		●								
	GEBRATENES STEAK				●						
	GRILLGUT (GUSSEISENGRILL)				●						
FRITTIERGUT	TIEFGEKÜHLTE POMMES FRITES	●									
	FRISCHE POMMES FRITES	●									
		P	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									●	

FagorBrandt SAS, - Pächter - Kapitalgesellschaft in vereinfachter Form, Firmenkapital 20 000 000 Euro Handels- und Gesellschaftsregister Nanterre 440 303 196

99645021 12/07