

ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
DE EINBAU - UND BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE



Placas de cocción
Placa de cozinha
Table de cuisson
Kochfeld
Cooking Hob

ES 04

PT 16

FR 30

DE 44

EN 58

Con la intención de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas a la evolución técnica.

⚠ Importante
Antes de instalar y utilizar la placa, lea atentamente este manual de instalación y utilización que le permitirá familiarizarse muy rápidamente con su funcionamiento.

• Consignas de seguridad	04
• Respeto del medio ambiente	04
• Descripción del aparato	05
• Elección del emplazamiento	05
1 / INSTALACIÓN DEL APARATO	
• Encastramiento	06
• Conexión	07
2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO	
• Descripción de la encimera	08
• Recipientes para la inducción	09
• ¿Qué zona de cocción utilizar en función del recipiente?	09
• Descripción de los mandos	10
• Puesta en marcha	10
• PARADA	10
• Regulación de la potencia	10
• Señal sonora	10
• Subida rápida de la temperatura	10
• Regulación del minuterero	11
• Utilización "seguridad niños"	11
• Seguridades en funcionamiento	12
3 / MANTENIMIENTO CORRIENTE DEL APARATO	
• Cuidar el aparato	13
• Cuidado del aparato	13
4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES	
• En la puesta en servicio	14
• En la puesta en marcha	14
• Durante la utilización	14
5 / CUADRO DE COCCIÓN	
• Cuadro de cocción por platos	15

ES

• CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares. Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios que no contengan ningún componente a base de amianto.

• Calor residual

Una zona de cocción puede continuar estando caliente varios minutos después de ser utilizada.

Aparecerá una "H" en ese tiempo. Evite tocar esas zonas.

• Seguridad niños

Su placa posee una seguridad para los niños que bloquea su utilización estando parada o durante la cocción (ver capítulo: utilización de la seguridad niños).

No se olvide de desbloquearla antes de volverla a utilizar.

• Personas con estimuladores cardiacos e implantes activos.

El funcionamiento de la placa es conforme con las normas de perturbaciones electromagnéticas vigentes y cumple perfectamente las exigencias legales (directivas 89/336/CEE).

Para que no se produzcan interferencias entre su placa y un estimulador cardiaco, éste deberá estar diseñado y regulado de acuerdo con la normativa que le corresponda.

A este respecto, nosotros sólo podemos garantizarle la conformidad de nuestro producto.

En lo que respecta a la conformidad del estimulador cardiaco o las incompatibilidades que pudiera haber, deberá solicitar la información al fabricante o a su médico.

Peligro eléctrico

Asegúrese de que el cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa no esté en contacto con las zonas de cocción.

Si apareciera una resquebrajadura en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente el aparato para evitar todo riesgo de choque eléctrico.

Para ello, quite los fusibles o accione el disyuntor.

No vuelva a utilizar la placa antes de haber cambiado la encimera de vidrio.

• RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

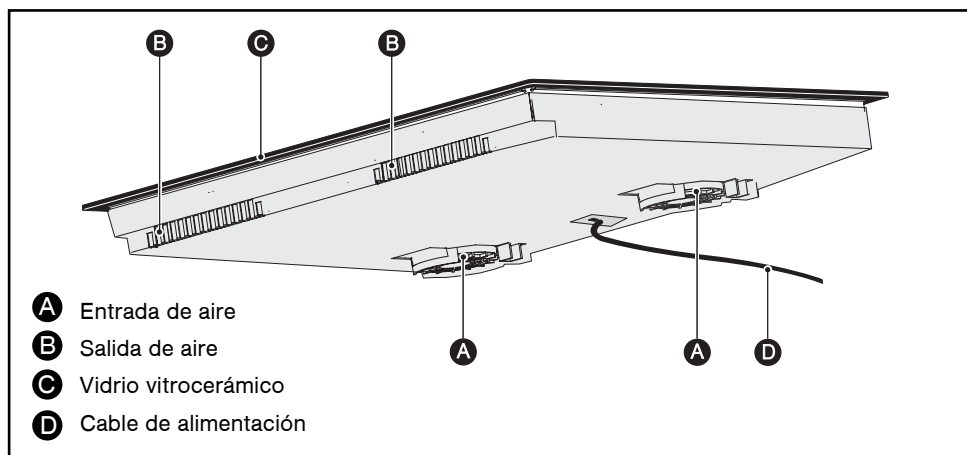
– Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente llevándolo a los contenedores municipales previstos para ello.



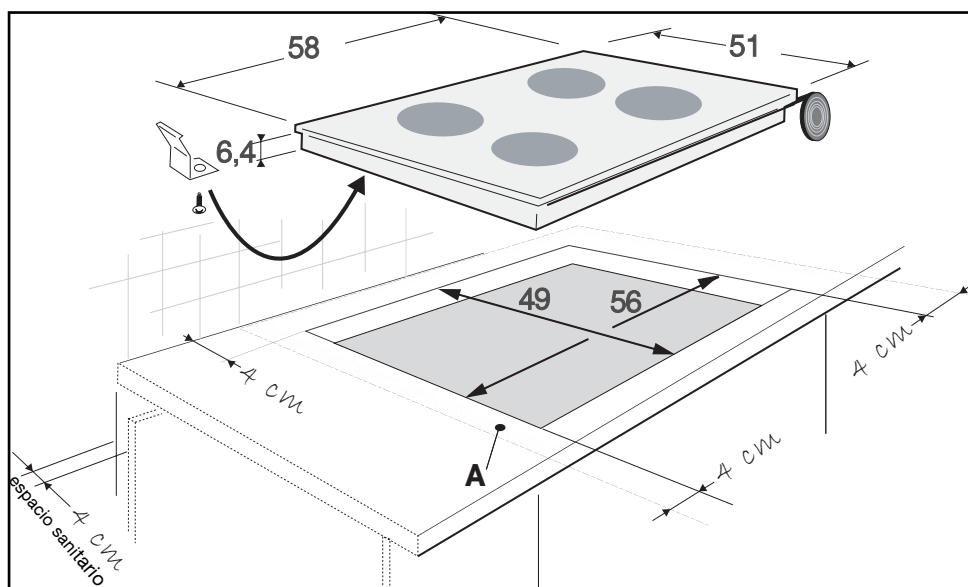
– Su aparato contiene también muchos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los viejos aparatos no se deben mezclar con los demás residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se llevará a cabo en buenas condiciones, de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte a su ayuntamiento o a su vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercano a su domicilio.

–Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

• DESCRIPCIÓN DEL APARATO



• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO DE ENCASTRAMIENTO



Su aparato debe estar colocado de forma que el enchufe a la red eléctrica esté accesible. La distancia entre el borde de la placa y la pared (o tabique) lateral o trasera debe ser de al menos 4 cm (zona A).

Pegue la junta de espuma debajo de la placa siguiendo el contorno de las superficies de apoyo con su encimera. De este modo conseguirá una buena estanqueidad con la encimera.

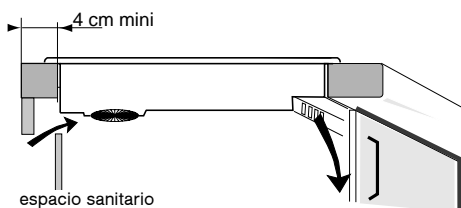
Fije los enganches en la placa (según modelo)

ES 1 / INSTALACIÓN DEL APARATO**• ENCASTRAMIENTO**

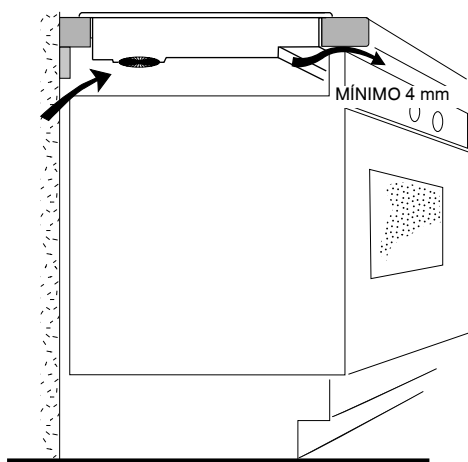
Su aparato se puede encastrar sin problema encima de un mueble, un horno o un aparato electrodoméstico encastrable. Independientemente del tipo de instalación, la placa siempre necesita una buena aireación.

ENCIMA DE UN MUEBLE CON PUERTA O CAJÓN

La instalación debe garantizar que llegue aire fresco por la parte trasera y que tenga una salida en la parte delantera

**ENCIMA DE UN HORNO**

La instalación debe garantizar que llegue aire fresco por la parte trasera y que tenga una salida en la parte delantera de al menos 4 mm

**Consejo**

Si el horno se encuentra bajo la placa, las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en función pirólisis.

Su placa está equipada con un sistema de seguridad anti-sobrecalentamiento.

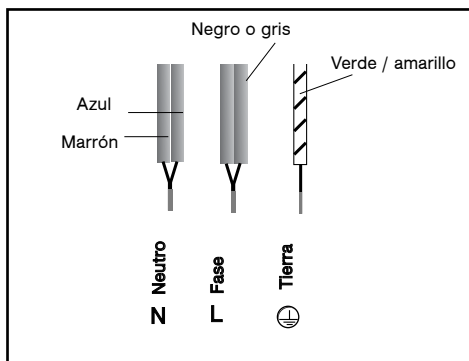
Esta seguridad se puede activar, por ejemplo, si se efectúa la instalación encima de un horno insuficientemente aislado. En ese caso, se presentarán en la pantalla pequeños trazos en las zonas de mando. Si esto ocurre, le recomendamos que aumente la aireación de su placa de cocción realizando una abertura en el lateral del mueble (8cm x 5cm),

**Atención**

Tenga cuidado de que las entradas de aire situadas bajo la placa estén siempre libres.

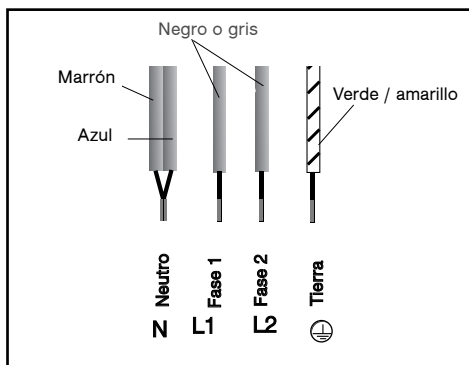
1 / INSTALACIÓN DEL APARATO**ES****• CONEXIÓN****• Conexión 220-240 V monofásica**

Fusible 32 amperios

**• Conexión 400 V 2N trifásica**

Fusible 16 amperios.

Separe los 2 cables de fase L1, L2 antes de efectuar la conexión



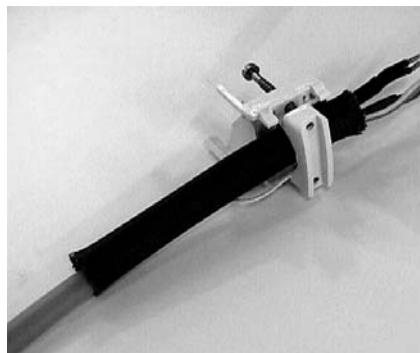
Cuando la conexión sea de 400 V 2N trifásica, en caso de producirse un mal funcionamiento de la placa, compruebe que el cable neutro esté bien conectado.

Estas placas deben ir conectadas a la red por medio de una toma de corriente conforme con la publicación CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.

Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso en el panel de mandos. Espere unos 30 segundos a que desaparezca esta información para poder utilizar la placa (este código es normal y está reservado al servicio técnico. El usuario de la placa no debe tenerla en cuenta).

**Atención**

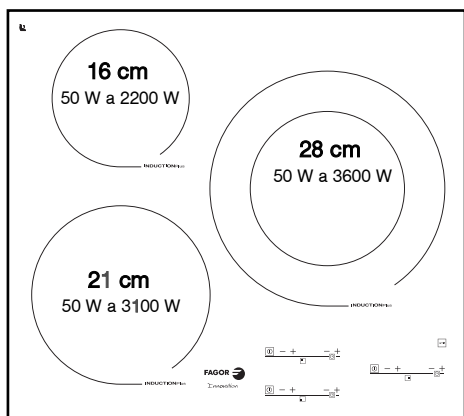
Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.



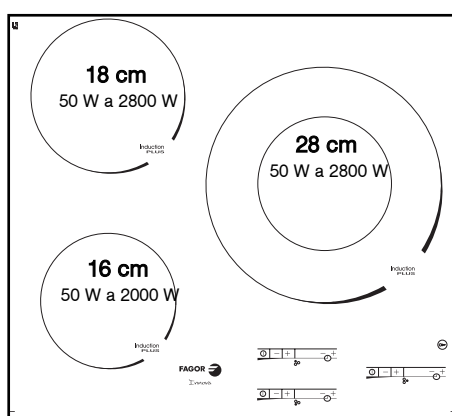
Montaje OBLIGATORIO de la funda de protección con una abrazadera.

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

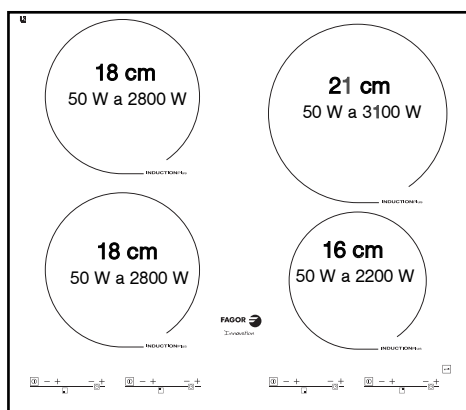
• DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA



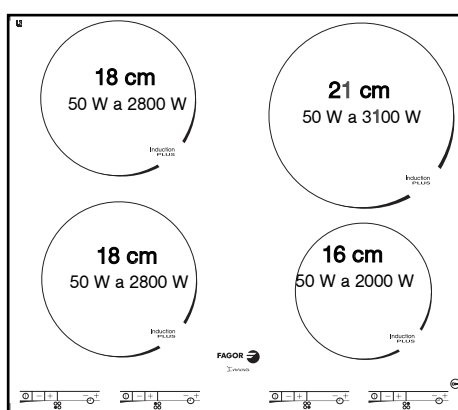
6IFT3



I2 300



6IFT4



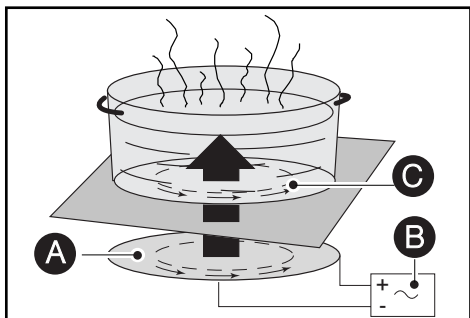
I2 400

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

• RECIPIENTES PARA LA INDUCCIÓN • ¿QUÉ ZONA DE COCCIÓN UTILIZAR EN FUNCIÓN SDEL RECIPIENTE?

• Principio de la inducción



- A** Inductor
- B** Circuito electrónico
- C** Corrientes inducidas

El principio de inducción se basa en un fenómeno magnético.

Cuando usted coloca un recipiente en la zona de cocción y pone ésta en marcha, los circuitos electrónicos de su placa producen corrientes "inducidas" en el fondo del recipiente y elevan instantáneamente la temperatura. Este calor se transmite a los alimentos que de este modo se cocinan suavemente o a fuego vivo, en función de la regulación.

• Los recipientes

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción.

Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidable no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción.

Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano. El calor se repartirá mejor y la cocción será más homogénea.

**CLASS
INDUCTION**

Eligiendo un recipiente que tenga este logotipo en el fondo o en el embalaje, tendrá la seguridad de que es compatible con su placa en condiciones normales de utilización. Para ayudarle en la elección, incluimos en este manual una lista de utensilios.

Zona de cocción*	Recipiente a utilizar
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
28 cm	12 32 cm

* según modelo

Consejo

Para comprobar si su recipiente es adecuado:

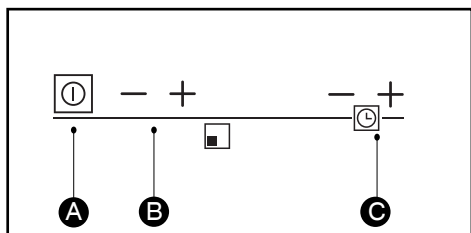
Colóquelo en una zona de cocción a potencia 4.

Si la pantalla queda fija, su recipiente es compatible.

Si parpadea, su recipiente no es apto para la inducción.

También puede utilizar un imán.

Si se "pega" al fondo del recipiente, es compatible con la inducción.

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO**• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS • SEÑAL SONORA**

- A** Tecla de marcha/parada.
- B** Teclas de potencia - +.
- C** Teclas del minuterero - +.

• PUESTA EN MARCHA

Pulse la tecla marcha/parada de la zona que vaya a utilizar. El **0** parpadeando y una señal sonora señalan que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee. Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

• PARADA

Pulse la tecla marcha/parada de la zona utilizada o el mando “-” de la potencia hasta que aparezca **0**.

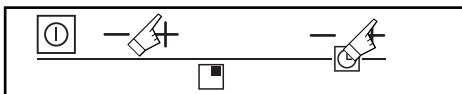
• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulsar el mando “+” o “-” para regular el nivel de potencia de 1 a P (potencia máxima). Al ponerlo en marcha, puede pasar directamente a la potencia máxima “P” pulsando el mando “-”.

**Consejo**

Utilice de preferencia zonas de cocción situadas en lados diferentes. Si se eligen en el mismo lado, la utilización de una zona de cocción a máxima potencia provoca una autolimitación de la otra, visible en los indicadores de potencia.

La señal de los mandos “-” y “+” sólo se puede activar o desactivar cuando la placa está parada.



- Para desactivar la señal sonora pulse simultáneamente los mandos “+” de potencia y “+” del minuterero en la placa de mandos de la zona de cocción derecha o trasera derecha, hasta que aparezca el símbolo “bE Ep”

- Para activar la señal sonora pulse simultáneamente los mandos “+” de potencia y “+” del minuterero en la placa de mandos de la zona de cocción derecha o trasera derecha o de la zona grande, hasta que aparezca el símbolo “bE Ep” y una señal sonora larga.

• SUBIDA RÁPIDA DE TEMPERATURA

Esta función permite aumentar rápidamente la temperatura de cocción.

Para utilizarlo, ponga en “P.” (P punto) y regule la potencia de cocción que desea. En cuanto suelte el mando, la información de la potencia indicará “P.”, confirmando que se encuentra en la función “puesta en temperatura rápida”.

La función “P.” se obtiene presionando nuevamente el mando “+” después de poner la potencia máxima “P”.

Al cabo de unos momentos, la placa indica la potencia de cocción, se alcanza la fase de aumento rápido; ya está en modo de cocción rápido y puede por tanto modificar la regulación.

ATENCIÓN

- Después de haberlo puesto en “P.” si no regula la potencia de cocción, la placa se pondrá ella sola en potencia máxima “P”.

- Mientras aparezca el mensaje en “P.” cualquier acción en los mandos de potencia anularán el “aumento rápido de la temperatura” y volverá al modo clásico de regulación de la potencia.

• **REGULACIÓN DEL MINUTERO**

El minuterero funciona cuando la zona de cocción correspondiente está en marcha.

Para ponerlo en marcha, pulse el mando “+” del minuterero (para regular 1,2,3,..min.) o “-” (para regular 99,98,97,..min.).

Para modificar, pulse - o + para disminuir o aumentar el tiempo.

Para detener el minuterero mantenga pulsados simultáneamente los mandos “+” y “-” o vuelva a 0 con el mando “-”.


Al finalizar la cocción, la pantalla indica 0 y una **señal sonora** le avisa; para detener estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción correspondiente.

En caso contrario, se detendrán solas al cabo de aproximadamente 1 minuto.

El minuterero no comienza la cuenta atrás si no hay un recipiente sobre la zona de cocción.

• **la placa está bloqueada en la parada**

El piloto que se encuentra sobre el mando de bloqueo está apagado, una presión corta en el mando encenderá el piloto.

Cuando pulsa una tecla marcha / parada de cualquier zona, aparece el símbolo  y se enciende el piloto.

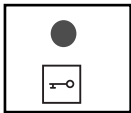
• **¿Cómo desbloquear?**

Pulse la tecla de bloqueo hasta que se apague el piloto y se oigan dos pitidos confirmando la maniobra.

Consejo

Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver capítulo “utilización de la seguridad niños”).

• **UTILIZACIÓN “SEGURIDAD NIÑOS”**



Su placa tiene una seguridad para los niños que bloquea los mandos cuando está parada (para limpiarla por ejemplo) o cuando está cocinando (para mantener la regulación elegida).


Por motivos de seguridad, sólo queda activa la tecla “parada” que permite detener una zona de calor aunque se encuentre bloqueada.


• **¿Cómo bloquear ?**

Mantenga pulsado el mando de bloqueo hasta que se encienda el piloto que se encuentra encima y una señal sonora confirme la maniobra.

- **la placa está bloqueada en marcha**

El piloto que se encuentra sobre el mando de bloqueo está encendido.

Cuando pulsa las teclas de potencia o del minuterero del foco en funcionamiento, aparece el símbolo .

Cuando pulsa una tecla marcha / parada de un foco apagado, aparece el símbolo .

La señal se apagará al cabo de unos segundos.

ES CONSIGNAS DE SEGURIDAD**• SEGURIDADES EN FUNCIONAMIENTO****• Calor residual**

Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede continuar estando caliente unos minutos.

Aparecerá una "H" en ese tiempo.

Evite tocar esas zonas.

• Limitador de temperatura

Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que vigilará en todo momento la temperatura del fondo del recipiente. En caso de que olvide un recipiente en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa evitando así que se deteriore el utensilio o la placa.

• Seguridad "pequeños objetos"

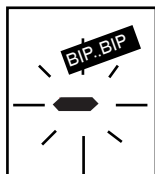
Un objeto de pequeño tamaño (como un tenedor, una cuchara o un anillo...) colocado solo en la placa no es detectado como un recipiente.

La pantalla parpadea y no se suministra ninguna potencia.

⚠ Atención

Varios objetos de pequeñas dimensiones que se encuentren en una zona de cocción pueden ser detectados como un recipiente.

La señal de potencia está fija: se puede generar una potencia y calentar estos objetos.

• Protección en caso de desbordamiento

La parada de la placa, una información especial (símbolo siguiente) y una señal sonora (según modelo) se pueden activar en alguno de los 3 siguientes casos:

- Desbordamiento que cubra las teclas de mando.
- Trapo mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.

Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• Auto-Stop system

Si se olvida de apagar un guiso, su placa está equipada con una función de seguridad "Auto-Stop system" que cortará automáticamente la zona de cocción después de un tiempo ya fijado (entre 1 y 10 horas, según la potencia empleada).

En caso de que se active esta seguridad, el corte de la zona de cocción queda señalado con la información "AS" o "A" en la zona de mandos y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Sólo tendrá que pulsar alguna tecla de los mandos para pararla.

Un doble pitido confirmará la maniobra.

3 / MANTENIMIENTO CORRIENTE DEL APARATO**ES****• CUIDAR EL APARATO**

Evite los golpes con los recipientes:

La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque tapas calientes sobre la placa, ya que se podría producir un efecto "ventosa" que podría dañar la encimera vitrocerámica. Un efecto 'ventosa' podría dañar la parte superior de la vitrocerámica.

Evite los roces de los recipientes que podrían a la larga generar un deterioro en el dibujo de la encimera vitrocerámica.

Evite colocar recipientes en el marco o embellecedor (según el modelo).

Evite los recipientes con fondos rugosos o abollados, pueden retener y transportar materiales que provocarían manchas o rayarían la placa.

Estos defectos que no impiden el funcionamiento o la aptitud para el uso, no entran dentro de la garantía.

No guarde en el mueble en el que se encuentra la placa productos de limpieza o productos inflamables.

No caliente los botes de conserva cerrados, ya que podrían explotar.

Por supuesto, esta precaución es válida para todos los modos de cocción.

Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos embalados con papel de aluminio o bandejas de aluminio en la placa.

El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa.

La placa de cocción no se debe utilizar para colocar cualquier cosa (encendido imprevisto, rayas...).

No se debe utilizar un limpiador a vapor, ya que el chorro de vapor podría dañar la placa. El chorro de vapor podría dañar la placa.

• CUIDADO DEL APARATO

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO hacer?
Ligeras	Esponja de limpieza.	Remojar con agua caliente la zona a limpiar y después secar
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido.	Esponja de limpieza. Rascador especial vidrio	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza; después secar
Aureolas y marcas de cal	Vinagre de alcohol blanco	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector)



Crema

esponja sanitaria
especial vajilla delicada

polvo





esponja abrasiva



ES 4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES**• En la puesta en servicio**

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada, el mensaje desaparecerá al cabo de 30 segundos.
Su instalación disyunta. Sólo funciona un lado.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver capítulo conexión.
La placa emana un olor en las primeras cocciones.	Aparato nuevo.	Caliente una cazuela llena de agua en cada zona durante 1/2 hora

• En la puesta en marcha

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
La placa no funciona y las señales luminosas del teclado siguen apagadas.	El aparato no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.
La placa no funciona y aparece otro mensaje.	El circuito electrónico funciona mal.	Llame al Servicio técnico.
La placa no funciona y aparece la información   .	La placa está bloqueada	Ver capítulo utilización seguridad niños

• Durante la utilización

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
La placa deja de funcionar, emite una señal sonora cada 10 segundos y aparece un  o F7 en la pantalla.	Se ha producido un desbordamiento o un objeto obstruye el panel de mandos.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Aparecen una serie de pequeños  o F7.	Los circuitos electrónicos se han recalentado.	Ver capítulo encastramiento.
Después de poner en funcionamiento una zona de calor, los pilotos luminosos del teclado continúan parpadeando.	El recipiente utilizado no es apto para la inducción o tiene un diámetro interior a 12 cm (10 cm en foco de 16 cm).	Ver capítulo recipientes para la inducción.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción. La placa emite chasquidos durante la cocción.	Normal con ciertos tipos de recipientes. Se debe al paso de la energía de la placa al recipiente.	Nada. No existe ningún riesgo para la placa ni para el recipiente.
La ventilación continúa durante unos minutos después de haber detenido la placa.	Enfriamiento de la electrónica. Funcionamiento normal.	Nada.

**Atención**

En caso de rotura, resquebrajamiento y fisura, incluso ligera del vidrio vitrocerámico, desconecte inmediatamente el aparato para evitar un riesgo de choque eléctrico. Llame al Servicio técnico.

CUADRO DE COCCIÓN**ES****• CUADRO DE COCCIÓN POR PLATOS**

		FREIR PONER EN HERVIR	COCER/DORAR VOLVER A HERVIR HERVIR SUAVE				COCER A FUEGO LENTO				MANTE- NER AL CALIENTE		
		P	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS									●			
	COCIDOS ESPESOS											●	
PESCADOS	CALDO CORTO					●							
	CONGELADOS							●					
SALSAS	ESPESA A BASE DE HARINA								●				
	CON MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)									●			
	SALSAS PREPARADAS											●	
		P	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURAS	ENDIBIAS, ESPINACAS										●		
	LEGUMBRES										●		
	PATATAS COCIDAS							●					
	PATATAS REHOGADAS							●					
	PATATAS SALTEADAS							●					
	DESCONGELACIÓN DE VERDURAS										●		
CARNES	CARNES POCO GRUESAS					●							
	FILETES A LA PLANCHA					●							
	ASADOS (GRILL FUNDICIÓN)					●							
FRITOS	PATATAS CONGELADAS	●											
	PATATAS FRESCAS	●											
		P	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	OLLA A PRESIÓN (DESDE QUE COMIENCE A HACER RUIDO)							●					
	COMPOTAS							●					
	CREPES					●							
	NATILLAS							●					
	CHOCOLATE CALIENTE											●	
	CONFITURAS							●					
	LECHE							●					
	HUEVOS AL PLATO						●						
	PASTAS						●						
	POTITOS PARA BEBÉS (BAÑO MARÍA)											●	
	GUISADOS								●				
	ARROZ CRIOLLO								●				
	ARROZ CON LECHE											●	

PT

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução técnica.



Importante

Antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.

• Instruções de segurança	18
• Respeito pelo meio ambiente	18
• Descrição do aparelho	19
• Escolha do local de instalação	19
1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Encastramento	20
• Ligação eléctrica	21
2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Descrição da parte de cima da placa	22
• Recipientes para indução	23
• Que zona de aquecimento utilizar em função do recipiente?	23
• Descrição dos comandos	24
• Colocação em funcionamento	24
• Paragem	24
• Regulação da potência	24
• Bip sonoro	24
• Subida de temperatura rápida	24
• Regulação dos programadores de tempo	25
• Utilização do sistema de “segurança para crianças”	25
• Seguranças em funcionamento	26
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA	
• Preservar a placa	27
• Limpar a placa	27
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Aquando da colocação em serviço	28
• Aquando da colocação em funcionamento	28
• Durante a utilização	28
5 / TABELA DE COZEDURA	
• Tabela de cozedura por cozinhados	29

PT

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada par uso doméstico.

Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contém nenhum componente a base de amianto.

• **Calor residual**

A zona de aquecimento pode ficar quente durante alguns minutos após a sua utilização.

Um "H" é visualizado durante esse tempo.

Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

• **Sistema de segurança para crianças**

A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante o funcionamento ou em modo desligado (ver capítulo: utilização do sistema de segurança para crianças).

Não se esqueça de desbloquear o sistema antes de reutilizar a placa.

• **Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes activos.**

O funcionamento da placa está conforme com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre, pois, perfeitamente os requisitos legais (directivas 89/336/CEE).

Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a regulamentação que lhe é própria.

Relativamente a este ponto, apenas podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto.

No que respeita a do pacemaker cardíaco ou eventuais incompatibilidades, informe-se junto do seu fabricante ou junto do seu médico de família.

Perigo eléctrico

Verifique se não há nenhum cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa de cozinha e que esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa de modo a evitar choques eléctricos.

Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.

Não voltar a utilizar a placa de cozinha antes da substituição da parte de cima em vidro.

• RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

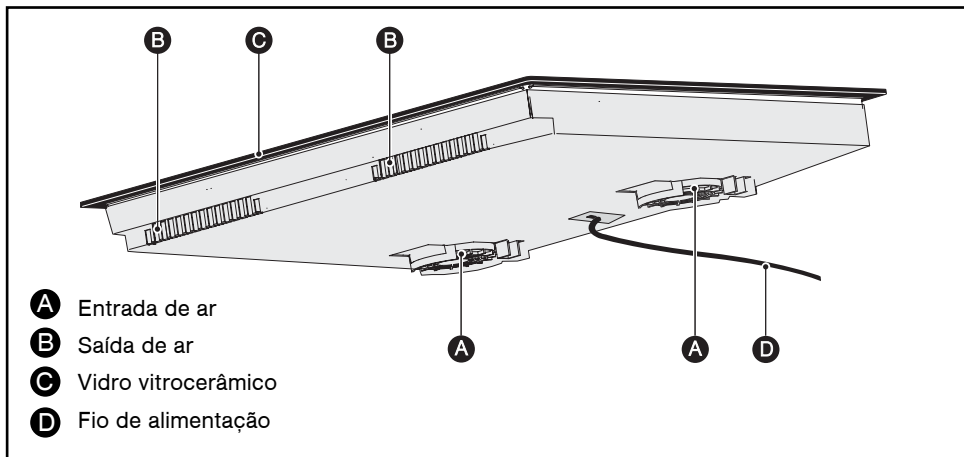
– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



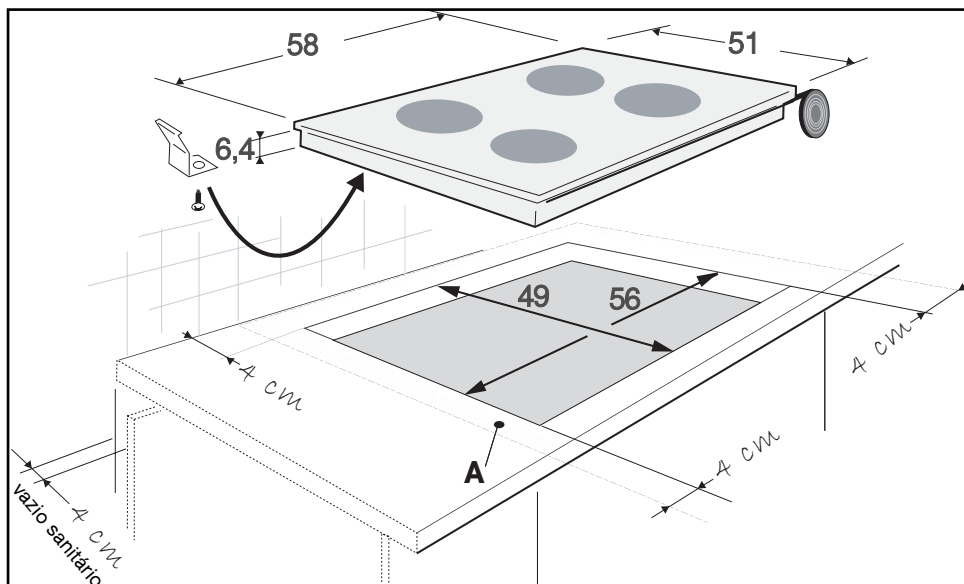
– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

• DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA



• ESCOLHA LOCAL DE ENCASTRAMENTO



A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a ficha eléctrica acessível.

A distância entre o rebordo da placa e a parede (ou a divisória) lateral ou traseira deve ser de pelo menos 4 cm (zona A).

Colar a junta de espuma por baixo da placa, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

Fixar os cliques à placa (Conforme modelo)

PT 1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

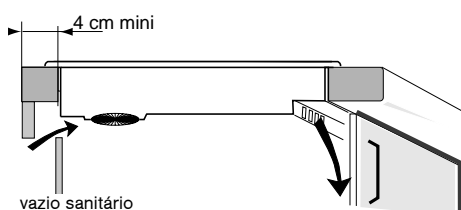
• ENCASTRAMENTO

A placa pode facilmente ser encastrada em cima de um móvel, de um forno ou de um electrodoméstico encastrável.

Seja qual for o tipo de instalação, a placa de indução necessita de uma boa ventilação.

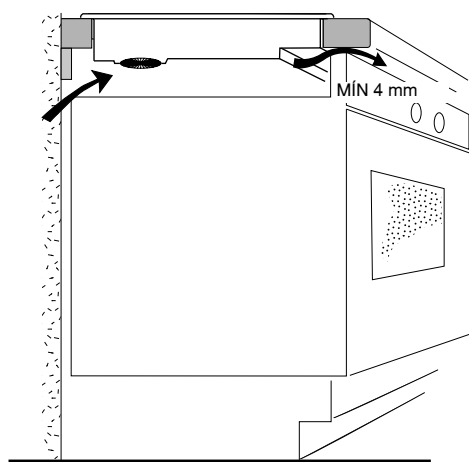
EM CIMA DE UM MÓVEL COM PORTA OU GAVETA

A instalação deve garantir uma chegada de ar fresco na parte de trás e uma saída na parte da frente.



EM CIMA DE UM FORNO

A instalação deve garantir uma chegada de ar fresco na parte de trás e uma saída de 4 mm no mínimo na parte da frente.



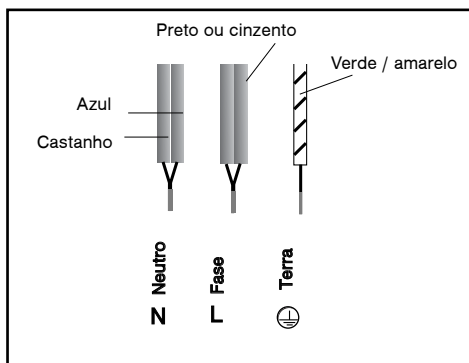
Conselho

Se o seu forno estiver situado por baixo da placa de cozinha, os sistemas de segurança térmica desta última impedem o seu uso simultâneo com o do forno em modo pirólise.

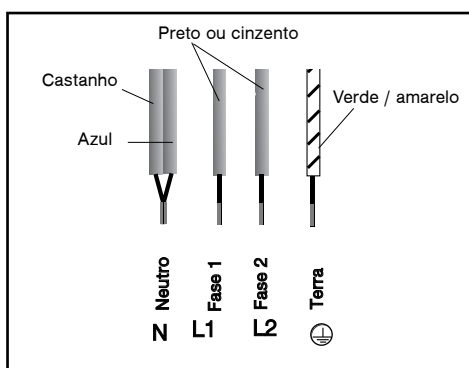
Esta placa de cozinha possui um sistema de segurança contra o sobreaquecimento. Esta segurança pode activar-se, por exemplo, em caso de instalação da placa em cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, poderá visualizar o aparecimento de pequenos traços nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efectuando uma abertura no lado do seu móvel (8 cm x 5 cm),

Attention

Certifique-se imperativamente de que as entradas de ar situadas por baixo da placa estão sempre desimpedidas.

1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA**PT****• LIGAÇÃO ELÉCTRICA****• Ligação de 220-240 V monofásica**Fusível de **32** amperes.**• Ligação de 400 V 2N trifásica**Fusível de **16** Amperes.

Antes de proceder à ligação, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



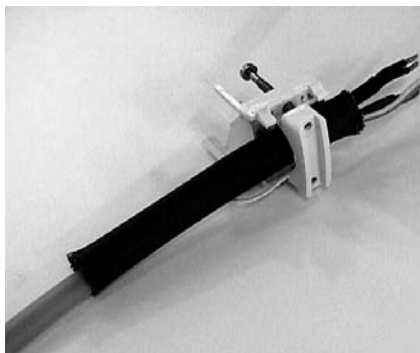
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

Estas placas devem ser ligadas à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar conforme às regras de instalação em vigor.

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda. O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração).

**Atenção**

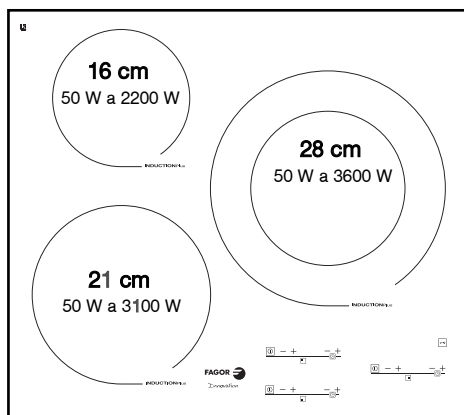
Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.



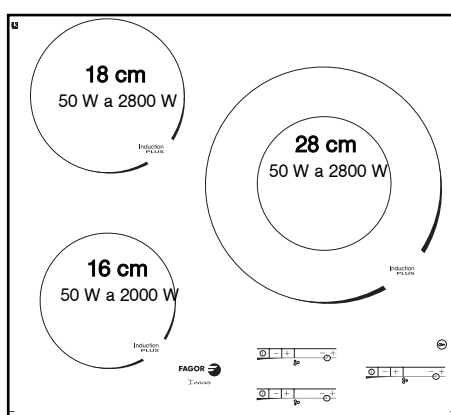
Montagem IMPERATIVA da mangueira de protecção com um serra-cabos.

PT 2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

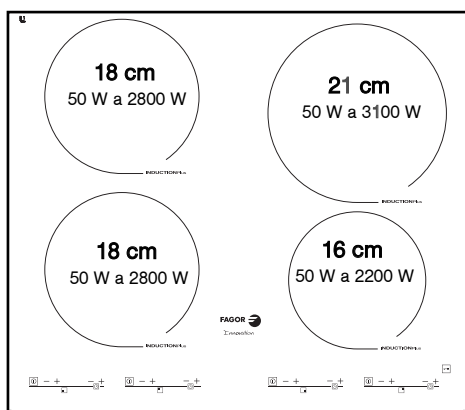
• DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA



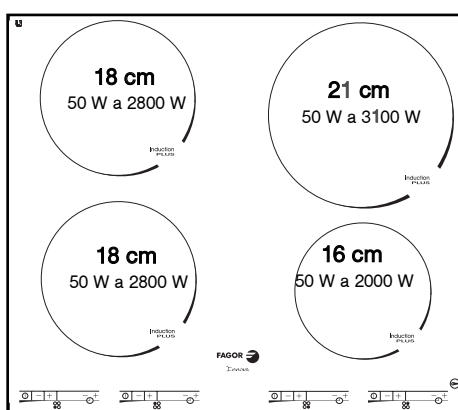
6IFT3



I2 300



6IFT4



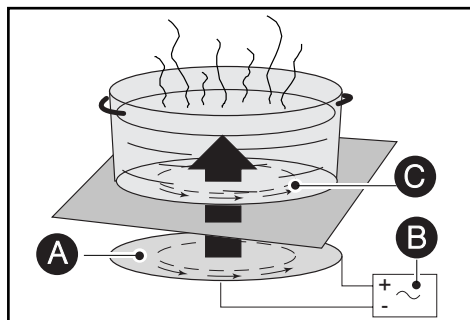
I2 400

2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

PT

• RECIPIENTES PARA INDUÇÃO

• Princípio da indução



- A** Indutor
B Circuito electrónico
C Correntes induzidas

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.

Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes "induzidas" no fundo do recipiente e aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é, então, transmitido aos alimentos que estão a cozinhar ou a fritar, em função das regulações efectuadas.

• Os recipientes

A maior parte dos recipientes é compatível com as placas de indução.

Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos recipientes em inox não magnéticos é que não funcionam com a cozedura por indução.

Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano, pois o calor será melhor distribuído e a cozedura será mais homogénea. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogénea.

CLASS
INDUCTION

Se escolher um recipiente com este símbolo marcado no fundo ou na sua embalagem, terá a certeza de que este será perfeitamente compatível com a placa de indução em condições normais de utilização.

Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

• QUE ZONA DE AQUECIMENTO UTILIZAR EM FUNÇÃO DO RECIPIENTE?

Zona de aquecimento*	Recipiente a utilizar
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
28 cm	12 32 cm

* conforme modelo

Conselho

Para verificar se o seu recipiente é compatível:

Coloque-o sobre uma zona de aquecimento, na potência 4.

Se o mostrador ficar fixo, é porque o recipiente é compatível.

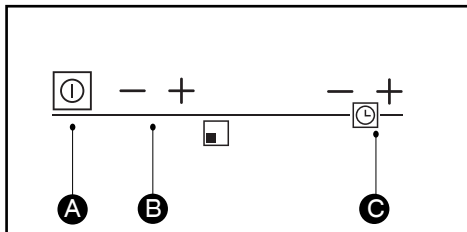
Se o mostrador piscar, então é porque o recipiente não pode ser utilizado para a indução.

Também pode utilizar um íman.

Se o íman se "pegar" ao fundo do recipiente, então este é compatível com a placa de indução.

PT 2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botão ligar/desligar.
- B** Botões de potência - +.
- C** Botões do programador de tempo - +.

• COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Premir o botão ligar/desligar da zona que pretende utilizar. O aparecimento de um 0 intermitente e um bip indicam que a zona está acesa, podendo então escolher a potência desejada.

Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

• DESLIGAR

Prima o botão Ligar/Desligar da zona utilizada ou o botão “-” da potência até visualizar 0.

• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima o botão “+” ou “-” para ajustar o nível de potência de 1 a P (potência máxima). Aquando da colocação em funcionamento pode passar directamente para a potência máxima “P” premindo o botão “-”



Conselho

Privilegie o uso de zonas de aquecimento situadas em lados diferentes. O uso no mesmo lado da placa de uma zona de aquecimento na potência máxima, obriga os mostradores de potência a uma auto-limitação da outra zona visível.

• BIP SONORO

O bip dos botões “-” e “+” só pode ser activado ou desactivado quando a placa está em modo desligado.



- Para desactivar o bip prima simultaneamente os botões “+” de potência e “+” do programador de tempo do painel da zona de aquecimento da direita ou da parte de trás direita, até “bE Ep” desaparecer”

- Para activar o bip prima simultaneamente os botões “+” de potência e “+” de programador de tempo do painel da zona de aquecimento da direita ou da parte de trás direita ou da zona grande, até “bE Ep” aparecer e um bip longo ser emitido.

• SUBIDA DE TEMPERATURA RÁPIDA

Esta função permite uma subida rápida da temperatura de cozedura.

Para a utilizar coloque em “P.” (P ponto) e defina logo a seguir a potência de aquecimento pretendida. Logo que soltar o botão, o visor indica “P.”, confirmando que se encontra activada a função “subida de temperatura rápida” .

A função “P.” é obtida através de um impulso adicional no botão “+” após colocação na potência máxima “P”.

Passados uns instantes, a placa de cozinha visualiza a potência de aquecimento, a fase de subida rápida é atingida, estando agora activado o modo de cozedura clássica, é então possível alterar as definições.

ATENÇÃO

- Após ter definido “P.” se não definir uma potência de aquecimento, a placa de cozinha volta a automaticamente a colocar-se em potência máxima “P”.

- Enquanto o visor indica “P.” qualquer acção nos botões de potência anula a “subida de temperatura rápida” voltando para o modo clássico de regulação de potência.

- clássico de regulação de potência.

REGULAÇÃO DOS PROGRAMADORES DE TEMPO

O programador de tempo funciona quando a zona de aquecimento respectiva está ligada.

Para o colocar em funcionamento, prima o botão “+” do programador de tempo (para regular de 1,2,3,...min.) ou “-” (para regular de 99,98,97,...min).

Para modificar, prima - ou + para diminuir ou aumentar o tempo.

Para parar o programador de tempo mantenha simultaneamente premidos os botões “+” e “-” ou volte para 0 com o botão “-”.

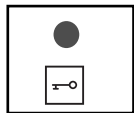
No final da cozedura, o visor indica 0 e é emitido um bip; para parar estas informações, prima qualquer botão do comando da zona de aquecimento em questão.

Se não o fizer, as indicações pararão por si próprias ao fim de cerca de 1 minuto.

O programador de tempo só inicia a contagem decrescente se a zona de aquecimento estiver coberta por um recipiente.

- **UTILIZAÇÃO DO “SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS”**

A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada (para a limpeza por exemplo) ou em funcionamento (para preservar as definições seleccionadas).




Por razões de segurança, só o botão “desligar” está sempre activo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

• Como bloquear?


Mantenha premido o botão de bloqueio até o indicador luminoso colocado por cima se acender e um bip ser emitido, confirmando a sua acção.

- a placa é bloqueada em funcionamento

O indicador luminoso colocado por cima do botão de bloqueio está aceso.

O símbolo  é visualizado ao premir os botões de potência ou de programador de


tempo da zona em funcionamento.

O símbolo  é visualizado ao premir os botões “Ligar/Desligar” de uma zona desligada.

O símbolo apaga-se decorridos alguns segundos,

• a placa é bloqueada no modo desligado

O indicador luminoso por cima do botão de bloqueio está apagado, um impulso curto neste botão acende o indicador luminoso.

O símbolo  e o indicador luminoso são visualizados ao premir o botão Ligar/Desligar de qualquer uma das zonas de aquecimento.

• Como desbloquear?

Prima o botão de bloqueio até a extinção do indicador luminoso e a emissão de um duplo bip confirmarem a sua acção.



Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (ver capítulo “utilização do sistema de segurança para crianças”).

PT INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**• SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO****• Calor residual**

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Um "H" é visualizado durante esse tempo. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

• Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento está equipada de um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este captor adapta automaticamente a potência da placa, evitando assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

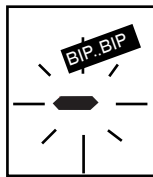
• Segurança "objectos pequenos"

Os objectos de pequenas dimensões (como um garfo, uma colher ou um anel) que possam ser colocados sozinhos em cima da placa não são detectados como recipientes. O mostrador acende-se por intermitência e a potência não é activada.

⚠ Atenção

Vários objectos de pequena dimensão em cima de uma zona de aquecimento podem ser detectados como sendo um recipiente.

O mostrador de potência fica fixo, podendo, nesse caso, a potência ser activada e aquecer estes objectos. uma potência pode ser emitida e aquecer esses objectos.

• Protecção em caso de derrame

A paragem da placa, uma visualização especial (símbolo ao lado) e um "bip" sonoro (conforme o modelo) podem ser activados num dos 3 seguintes casos:

- Derrame por cima dos botões de comando.
 - Pano molhado colocado em cima dos botões.
 - Objecto metálico colocado em cima dos botões de comando.
- Limpar a placa ou retirar o objecto e lançar de novo a cozedura.

• Auto-Stop system

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada "Auto-Stop system", que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefini.

Se esta segurança for activada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de "AS" ou "A" na zona de comando e um "bip" sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para a desactivar, basta premir um botão qualquer do comando.

Um duplo bip sonoro confirmará a sua acção.

• PRESERVAR O APARELHO

Evitar choques com os recipientes:

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não colocar tampas quentes sobre a placa de cozinha, pois o efeito de "ventosa" das tampas pode danificar a parte de cima vitrocerâmica. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.

Evitar a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima vitrocerâmica.

Evitar colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).

Evitar a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter ou transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa de cozinha.

Estes defeitos, que não provocam o não funcionamento ou a impossibilidade de utilização da placa, não são abrangidos pela garantia.

Não guardar detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de cozinha.

Não aquecer latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.

Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.

Nunca utilizar folhas de papel de alumínio para a cozedura. Nunca colocar produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de cozinha.


O alumínio pode derreter-se e danificar definitivamente a placa de cozinha.

A placa de cozinha nunca deve servir para armazenar o que quer que seja (acendimento intempestivo, riscos, etc.).


Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. O jacto de vapor pode danificar a placa.

• LIMPAR A PLACA DE COZINHA

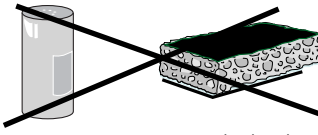
TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO proceder?
Sujidade ligeira.	Espojas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Espojas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois limpar.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deitar vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixar agir e limpar com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Detergente especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhar sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).



creme



esponja sanitária
especial louça delicada




pó

esponja abrasiva



PT 4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES**• Quando da instalação**

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
Visualização de um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada, a mensagem desaparece decorridos uns 30 segundos.
A instalação provoca o corte do disjuntor. Só um lado da placa é que funciona.	Problema na ligação eléctrica da placa.	Verifique a sua conformidade. Ver capítulo o sobre ligação.
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Aqueça um tacho cheio de água em cada zona durante 1/2 hora

• Quando a placa é ligada

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não está a ser alimentado. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona e aparece outra mensagem.	O circuito electrónico funciona mal.	Contacte o Serviço Pós-Venda.
A placa não funciona, a informação  é visualizada.	A placa está bloqueada	Ver capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças

• Durante a utilização

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa deixou de funcionar e emite um "BIP" de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um  ou F7.	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpar a placa ou retirar o objecto e lançar de novo a cozedura.
Aparecem vários pequenos  ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Ver capítulo sobre encastramento.
Depois de ter posto uma zona de aquecimento a funcionar, os sinais luminosos do teclado continuam a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm em zona de aquecimento de 16 cm).	Ver capítulo sobre os recipientes para a indução.
As panelas fazem barulho durante a cozedura. A placa emite um tinido durante a cozedura.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem da energia da placa para o recipiente.	Nada. Não há riscos nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento do sistema electrónico. Funcionamento normal.	Nada.

**Atenção**

No caso de o vidro em vitrocerâmica quebrar ou rachar, ainda que ligeiramente, desligue imediatamente o aparelho de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico. Contacte o Serviço Pós-Venda.

TABELA DE COZEDURA

PT

• TABELA DE COZEDURA POR TIPO DE COZINHADO

		FRITAR LEIAR EBULIÇÃO	COZERA/LOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS					COZER/APURAR				MANTER AU QUENTE	
		P	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS									●			
	CREMES ESPESSOS											●	
PEIXE	MOLHO DE ESCABECHE				●								
	CONGELADOS							●					
MOLHOS	ESPESSO A BASE DE FARINHA								●				
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÉS, HOLANDÉS)									●			
	MOLHOS PREPARADOS										●		
		P	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	ENDÍVIAS, ESPINAFRES									●			
	LEGUMES SECOS									●			
	BATATAS COZIDAS							●					
	BATATAS ALOURADAS							●					
	BATATAS SALTEADAS							●					
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES										●		
CARNE	CARNES POUCO ESPESSAS				●								
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●								
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)				●								
FRITOS	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●											
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●											
		P	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)								●				
	PURÉS DE FRUTOS								●				
	CREPES				●								
	CREME INGLÊS								●				
	CHOCOLATE DERRETIDO											●	
	COMPOTAS								●				
	LEITE								●				
	OVOS ESTRELADOS					●							
	MASSAS					●							
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)										●		
	GUISADOS								●				
	ARROZ À CRIOLA								●				
	ARROZ DOCE										●		

FR

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 l'évolution technique.



Important

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

• Consigne de sécurité	32
• Respect de l'environnement	32
• Description de votre appareil	33
• Choix de l'emplacement	33
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement	34
• Branchement	35
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus	36
• Récipients pour l'induction	37
• Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient ?	37
• Description des commandes	38
• Mise en marche	38
• Arrêt	38
• Réglage de la puissance	38
• Bip sonore	38
• Mise en température rapide	38
• Réglage des minuteries	39
• Utilisation "sécurité enfants"	39
• Sécurités en fonctionnement	40
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil	41
• Entretien votre appareil	41
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service	42
• A la mise en marche	42
• En cours d'utilisation	42
5 / TABLEAU DE CUISSON	
• Tableau de cuisson par plats	43

FR

• 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.

• Sécurité enfant

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

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

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

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

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

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

Danger électrique

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

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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

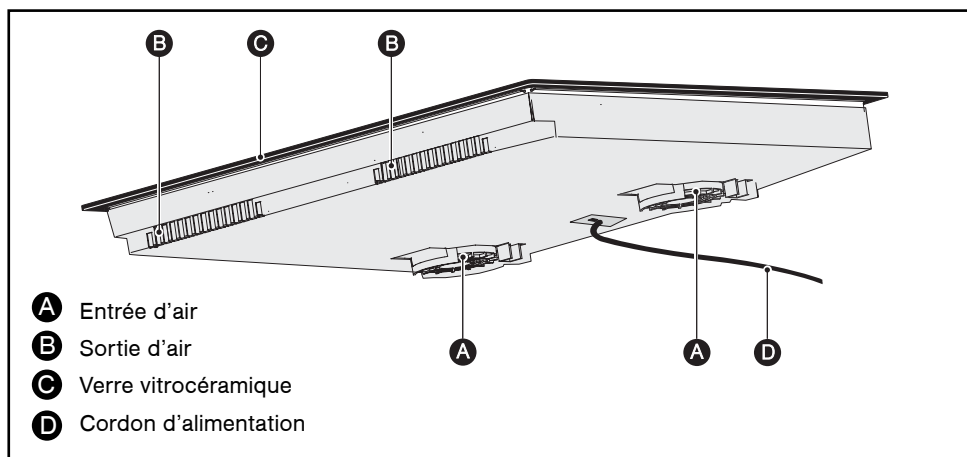


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

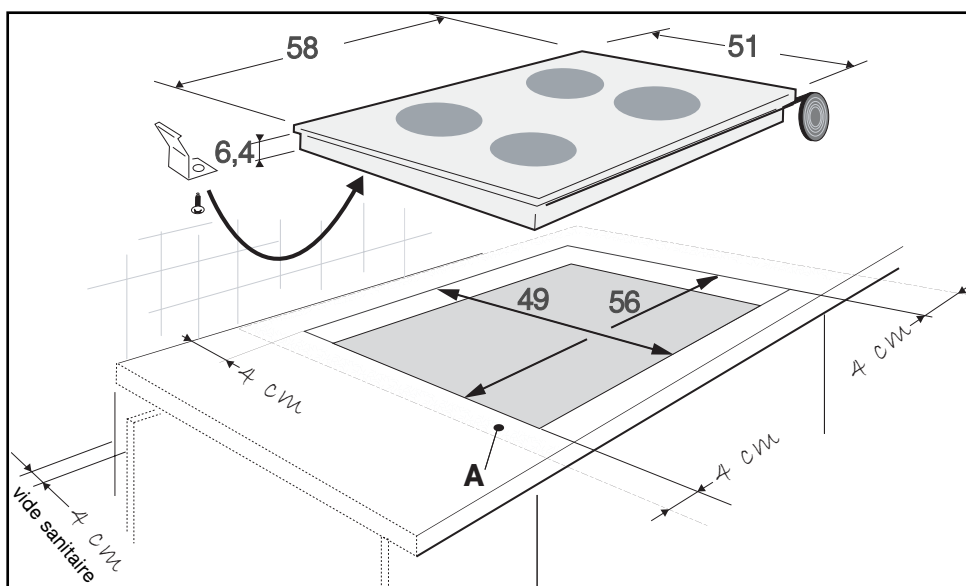
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte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

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

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT D'ENCASTREMENT



Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible. La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

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.

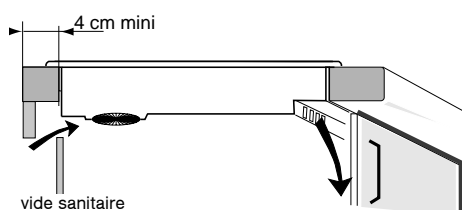
Fixez les clips sur la table (Suivant modèle)

FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**• ENCASTREMENT**

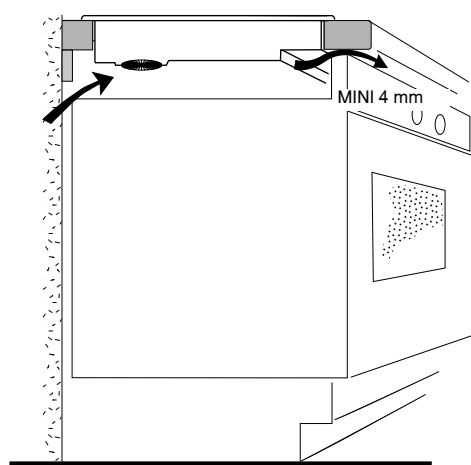
Votre appareil peut être encastré facilement au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

AU DESSUS D'UN MEUBLE AVEC PORTE OU TIROIR

L'installation doit garantir une arrivée d'air frais à l'arrière et une sortie à l'avant

**AU DESSUS D'UN FOUR**

L'installation doit garantir une arrivée d'air frais à l'arrière et une sortie à l'avant de 4 mm minimum

**Conseil**

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

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

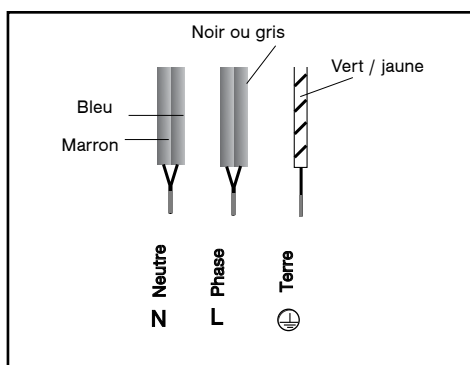
Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de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

Attention

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

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• BRANCHEMENT****• Branchement 220-240 V monophasé**

Fusible 32 ampères.



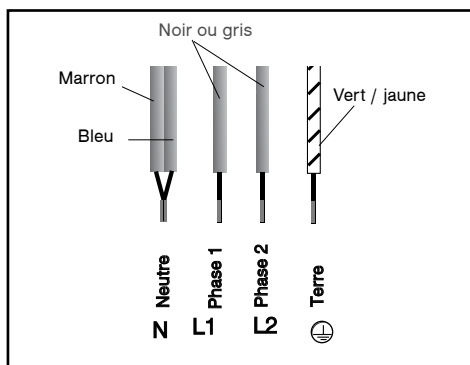
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

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).

• Branchement 400 V 2N triphasé

Fusible 16 ampères.

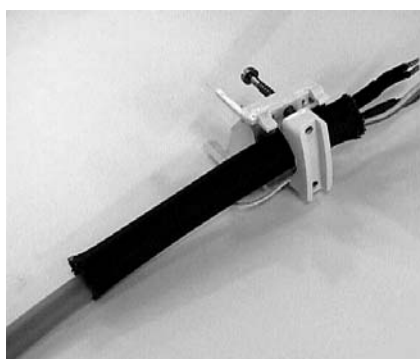
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



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

**Attention**

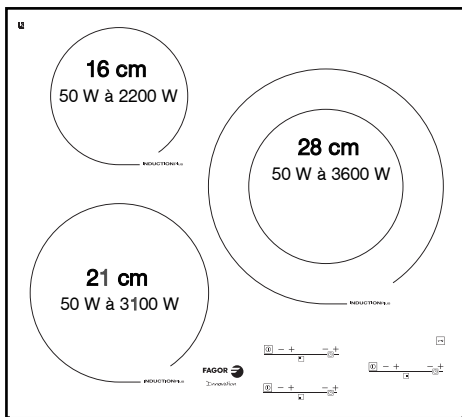
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



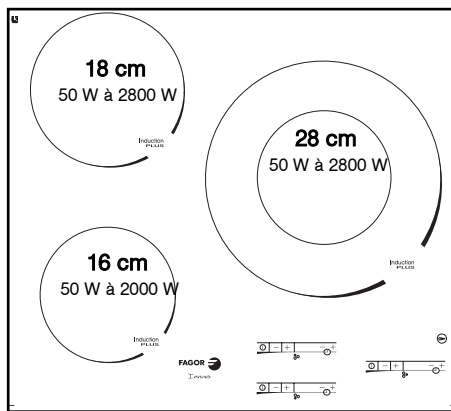
Montage IMPERATIF de la gaine de protection avec un serre-câble.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

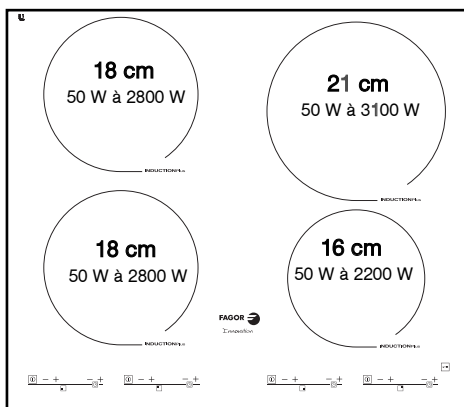
• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



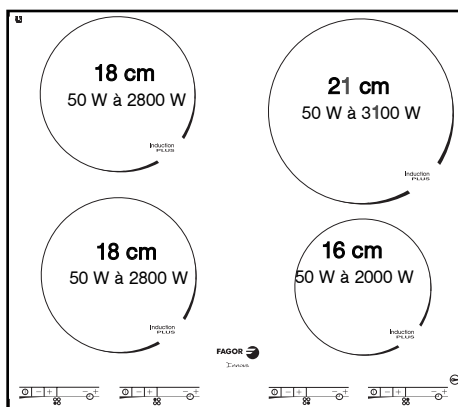
6IFT3



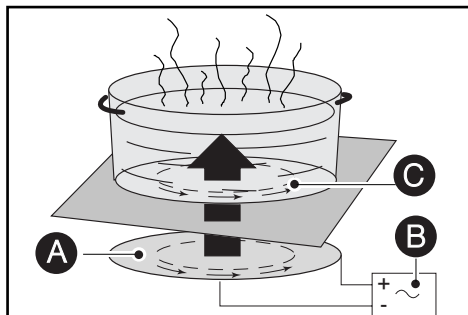
I2 300



6IFT4



I2 400

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• 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.



En choisissant un récipient possédant ce logo sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles est fournie avec ce guide.

• 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

Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :

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

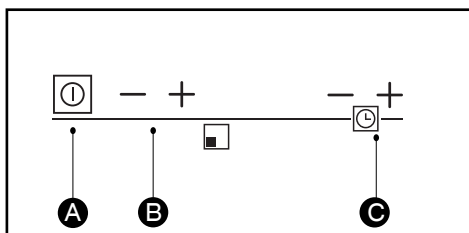
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

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.

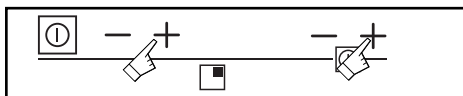
FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DES COMMANDES • BIP SONORE



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

Le bip des touches “-” et “+” peut être activé ou désactivé quand la table est à l’arrêt uniquement.



- Pour désactiver le bip appuyez simultanément sur les touches “+” de puissance et “+” de minuterie du clavier de la zone de cuisson droite ou arrière droite, jusqu’à disparition de l’affichage de “bE Ep”

- Pour activer le bip appuyez simultanément sur les touches “+” de puissance et “+” de minuterie du clavier de la zone de cuisson droite ou arrière droite ou de la grande zone, jusqu’à apparition de l’affichage de “bE Ep” et d’un bip long.

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un 0 clignotant et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir 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 “-”



Conseil

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

• MISE À TEMPÉRATURE RAPIDE

Cette fonction permet une montée rapide de la température de cuisson.

Pour l’utiliser mettre sur “P.” (P point) puis réglez aussitôt la puissance de cuisson que vous désirez. Dès que vous relâchez la touche, l’affichage indique “P.” et confirme que vous êtes en fonction “mise en température rapide” .

La fonction “P.” s’obtient par une impulsion supplémentaire sur la touche “+” après avoir mis en puissance maximum “P” .

Au bout de quelques instant, la table affiche la puissance de cuisson, la phase de montée rapide est atteinte vous êtes en mode de cuisson classique et vous pouvez donc modifier les réglages.

ATTENTION

- Après avoir mis sur “P.” si vous ne réglez pas une puissance de cuisson, la table se remet d’elle-même en puissance maximum “P” .

- Tant que l’affichage est sur “P.” toute action sur les touches de puissance annule la “montée rapide en température” et vous revenez en mode classique de réglage de puissance.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• RÉGLAGE DES MINUTERIES**

La minuterie fonctionne quand la zone de cuisson concernée est en marche.

Pour la mettre en marche, appuyez sur la touche "+" de la minuterie (pour régler de 1,2,3,...min.) ou "-" (pour régler de 99,98,97,...min).

Pour modifier, appuyez sur - ou + pour diminuer ou augmenter le temps.

Pour arrêter la minuterie maintenez appuyées simultanément les touches "+" et "-" ou revenez à 0 avec la touche "-".


En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient ; pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, ils s'arrêteront au bout de 1 minute environ.

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

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

• Comment déverrouiller ?

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

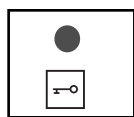
**Conseil**

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

• 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.

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT

• Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient.

En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

• Sécurité "petits objets"

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

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

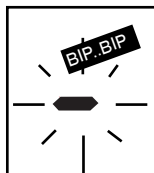


Attention

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

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

• Protection en cas de débordement



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

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

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

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

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

Un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

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





crème

éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate~~poudre~~~~éponge abrasive~~



FR 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS**• A la mise en service**

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

• A la mise en marche

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

• En cours d'utilisation

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

**Attention**

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

TABLEAU DE CUISSON

FR

• TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

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

DE

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

Vor Einbau und Inbetriebnahme des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

• Anweisungen zur sicherheit	46
• Umweltschutz	46
• Gerätebeschreibung	47
• Wahl des Aufstellungsortes	47
1/ EINBAU DES GERÄTS	
• Einbau	48
• Anschluss	49
2/ BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Beschreibung der Oberseite	50
• Kochgeschirr für Induktionswärme	51
• Welche Kochzone für welches Kochgeschirr?	51
• Beschreibung der Bedieneinrichtungen	52
• Einschaltung	52
• Stopp	52
• Leistungseinstellung	52
• Signalton	52
• Schneller Temperaturanstieg	52
• Einstellung der Kurzzeitwecker	53
• Nutzung der "Kindersicherung"	53
• Betriebssicherheiten	54
3 / REGELMÄSSIGE PFLEGE IHRES GERÄTS	
• Erhaltung des Geräts	55
• Pflege des Geräts	55
4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE	
• Bei Inbetriebnahme	56
• Bei Einschaltung	56
• Während der Benutzung	56
5 / KOCHTABELLE	
• Kochtabelle nach Gerichten	57

DE

• ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT

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). Nicht vergessen, sie vor erneuter Benutzung freizugeben.

• Für Benutzer mit Pacemaker und aktiven Implantaten.

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit perfekt 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.

Hierzu die Sicherungen entfernen oder die Stromversorgung abschalten.

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

• UMWELTSCHUTZ

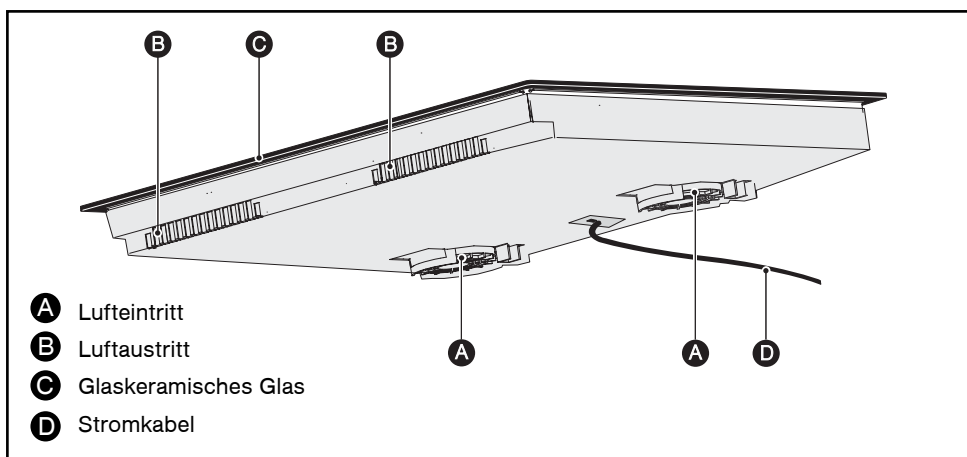
–Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



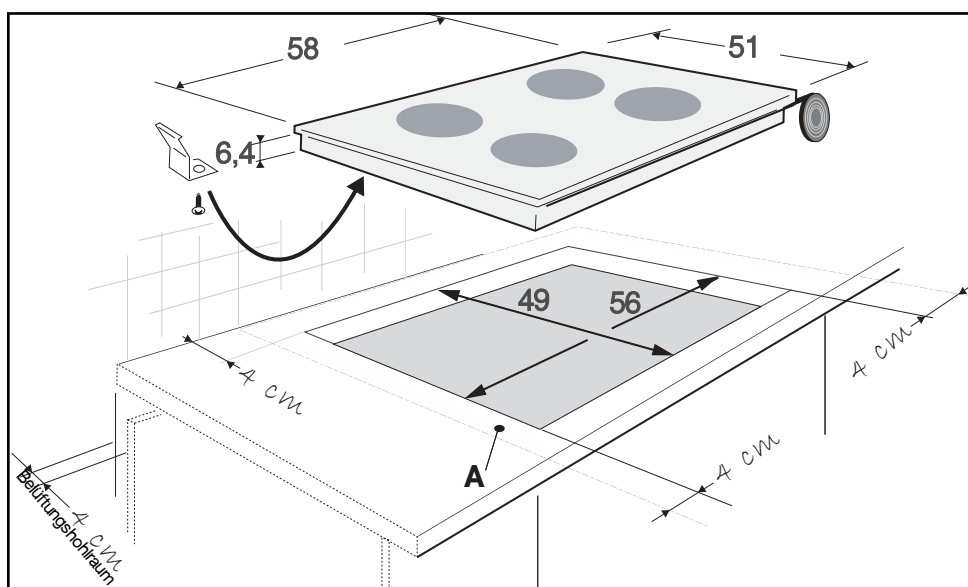
–Viele wiederverwertbare Materialien wurden in das Gerät eingebaut. Dieses Logo zeigt Ihnen an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die von dem Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

–Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• BESCHREIBUNG DES GERÄTS



• WAHL DER EINBAUSTELLE



Das Gerät muß so plaziert werden, dass der Stecker in der Steckdose zugänglich bleibt. Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).

Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche ruhenden Oberflächenkante kleben. Sie wird für einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche sorgen.

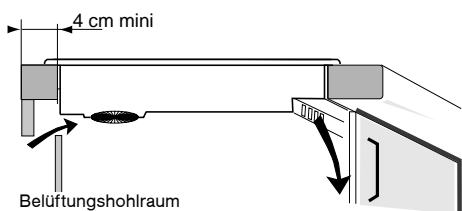
Die Clips am Kochfeld befestigen (modellabhängig).

DE 1 / INSTALLATION IHRES GERÄTS**• EINBAU**

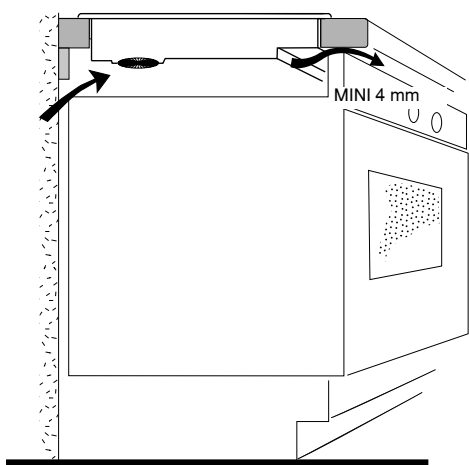
Das Gerät kann ohne weitere Auflagen über einem Möbel, einem Backofen oder einem einbaubaren Elektrogerät eingebaut werden. Das Induktionskochfeld benötigt bei allen Einbauarten eine gute Belüftung.

INSTALLATION ÜBER EINEM MÖBEL MIT TÜR ODER SCHUBLADE

Der Einbau muss Luftzufuhr auf der Rückseite und Luftabzug auf der Vorderseite sicher stellen

**INSTALLATION ÜBER EINEM BACKOFEN**

Der Einbau muss mindestens Luftzufuhr von 4 mm auf der Rückseite und Luftabzug auf der Vorderseite sicher stellen

**ⓘ Ratschlag**

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

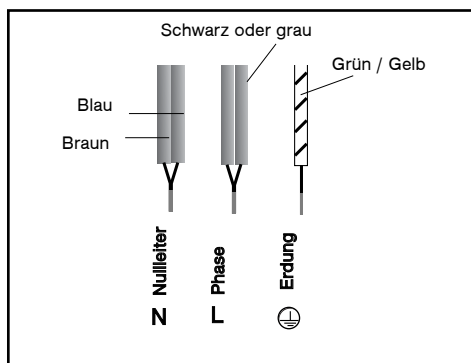
Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.

Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden.

Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. Es wird empfohlen, in diesem Fall mit Hilfe einer kleinen an der Möbelseite eingebrachten Öffnung (8 cm x 5 cm) die Belüftung des Kochfeldes zu verstärken und/oder den beim Kundendienst erhältlichen Bausatz für die Isolierung von Backöfen einzubauen.

⚠ Achtung

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

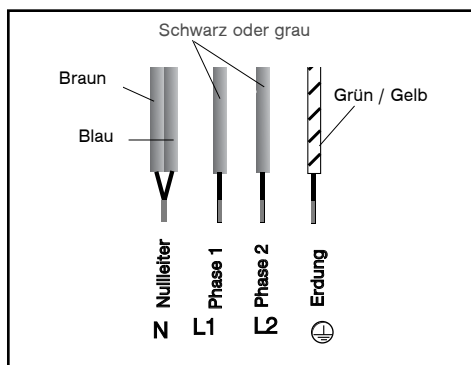
1 / INSTALLATION IHRES GERÄTS**DE****• ANSCHLUSS****• Anschluss 220-240 V einphasig**
Sicherung 32 Ampere

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.)

• Anschluss 400 V 2N dreiphasig
Sicherung 16 Ampere.

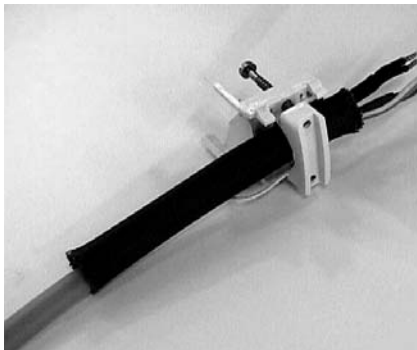
Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



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

**Achtung**

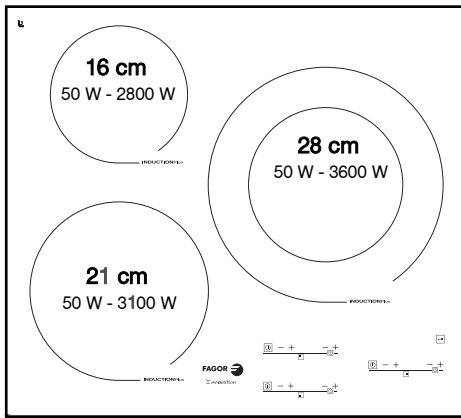
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.



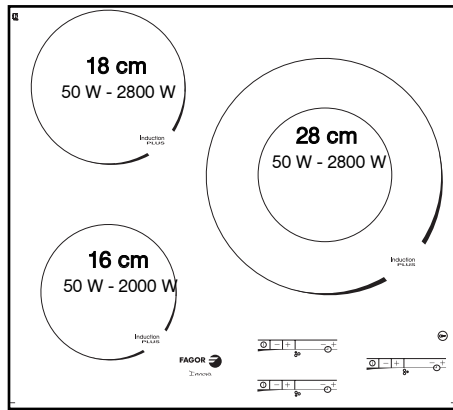
UNBEDINGT das Schutzrohr mit Kabelklemme montieren.

DE 2 / NUTZUNG IHRES GERÄTS

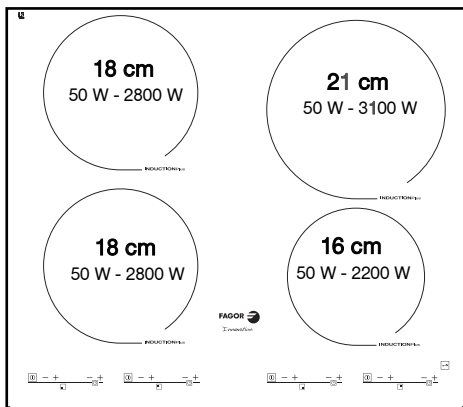
• **BESCHREIBUNG DER OBERSEITE**



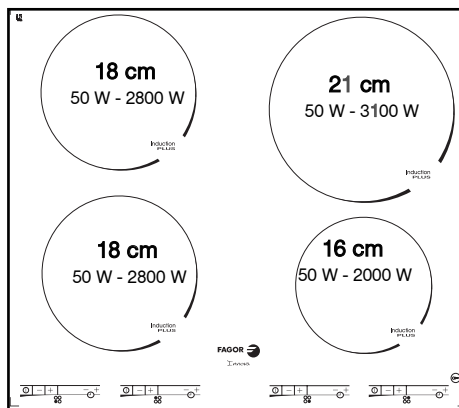
6IFT3



I2 300



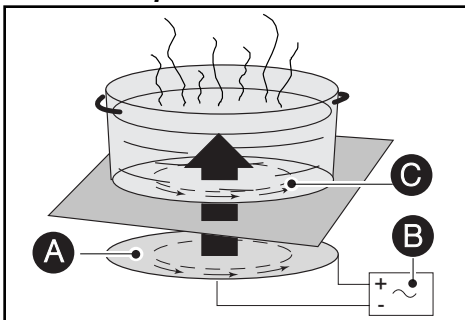
6IFT4



I2 400

• KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTION • WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR ?

• Das Prinzip der Induktion



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

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Erscheinungsbild.

Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und dieses 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 übertragen, die je nach den vorherigen Einstellungen schmoren oder angebraten werden.

• Das Kochgeschirr

Die meisten Kochgeschirre sind für die Induktion geeignet.

Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht.

Es wird empfohlen, Kochgeschirre mit dickem und glattem Boden zu wählen. Die Hitze wird besser verteilt, und der Kochvorgang ist homogener.

**CLASS
INDUCTION**

Wählen Sie Kochgeschirr mit diesem

Logo auf dem Boden oder auf der Verpackung. Sie können dann bei normaler Benutzung sicher sein, dass es für das Kochfeld vollkommen geeignet ist.

Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, wird mit diesem Büchlein eine Liste der geeigneten Kochutensilien geliefert.

Zone Kochvorgang*	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
28 cm	12 32 cm

* modellabhängig

Ratschlag

Zur Überprüfung der Eignung des Kochgeschirrs:

Es auf eine Kochzone bei Heizleistung 4 stellen.

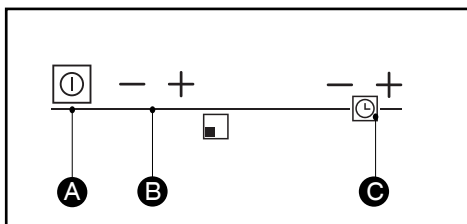
Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr geeignet.

Wenn sie blinkt, kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.

Man kann auch einen Magneten benutzen. Wenn er am Behälterboden „festhängt“, ist er mit der Induktion verträglich.

DE 2 / NUTZUNG IHRES GERÄTS

• BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



- A** An-/Aus-Taste
- B** Leistungstasten - +.
- C** Tasten des Kurzzeitweckers - +.

• INBE TRIEB NAHME

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

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

• AUS

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

• LEISTUNGSREGELUNG

Die Taste „+“ oder „-“ zur Einstellung der Leistung von 1 bis P (maximale Leistung) drücken.

Bei Einschaltung können Sie durch Druck auf die Taste „-“ direkt auf maximale Leistung „P“ schalten



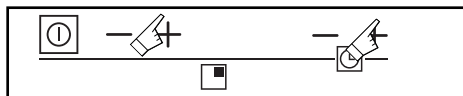
Ratschlag

Vorzugsweise gegenüberliegende Kochzonen benutzen.

Bei Kochzonen an einer Seite führt die Benutzung einer Zone bei maximaler Leistung zur Selbstbeschränkung der anderen und wird von den Leistungsanzeigern angezeigt.

• SIGNALTON

Der Signalton der Tasten „-“ und „+“ kann nur bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert oder deaktiviert werden.



- Gleichzeitiger Druck auf die Tasten „+“ der Leistung und „+“ des Kurzzeitweckers der Tastatur der Kochzone rechts oder rechts hinten, bis die Anzeige „bE Ep“ erlischt deaktiviert den Signalton

- Gleichzeitiger Druck auf die Tasten „+“ der Leistung und „+“ des Kurzzeitweckers der Tastatur der Kochzone rechts oder rechts hinten oder der großen Zone, bis die Anzeige „bE Ep“ erscheint und ein langer Signalton ertönt aktiviert den Signalton.

• SCHELLES ANHEIZEN

Mit dieser Funktion erreicht man einen schnellen Temperaturanstieg.

Zur Nutzung „P.“ (P Punkt) einstellen und sofort die gewünschte Kochleistung einstellen. Sobald Sie die Taste loslassen, zeigt die Anzeige „P.“ an und bestätigt, dass die Funktion „schneller Temperaturanstieg“ eingeschaltet ist.

Die Funktion „P.“ wird durch zusätzliche Impulsgebung der Taste „+“ nach Einstellung der Maximalleistung „P“ erreicht.

Nach kurzer Zeit zeigt das Kochfeld die Kochleistung an, die Phase des schnellen Temperaturanstiegs ist abgeschlossen, es wird im klassischen Kochmodus gekocht und Sie können folglich die Einstellungen ändern.

ACHTUNG

- Nach Einstellung von „P“ stellt sich das Kochfeld automatisch auf Maximalleistung „P“ ein, wenn Sie die Kochleistung nicht einstellen.

- So lange „P“ angezeigt wird, schaltet jede Betätigung der Leistungstasten den „schnellen Temperaturanstieg“ aus und es wird im klassischen Modus der Leistungseinstellung fortgefahren.

• **EINSTELLUNG DER KURZZEITWECKER**

Der Kurzzeitwecker funktioniert, wenn die betroffene Kochzone in Betrieb ist.

Zur Einschaltung Taste „+“ des Kurzzeitweckers (zur Einstellung von 1, 2, 3 ...Minuten) oder „-“ (zur Einstellung von 99, 98, 97 ... Min.) drücken.

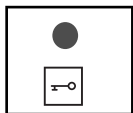
Zur Änderung der Einstellung auf - oder + drücken, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern.

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

Am Ende der Kochzeit zeigt die Anzeige 0 an und ein **Signalton** ertönt; um diese Anzeigen auszuschalten, irgendeine Taste des Bedienfeldes der betroffenen Zone berühren. Andernfalls schalten sie nach ca. 1 Minute ab. Der Kurzzeitwecker läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht.

• **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.

• **Sperrung**

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

- **das Kochfeld ist in Betrieb verriegelt**

Die über der Taste liegende LED-Anzeige für die Verriegelung leuchtet.

Das Symbol wird angezeigt, sobald Sie die Leistungstasten oder die Tasten des Kurzzeitweckers der eingeschalteten Zone betätigen.

Das Symbol wird angezeigt, wenn Sie die

Tasten „An/Aus“ einer ausgeschalteten Zone betätigen.

Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige,

• **das Kochfeld ist in ausgeschaltetem Zustand verriegelt**

Die LED-Anzeige der Verriegelungstaste leuchtet nicht, ein kurzer Impuls auf diese Taste schaltet die LED Anzeige ein.

Das Symbol und die LED Anzeige leuchten auf, wenn Sie die An / Aus Taste irgendeiner Kochzone betätigen.

• **Entriegelung**

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

Ratschlag

Vor der erneuten Benutzung daran denken, das Kochfeld freizugeben (siehe Kapitel: „Nutzung der Kindersicherung“).

DE ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT

- **BETRIEBS SICHER HEITEN**

- **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 einer Sicherheitssonde ausgerüstet, die 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 die Gefahr der Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes.

- **Sicherheit „kleine Gegenstände“**

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

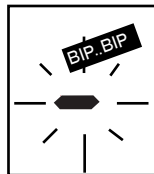
Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Leistung abgegeben.


Achtung

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

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

- **Überlaufschutz**



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

- Überlaufen bis zur Abdeckung der 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 einer „Auto-Stop System“ Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Zubereitung vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer werksseitig voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).

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. Für deren Abschaltung braucht nur irgendeine Taste gedrückt zu werden.

Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

3 / REGELMÄSSIGE PFLEGE IHRES GERÄTS

DE

• ERHALTUNG DES GERÄTS

Stöße mit den Kochgeschirren vermeiden:

Die glaskeramische Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Eine „Saugnapf“-Wirkung 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 rauhem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

Diese Mängel, die die Betriebsfunktion nicht einstellen oder beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Stoffe aufbewahren.

Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.

Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

Zum Kochen niemals Aluminiumfolie benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.


Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld endgültig beschädigen.

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


Es darf kein Dampfreiniger benutzt werden. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

• PFLEGE DES GERÄTS


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




Creme



Haushaltsschwamm
besonders für empfindliches
Geschirr



~~Pulver~~




~~Scheuerschwamm~~



DE 4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE**• Bei Inbetriebnahme**

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>DIE MÖGLICHEN URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN:</i>
Eine Leuchtanzeige erscheint	Normalbetrieb.	Nichts, die Leuchtanzeige erlischt nach 30 Sekunden.
Die Anlage schaltet ab 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 Inbetriebnahme

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>DIE MÖGLICHEN URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN:</i>
Das Kochfeld funktioniert nicht Die Leuchtanzeigen des Kochfeldes leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Abschalter 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  wird angezeigt.	Das Kochfeld ist gesperrt	Siehe Kapitel 'Nutzung der Kindersicherung'

• In Betrieb

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>DIE MÖGLICHEN URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN:</i>
Das Kochfeld hat den Betrieb eingestellt 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 abschalten, um nicht Gefahr eines Stromschlags zu laufen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• KOCH TA BELLE JE NACH GERICHT

		FRITTIEREN ZUM KOCHEN BRINGEN	KOCHEN/BRÄUNEN AUFKOCHEN AUFKOCHEN KLEINER BRÜHEN	KOCHEN/SIMMERN	WARM HALTEN
		P 11	10 9 8 7	6 5 4 3	2 1
SUPPEN	BRÜHEN			●	
	DICKE SUPPEN				●
FISCHGERICHTE	WÜRZIGE BRÜHE		●		
	GEFRIERGUT			●	
SOSSEN	DICKE SAUCEN AUF MEHLSCHWITZENBASIS			●	
	MIT BUTTER UND EIERN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)			●	
	ZUBEREITETE SOBEN				●
		P 11	10 9 8 7	6 5 4 3	2 1
GEMÜSE	CHICOREE, SPINAT			●	
	TROCKENGEMÜSE			●	
	GEKOCHTE KARTOFFELN			●	
	BRATKARTOFFELN			●	
	BRATKARTOFFELN			●	
	GEMÜSE AUFTAUEN				●
FLEISCH	DÜNN GESCHNITTENES FLEISCH		●		
	GEBRATENES STEAK		●		
	GRILLGUT (GUSSEISENGRILL)		●		
FRITTIERGUT	GEFRORENE POMMES FRITES	●			
	FRISCHE POMMES FRITES	●			
		P 11	10 9 8 7	6 5 4 3	2 1
VARIANTEN	SCHNELLKOCHTOPF (SOBALD FLÜSTERTON ERTÖNT)			●	
	KOMPOTT			●	
	PFANNKUCHEN		●		
	ENGLISCHE CREME			●	
	GESCHMOLZENE SCHOKOLADE				●
	MARMELADE			●	
	MILCH			●	
	SPIEGELEIER			●	
	NUDELN			●	
	BABYGLÄSCHEN SSS(WASSERBAD)				●
	RAGOUT			●	
	KREOLISCHER REIS			●	
	MILCHREIS				●

EN

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technological advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.



Attention

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.

TABLE OF CONTENTS**EN**

• Safety Guidelines	60
• Environmental Protection	60
• Description of Your Appliance	61
• Proper positioning	61
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Building in	62
• Hook-up	63
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top	64
• Cookware for induction	65
• Which cooking zone should you use based on your cookware?	65
• Description of control panel	66
• Powering on	66
• Stop	66
• Adjusting the power	66
• Keypad beep	66
• Bringing upto temperatur quickly	66
• Setting the timers	67
• Using the "child safety device"	67
• Safeties during operation	68
3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Protecting your appliance	69
• Maintaining your appliance	69
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• During initial use	70
• When powering on	70
• During operation	70
5 / COOKING CHART	
• Cooking chart for food types	72

EN

• 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.

• 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.

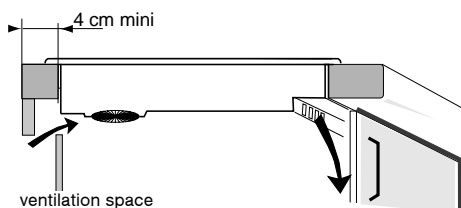
EN 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**• BUILD-IN**

Your appliance can be easily integrated above a cabinet, an oven or a build-in-ready household appliance.

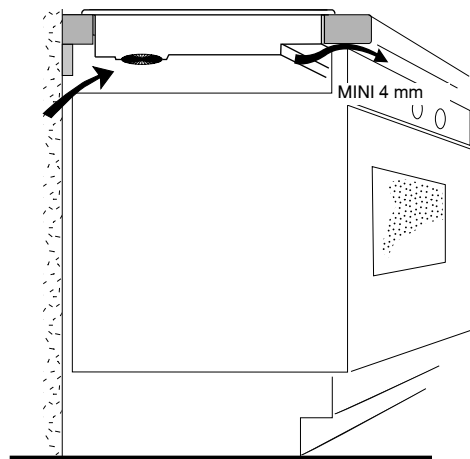
For all types of installation, your induction hob needs proper ventilation.

ABOVE A CUPBOARD OR DRAWER UNIT

The positioning must allow a fresh air intake and air outlet.

**ABOVE AN OVEN**

The positioning must allow a fresh air intake and an air outlet of 4 mm minimum

**Tip**

If your oven is located below your hob, the hob's thermal safety measures forbid the simultaneous use of the hob and the pyrolysis program of your oven.

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

This safety can be activated, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appear in the control panel. In this case, we recommend that you increase the ventilation of your hob by creating an opening in the side of your cabinet (8 cm x 5 cm)

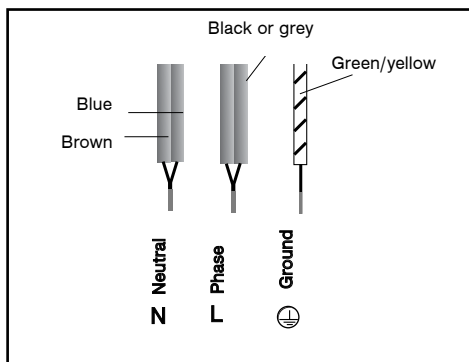
**Warning**

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

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN**

- **HOOK-UP**

- **220-240 V monophase hook-up**
32- amp fuse.



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.

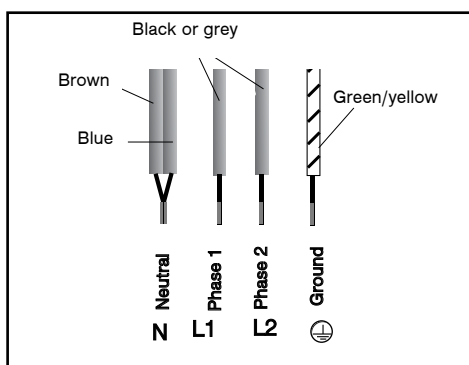


Warning
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.

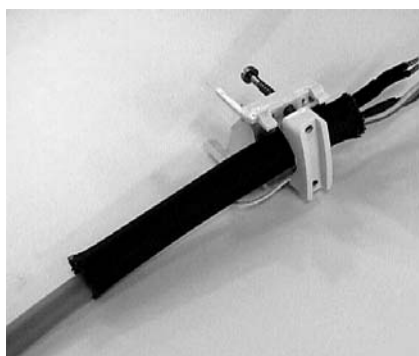
- **400 V 2N triphase hook-up**

16-amp fuse.

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



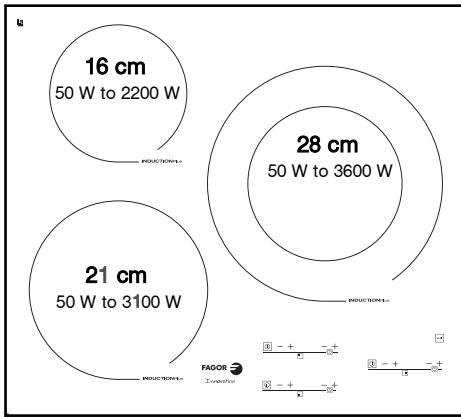
For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.



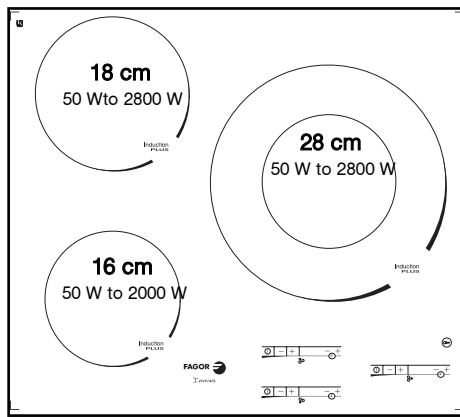
IT IS IMPERATIVE that you mount the protective flue with a cable clip.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

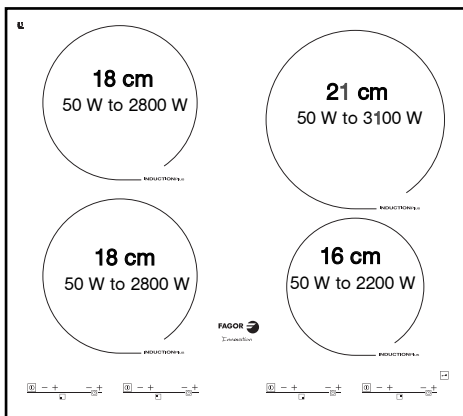
• DESCRIPTION OF THE TOP



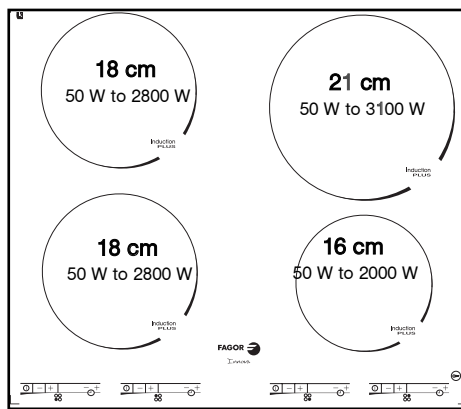
6IFT3



I2 300



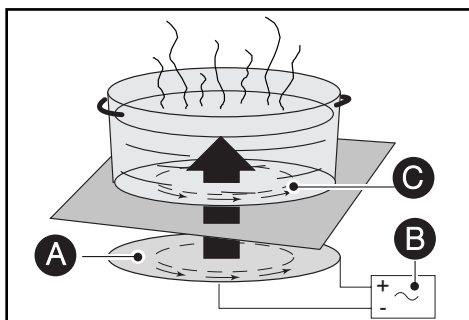
6IFT4



I2 400

• 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.

CLASS INDUCTION

By choosing cookware that displays this logo on its bottom or on its packaging, you can be certain that it is perfectly compatible with your hob under normal operating conditions. To help you choose, a list of cookware is provided with this guide.

• 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
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.

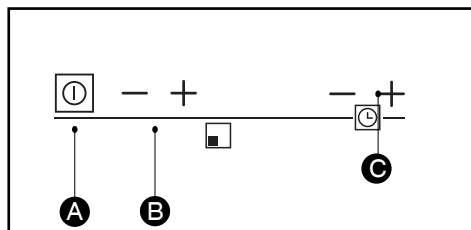
If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.

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.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



- 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.



Tip

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

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

• KEYPAD BEEP

The beep of "+" and "-" keys may be turned on or turned off when the hob isn't in use.



- To turn off the beep keep simultaneously the "+" power button and the + timer button pressed on the right or right rear cooking zone keypad until the display "bEEp" disappears on the display.

- To turn on the beep keep simultaneously the "+" power button and the + timer button pressed on the right or right rear cooking zone keypad until the display "bEEp" appears on the display.

BRINGING UP TO TEMPERATURE QUICKLY

This function can be used to go to the cooking temperature you want, quickly.

To use it press "P." (P dot) then immediately set the cooking power you want. As soon as you release the button, the display shows "P." and confirms that you are in "bring up to temperature quickly" mode.

The function "P." is obtained through pressing the "+" button again after you have set maximum power "P".

After a few moments, the hob displays the cooking power; the quick increase phase has finished, you are in conventional cooking mode and you can then change the settings.

WARNING

- Having pressed "P." if you are not adjusting a cooking power, the hob will reset itself to maximum power "P".

- When the display shows "P." pressing the power buttons will cancel the "quick temperature increase" and you will return to conventional power setting mode.

• **SETTING THE TIMER**

The timer functions when the cooking zone in question is in use.

To switch it on, press the "+" button on the timer (to set 1,2,3,...min.) or "-" (to set from 99,98,97,...min).

To change this, press - or + to increase or decrease the time.

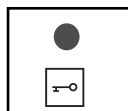
To stop the timer manually, keep simultaneously pressed "+" and "-" or return to 0 using the "-" button.

When cooking is finished, the display shows 0 and a **beep** sounds; to stop this happening, press any control button for the cooking zone in question.

Otherwise, these will automatically turn themselves off after about 1 minute.

The timer only operates if there is something on the cooking zone.

• **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).

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE**• SAFETY DURING OPERATION****• Residual heat**

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

An "H" is displayed during this period.

Avoid touching the hot areas during this time.

• Temperature limiter

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

• "Small Items" safety

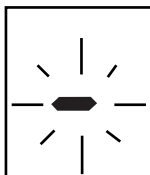
A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware.

The display flashes and no heat is produced.

**Warning**

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

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

• Protection against overflows

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

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

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

• Auto-Stop system

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

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

A double beep will confirm your action.

3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

EN

• **PROTECTING YOUR APPLIANCE**

Avoid hard shocks from cookware:
The vitroceramic glass worktop is very sturdy; however, it is not unbreakable.

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

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

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

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

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

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

Do not heat unopened canned goods; they may burst.

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

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

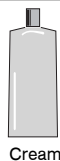
The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

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

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

• **MAINTAINING YOUR APPLIANCE**

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



Cream



Special disinfectant sponge for delicate dishes



Powder





Scouring sponge



EN 4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES**• During initial use**

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

• When powering on

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

• During operation

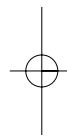
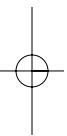
<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>
The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a  or "F7" is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking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

**Warning**

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

6 / COOKING CHART**EN****• COOKING CHART**

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



9963 8251 02/06

