

THOMSON

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS
IT MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'UTILIZZO

Table de cuisson
Cooking Hob
Kochfeld
Kookplaat
Piano di cottura



Chère Cliente, Cher Client,

*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**.*

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 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.



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.

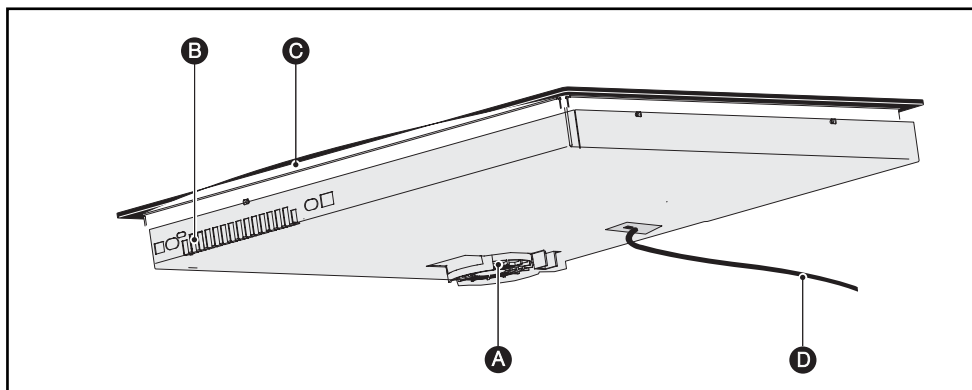


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

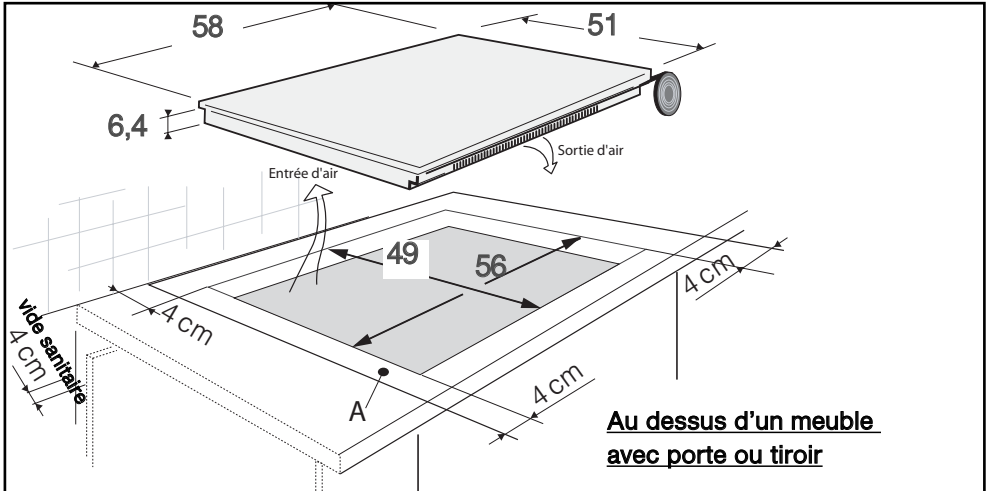
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte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

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).

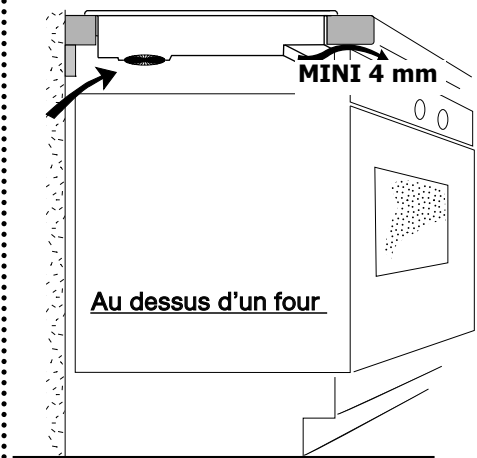
Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte, vérifiez seulement que les entrées et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

Au dessus d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable, l'encastrement ci-contre est conseillé.

• 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).



Conseil

Si votre table de cuisson est située au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table est en effet 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.

• 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.

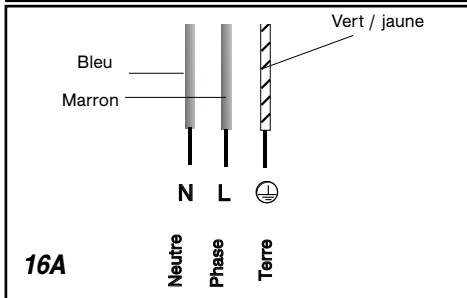
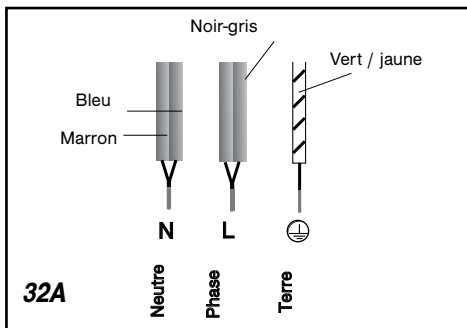
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service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



Attention

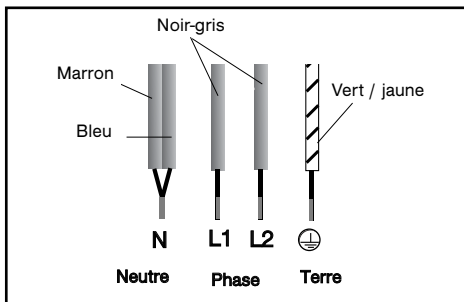
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• Branchement 220-240V ~



• Branchement 400V 2N ~ - 16A

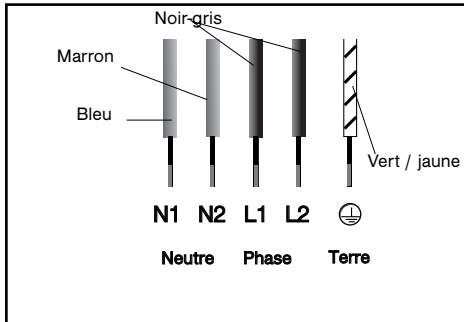
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



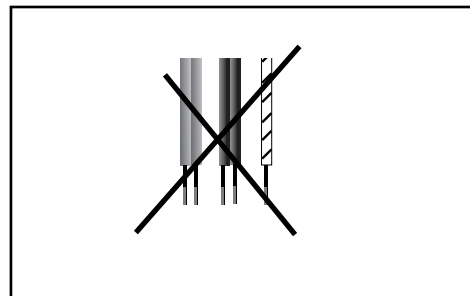
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

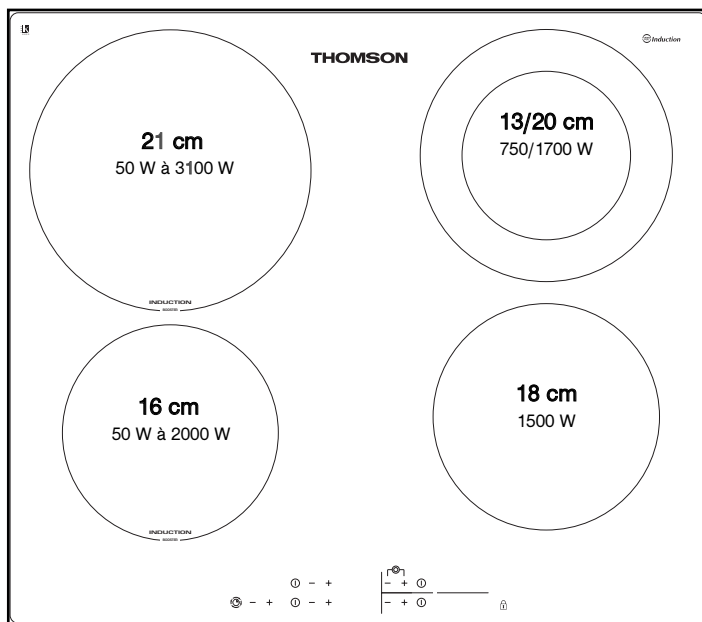
• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.



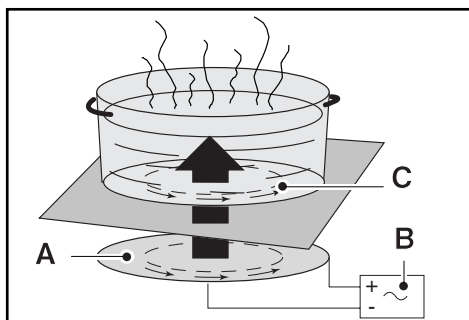
• Branchement 400V 3 ~ - 16A



• **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

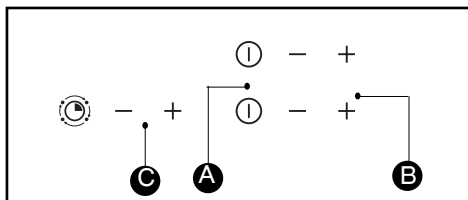
Utilisez un récipient de taille adaptée.

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

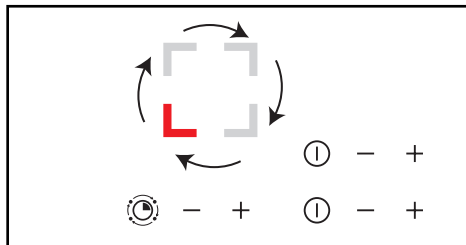
Pour activer la zone additionnelle:


- 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.

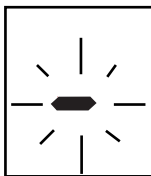
Évitez alors de toucher les zones concernées.



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 RISSOLÉES						●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES									●	
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES					●					
	STEAKS POELÉS						●				
	GRILLADE (GRIL FONTE)					●					
FRITURE	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									●	

Dear Customer,

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.

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.

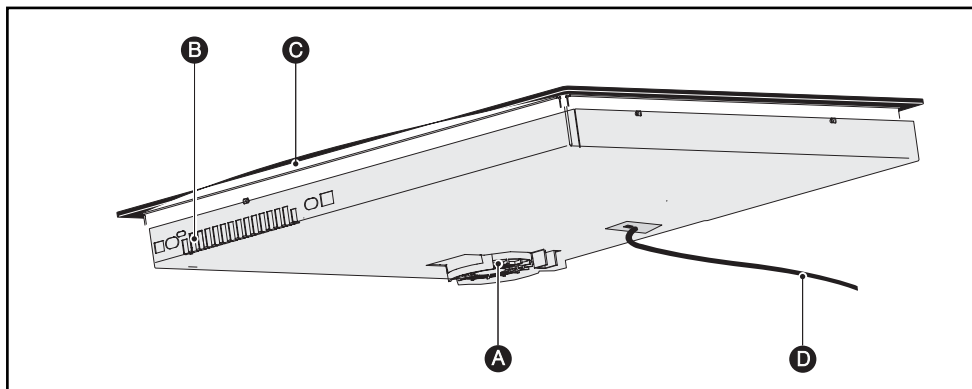


Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer

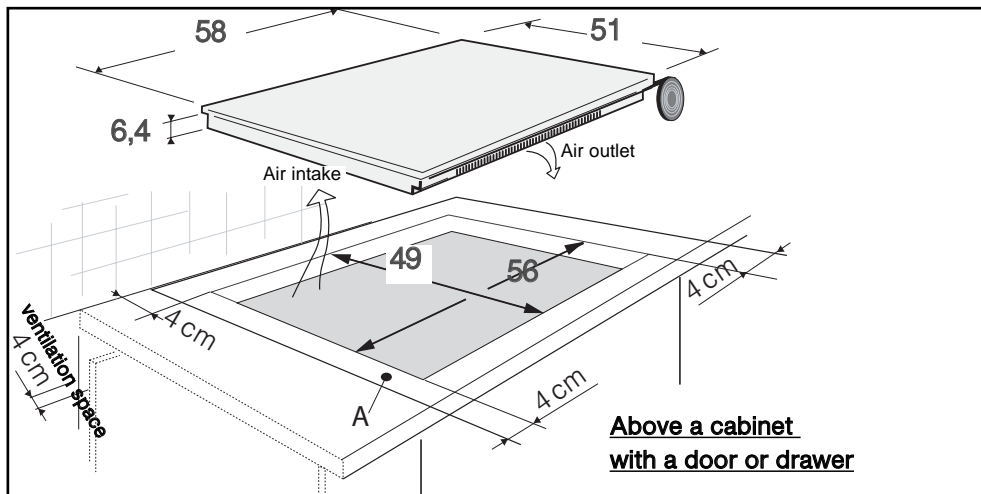
will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

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



• CHOOSING THE POSITION

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

Your appliance may be built in without any restriction. Check, however, that the air intake and outlet are free of obstruction (see "description of your appliance" chapter).

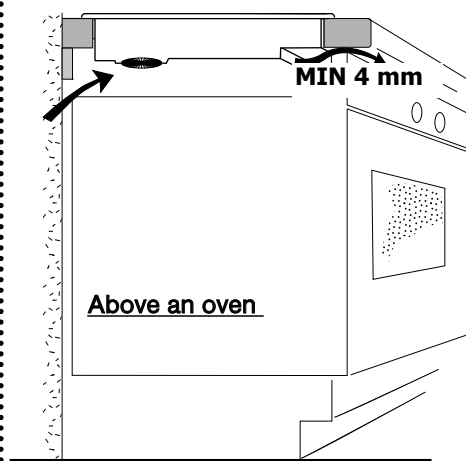
The building-in method opposite is recommended for use above an oven or a built-in appliance.

• BUILDING-IN

Follow the diagram above.

Glue the foam seal underneath your appliance, following the perimeter of the hole in the worktop, upon which your appliance will rest. This will ensure a good seal against the worktop.

Attach the clips to the hob (depending on the model).



Tip

If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis program.

Your hob is equipped with an anti-overheating safety system.

This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appears on the control panel. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet, (8 x 5 cm), and/or installing an oven insulation kit available from the after-sales department.

• **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.

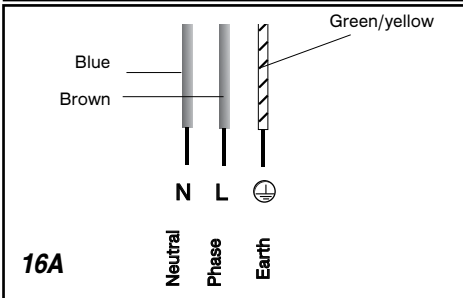
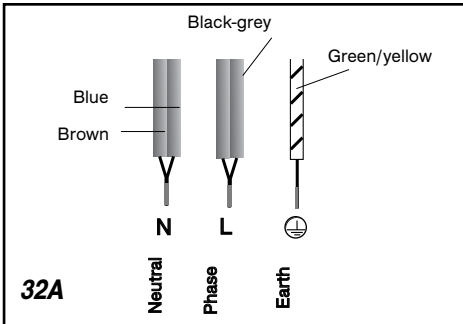
When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. This display is normal and, if needed, serves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



Warning

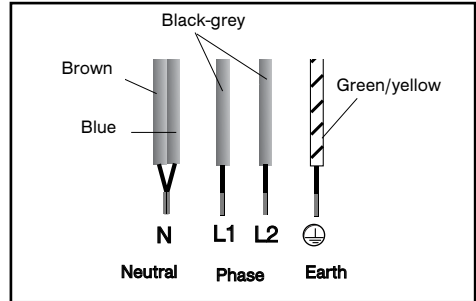
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.

• **220-240 V monophase hook-up ~ -**



• **hook-up 400V 2N ~ - 16A**

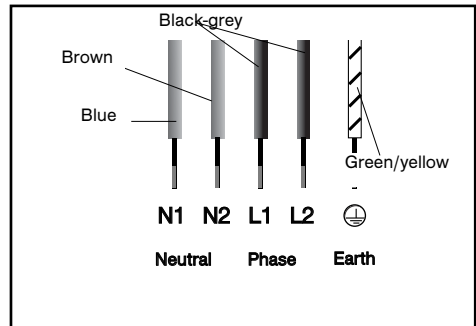
Separate the two phase wires (L1 and L2) before hooking up.



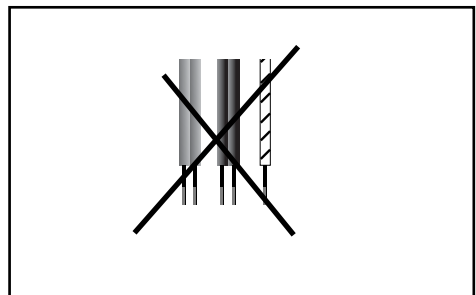
For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

• **hook-up 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

Separate the wires before hooking up.

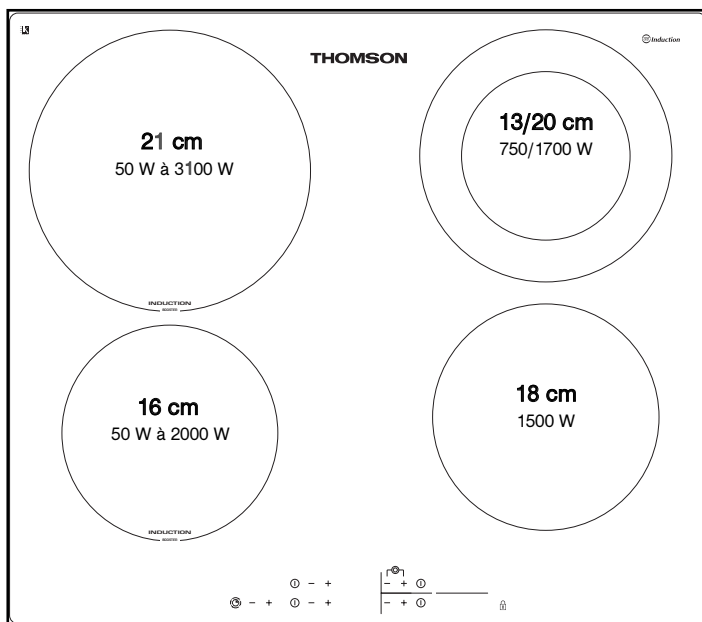


• **hook-up 400V 3 ~ - 16A**



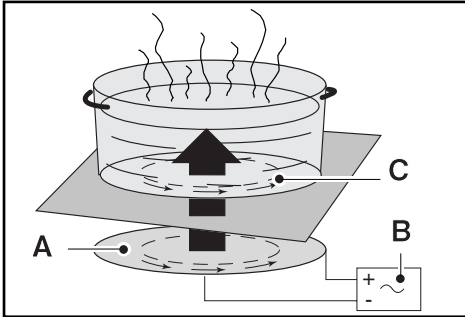
- DESCRIPTION OF THE TOP

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.



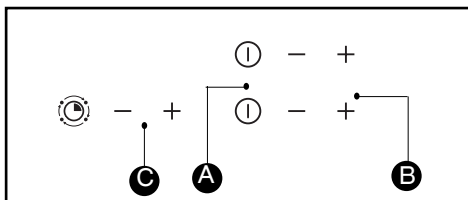
Tip

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

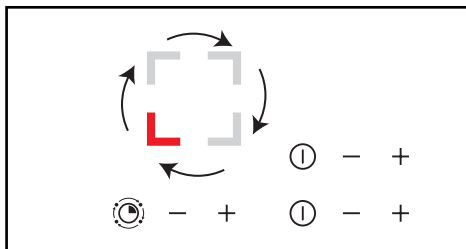
To turn on the additional zone:


- 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.

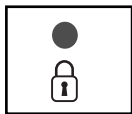
- To change the timer settings, press the - or + buttons on the timer.

- 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.

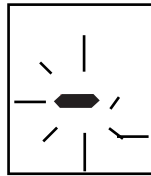
Avoid touching the hot areas during this time.



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
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									●	

• **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	
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						●			

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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 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

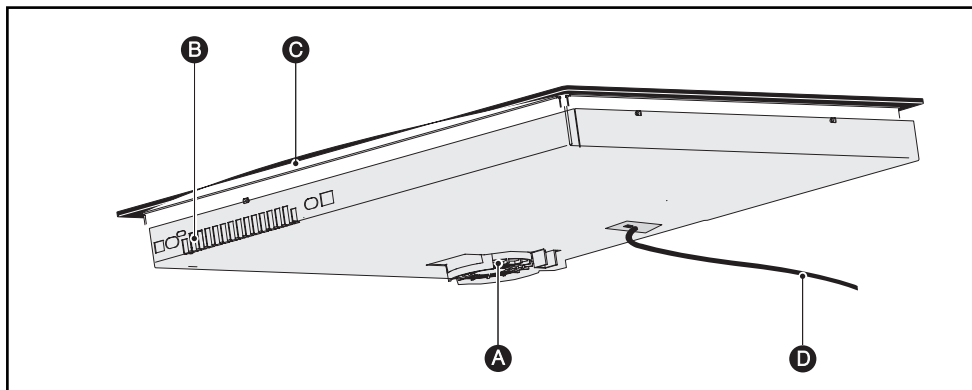
– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



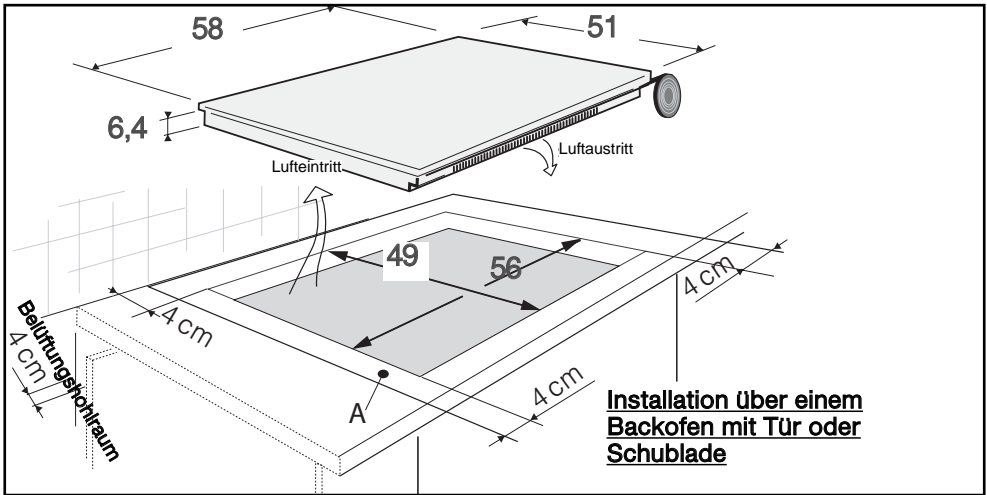
– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen 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

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

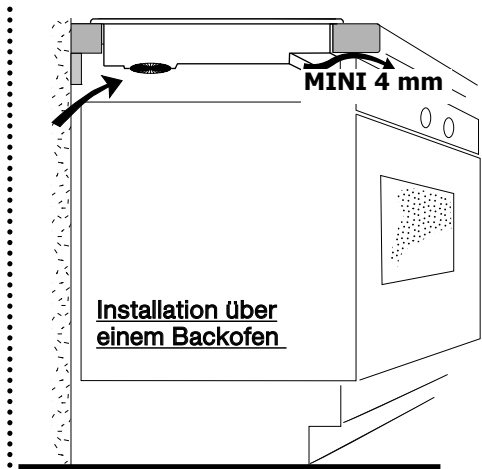
Ihr Gerät kann ohne jegliche Einschränkung eingebaut werden. Beim Einbau muss nur darauf geachtet werden, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (s. Kapitel "Gerätebeschreibung").

Über einem Backofen oder Einbaugerät wird der nebenstehend abgebildete Einbau empfohlen.

• EINBAU

Die oben abgebildete Skizze beachten. Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche.

Die Clips am Kochfeld befestigen (*model-abhängig*).



Empfehlung

Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut ist, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken.

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. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist.

• **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.

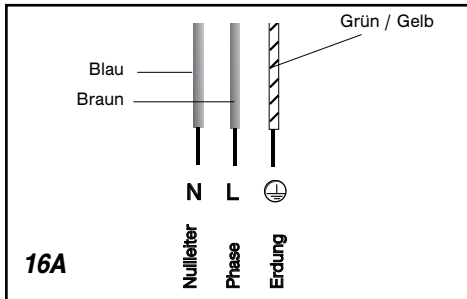
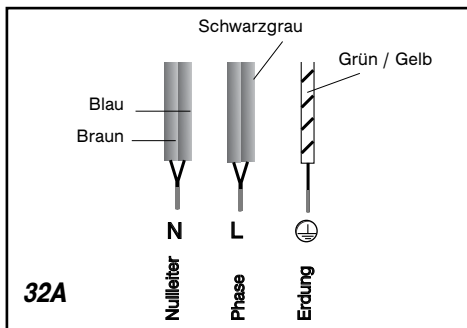
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie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



Achtung

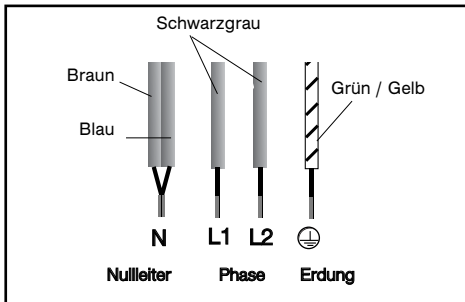
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

• **Anschluss 220-240V ~**



• **Anschluss 400V 2N ~ - 16A**

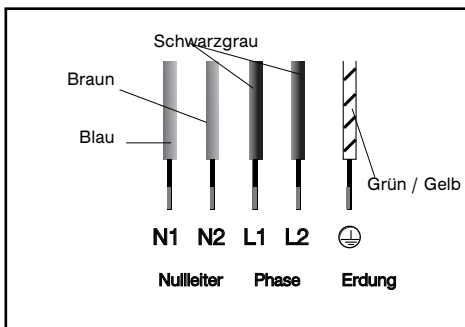
Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



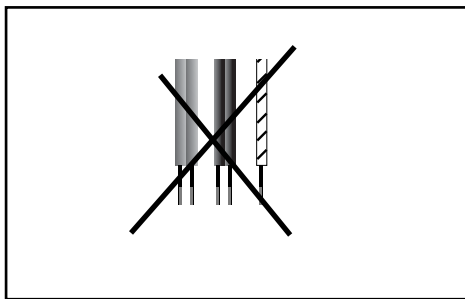
Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nullleiter richtig angeschlossen ist.

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

Trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen.

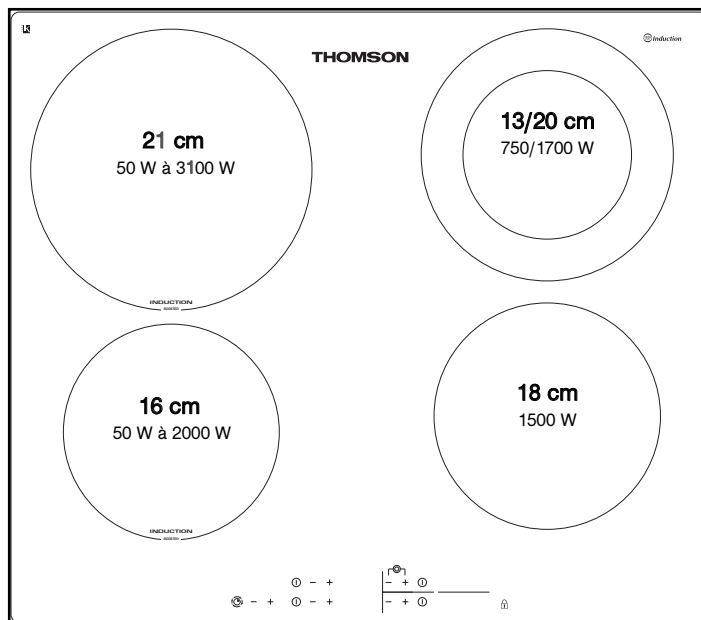


• **Anschluss 400 V 3 ~ - 16A**

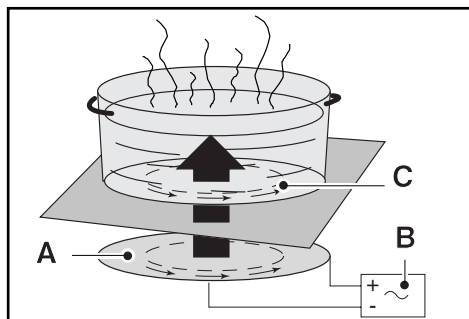


- **BESCHREIBUNG DER OBERSEITE**

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:

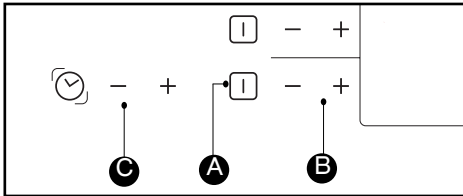
Stellen Sie es auf eine Kochzone bei Heizleistung 4.

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 „-“ 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 „-“ und „+“ der Kochzone.



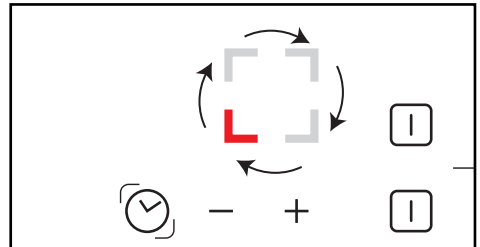
Empfehlung

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.

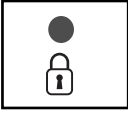
Ausschalten des Kurzzeitweckers:

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.

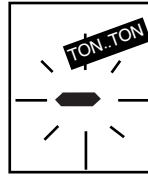


Achtung

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.

• **PFLEGE DES GERÄTES**

. 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.

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. 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.	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.



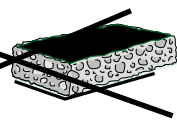
Crème



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

Geachte klant,

*U hebt net een kookplaat van **THOMSON** gekocht. Wij willen u hier graag voor bedanken. Aan de hand van de ervaring die wij door de jaren heen hebben opgebouwd, hebben wij dit apparaat ontwikkeld om u het leven te vereenvoudigen door u prestatie, gebruiksgemak en kwaliteit te bieden. THOMSON biedt tevens een ruime keuze aan ovens, magnetrons, afzuigkappen, fornuizen, vaatwassers, wasmachines, droogtrommels, koelkasten en diepvriezers die allemaal met uw nieuwe kookplaat van **THOMSON** kunnen worden gecombineerd.*

Uiteraard wensen wij onze klanten ook na hun aanschaf tevreden te houden. Onze klantenservice staat daarom tot uw beschikking voor vragen en suggesties.

THOMSON

Wij streven ernaar om onze producten voortdurend te verbeteren en we behouden ons het recht voor om de technische, functionele of esthetische eigenschappen van de producten te wijzigen in overeenstemming met nieuwe ontwikkelingen.



Belangrijk

Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel vertrouwd raken met de werking van uw toestel.

• Veiligheidsvoorschriften	50
• Respect voor het milieu	50
• Beschrijving van het apparaat	51
1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Keuze van de plaats	52
• Inbouw	52
• Aansluiting	53
2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• Beschrijving van de bovenzijde	54
• Pannen voor inductie	55
• Welke kookzone is geschikt voor uw pan?	55
• Pannen voor glaskeramiek	56
• Beschrijving van de accessoires	57
• Aanzetten	57
• Stop	57
• Instellen van het vermogen	57
• Dubbele zone	57
• Instellen van de timer	57
• Gebruik van de kinderbeveiliging	58
• Beveiliging tijdens het functioneren van de inductiezones	59
• Veiligheden tijdens de werking van de kookplaat	59
3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	
• Behandeling van het apparaat	60
• Onderhoud van het apparaat	60
4 / SPECIALE MEDEDELINGEN, INCIDENTEN	
• Bij de inwerkingstelling	61
• Bij het inschakelen	61
• Tijdens het gebruik	61
5 / KOOKTABEL	
• Kooktabel per gerecht	62-63

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Deze kookplaat is bestemd voor particulier gebruik in een huishoudelijke omgeving. Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat. Op kinderen moet toezicht worden gehouden, zodat ze niet met het apparaat spelen.

• Restwarmte

Een kookzone kan na gebruik nog enkele minuten heet blijven.

Dit wordt weergegeven met een "H" gedurende deze tijd.

Raak de betreffende zones dan niet aan.



Let op

Bij radiale kookzones deze zones niet aanraken, gevaar voor brandwonden.

Na een langdurige stroomonderbreking kan een ander lampje oplichten. Dit lampje gaat uit door te drukken op een willekeurige toets. De stralingswarmte van de kookzones kan niettemin hoog blijven.

• Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Vergeet niet de kinderbeveiliging te ontgrendelen wanneer u de kookplaat opnieuw wilt gebruiken.

• Voor dragers van hartstimulators en actieve implantaten.

De werking van de kookplaat is overeenkomstig de geldende normen voor elektromagnetische interferentie en beantwoordt aldus aan de wettelijke normen (richtlijnen 89/336/CEE). Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker in overeenstemming met de betreffende voorschriften is ontworpen en afgesteld.

Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen

dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet.

Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.



Elektrisch gevaar

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat is aangesloten vlakbij de kookplaat niet in contact komt met de kookzones.

Indien u een scheurtje vaststelt in het glazen oppervlak, het apparaat onmiddellijk loskoppelen om risico's voor elektrische schokken te voorkomen.

Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.

Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.



Let op

Niet in de halogeenlampen* van de kookzones staren.

**volgens model*

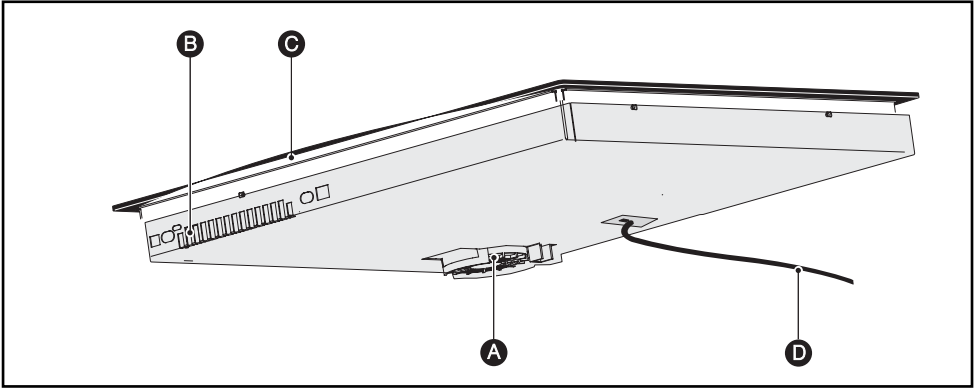
• RESPECT VOOR HET MILIEU

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat kan worden hergebruikt. Draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de gemeentecontainers voor hergebruik te deponderen.

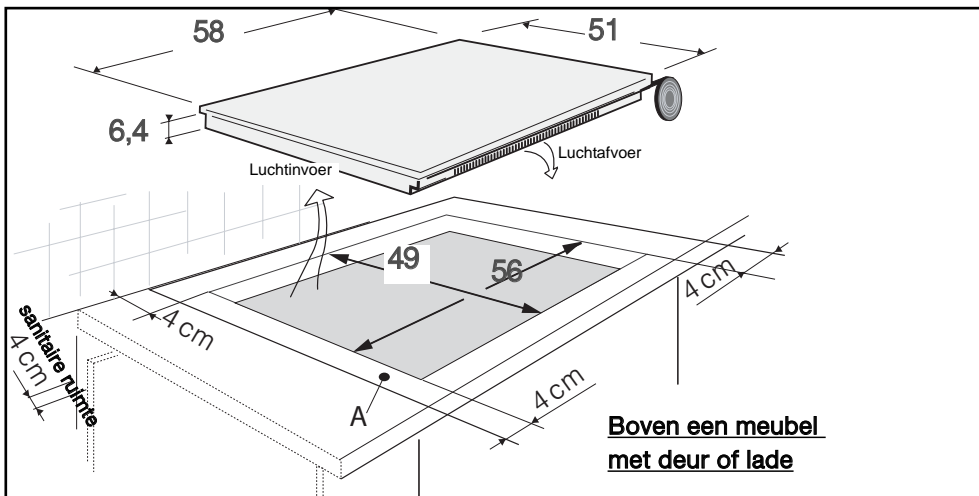
– Uw apparaat bevat tevens vele herbruikbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo om aan te geven dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. Zo kan uw fabrikant de apparaten optimaal hergebruiken, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**



- A** Luchtinvoer
- B** Luchtafvoer
- C** Glaskeramische plaat
- D** Voedingskabel



• KEUZE VAN DE PLAATS

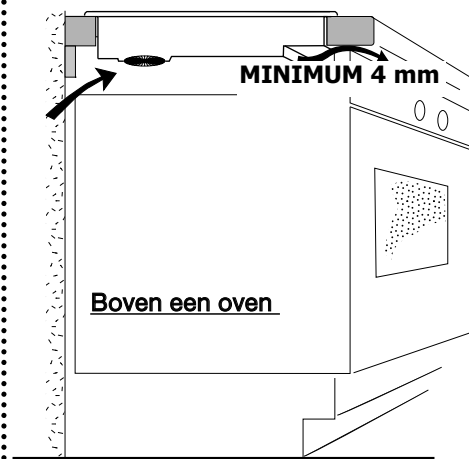
De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (zone A).

Uw apparaat kan zonder probleem worden ingebouwd, controleer echter wel of de luchttoevoer en -afvoer niet worden geblokkeerd (zie hoofdstuk "beschrijving van uw apparaat").

Boven een inbouwoven of ander inbouwapparaat wordt het inbouwen zoals hiernaast aangegeven afgeraden.

INBOUWEN

- Houd u aan de tekening hierboven. Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad. Bevestig de clips op de tafel (volgens het model).



Advies

Als uw kookplaat zich boven ene oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in pyrolyse modus. Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting.

Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Er verschijnen dan kleine streepjes op de display. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8cm x 5cm), en/of u kunt ook de isolatieset voor de oven installeren die te verkrijgen is bij de klantenservice.

• **AANSLUITING**

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.

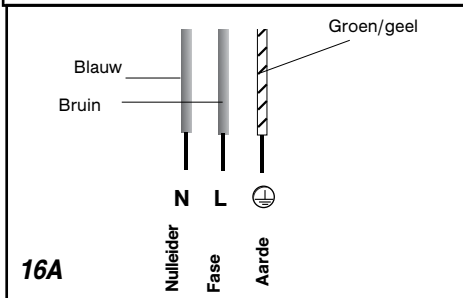
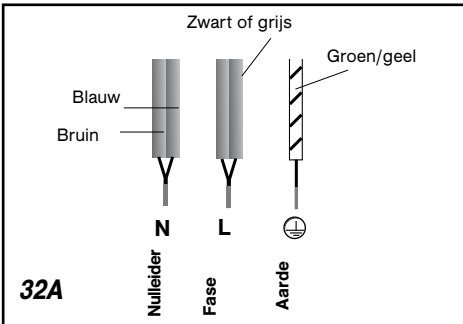
Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden tot deze informatie verdwijnt voordat u de kookplaat gebruikt (Deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de servicedienst. De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden).



Let op

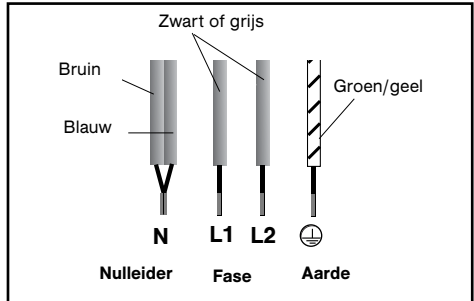
Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

• **Aansluiting 220-240V ~**



• **Aansluiting 400V 2N ~ - 16A**

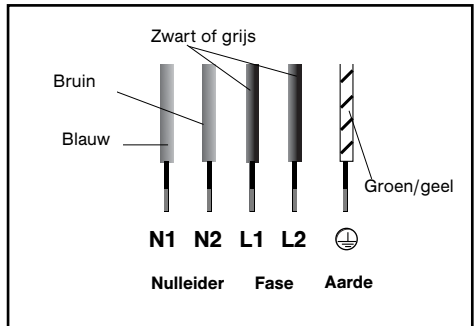
Scheid voor de aansluiting de 2 fase draden L1 en L2.



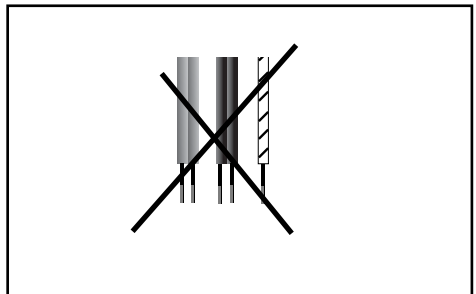
Indien bij een aansluiting van 400 V 2N driefasig, de kookplaat niet functioneert, controleer dan of de nulleider goed is aangesloten.

• **Aansluiting 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

Scheid de draden voor de aansluiting.

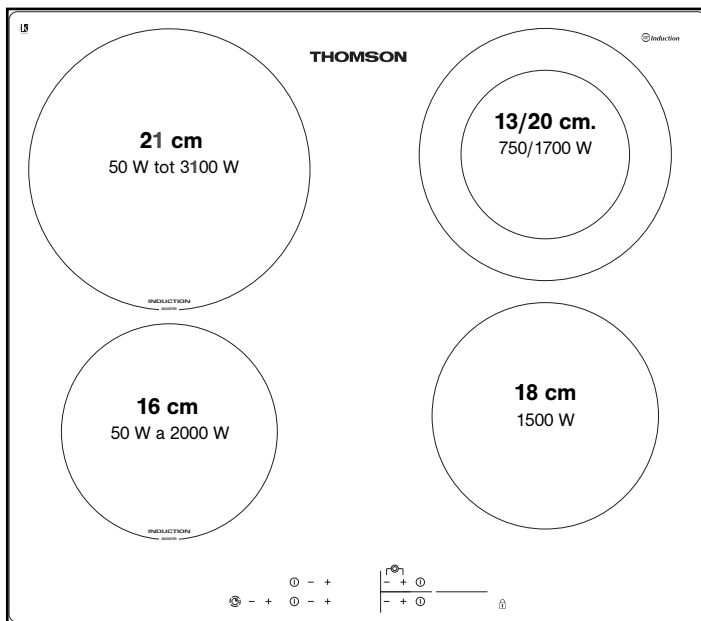


• **Aansluiting 400V 3 ~ - 16A**



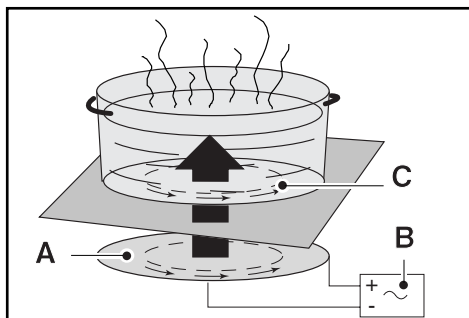
• **BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD**

ICKT656



• PANNEN VOOR INDUCTIEKOKEN

• Inductieprincipe



- A** Inductor
- B** Elektronische schakeling
- C** Inductiestromen

Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch fenomeen.

Zodra u uw pan op een kookzone zet en deze inschakelt, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan “inductie” stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt doorgegeven aan de levensmiddelen in de pan die u zo, afhankelijk van uw instelling, zachtjes kunt laten pruttelen of snel kunt dichtschroeien.

• De kookpotten

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken.

Alleen glazen en aarden kookpannen, aluminium pannen zonder speciale bodem, koperen pannen en bepaalde kookpannen van niet-magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken.

Wij raden u aan om pannen te kiezen met een dikke, vlakke bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger.

• WELKE KOOKZONE GEBRUIKT U AFHANKELIJK VAN UW PAN ?

Kookzone*	Te gebruiken pan
16 cm 10 ... 18 cm	
18 cm 12 ... 22 cm	
21 cm 18 ... 24 cm	
28 cm 12 ... 32 cm	

* volgens model



Advies

Om te controleren of uw pan geschikt

is:

zet u deze op een kookzone op vermogen 4.

Als de display niet knippert, is uw pan geschikt.

Als de display knippert, is uw pan niet geschikt voor inductiekoken.

U kunt ook een magneet gebruiken.

Als de magneet aan de bodem van de pan “kleeft”, is de pan geschikt voor inductiekoken.

• **PANNEN VOOR GLASKERAMISCHE PLATEN**

• **De pannen**

Deze moeten bestemd zijn voor het koken op elektrische fornuizen.

Ze moeten een vlakke bodem hebben.

Gebruik bij voorkeur pannen van:

- Roestvrij staal met dikke trimetalen bodem of "sandwich"
- Aluminium met dikke gladde bodem.
- Geëmailleerd staal

• **Gebruik**

Een hogere instelling is noodzakelijk in geval van:

- grote hoeveelheden
- bereidingen met een niet afgedekte pan
- het gebruik van een glazen of keramische pan.

Een lagere instelling is noodzakelijk in geval van:

- de bereiding van voedingsmiddelen die de neiging hebben om makkelijk aan te branden (beginnen met een lagere instelling, die geleidelijk kan worden verhoogd indien dit noodzakelijk mocht blijken).
- overkoken (haal het deksel van de pan of haal de pan weg en zet de stand lager).

• **Energiebesparing:**

Om de bereiding te beëindigen, selecteer de stand 0 en laat de pan staan om de geaccumuleerde warmte te benutten (zo bespaart u energie).

Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.

• **Automatische regeling van de kookzones**

De kookzones worden automatisch geregeld. Ze gaan vanzelf aan en uit om het geselecteerd vermogen in stand te houden. Zo blijft de temperatuur homogeen en geschikt voor de bereiding van uw voedingsmiddelen.

De regelfrequentie is afhankelijk van het geselecteerd vermogen.



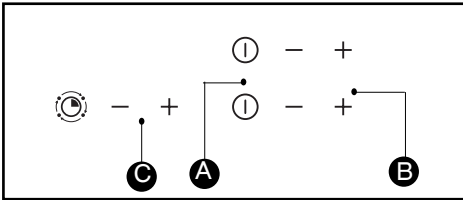
Advies

Gebruik een pan met de juiste maat. De doorsnede van de bodem van de pan moet gelijk zijn of groter zijn dan de kookzone

Laat geen lege pannen op een kookzone staan.

Laat pannen met hete olie of vet niet onbeheerd op een kookzone staan

• BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN



- A** Aan/uit toets.
- B** Toetsen kookvermogen.
- C** Toetsen voor het instellen van de timer.

• INSCHAKELEN

Druk op de aan/uit toets van de te gebruiken zone. Een knipperende **0** en een pieptoon geven aan dat de zone is ingeschakeld. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen.

Indien u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

• UITSCHAKELEN

Druk op de aan/uit toets van de gebruikte zone of op de toets “-” van het vermogen tot **0** wordt weergegeven.

• INSTELLEN VAN HET KOOKVERMOGEN

Druk op de toets “+” of “-” om het vermogeniveau van 1 tot P (maximaal vermogen) in te stellen.

Bij het inschakelen kunt u direct het maximale vermogeniveau “P” instellen door op de toets “-” te drukken

• DUBBELE ZONE

Om de bijkomende kookzone in te schakelen:

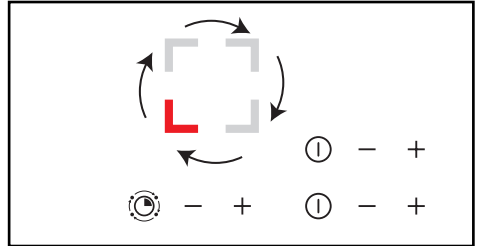
- Schakel de hoofdzone in
- Druk gelijktijdig op de toetsen voor het vermogen “-” of “+” van de kookzone, u hoort een pieptoon en ziet een **E** op de display ter bevestiging.
- Regel het vermogen.


Om de bijkomende kookzone uit te schakelen:

- Druk gelijktijdig op de toetsen voor het vermogen “-” of “+” van de kookzone.

• INSTELLEN VAN DE TIMER

Voor het geheel van de kookzones is een draaiende timer beschikbaar, die functioneert voor een enkele kookzone tegelijk.



Door herhaaldelijk te drukken op de toets  selecteert u de kookzone waarvoor u de timer wenst te gebruiken.

Het draaiend symbool van de timer kan alleen voor de zones die in werking zijn worden gebruikt.

Gebruik van de timer:

- Zet de kookzone aan en stel het vermogen in.
- Zet het draaiend symbool op deze kookzone.
- Stel de duur in door te drukken op “+” of “-”; op de vermogensdisplay licht een punt op om de handeling te bevestigen.
- De timer begint pas terug te tellen indien op de kookzone een pan staat.
- Na de bereiding gaat de zone uit en geeft de timer **0** weer. U wordt gewaarschuwd met een **pieptoon**.
- Druk op de toets “+” of “-” van de timer om deze pieptoon uit te schakelen.


Om de instellingen van de timer te wijzigen:

Druk op de toetsen “+” of “-” van de timer.

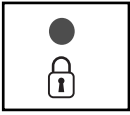
Om de timer te stoppen:

Druk meerdere seconde tegelijk op de toetsen “+” en “-” van de timer of op de toets “-” van de timer tot **0**.

Om de toewijzing van de timer te wijzigen:

- Stop de lopende timer.
- Door herhaaldelijk te drukken op de toets  wordt een nieuwe functionerende kookzone toegewezen.

• **GEBRUIK VAN DE KINDERBEVEILIGING**





Uw kookplaat heeft een kinderbeveiliging die de bedieningen vergrendelt wanneer de plaat niet is ingeschakeld (bijvoorbeeld bij het reinigen) of tijdens het koken (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen is alleen de toets “stop” altijd actief en dient om een kookzone te onderbreken, zelfs wanneer die vergrendeld is.

• **Hoe vergrendelen?**

Druk nu op de vergrendelingtoets tot de led er boven oplicht en een pieptoon de handeling bevestigt.

• **De kookplaat is vergrendeld tijdens gebruik**


De led boven de vergrendelingtoets licht op. Het symbool  verschijnt wanneer u op de toetsen van het **vermogen** of van de **timer** van de werkende zone drukt.

Het symbool  verschijnt wanneer u op de “aan/uit” toetsen van een niet ingeschakelde kookzone drukt.

Deze weergave verdwijnt na enkele seconden,

• **De kookplaat is vergrendeld wanneer deze niet is ingeschakeld**

De led boven de vergrendelingtoets is uit, door kort op deze toets te drukken licht de led op.

Het symbool  en de led lichten op wanneer u op een **aan/uit** toets van een willekeurige zone drukt.

• **Hoe vergrendelen?**

Druk op de vergrendelingtoets tot de led uit gaat en u een dubbele pieptoon hoort. De kookplaat is ontgrendeld.



Advies

Vergeet niet de kookplaat te ontgrendelen vooraleer hem weer te gebruiken (zie hoofdstuk “gebruik kinderbeveiliging”).

• VEILIGHEID TIJDENS HET FUNCTIONEREN VAN DE INDUCTIE-ZONES.

• *Temperatuurbegrenzer*

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

• *Veiligheid "kleine voorwerpen"*

Een klein voorwerp (zoals een vork, lepel of ring ...) dat alleen op de kookplaat wordt gelegd, wordt niet als pan herkend.

De display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.



Let op

Meerdere kleine voorwerpen kunnen op een kookplaat als een pan worden herkend.

Het display geeft het kookvermogen aan zonder te knipperen: de kookplaat kan aan gaan en de voorwerpen worden warm.

• BEVEILIGINGEN BIJ KOOKPLAAT IN WERKING

• *Restwarmte*

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.

Een "H" wordt gedurende deze periode weergegeven.

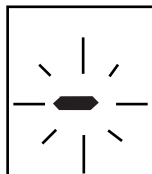
Raak de betreffende zones dan niet aan.



Let op

Bij radiale kookzones deze zones niet aanraken, gevaar voor brandwonden.

• *Bescherming bij overkoken*



In de volgende 3 gevallen gaat de kookplaat uit (en verschijnt het symbool hier-naast):

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Reinig het voorwerp of haal het weg, nu kunt u verder gaan met koken.

• *Systeem Auto-Stop*

Indien u een bereiding vergeet stop te zetten, is het kookplaat uitgerust met een beveiliging "Auto-Stop system" die de vergeten kookzone onmiddellijk uitschakelt na een bepaalde tijd (begrepen tussen 1 en 10 uur volgens het gebruikt vermogen).

Wanneer deze beveiliging in werking treedt, wordt de onderbreking van de kookzone aangegeven met de weergave "AS" of "A" in de bedieningszone en wordt gedurende ongeveer 2 minuten een piepton afgegeven. Het volstaat om op een willekeurige bedieningstoets te drukken om de piepton te onderbreken.

Een dubbele piepton bevestigt uw handeling.

• BEHANDELING VAN HET APPARAAT

De pannen niet te hard op de kookplaat neerzetten:

Het glazen oppervlak van de glaskeramische plaat is heel sterk, maar niettemin niet onbreekbaar.

Leg geen warm deksel plat op de kookplaat. Een 'zuignapeffect' zou de plaat kunnen beschadigen.

Voorkom dat de pannen over de plaat glijden, omdat dit na verloop van tijd de bovenzijde van de glaskeramische plaat kan beschadigen.

Zet geen pannen op de lijst of kap (naargelang het model).

Vermijd pannen met ruwe of gedeukte bodem: zij kunnen stoffen vasthouden die vlekken en krassen veroorzaken op uw plaat.

Beschadigingen die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken,

• ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

vallen niet onder de garantie van dit apparaat.

Geen onderhoud- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat opbergen.

Verwarm geen gesloten blikken, omdat die kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.

Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

Laat nooit allerlei dingen op de kookplaat staan (onverwacht aanzetten, krassen ...).

Gebruik geen stoomreiniger. De met kracht ontsnappende stoom kan de kookplaat schade toebrengen.

SOORTEN VUIJL	GEBRUIK	HOE?
Licht.	Huishoudsponsen.	Het te reinigen gebied met warm water doorwerken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Overkoken van suiker, gesmolten plastic.	Huishoudsponsen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorwerken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen. Warme witte wijnazijn op de vlekken aanbrengen, laten inwerken en afvegen met een zachte doek.
Kringen en kalkaanslag.	Witte wijnazijn.	Een speciaal product voor glaskeramische platen aanbrengen op de plaat, bij voorkeur met siliconen (beschermend effect).
Glanzende metalen verkleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor glaskeramische kookplaten.	



crème



spons
voor delicate vaat



poeder




schuurspons



• Bij de inwerkingstelling

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
Er verschijnt een lichtgevend display.	Normale werking.	Niets.
De installatie is doorgeslagen. Slechts één zijde werkt.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de geschiktheid. Zie hoofdstuk aansluiting.
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af	Nieuw apparaat.	Laat elke kookzone een half uur een volle pan water verwarmen.

• Bij het aanzetten

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.	Het apparaat krijgt geen stroom. De voeding of de aansluiting is defect.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht.	De elektronische schakeling werkt slecht.	Neem contact op met de Klantenservice.
De kookplaat functioneert niet, de informatie  wordt weergegeven.	De kookplaat is vergrendeld.	Zie hoofdstuk gebruik kinderbeveiliging

• Tijdens het gebruik

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De kookplaat is gestopt en geeft ongeveer elke 10 seconden een pieptoon af. Een  of F7 verschijnt.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig of verwijder het voorwerp en start het koken opnieuw.
Een serie kleine  of F7 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn verhit.	Zie hoofdstuk inbouw.
Na een kookzone in werking te hebben gesteld, blijft het display van het bedieningspaneel knipperen.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductie of heeft een doorsnede van minder dan 12 cm (10 cm op een zone van 16 cm).	Zie hoofdstuk pannen voor inductiekoken.
De pannen maken lawaai tijdens het koken. Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.	Normaal voor sommige soorten pannen. Dit is te wijten aan de doorgang van de energie van de plaat naar de pan.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.	Afkoeling van het elektronisch systeem. Normale werking.	Niets.



Let op

Bij een breuk, scheurtje of barst, hoe klein ook, in de glaskeramische plaat, het apparaat onmiddellijk loskoppelen om elektrische schokken te vermijden. Neem contact op met de afdeling klantenservice.

• **INDUCTIE**

		BAKKEN EN BRADEN BRENGEN TOT KOOKPUNT			BAKKEN/GOUDBRUIN LAAGJE GEVEN OP HET KOOKPUNT ZACHT KOKEN		KOKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOEPEN	BOUILLON								●		
	MAALTIJDSOEPEN										●
VIS	COURT-BOUILLON				●						
	DIEPVRIES							●			
SAUS	DIK OP BASIS VAN BLOEM MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDSE SAUS)								●		
	BEREIDE SAUZEN									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GROENTEN	ANDIJVIE, SPINAZIE							●			
	DROGE GROENTEN							●			
	GEKOOKTE AARDAPPELEN							●			
	GEBAKKEN AARDAPPELEN							●			
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN							●			
	GROENTEN ONTDOOIEN									●	
VLEES	DUNNE LAPJES VLEES				●						
	GEBAKKEN BIEFSTUK					●					
	GRILLGERECHTEN (GIETJZEREN GRILL)				●						
GEFRITUURD	DIEPGEVROREN FRIETJES	●									
	VERSE FRIETJES	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISSEN)							●			
	MOES							●			
	PANNENKOEKEN					●					
	CUSTARD							●			
	GESMOLTEN CHOCOLA										●
	JAM							●			
	MELK							●			
	SPIEGELEIEREN							●			
	PASTA					●					
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)									●	
	RAGOUT							●			
	CREOOLSE RIJST							●			
	RIJSTEBRIJ									●	

• **GLASKERAMIEK**

		BAKKEN EN BRADEN BRENGEN TOT KOOKPUNT			BAKKEN/GOUDBRUIN LAAGJE GEVEN OP HET KOOKPUNT ZACHT KOKEN		KOKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOEPEN	BOUILLON							●			
	MAALTIJDSOEPEN									●	
VIS	COURT-BOUILLON				●						
	DIEPVRIES						●				
SAUS	DIK OP BASIS VAN BLOEM MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDSE SAUS)									●	
	BEREIDE SAUZEN	P <td>9</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td>	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GROENTEN	ANDIJVIE, SPINAZIE							●			
	DROGE GROENTEN							●			
	GEKOOKTE AARDAPPELEN							●			
	GEBAKKEN AARDAPPELEN						●				
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN						●				
	GROENTEN ONTDOOIEN								●		
VLEES	DUNNE LAPJES VLEES	●									
	GEBAKKEN BIEFSTUK					●					
	GRILLGERECHTEN (GIETJUZEREN GRILL)	●									
GEFRITUURD	DIEPGEVROREN FRIETJES	●									
	VERSE FRIETJES	●									
VARIANTEN	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISSEN)							●			
	MOES									●	
	PANNENKOEKEN				●						
	CUSTARD										●
	GESMOLTEN CHOCOLA										●
	JAM					●					
	MELK							●			
	SPIEGELEIEREN					●					
	PASTA						●				
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)										●
	RAGOUT							●			
	CREOOLSE RIJST						●				
	RIJSTEBRIJ								●		

Cara Cliente, Caro Cliente,

*Ha acquistato un piano di cottura **THOMSON** e La ringraziamo. Grazie all'esperienza acquisita nel tempo, abbiamo ideato questo apparecchio per rendere più semplice la cottura degli alimenti, offrendo elevate prestazioni, semplicità di utilizzo e qualità. Nella gamma dei prodotti **THOMSON**, troverà anche un'ampia scelta di forni, forni a microonde, cappe aspiranti, lavastoviglie, lavabiancheria, asciugabiancheria, frigoriferi e congelatori che Lei potrà coordinare col nuovo **PIANO DI COTTURA THOMSON**.*

Con la costante preoccupazione di soddisfare al meglio le Sue esigenze riguardo ai nostri prodotti, il nostro servizio consumatori è a Sua disposizione per rispondere a qualsiasi domanda e per ascoltare eventuali suggerimenti.

THOMSON

Con il costante scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.



Importante

Prima d'installare e utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale per l'installazione e l'utilizzo, che Le consentirà di familiarizzarsi rapidamente con il suo funzionamento.

• Norme di sicurezza _____	66
• Tutela dell'ambiente _____	66
• Descrizione dell'apparecchio _____	67
1 / INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	
• Scelta della collocazione _____	68
• Incasso _____	68
• Collegamento _____	69
2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	
• Descrizione della parte superiore dell'apparecchio _____	70
• Recipienti per l'induzione _____	71
• Quale zona di cottura utilizzare a seconda del contenitore scelto? _____	71
• Recipienti per la vetroceramica _____	72
• Descrizione dei comandi _____	73
• Accensione _____	73
• Spegnimento _____	73
• Regolazione della potenza _____	73
• Zona aggiuntiva _____	73
• Regolazione del contaminuti _____	73
• Utilizzo del "dispositivo di sicurezza bambini" _____	74
• Dispositivi di sicurezza delle zone a induzione _____	75
• Dispositivi di sicurezza durante il funzionamento _____	75
3 / MANUTENZIONE ROUTINARIA DELL'APPARECCHIO	
• Salvaguardia dell'apparecchio _____	76
• Manutenzione dell'apparecchio _____	76
4 / MESSAGGI PARTICOLARI, ANOMALIE	
• Durante la messa in servizio _____	77
• Al momento dell'accensione _____	77
• Durante l'uso _____	77
5 / TABELLA DI COTTURA	
• Tabella di cottura per pietanza _____	78-79

• **NORME DI SICUREZZA**

Questo piano di cottura è stato ideato per un utilizzo non professionale in normali abitazioni. Questi piani di cottura, studiati appositamente per la cottura di bevande e derrate alimentari, non contengono alcun componente a base di amianto.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone senza esperienza o senza relative istruzioni, a meno che non siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile o che abbiano ricevuto le opportune istruzioni relative all'uso di questo apparecchio. Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

• **Calore residuo**

La zona di cottura può rimanere calda per alcuni minuti dopo l'uso.

Una "H" viene visualizzata in tale frattempo. Evitate di toccare le zone corrispondenti.

⚠ **Attenzione**

Non toccare le zone di cottura: rischio di ustioni.

Dopo una lunga interruzione dell'erogazione elettrica, può apparire un altro messaggio luminoso il quale si spegnerà premendo un tasto qualsiasi. Tuttavia, la temperatura delle zone di cottura può rimanere elevata.

• **Dispositivo di sicurezza bambini**

Il piano di cottura possiede un dispositivo di sicurezza per i bambini che ne protegge l'uso quando l'apparecchio è spento o durante la cottura (vedi capitolo: utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini).

Non dimenticare di togliere la protezione prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.

• **Per i portatori di pace-maker e impianti attivi.**

Il funzionamento del piano cottura è conforme alle norme relative alle perturbazioni elettromagnetiche vigenti e risponde quindi perfettamente ai requisiti legali (direttive 89/336/CEE). Onde evitare interferenze fra il piano di cottura ed un eventuale pace-maker, quest'ultimo deve essere progettato e regolato conformemente alla rispettiva normativa applicabile.

In merito, possiamo garantire solamente la conformità del nostro prodotto.

Per quanto riguarda la conformità dello stimolatore cardiaco o eventuali incompatibilità, informarsi presso il costruttore o il medico di famiglia.



Pericolo elettrico

Accertarsi che il cavo di alimentazione degli eventuali apparecchi elettrici collegati in prossimità del piano di cottura, non sia a contatto delle zone di cottura.

Se appare un'incrinatura sulla superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio per evitare rischi di folgorazione.

A tale scopo, togliere i fusibili o azionare il salvavita.

Non utilizzare più il piano di cottura se non dopo avere sostituito la superficie in vetro.



Attenzione

Non fissare con lo sguardo le lampade alogene* delle zone di cottura.

**secondo il modello*

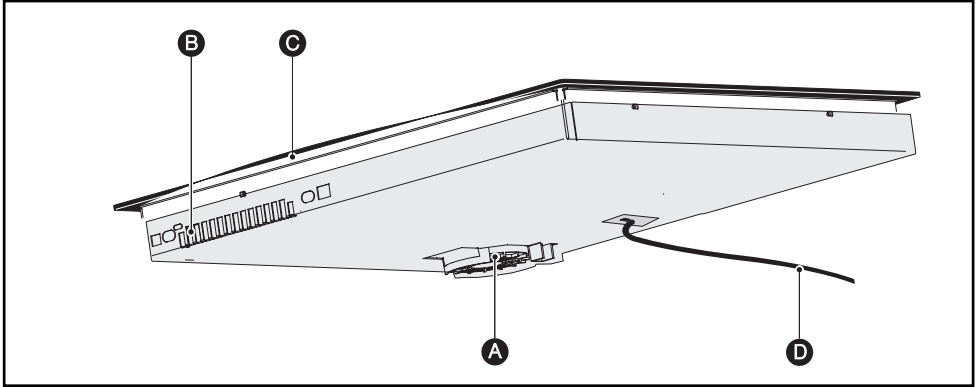
• **TUTELA DELL'AMBIENTE**

– I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.

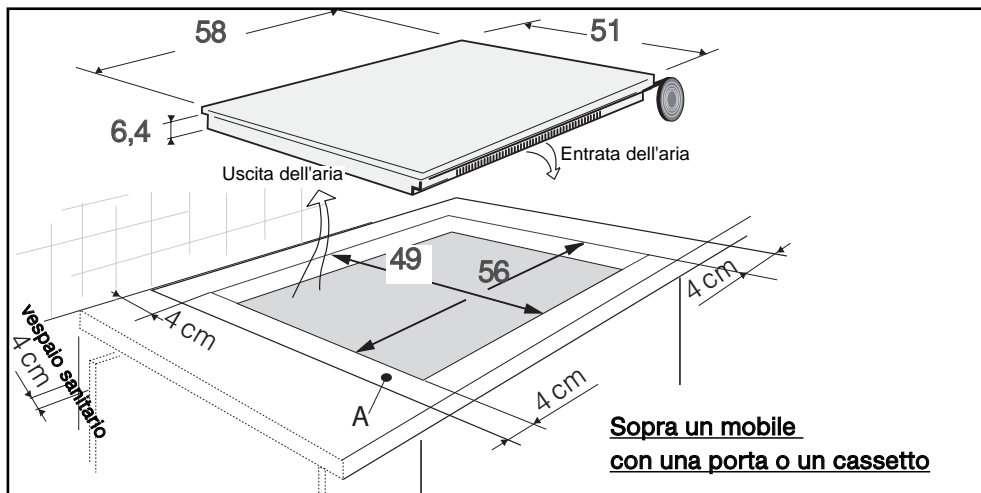
– L'apparecchio contiene molti materiali riciclabili. Essi sono marcati con questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Così facendo, il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta per apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio.

– La ringraziamo per la Sua collaborazione alla tutela dell'ambiente.

• **DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO**



- A** Entrata dell'aria
- B** Uscita dell'aria
- C** Ripiano in vetroceramica
- D** Cavo di alimentazione

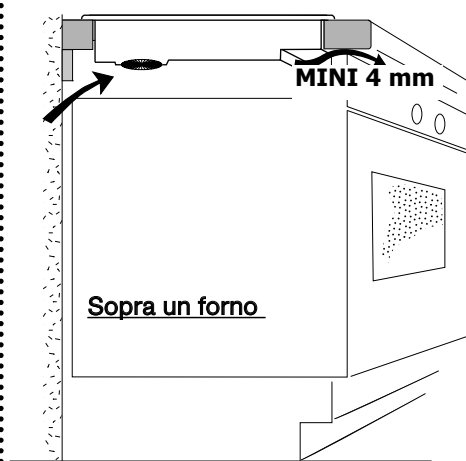


• SCELTA DELLA COLLOCAZIONE

La distanza fra il bordo dell'apparecchio e il muro (o la parete) laterale o posteriore deve essere almeno di 4 cm (zona A).

L'apparecchio può essere incassato senza nessuna difficoltà. Controllare soltanto che le entrate e le uscite dell'aria siano sgombrare (vedi capitolo "descrizione dell'apparecchio").

Sopra un forno o un elettrodomestico da incasso, si consiglia di realizzare l'incastro descritto qui a lato.



• INCASSO

Fare riferimento allo schema qui sopra. Incollare la guarnizione di gomma sotto l'apparecchio seguendo la sagoma delle superfici che poggiano sul piano di lavoro. Verrà così garantita la corretta tenuta stagna con il piano di lavoro.

Fissare le clip al piano di cottura (A seconda del modello).



Consiglio

Se il piano di cottura viene installato sopra un forno, i dispositivi di sicurezza termici del piano di cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo dello stesso e del forno con la modalità pirolisi.

Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza antisurriscaldamento.

Questo dispositivo può ad esempio attivarsi in caso d'installazione sopra un forno inadeguatamente isolato. Dei trattini luminosi appaiono nelle zone comandi. In tal caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura laterale nel mobile (8 cm x 5 cm), e/o d'installare il kit d'isolamento del forno disponibile presso il Servizio Post Vendita.

• COLLEGAMENTO

Questi piani di cottura vanno collegati alla rete elettrica mediante presa di corrente conforme alla pubblicazione CEI 60083 o mediante interruttore onnipolare conforme alle vigenti norme d'installazione.

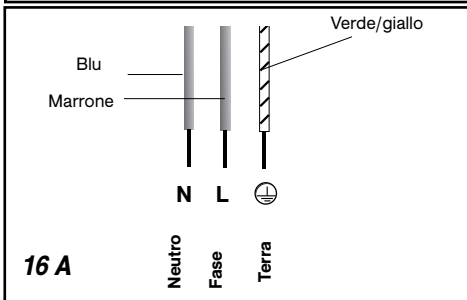
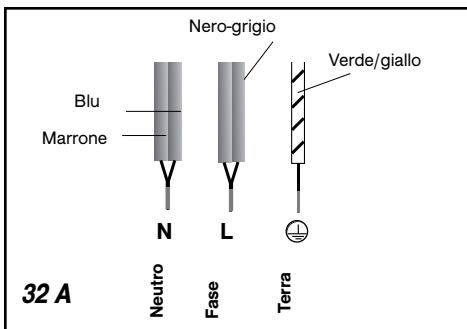
Al momento dell'accensione del piano di cottura, o dopo un'interruzione prolungata della corrente elettrica, appare sul quadro comandi un codice luminoso. Attendere circa 30 secondi fino a che scompaiano queste informazioni dal display prima di utilizzare il piano di cottura (è normale che queste informazioni siano visualizzate: in alcuni casi possono essere utili agli addetti del servizio assistenza. In nessun caso la persona che utilizza il piano di cottura deve tenerne conto).



Attenzione

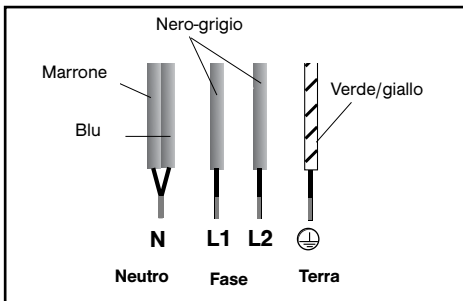
Se il cavo è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio post vendita o da una persona qualificata, onde evitare pericoli.

• Collegamento 220-240 V ~



• Collegamento 400 V 2N ~ - 16 A

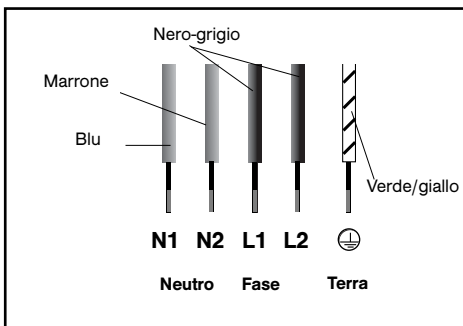
Separare i 2 fili di fase L1, L2 prima di effettuare il collegamento.



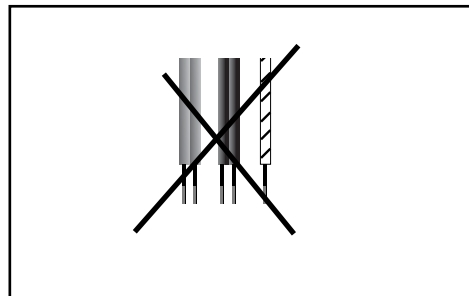
Se si tratta di un collegamento 400 V 2N trifase, in caso di malfunzionamento del piano di cottura, controllare che il filo della fase Neutro sia correttamente collegato.

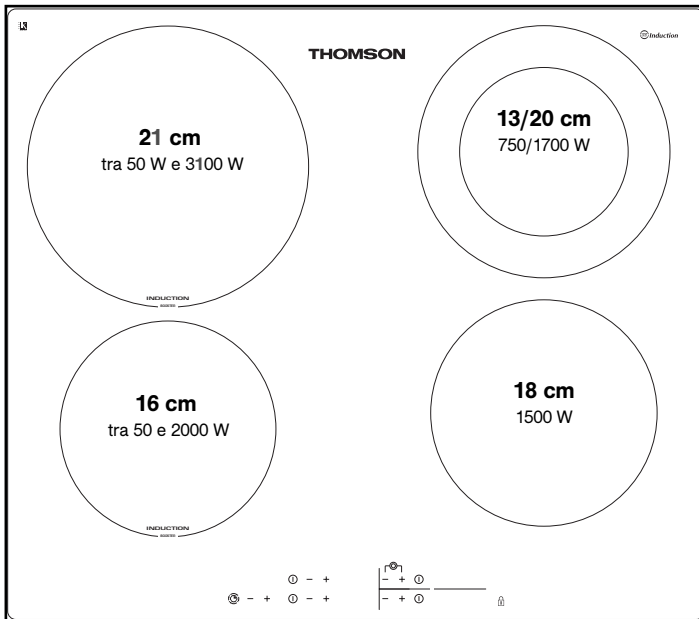
• Collegamento 2 x 230 V 2L+2N ~ - 16 A

Separare i fili prima del collegamento.



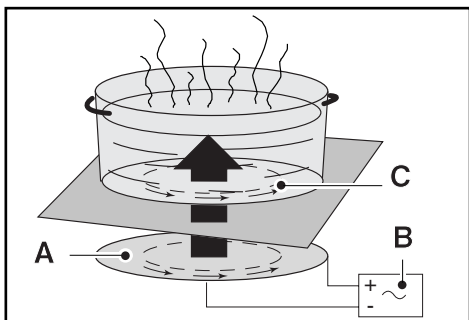
• Collegamento 400 V 3 ~ - 16 A



• DESCRIZIONE DELLA PARTE SUPERIORE**ICKT656**

• RECIPIENTI PER L'INDUZIONE

• Principio di funzionamento dell'induzione



- A** Induttore
- B** Circuito elettronico
- C** Correnti indotte

Il principio dell'induzione si basa su un fenomeno magnetico.

Quando il recipiente viene poggiato su una zona di cottura e questa viene accesa, i circuiti elettronici del piano di cottura producono correnti indotte nel fondo del recipiente e ne elevano istantaneamente la temperatura. Questo calore viene quindi trasmesso agli alimenti i quali cuociono a fuoco lento o vengono scottati in base alla regolazione immessa.

• Recipienti

La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione.

Solo il vetro, la terracotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

Suggeriamo di scegliere recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà diffuso meglio e la cottura più omogenea.

• QUALE ZONA DI COTTURA UTILIZZARE A SECONDA DEL RECIPIENTE SCELTO?

Zona di cottura*	Recipiente da utilizzare
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
28 cm	12 32 cm

* secondo il modello

Consiglio

Per controllare che il recipiente sia idoneo:

Poggiarlo sulla zona di cottura desiderata a potenza 4.

Se il display rimane acceso fisso, il recipiente è compatibile.

Se lampeggia, il recipiente non può essere utilizzato con l'induzione.

E' possibile utilizzare anche un magnete.

Se il magnete si attacca al fondo del recipiente, questo è compatibile con l'induzione.

• **RECIPIENTI PER LA VETROCERAMICA**

• **Recipienti**

Devono essere studiati per cucine elettriche. Il fondo deve essere piatto.

Utilizzare preferibilmente recipienti di:

- Acciaio inossidabile triplo fondo di metallo spesso o "sandwich".
- Alluminio a fondo liscio spesso.
- Acciaio smaltato

• **Utilizzo**

Una regolazione superiore si rende necessaria in caso di:

- quantità ingenti
- cottura con recipiente scoperto
- uso di pentola di vetro o ceramica.

Una regolazione superiore si rende necessaria in caso di:

- cottura di alimenti che abbiano tendenza a bruciare facilmente (cominciare con regolazione bassa, la regolazione può essere aumentata se necessario).
- fuoriuscita (rimuovere il coperchio o togliere la pentola, quindi abbassare la regolazione).

• **Risparmio di energia**

Per finire la cottura, mettere in posizione 0, lasciando il recipiente al suo posto per utilizzare il calore accumulato (risparmierà energia).

Utilizzare un coperchio quanto più spesso in modo da ridurre le perdite di calore mediante evaporazione.

• **Regolazione automatica dei fornelli**

I fornelli si regolano automaticamente, si accendono e spengono per mantenere la potenza selezionata. Così, la temperatura rimane omogenea e adatta alla cottura degli alimenti.

La frequenza di regolazione varia secondo la potenza selezionata.



Consiglio

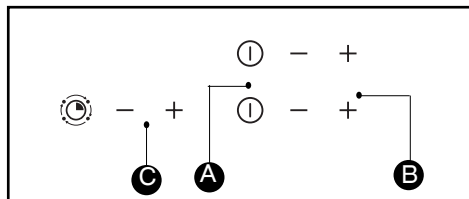
Utilizzare un recipiente di dimensioni adeguate.

Il diametro del fondo del recipiente deve essere pari o superiore alla zona delimitata dal cerchio

Non lasciare un recipiente vuoto sopra una zona di cottura.

Non lasciare un recipiente contenente olio o grasso caldo senza sorveglianza su una zona di cottura.

• DESCRIZIONE DEI COMANDI



- A** Tasti Acceso/Spento
- B** Tasti di potenza.
- C** Tasti del contaminuti.

• ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Premere il tasto Acceso/Spento della zona che si desidera utilizzare. Viene visualizzato **0** lampeggiante e un segnale acustico segnala che la zona è accesa. Ora è possibile regolare la potenza desiderata.

Se non viene richiesta una potenza specifica, la zona di cottura si spegne automaticamente.

• SPEGNIMENTO

Premere il tasto Acceso/Spento della zona utilizzata o il tasto “-” della potenza fino alla visualizzazione **0**.

• REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto “+” o “-” per regolare il livello di potenza da 1 a P (potenza massima).

All'accensione è possibile impostare subito il grado massimo di potenza “P” premendo il comando “-”.

• ZONA AGGIUNTIVA

Per attivare la zona aggiuntiva:

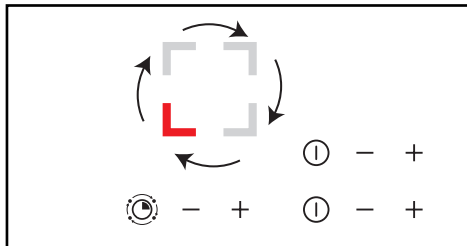
- Accendere la zona principale.
- Premere contemporaneamente i tasti di potenza “-” e “+” della zona di cottura, un segnale acustico ed una “E” sul display confermano il comando.
- Regolare la potenza.


Per disattivare la zona aggiuntiva:

- Premere contemporaneamente i tasti di potenza “-” e “+” della zona di cottura.

• REGOLAZIONE DEL CONTAMINUTI

Un contaminuti è disponibile per tutte le zone di cottura e si relaziona con un'unica zona di cottura alla volta



Premendo successivamente il tasto , viene selezionata la zona di cottura con la quale il contaminuti deve relazionarsi.

Il simbolo rotatorio e il contaminuti possono relazionarsi esclusivamente con le zone funzionanti.

Come utilizzare il contaminuti:

- Accendere la zona di cottura e regolarne la potenza.
- Posizionare il simbolo rotatorio sulla zona di cottura.
- Regolare la durata premendo “+” o “-”, e si accenderà un puntino sul display della potenza confermando così l'operazione.

Il contaminuti fa decorrere i minuti solo quando sulla zona di cottura viene messo un recipiente.

Alla fine della cottura, la zona si spegne, il contaminuti indica **0** e un **segnale acustico** avverte l'utente.

- Premere il tasto “+” o “-” del contaminuti per spegnere il segnale acustico.


Per modificare le regolazioni del contaminuti:

Premere i tasti “+” o “-” del contaminuti.

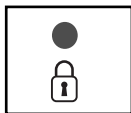
Per spegnere il contaminuti:

Premere per alcuni secondi contemporaneamente i tasti “+” e “-” del contaminuti o il tasto “-” del contaminuti fino a **0**.

Per modificare l'assegnazione del contaminuti:

- Spegnere il contaminuti.
- Premere successivamente il tasto  e assegnarlo ad un'altra zona di cottura funzionante.

• **UTILIZZO DEL DISPOSITIVO “SICUREZZA BAMBINI”**



Questo piano di cottura possiede un dispositivo di sicurezza bambini che protegge i comandi quando l'apparecchio è spento (per effettuare una pulizia, ad esempio) o durante la cottura di un alimento (per preservare le regolazioni impostate).


Per motivi di sicurezza, solo il tasto “spento” è sempre attivo e consente lo scollegamento di una zona di cottura anche se protetta.


• **Come si attiva la protezione?**

Tenere premuto il tasto di protezione fino a quando la spia posta sopra si accende e il segnale acustico conferma l'operazione.

• **Il piano di cottura è protetto durante il funzionamento**


La spia posta sopra il tasto di protezione è accesa.

Il simbolo  appare quando vengono premuti i tasti di **potenza** o del **contaminuti** del fornello in funzionamento.

Il simbolo  appare quando vengono premuti i tasti “**acceso/spento**” di un fornello spento. Il display si spegne dopo alcuni secondi.

• **Il piano di cottura è protetto e spento**

La spia posta sopra il tasto di protezione è spenta; premendo brevemente questo tasto, la spia si accende.

Il simbolo  e la spia si accendono quando viene premuto il tasto **acceso/spento** di qualsiasi zona.

• **Come si toglie la protezione?**

Premere il tasto di protezione fino allo spegnimento della spia e all'emissione di un doppio segnale acustico che conferma l'operazione .



Consiglio

Non dimenticare di togliere la protezione dal piano di cottura prima di utilizzarlo nuovamente (vedi il capitolo “utilizzo dispositivo di sicurezza bambini”).

• SICUREZZA DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELLE ZONE A INDUZIONE

• Limitatore di temperatura

Ogni zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia continuamente la temperatura del fondo del recipiente. Se viene dimenticato un recipiente vuoto su una zona di cottura accesa, il sensore adegua automaticamente la potenza erogata dal piano di cottura evitando rischi di deterioramento dell'utensile e del piano di cottura.

• Sicurezza "oggetti piccoli"

Un oggetto piccolo (forchetta, cucchiaio o anello...) poggiato sul piano di cottura non viene rilevato come recipiente. Il display lampeggia e non viene erogata potenza.



Attenzione

Vari oggetti di piccole dimensioni possono venire rilevati su una zona di cottura come recipienti.

La visualizzazione della potenza è fissa: la potenza può essere erogata e riscaldare questi oggetti.

• SICUREZZA DURANTE IL FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA

• Calore residuo

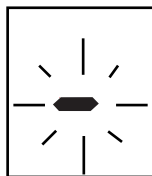
Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura utilizzata può rimanere calda per alcuni minuti. Una "H" viene visualizzata in tale frattempo. Evitare di toccare le zone corrispondenti.



Attenzione

Non toccare le zone di cottura: rischio di ustioni.

• Protezione in caso di fuoriuscita



Il piano di cottura (con visualizzazione del simbolo qui a lato) può essere spento nei 3 seguenti casi:

- Fuoriuscita di alimenti che ricoprono i tasti.
 - Panno umido poggiato sui tasti.
 - Oggetto metallico poggiato sui comandi.
- Pulire o togliere l'oggetto e riattivare la cottura.

• Auto-Stop system

Se si dimentica di spegnere una zona di cottura, il piano è dotato di specifico dispositivo di sicurezza "Auto-Stop system" che effettua automaticamente lo spegnimento della zona di cottura dimenticata dopo un lasso di tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore, secondo la potenza utilizzata).

In caso di attivazione di questo dispositivo, lo spegnimento della zona di cottura viene segnalato mediante "AS" o "A" sul quadro comandi e si sente un segnale acustico per 2 minuti circa. È sufficiente premere un tasto qualsiasi per spegnere il segnale.

Un duplice segnale acustico conferma l'operazione.

• SALVAGUARDIA DELL'APPARECCHIO

Evitare gli urti con i recipienti:

La superficie in vetroceramica è molto resistente ma non infrangibile.

Non poggiare coperchi caldi sul piano di cottura. L'effetto ventosa potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica.

Evitare l'attrito di recipienti che possono a lungo causare il deterioramento degli elementi decorativi sulla superficie in vetroceramica.

Evitare di poggiare recipienti sugli elementi decorativi periferici o interni (secondo il modello).

Evitare i recipienti a fondo rugoso o sagomato: possono trattenere e trasportare materie che lasceranno macchie o scalfitture sul piano di cottura.

Questi difetti che non comportano disservizi o impossibilità di utilizzo, non sono contemplati dalla garanzia.

Non riporre nel mobile posto sotto il piano di cottura detergenti o prodotti infiammabili.

Non riscaldare scatole di conserva chiuse: rischiano di esplodere.

Questa cautela vale per tutte le modalità di cottura.

Per la cottura, non utilizzare mai fogli di alluminio. Non poggiare mai sul piano di cottura prodotti confezionati con alluminio, né vaschette in alluminio.

L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe definitivamente l'apparecchio.

Il piano di cottura non va utilizzato per riporre oggetti (accensione casuale, scalfitture, ecc.).

Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore. Il getto di vapore rischia di danneggiare il piano di cottura.

• MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

TIPO DI SPORCO	UTILIZZARE	COME PROCEDERE?
Leggero.	Spugne per apparecchi sanitari.	Lavare bene la zona con acqua calda, quindi asciugare.
Accumulo di sporco cotto. Fuoriuscita di zuccheri, plastica fusa.	Spugne per apparecchi sanitari. Raschietto speciale per vetro.	Lavare bene la zona con acqua calda, utilizzare un raschietto speciale per vetro per togliere il più grosso, finire con il lato abrasivo di una spugna, quindi asciugare.
Aloni e tracce di calcare.	Aceto di alcool bianco.	Applicare aceto di alcool bianco caldo sullo sporco, lasciare agire, asciugare con un panno morbido.
Colorazioni metalliche brillanti. Manutenzione settimanale.	Prodotto speciale per vetroceramica.	Applicare sulla superficie un prodotto speciale per vetroceramica, contenente preferibilmente silicone (effetto protettivo).



crema



spugna speciale per stoviglie delicate



detersivo in polvere





spugna abrasiva



•Al momento dell'accensione

SE CI SI ACCORGE CHE:	CAUSE PROBABILI:	QUEL CHE OCCORRE FARE:
Si accende il display.	Funzionamento normale.	Niente, il display si spegne dopo 30 secondi.
L'impianto elettrico è scattato in salvavita. Un solo lato funziona.	Il collegamento del piano di cottura è difettoso.	Controllarne la conformità. Vedi il capitolo dedicato ai collegamenti.
Il piano di cottura emana un odore alle prime cotture.		

•Al momento dell'accensione

SE CI SI ACCORGE CHE:	CAUSE PROBABILI:	QUEL CHE OCCORRE FARE:
Il piano di cottura non funziona e le spie dei comandi rimangono spente.	L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi.	Controllare i fusibili e il salvavita.
Il piano di cottura non funziona e appare un altro messaggio.	Il circuito elettrico funziona male.	Chiamare il Servizio Post Vendita.
Il piano di cottura non funziona, appare l'informazione  o  .	Il piano di cottura è protetto	Vedi il capitolo dedicato all'utilizzo del dispositivo di sicurezza bambini

•Durante l'uso

SE CI SI ACCORGE CHE:	CAUSE PROBABILI:	QUEL CHE OCCORRE FARE:
Il piano di cottura smette di funzionare e ogni 10 secondi circa è udibile un segnale acustico e  o F7 appaiono sul display.	Il contenuto di una pentola è fuoriuscito o un oggetto ingombra i comandi.	Pulire o togliere l'oggetto e riattivare la cottura.
Una serie di trattini luminosi  o F7 appaiono sul display.	I circuiti elettronici sono surriscaldati.	Vedi il capitolo dedicato all'incasso.
Dopo avere acceso una zona di cottura, le spie del quadro comandi continuano a lampeggiare.	Il recipiente utilizzato non è adatto all'induzione o ha un diametro inferiore a 12 cm (10 cm sul fornello di 16 cm).	Vedi il capitolo dedicato ai recipienti per la cottura a induzione.
Le pentole sono rumorose durante la cottura. Il piano di cottura emette un ticchettio durante la cottura.	Normale con alcuni recipienti. È una vibrazione dovuta al passaggio dell'energia dal piano di cottura al recipiente.	Niente. Non ci sono rischi, né per il piano di cottura né per il recipiente.
La ventilazione continua per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura.	Raffreddamento degli elementi elettronici. Funzionamento normale.	Niente.

**Attenzione**

In caso di rottura, incrinatura o fessurazione anche leggera della superficie in vetroceramica, scollegare subito l'apparecchio per evitare rischi di folgorazione.

Telefonare al Servizio Post Vendita.

• **INDUZIONE**

		FRIGGERE PORTARE A EBOLLIZIONE			CUOCERE/DORARE EBOLLIZIONE EBOLLIZIONE STABILE		CUOCERE/BOLLIRE			MANTENERE IN CALDO	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
MINESTRE	BRODO								●		
	MINISTRONI										●
PESCE	COURT-BOUILLON					●					
	SURGELATI						●				
SALSA	SUGHI DENSII A BASE DI FARINA							●			
	A BASE DI BURRO E UOVA (BEARNESE, OLANDESE)									●	
	SUGHI PRONTI									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURE	INDIVIA, SPINACI						●				
	LEGUMI						●				
	PATATE BOLLITE						●				
	PATATE IN PADELLA						●				
	PATATE ROSOLATE						●				
	SCONGELAMENTO DI VERDURE									●	
CARNE	CARNE POCO SPESSA				●						
	BISTECCHIE IN PADELLA					●					
	ALLA GRIGLIA (GRILL IN GHISA)				●						
FRITTURE	PATATINE FRITTE SURGELATE	●									
	PATATINE FRITTE	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTI	PENTOLA A PRESSIONE (ALLO SFIATO)						●				
	COMPOSTE						●				
	CRÉPE					●					
	CREMA PASTICCIERA						●				
	CIOCCOLATO FUSO										●
	MARMELLATE						●				
	LATTE						●				
	UOVA AL TEGAME						●				
	PASTA					●					
	OMOGENEIZZATI (A BAGNOMARIA)									●	
	INTINGOLI						●				
	RISO ALLA CREOLA						●				
	RISO AL LATTE									●	

• VETROCERAMICA

		FRIGGERE PORTARE A EBOLLIZIONE			CUOCERE/DORARE EBOLLIZIONE EBOLLIZIONE STABILE		CUOCERE/BOLLIRE			MANTENERE IN CALDO	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
MINESTRE	BRODO							●			
	MINISTRONI									●	
PESCE	COURT-BOUILLON				●						
	SURGELATI						●				
SALSA	SUGHI DENSI A BASE DI FARINA									●	
	A BASE DI BURRO E UOVA (BEARNESE, OLANDESE)										●
	SUGHI PRONTI										●
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURE	INDIVIA, SPINACI							●			
	LEGUMI							●			
	PATATE BOLLITE							●			
	PATATE IN PADELLA						●				
	PATATE ROSOLATE						●				
	SCONGELAMENTO DI VERDURE							●			
CARNE	CARNE POCO SPESA	●									
	BISTECHE IN PADELLA					●					
	ALLA GRIGLIA (GRILL IN GHISA)	●									
FRITTURE	PATATINE FRITTE SURGELATE	●									
	PATATINE FRITTE	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTI	PENTOLA A PRESSIONE (ALLO SFIATO)							●			
	COMPOSTE									●	
	CRÊPE				●						
	CREMA PASTICCIERA										●
	CIOCCOLATO FUSO										●
	MARMELLATE					●					
	LATTE							●			
	UOVA AL TEGAME					●					
	PASTA						●				
	OMOGENEIZZATI (A BAGNOMARIA)										●
	INTINGOLI							●			
	RISO ALLA CREOLA						●				
	RISO AL LATTE								●		

CZ5700529/00 06/10