

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



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

ES 02

PT 18

FR 33

EN 48

DE 62

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
• Descripción de la placa	05
• Respeto del medio ambiente	04
1 / INSTALACIÓN DE LA PLACA	
• Elección del emplazamiento	06
• Encastramiento	06
• Conexión	07
2 / UTILIZACIÓN DE LA PLACA	
• Descripción de la encimera	08
• Recipientes para la inducción	09
• ¿Qué zona de cocción utilizar en función del recipiente?	09
• Recipientes para vitrocerámica	10
• Descripción de los mandos	11
• Puesta en marcha	11
• Regulación de la potencia	11
• Regulación del minutero	11
• Utilización de la "seguridad niños"	11
• Paro general	11
• Zona doble	11
• Seguridades en funcionamiento	12
3 / CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA	
• Cuidar la placa	13
• Limpiar la placa	13
4 / MENSAJES PARTICULARES DE 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

• **CONSIGNAS DE SEGURIDAD**

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.

Estas placas están pensadas únicamente para cocinar bebidas y alimentos y no contiene ningún componente a base de amianto.

• **Calor residual**

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

Para avisarle, durante ese tiempo aparecerá una "H" en la pantalla.

Evite tocar esas zonas.

⚠ **Atención**

En las zonas de cocción radiante, no toque esas zonas ya que podría quemarse.

Después de un corte prolongado de la corriente eléctrica, puede aparecer otro símbolo luminoso en la pantalla, que se apagará al pulsar cualquier tecla. No obstante, la temperatura de las zonas de cocción radiante pueden seguir siendo elevadas.

• **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 cardíacos 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 cardíaco, 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 esti-

mulador cardíaco 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 la placa para evitar todo riesgo de shock eléctrico.

Para ello, quite los fusibles o accione el disyuntor.

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



Atención

No mire fijamente las lámparas halógenas de las zonas de cocción.

• **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

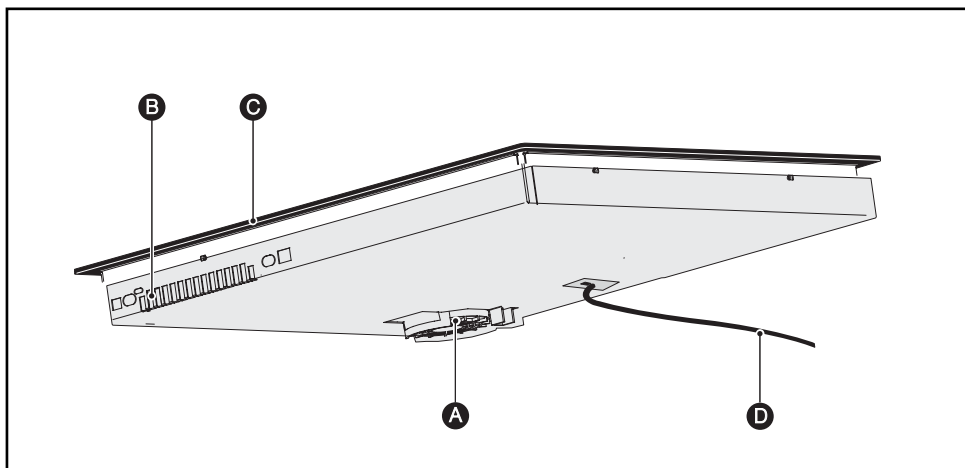
Los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a conservar el medio ambiente tirándolos a los contenedores municipales previstos para ello.



Su aparato también contiene materiales reciclables, por lo que está marcado con este logotipo que le indica que los aparatos desechados no deben mezclarse con otros residuos. Actuando así, el reciclaje de los aparatos que organiza su fabricante se efectuará en las mejores condiciones posibles, de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte en su ayuntamiento o a su vendedor para conocer dónde se encuentran los puntos de recogida de aparatos desechados más cercanos a su domicilio.

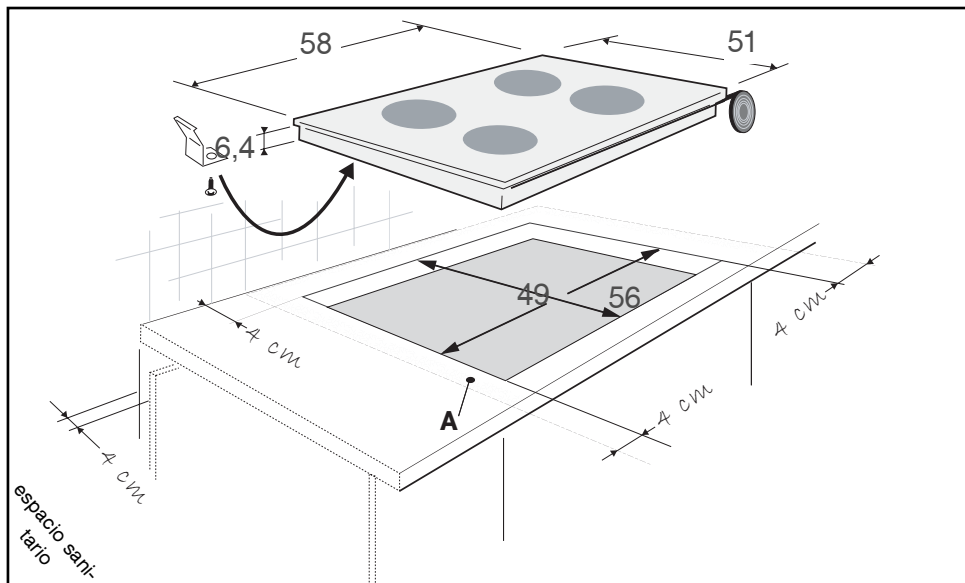
Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

• DESCRIPCIÓN DE LA PLACA



- A** Entrada de aire
- B** Salida de aire
- C** Vidrio vitrocerámico
- D** Cable de alimentación

1 / INSTALACIÓN DE LA PLACA



• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

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).

Su aparato se puede encastrar sin problema encima de un mueble, un horno o un aparato electrodoméstico encastrable.

Sólo debe comprobar que las entradas y salidas de aire estén libres (ver capítulo "descripción de su aparato").

• ENCASTRAMIENTO

Siga las instrucciones del dibujo.

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



Atención

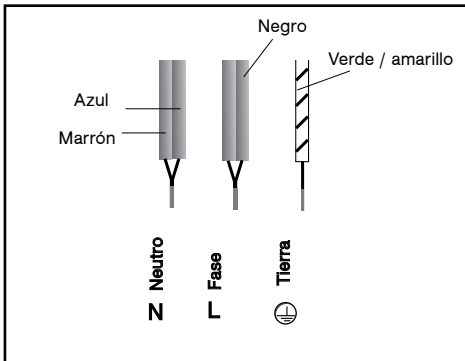
Tenga cuidado de que las entradas de aire situadas bajo la placa estén siempre libres.

Independientemente del tipo de instalación, la placa siempre necesita una buena aireación.

• CONEXIÓN

• Conexión 220-240 V monofásica

Fusible 32 amperios.



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 que desaparecerá automáticamente al cabo de unos 30 segundos o al pulsar alguna tecla del panel. Esta señal es normal y está reservada, en caso de necesidad, al servicio técnico. El usuario de la placa no debe tenerla en cuenta.



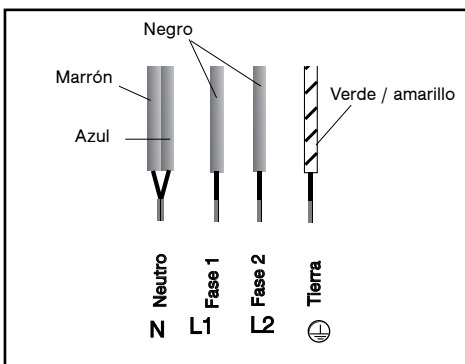
Atención

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.

• Conexión 400 V 2N trifásica

Fusible 16 amperios.

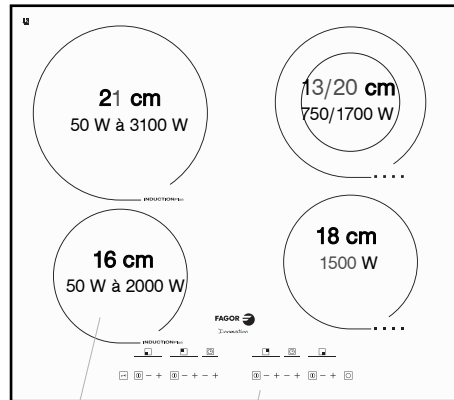
Separe los 2 cables de fase L1, L2 antes de efectuar la conexión.



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.

2 / UTILIZACIÓN DE LA PLACA

• DESCRIPCIÓN DE SU ENCIMERA



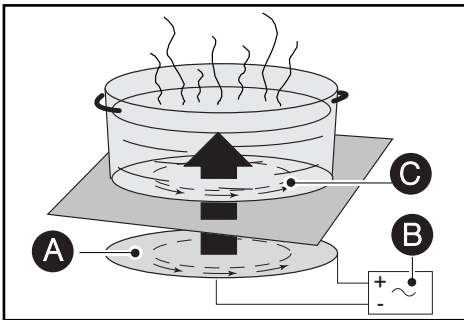
Zona de cocción

Zona de mandos

I-200

• RECIPIENTES PARA LA INDUCCIÓN

• 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 inoxidables 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.

• ¿QUÉ ZONA DE COCCIÓN UTILIZAR EN FUNCIÓN DEL RECIPIENTE?

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

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.

2 / UTILIZACIÓN DE LA PLACA

RECIPIENTES PARA VITROCERÁMICA

• Los recipientes

Deben estar diseñados para las cocinas eléctricas

El fondo debe ser plano

Utilice preferentemente recipientes de:

- Acero inoxidable con fondo trimetal grueso o "sandwich".
- Aluminio con fondo liso grueso.
- Acero esmaltado

• Utilización

Se necesita una regulación superior si:

- las cantidades son importantes
- la cocción se realiza con un recipiente no cubierto
- se utiliza una cacerola de vidrio o de cerámica.

Se necesita una regulación inferior si:

- se cocina un alimento con tendencia a quemarse fácilmente (comenzar con una regulación más baja y vaya aumentando si es necesario).
- hay desbordamientos (retire la tapa o la cacerola, después baje la regulación).

• Ahorro de energía:

Para terminar la cocción, ponga la posición 0, dejando el recipiente en el mismo lugar para utilizar el calor acumulado (de este modo ahorrará energía).

Utilice una tapa siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.

• Regulación automática de las zonas

Las zonas se regulan automáticamente, se encienden y apagan para mantener la potencia seleccionada. De este modo, la temperatura sigue siendo homogénea y adecuada para la cocción de sus alimentos.

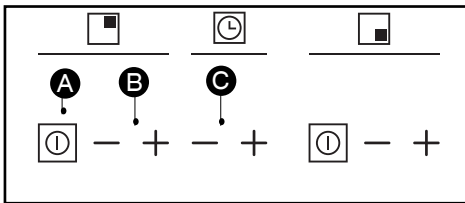
La frecuencia de regulación varía según la potencia seleccionada.



Consejo

Utilice un recipiente del tamaño adecuado. El diámetro del fondo del recipiente debe ser igual o superior a la zona serigrafiada

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



- 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. Un 0 intermitente le señalará 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.

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse las teclas de potencia + ó -.



Consejo

En las zonas de cocción por inducción, la utilización de una zona de cocción a máxima potencia provoca una autolimitación de la otra, visible en las pantallas de potencia.

• PARO GENERAL

Corta todas las zonas de cocción.

Pulse esta tecla unos segundos: la señal sonora confirma su maniobra.

• ZONA DOBLE

Ponga la zona principal a la máxima potencia. Un impulso adicional en + accionará la zona doble y una señal sonora y un punto en la pantalla confirmarán su instrucción; ya puede regular la potencia como necesite.

Para apagar la zona doble, pulse en parada y después en marcha, y regule su potencia.

• REGULACIÓN DEL MINUTERO

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

Para ponerla en marcha, pulse las teclas del minuterero - ó +.

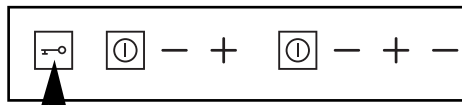
Para modificar el minuterero, pulse - ó +.

Para detener el minuterero manualmente, pulse hasta que aparezca 0.

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.

• UTILIZACIÓN DE LA "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?

Identifique la tecla específica para el bloqueo .

Púlsela, se encenderá la pantalla.

La señal se apagará al cabo de unos segundos.

Cualquier acción en las teclas vuelve a activar la señal.

•¿Cómo desbloquear?

Pulse la tecla de bloqueo hasta que se apague la señal de bloqueo.



Importante

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

2 / UTILIZACIÓN DE LA PLACA

• **SEGURIDADES EN FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS DE INDUCCIÓN**

• **Calor residual**

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

Para avisarle, durante ese tiempo aparecerá una "H" en la pantalla.

Evite tocar esas zonas.

Atención

En las zonas de cocción radiante, no toque esas zonas, ya que podría quemarse.

• **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.

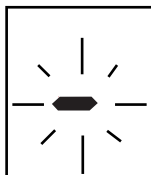
La pantalla parpadea y no se suministra ninguna potencia.

Atención

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

La señal de potencia quedará fija, pudiéndose por tanto producir un suministro de potencia y calentar dichos objetos.

• **Protección en caso de desbordamiento**



Se puede producir la parada de la placa (mostrando el siguiente símbolo) en alguno de los siguientes 3 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.

• **SEGURIDADES EN FUNCIONAMIENTO DE LA ENCIMERA**

• **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 fijado en fábrica (ver cuadro siguiente).

Potencia utilizada	La zona de cocción se apaga automáticamente al cabo de
entre 1...4	8 horas
entre 5...7	2 horas
con 8...9	1 hora

En caso de que se active esta seguridad, el corte de la zona de cocción queda señalado con la señal "A" en la zona de mandos. Sólo tendrá que pulsar alguna tecla de los mandos para pararla.

• CUIDAR LA PLACA

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.

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.

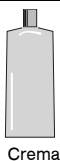
El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa.

La placa 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.

• LIMPIAR LA PLACA

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER?
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 de limpieza



polvo




esponja abrasiva



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

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada.
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 cada zona durante 1/2 hora con una cazuela llena de agua.

• En la puesta en marcha

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
La placa no funciona y las señales luminosas del teclado están apagadas.	La placa 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, aparece la información 	La placa está bloqueada	Ver el capítulo de utilización de la seguridad niños.

• Durante la utilización

CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES:	QUÉ DEBE HACER:
La placa deja de funcionar y 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.
Aparece un  o F7 en la pantalla.	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 empleado no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm (10 cm en un 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 o fisura, incluso ligera, del vidrio vitrocerámico, desconecte inmediatamente la placa para evitar un riesgo de descarga eléctrica.

5 / CUADRO DE COCCIÓN**• CUADRO DE COCCIÓN**

inducción

		FREIR HERVIR		COCER/DORAR PONER DE NUEVO EN EBULLICIÓN EBULLICIÓN SUAVE		COCER LENTAMENTE			MANTENER CALIENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS							●		
	SOPAS ESPESAS								●	
PESCADOS	CALDO CORTO				●					
	CONGELADOS					●				
SALSAS	ESPESADA A BASE DE HARINA						●			
	CON MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)							●		
	SALSAS PREPARADAS							●		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURAS	ENDIBIAS, ESPINACAS					●				
	LEGUMBRES					●				
	PATATAS COCIDAS					●				
	PATATAS DORADAS					●				
	PATATAS SALTEADAS					●				
	DESCONGELACIÓN DE VERDURAS								●	
CARNES	CARNES POCO GRUESAS			●						
	FILETES FRITOS				●					
	ASADOS (ASADORA)			●						
FRITOS	PATATAS FRITAS CONGELADAS	●								
	PATATAS FRITAS FRESCAS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	OLLA A PRESIÓN (DESDE QUE COMIENZA A HACER RUIDO)					●				
	COMPOTAS					●				
	CREPES				●					
	NATILLAS					●				
	CHOCOLATE FUNDIDO								●	
	MERMELADAS					●				
	LECHE					●				
	HUEVOS AL PLATO					●				
	PASTAS				●					
	POTITOS DE BEBÉ (BAÑO MARÍA)								●	
	GUISADOS			●						
	ARROZ				●					
	ARROZ CON LECHE								●	

6 / CUADRO DE COCCIÓN

ES

• **CUADRO DE COCCIÓN**
vitrocerámica

		FREIR HERVIR		COCER/DORAR PONER DE NUEVO EN EBULLICIÓN EBULLICIÓN SUAVE		COCER LENTAMENTE			MANTENER CALIENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS						●			
	SOPAS ESPESAS							●		
PESCADOS	CALDO CORTO				●					
	CONGELADOS					●				
SALSAS	ESPESADA A BASE DE HARINA							●		
	CON MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)								●	
	SALSAS PREPARADAS								●	●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURAS	ENDIBIAS, ESPINACAS						●			
	LEGUMBRES						●			
	PATATAS COCIDAS						●			
	PATATAS DORADAS					●				
	PATATAS SALTEADAS					●				
	DESCONGELACIÓN DE VERDURAS						●			
CARNES	CARNES POCO GRUESAS	●								
	FILETES FRITOS				●					
	ASADOS (ASADORA)	●								
FRITOS	PATATAS FRITAS CONGELADAS	●								
	PATATAS FRITAS FRESCAS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	OLLA A PRESIÓN (DESDE QUE COMIENZA A HACER RUIDO)						●			
	COMPOTAS							●		
	CREPES			●						
	NATILLAS								●	
	CHOCOLATE FUNDIDO									●
	MERMELADAS				●					
	LECHE						●			
	HUEVOS AL PLATO				●					
	PASTAS					●				
	POTITOS DE BEBÉ (BAÑO MARÍA)								●	
	GUISADOS						●			
	ARROZ					●				
	ARROZ CON LECHE							●		

ANOTACIONES PERSONALES

ES

ÍNDICE

• Instruções de segurança	19
• Descrição do aparelho	20
• Respeito pelo Meio Ambiente	19
1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Escolha do local de instalação	21
• Encastramento	21
• Ligação eléctrica	22
2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Descrição da parte de cima da placa	23
• Recipientes para indução	24
• Que zona de aquecimento utilizar em função do recipiente?	24
• Recipientes para a vitrocerâmica	25
• Descrição dos comandos	26
• Ligar a placa	26
• Regulação da potência	26
• Regulação dos programadores de tempo	26
• Utilização do sistema de "segurança para crianças"	26
• Paragem geral	26
• Zona adicional	26
• Seguranças durante o funcionamento	27
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA	
• Preservar o aparelho	28
• Limpar a placa	28
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Aquando da instalação	29
• Quando a placa é ligada	29
• Durante a utilização	29
5 / TABELA DE COZEDURA	
• Tabela de cozedura por tipo de cozinhado	30

Tendo em vista a melhoria constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar todas e quaisquer características técnicas, funcionais ou estéticas que estejam relacionadas com a evolução técnica dos referidos produtos



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

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

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

• Calor residual

A zona de aquecimento pode ficar quente durante alguns minutos após a sua utilização. Durante esse tempo, a letra "H" permanece acesa.

Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

⚠ Atenção

Não tocar nas zonas de aquecimento radiante, por haver riscos de queimaduras.

Após um corte eléctrico prolongado, pode ser visualizada outra indicação luminosa. Para a apagar, prima um botão qualquer. A temperatura das zonas de aquecimento radiante pode, no entanto, permanecer elevada.

• Sistema de segurança para crianças

A sua placa possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante a cozedura ou quando esta não é utilizada (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.

A este respeito, apenas podemos garantir-lhe

a conformidade do nosso próprio produto.

Para qualquer esclarecimento sobre a conformidade do pacemaker ou as possíveis incompatibilidades, poderá contactar o fabricante do pacemaker ou o seu cardiologista.



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 para evitar choques eléctricos.

Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.

Não volte a utilizar a placa enquanto o vidro de cima não tiver sido substituído.



Atenção

Não olhar fixamente para as lâmpadas de halogéneo das zonas de aquecimento.

• PROTECÇÃO DO AMBIENTE

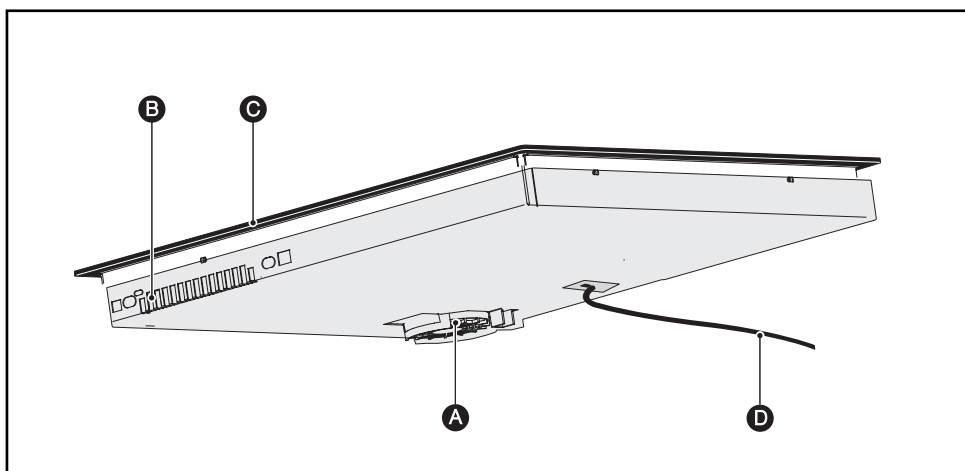
Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Por isso, participe na reciclagem dos mesmos e contribua, assim, para a protecção do ambiente, depositando-os nos contentores municipais previstos para este efeito.



O seu aparelho contém também inúmeros materiais recicláveis. Por esta razão, está marcado com este símbolo a fim de lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os restantes resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será, pois, efectuada nas melhores condições, de acordo com a directiva europeia 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à câmara municipal da sua residência ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados, localizados mais perto da sua residência.

Agradecemos, desde já, a sua colaboração na protecção do ambiente.

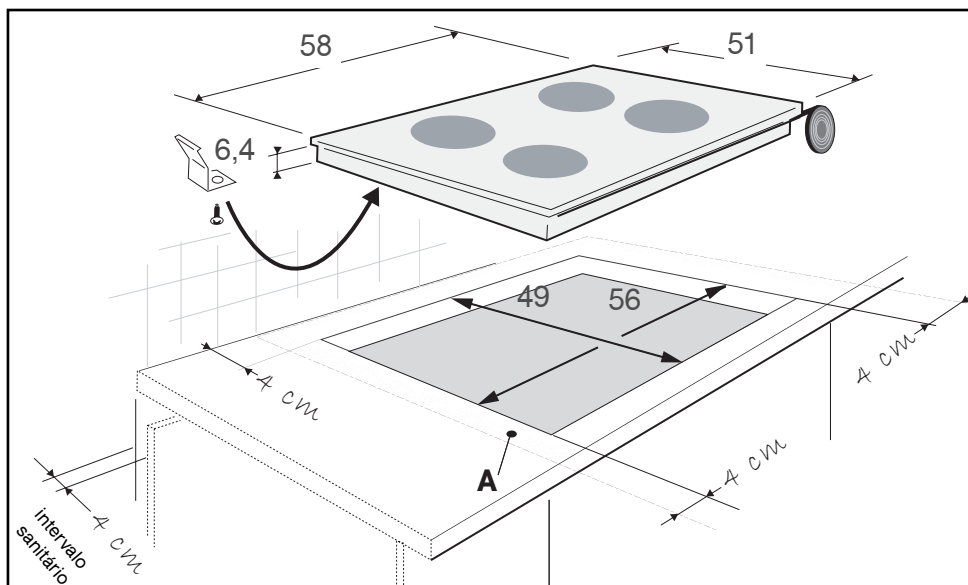
• **DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA**



- A** Entrada de ar
- B** Saída de ar
- C** Vidro vitrocerâmico
- D** Fio de alimentação

1 / INSTALAÇÃO DA PLACA

PT



• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A placa deve ser instalada de modo a que a ficha ligada à tomada eléctrica fique 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).

A placa pode ser encastrada sem qualquer contra-indicação em cima de um móvel, forno ou electrodoméstico encastrável.

Certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (ver capítulo "descrição da placa de cozinha").

• ENCASTRAMENTO

Respeitar as indicações do esquema acima. 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*.

*consoante o modelo



Atenção

As entradas de ar situadas debaixo da placa de cozinha devem estar obrigatoriamente sempre bem desobstruídas.

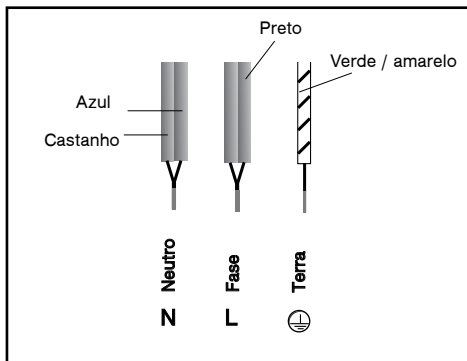
Seja qual for o tipo de instalação, a placa de indução necessita de uma boa ventilação.

1 / INSTALAÇÃO DA PLACA

• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

• Ligação de 220-240 V monofásica

Fusível de 32 Amperes.



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

Aquando da ligação eléctrica da placa ou após um corte eléctrico prolongado, é visualizado um código luminoso no teclado de comando, que desaparece automaticamente passados cerca de 30 segundos ou assim que se prima uma tecla qualquer do comando. O aparecimento deste código é normal e destina-se ao serviço Pós-Venda, em caso de necessidade. O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-lo em consideração.



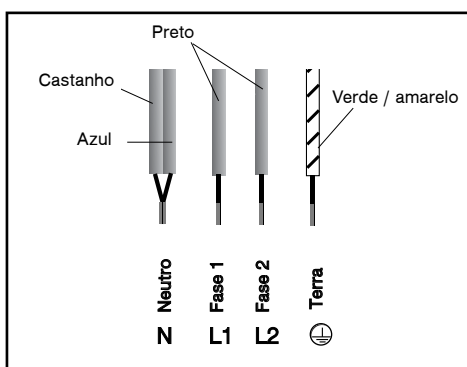
Atenção

Se estiver danificado, o cabo deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço Pós-Venda ou ainda por um técnico com qualificação semelhante, de modo a evitar qualquer perigo.

• Ligação de 400 V 2N trifásica

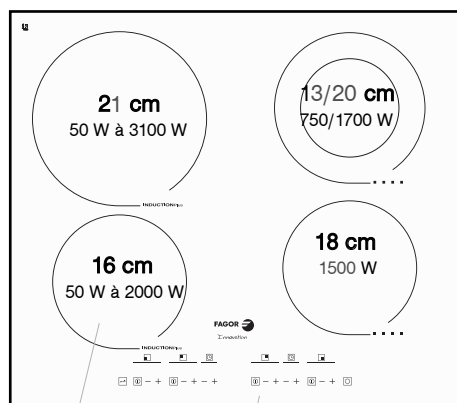
Fusível de 16 Amperes.

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.

• **DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA DA PLACA**



Zona de aquecimento

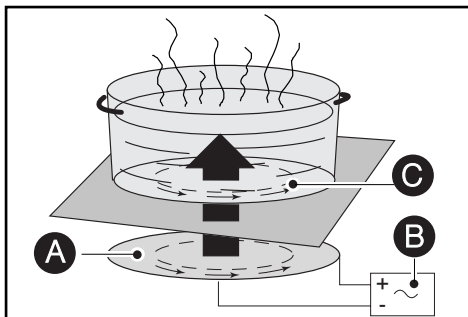
Zona de comando

I-200

2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• 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.

• 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.

• 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

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.

RECIPIENTES PARA A VITROCERÂMICA

• Recipientes

Devem ter sido concebidos para a cozinha eléctrica.

O seu fundo deve ser plano.

Utilizar de preferência recipientes em:

- Aço inoxidável com fundo trimetal ou "sandwich".
- Alumínio com fundo liso e espesso.
- Aço esmaltado

• Utilização

É necessário uma regulação superior nos seguintes casos:

- grandes quantidades
- cozeduras com recipientes não tapados
- utilização de tachos em vidro ou cerâmica.

É necessário uma regulação inferior nos seguintes casos:

- cozedura de alimentos com tendência para queimarem facilmente (começar por uma regulação mais baixa e, se necessário, aumentar).
- derrame (retirar a tampa ou tirar o tacho e, depois, baixar a temperatura).

• Economia de energia:

Para acabar a cozedura, colocar o botão na posição 0 e deixar o recipiente para aproveitar o calor acumulado (obterá assim uma economia de energia).

Sempre que possível, tape os recipientes para diminuir as perdas de calor por evaporação.

• Regulação automática dos discos

Os discos regulam-se automaticamente, acendendo-se e apagando-se para manterem a potência seleccionada. Deste modo, a temperatura é sempre homogénea e adaptada à cozedura dos alimentos.

A frequência de regulação varia segundo a potência seleccionada.

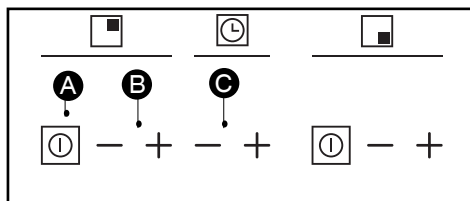


Conselho

Utilize recipientes com tamanho adaptado. O diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ou superior à zona serigrafada.

2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



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

• LIGAR A PLACA

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

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

• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Premir os botões de potência + ou -.




Conselho

Nas zonas de aquecimento por indução, o uso de uma zona de aquecimento na potência máxima, obriga os mostradores de potência a uma auto-limitação da outra zona visível.

• PARAGEM GERAL

Corta todas as zonas de aquecimento.

Premir este botão  durante alguns segundos: os sinais sonoros confirmam a sua acção.

• ZONA ADICIONAL

Colocar a zona principal na potência máxima. A zona adicional é obtida com um toque suplementar no +. Um sinal sonoro e um ponto apresentado no mostrador confirmam esta acção, pelo que, agora, é possível regular a potência de acordo com as suas necessidades.

Para apagar a zona adicional, premir desligar, seguido de ligar e depois regular a potência pretendida.

26

• REGULAÇÃO DO PROGRAMADOR DE TEMPO

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

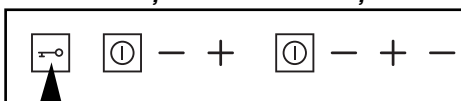
Para accionar o programador, premir os botões de temporização - ou +.

Para alterar o tempo do programador, premir - ou +. Para parar manualmente o programador, premir até obter o valor 0.

O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um **sinal sonoro**. Para parar estas informações, carregar num botão qualquer 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.


• UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE "SEGURANÇA PARA CRIANÇAS"



Esta placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos da placa quando esta está desligada (por exemplo, para a limpeza) ou está a funcionar (para preservar as regulações 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 a placa?

Identifique o botão específico para o bloqueio .

Ao premir este botão, a indicação luminosa acende-se.

A indicação apaga-se decorridos alguns segundos.

O facto de tocar nos botões reactiva esta indicação.

• Como desbloquear a placa?

Premir o botão de bloqueio até o símbolo de bloqueio se apagar.



Importante

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

• SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO DAS ZONAS DE INDUÇÃO

• Calor residual

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

Durante esse tempo, a letra "H" permanece acesa.

Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.



Atenção

Não tocar nas zonas de aquecimento radiante, por haver riscos de queimaduras

• Limitador de temperatura

Cada uma das zonas de aquecimento está equipada com um captor de segurança que controla permanentemente 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.

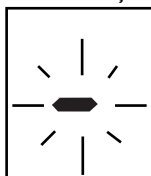


Atenção!

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.

• Protecção em caso de derrame



A placa pode apagar-se (e o símbolo ao lado é visualizado) num destes 3 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.

SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO DA PLACA

• 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 predefinido na fábrica (ver tabela abaixo).

Potência utilizada	A zona de aquecimento apaga-se automaticamente após
entre 1...4	8 horas
entre 5...7	2 horas
para 8..e..9	1 hora

Se esta segurança for accionada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela apresentação da letra "A" na zona de comando. Para a desactivar, basta premir um botão qualquer do comando.

3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA DE COZINHA

• 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.

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

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO LIMPAR?
Sujidade ligeira.	Esponjas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas 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 para louça delicada



pó




esponja abrasiva



4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES**PT****• Aquando 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 instalação provoca o corte do disjuntor. Só um lado da placa é que funciona.	Problema na ligação eléctrica da placa.	Verificar a conformidade da mesma. Ver capítulo sobre ligação.
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Faça aquecer cada uma das zonas durante 1/2 hora com uma panela cheia de água.

• 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 do teclado permanecem apagados.	O placa não recebe alimentação eléctrica. Problema na alimentação ou na ligação.	Inspeccione 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 e aparece no visor a informação 	A placa está bloqueada	Ver capítulo sobre o sistema de segurança para as 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 sinal sonoro de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um  ou F7.	Houve um derrame ou então há um objecto que está a obstruir o teclado de comandos.	Limpe a placa ou retire o objecto e comece 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 a indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm para o foco 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 de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não há riscos nem para a placa de cozinha, nem para o seu recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento da electrónica. Funcionamento normal.	Nada.

**Atenção!**

Se constatar alguma quebra, fenda ou fissura (mesmo ligeira) do vidro vitrocerâmico, desligue imediatamente a placa para evitar qualquer risco de choque eléctrico. Contacte o Serviço Pós-Venda.

6 / TABELA DE COZEDURAS

PT

• TABELA DE COZEDURAS

indução		FRITAR FAZER FERVER		COZER/DOURAR RETOMAR FERVURA FERVURA CALDOS PEQUENOS		COZER/COZINHAR EM LUME BRANDO			MANTER QUENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPA	CALDOS							●		
	SOPAS DE LEGUMES ESPESSAS								●	
PEIXE	CALDO				●					
	ULTRACONGELADOS					●				
MOLHOS	ESPessos À BASE DE FARINHA						●			
	DE MANTEIGA COM OVOS (BÉARNAISE, MOLHO HOLANDÉS) MOLHOS PREPARADOS								●	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	ENDÍVIAS, ESPINAFRES					●				
	LEGUMINOSAS					●				
	BATATA COZIDA					●				
	BATATA ALOURADA					●				
	BATATA SALTEADA					●				
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES								●	
CARNE	CARNES POUCO ESPESSAS			●						
	BIFES FRITOS				●					
	GRELHADOS (GRELHADOR EM FERRO FUNDIDO)			●						
FRITOS	FRITOS ULTRACONGELADOS	●								
	FRITOS FRESCOS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO (DESDE QUE COMEÇA A APITAR)					●				
	COMPOTAS					●				
	CREPES				●					
	MOLHO INGLÊS					●				
	CHOCOLATE DERRETIDO								●	
	DOCES DE FRUTA					●				
	LEITE					●				
	OVOS ESTRELADOS					●				
	MASSAS				●					
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO MARIA)								●	
	GUISADOS			●						
	ARROZ CREOLO				●					
	ARROZ DOCE								●	

6 / TABELA DE COZEDURAS

• TABELA DE COZEDURAS

vitrocerâmica

		FRITAR FAZER FERVER		COZER/DOURAR RETOMAR FERVURA FERVURA CALDOS PEQUENOS		COZER/COZINHAR EM LUME BRANDO			MANTER QUENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPA	CALDOS						●			
	SOPAS DE LEGUMES ESPESSAS							●		
PEIXE	CALDO				●					
	ULTRACONGELADOS					●				
MOLHOS	ESPESSOS À BASE DE FARINHA							●		
	DE MANTEIGA COM OVOS (BÉARNAISE, MOLHO HOLANDÊS)								●	
	MOLHOS PREPARADOS								●	●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	ENDÍVIAS, ESPINAFRES						●			
	LEGUMINOSAS						●			
	BATATA COZIDA						●			
	BATATA ALOURADA					●				
	BATATA SALTEADA					●				
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES						●			
CARNE	CARNES POUCO ESPESSAS	●								
	BIFES FRITOS				●					
	GRELHADOS	●								
	(GRELHADOR EM FERRO FUNDIDO)									
FRITOS	FRITOS ULTRACONGELADOS	●								
	FRITOS FRESCOS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO (DESDE QUE COMEÇA A APITAR)						●			
	COMPOTAS								●	
	CREPES			●						
	MOLHO INGLÊS								●	
	CHOCOLATE DERRETIDO									●
	DOCES DE FRUTA				●					
	LEITE						●			
	OVOS ESTRELADOS				●					
	MASSAS					●				
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO MARIA)									●
	GUISADOS						●			
	ARROZ CREOLO					●				
	ARROZ DOCE							●		

NOTAS PESSOAIS

SOMMAIRE**FR**

• Consignes de sécurité	34
• Description de votre appareil	35
• Respect de l'environnement	34
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement	36
• Encastrement	36
• Branchement	37
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus	38
• Récipients pour l'induction	39
• Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient ?	39
• Récipients pour la vitrocéramique	40
• Description des commandes	41
• Mise en marche	41
• Réglage de la puissance	41
• Réglage des minuteries	41
• Utilisation "sécurité enfants"	41
• Arrêt général	41
• Zone additionnelle	41
• Sécurités en fonctionnement	42
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil	43
• Entretien votre appareil	43
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service	44
• A la mise en marche	44
• En cours d'utilisation	44
6 / TABLEAU DE CUISSON	
• Tableau de cuisson par plats	47

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.

CONSIGNES DE SECURITE

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

• Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

⚠ Attention

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

• 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 car-

diaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



Danger électrique

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

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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.



Attention

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

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

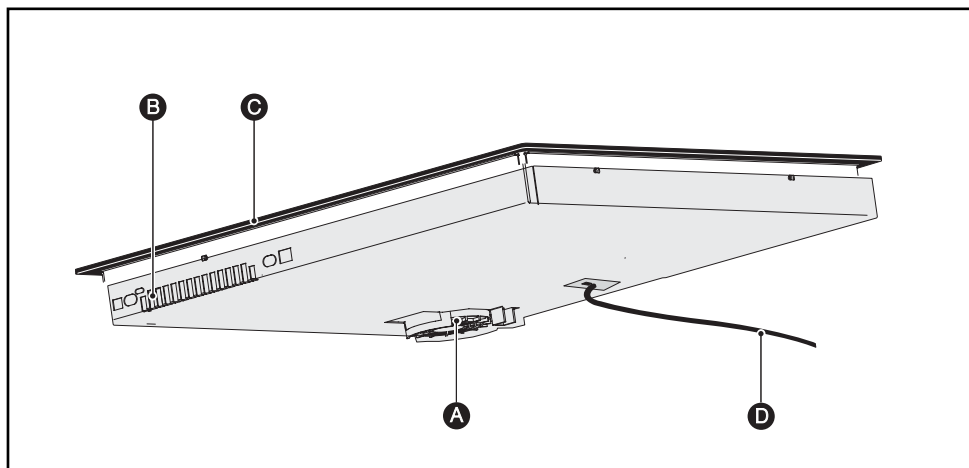


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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

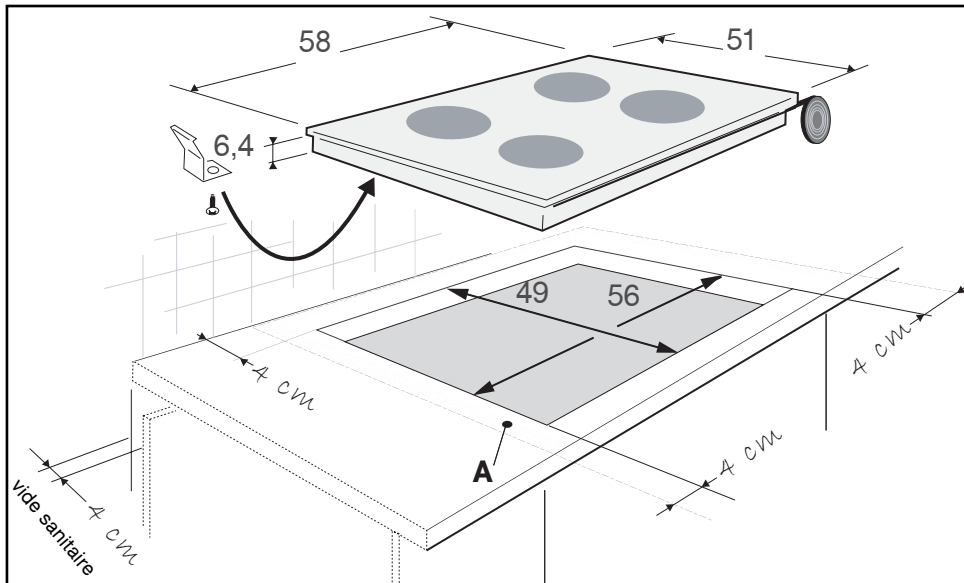
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**



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

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

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

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

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

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

Fixez les clips sur la table (suivant modèle).



Attention

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

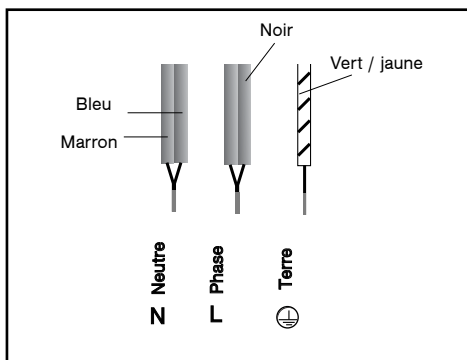
Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

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. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après-vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

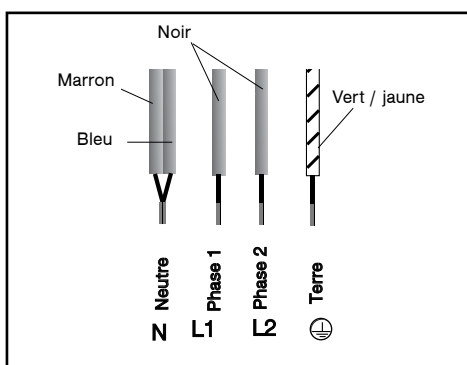
**Attention**

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

• **Branchement 400 V 2N triphasé**

Fusible 16 ampères.

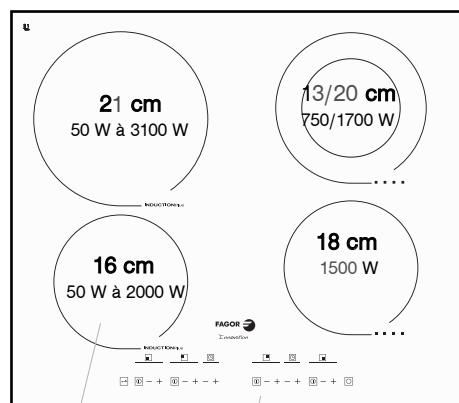
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



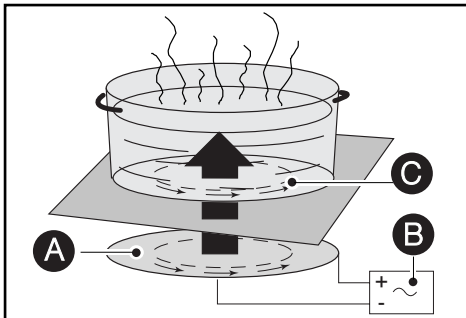
Zone de cuisson

Zone de commande

I-200

- **RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION**
- **QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?**

- **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.

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



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.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

• **Les récipients**

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doit être plat.

Utilisez de préférence des récipients en :

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

• **Utilisation**

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

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

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

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

• **Economie d'énergie :**

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

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

• **Régulation automatique des foyers**

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

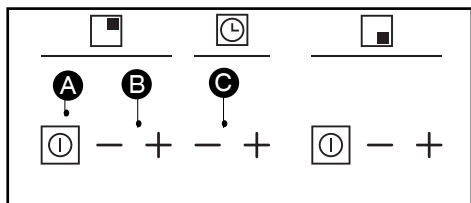
La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée

• DESCRIPTION DES COMMANDES



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

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un 0 clignotant 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.


• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches de puissance + ou -.

Conseil
Sur les zones de cuisson induction l'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

• ARRÊT GÉNÉRAL

Il coupe toutes les zones de cuisson.

Appuyez sur cette touche  quelques secondes: les bips confirment votre manoeuvre.

• ZONE ADDITIONNELLE

Mettez la zone principale sur la puissance maximum. Une impulsion supplémentaire sur le + déclenche la zone additionnelle un bip et un point sur l'afficheur confirme votre commande, vous pouvez alors régler la puissance selon votre besoin.

Pour éteindre l'additionnelle, appuyez sur arrêt puis marche et réglez votre puissance.

• RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

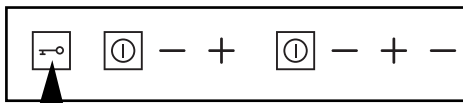
Pour la mettre en marche appuyez sur les touches de minuterie - ou +.

Pour modifier la minuterie, appuyez sur - ou +.

Pour arrêter la minuterie manuellement appuyez jusqu'à l'affichage 0.

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.


UTILISATION "SÉCURITÉ ENFANTS"



Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille ses 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 ?

Repérez la touche spécifique pour le verrouillage .

Appuyez sur cette touche, l'affichage lumineux s'allume.

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches réactive cet affichage.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.



Important

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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DES ZONES INDUCTION

• Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.



Attention

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

• 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.

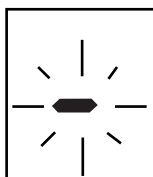


Attention

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 (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
 - Chiffon mouillé posé sur les touches.
 - Objet métallique posé sur les touches de commande.
- Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

• 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 coupera automatiquement la zone de cuisson oubliée après un temps prédéfini en usine (voir tableau ci-dessous).

Puissance utilisée	La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de
entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
pour 8...9	1 heure

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "A" dans la zone de commande. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

• PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté 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, laisser 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



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.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

• A la mise en marche

<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.

6 / TABLEAU DE CUISSON

• INDUCTION

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		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								●	
		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	●								
		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								●	

• VITROCERAMIQUE

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		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									●
		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	●								
		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							●		

TABLE OF CONTENTS

• Safety Guidelines	49
• Description of Your Appliance	50
• Environmental Protection	49
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Proper positioning	51
• Building in	51
• Hook-up	52
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top	53
• Cookware for induction	54
• Which cooking zone should you use based on your cookware?	54
• Vitroceramic cookware	55
• Description of control panel	56
• Powering on	56
• Adjusting the power	56
• Setting the timers	56
• Using the "child safety device"	56
• General shutdown	56
• Additional zone	56
• Safeties during operation	57
3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Protecting your appliance	58
• Maintaining your appliance	58
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• During initial use	59
• When powering on	59
• During operation	59
6 / COOKING CHART	
• Cooking chart for food types	60

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.

• 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.

Warning

Do not touch glowing cooking zones, burn risk.

Following extended power outage, another light display may appear, it can be switched off by pressing any touch control. Glowing cooking zone temperatures may however remain high.

• 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.

Electrical Danger

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

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

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

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

Warning

Do not look directly into cook zone halogen lamps

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

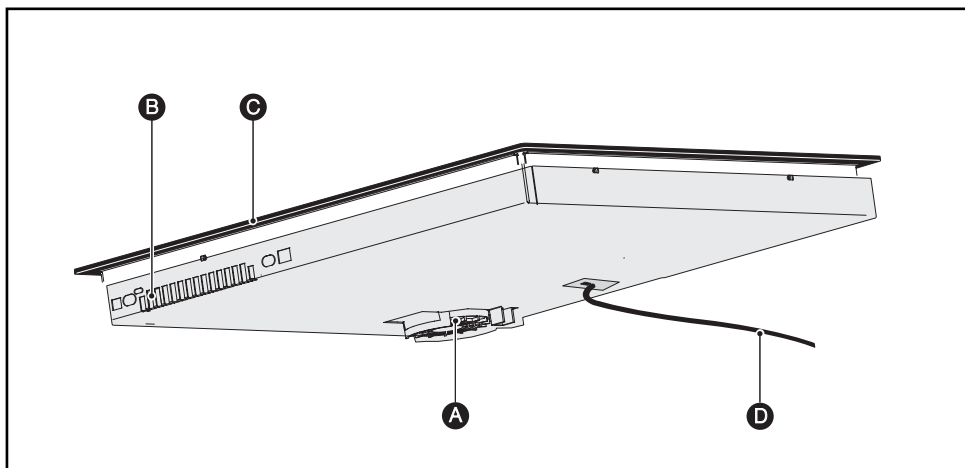


Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer

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

We thank you doing your part to protect the environment.

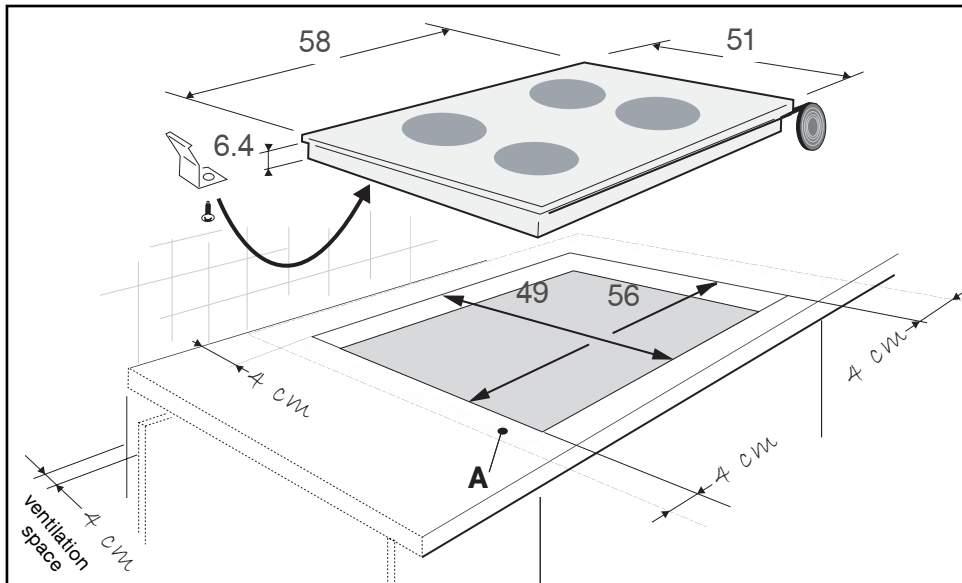
• **DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**



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

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

EN



- **PROPER POSITIONING**

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

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

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

- **BUILD-IN**

Follow the diagram above.

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

Attach the clips to the hob.

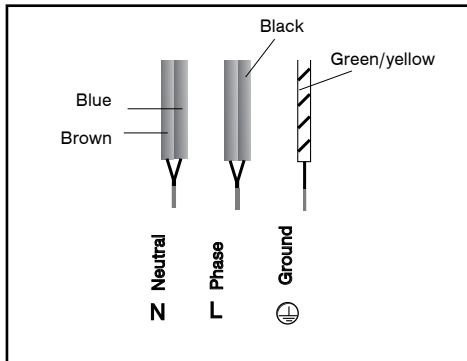
Warning
 You must ensure that the air intakes located under your cooking appliance remain clear at all times.

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

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

• HOOK-UP

• 220-240 V monophasic 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.

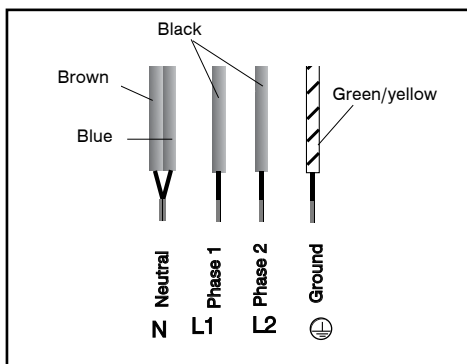


Warning

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.

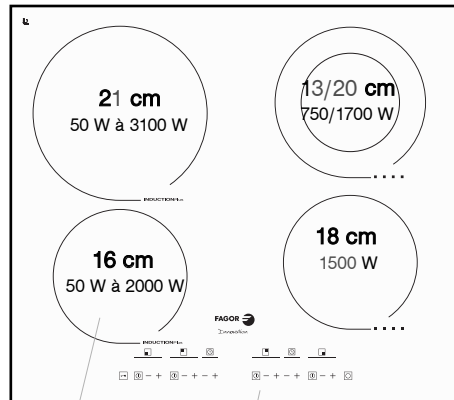
• 400 V 2N triphase hook-up 16-amp fuse.

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.

• DESCRIPTION OF THE TOP



Cooking zone

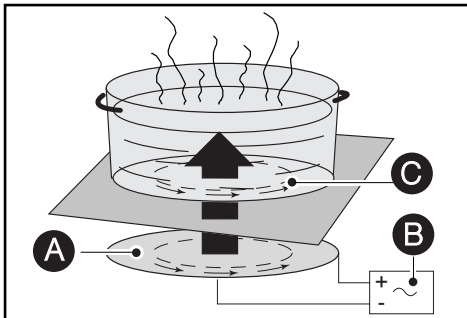
Control zone

I-200

2 / USING YOUR APPLIANCE

• COOKWARE FOR INDUCTION

• The induction principle



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

The principle of induction is based on a magnetic phenomenon.

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

• Cookware

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

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

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

Cooking zone	Cookware to use
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm



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.

VITROCERAMIC COOKWARE

• **Cookware**

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

Preferably use the following types of cookware:

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

• **Use**

A higher setting is necessary in the event of:

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

A lower setting is necessary in the event of:

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

• **Energy economy:**

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

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

• **Automatic cooking zone setting**

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

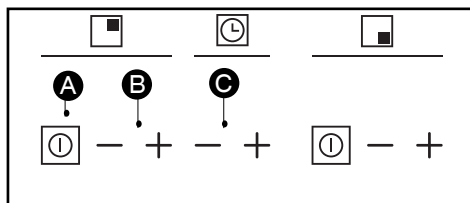
The setting frequency varies according to selected power.



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

2 / USING YOUR APPLIANCE

• DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL • SETTING THE TIMER



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

• POWERING ON

Press the start/stop touch control for the zone you want to use. A flashing "0" indicates that the zone is on. You can then choose the desired power level.

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

• ADJUSTING THE POWER

Press the + or - power touch controls.




Tip

For zones of induction cooking, use of a cooking zone at maximum power self-limits the other and is made visible by power displays.

• GENERAL SHUTDOWN

Switches off all cooking zones.

Press on this  touch control for a few seconds: the beeps will confirm your manoeuvre.

• ADDITIONAL ZONE

Set the principal zone at maximum power. Additional pressure on + starts up the additional zone, a beep and a display point confirm your manoeuvre, you can then set power according to your needs.

To switch off the additional zone, press start then on and set your power.

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

To turn on the timer, press the - or + timer touch controls.

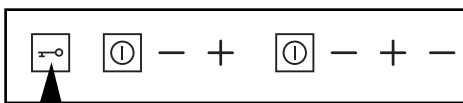
To adjust the timer setting, press the - or + touch controls.

To manually stop the timer, press until "0" is displayed.

When cooking is complete, "0" is displayed and a **beep** notifies you; to cancel these indications, press any touch control for the cooking zone in question.

Otherwise, these indications will automatically stop after approximately one minute.


• 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 control panel?

Find the specific touch control for locking . Press this touch control, the light display will turn on.

The display disappears after a few seconds.

Any attempt to adjust the touch control reactivates this display.

• How do you unlock the control panel?

Press the lock touch control until the locking icon disappears from the display.



Warning

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

• SAFETY OF INDUCTION ZONES DURING OPERATION

• Residual heat

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

An "H" is displayed during this period.

Avoid touching the hot areas during this time.



Warning

Do not touch glowing cooking zones, burn risk.

• 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.

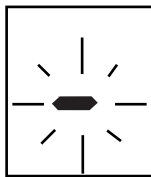


Warning

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.

HOB SAFETY DURING OPERATION

• Auto-Stop system

If you forget to turn off a cooking zone, your hob is equipped with an "Auto-Stop system" safety measure that will automatically shut off the forgotten cooking zone after an amount of time pre-set at the factory (see the table below).

Power level used	The cooking zone automatically shuts off after
between 1 and 4	8 hours
between 5 and 7	2 hours
for 8 and 9	1 hour

In the event that this safety measure is triggered, the powering off of the cooking zone is indicated by an "A" displayed in the control panel. Simply pressing on any of the touch controls will cancel this display.

3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

• **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


4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES

EN



• **During initial use**

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

• **When powering on**

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

• **During operation**

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

**Warning**

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

6 / COOKING CHART

• **INDUCTION**

		FRY BRING TO A BOIL		COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		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							●		
		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	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)					●				
	COMPOTES					●				
	CRÊPES				●					
	CRÈME ANGLAISE					●				
	MELTED CHOCOLATE								●	
	JAMS					●				
	MILK					●				
	EGGS, FRIED					●				
	PASTA				●					
	JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)								●	
	MEAT STEW			●						
	SPANISH RICE				●					
	RICE PUDDING								●	

• VITROCERAMIC

		FRY BRING TO A BOIL		COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		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									●
		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	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)						●			
	COMPOTES								●	
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE									●
	MELTED CHOCOLATE									●
	JAMS				●					
	MILK						●			
	EGGS, FRIED				●					
	PASTA					●				
	JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)									●
	MEAT STEW						●			
	SPANISH RICE					●				
	RICE PUDDING								●	

INHALTSVERZEICHNIS

• Anweisungen zur Sicherheit	63
• Beschreibung des Geräts	64
• Umweltschutz	63
1 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes	65
• Einbau	65
• Anschluß	66
2 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Beschreibung der Oberseite	67
• Kochgeschirr für Induktionskochfelder	68
• Welche Kochzone für welches Kochgeschirr?	68
• Kochgeschirre für Glaskeramik	69
• Beschreibung der Bedienorgane	70
• Inbetriebnahme	70
• Leistungsregelung	70
• Hauptabschaltung	70
• Zusätzliche Zone	70
• Einstellung der Schaltuhr	70
• Die „Kindersicherung“	70
• Betriebssicherheiten	71
3 / LAUFENDE PFLEGE DES GERÄTS	
• Das Gerät erhalten	72
• Das Gerät pflegen	72
4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE	
• Bei Inbetriebnahme	73
• Bei Inbetriebsetzung	73
• Während der Benutzung	73
6 / KOCHTABELLE	
• Kochtabelle nach Gerichten	74

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



Wichtig

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

• ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT

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

Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Kochen von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

• Resthitze

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben.

Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.



Achtung

Hitze abstrahlende Induktionszonen nicht berühren, Verbrennungsgefahr.

Nach längerer Stromabschaltung kann eine andere Leuchtanzeige erscheinen, sie geht mit Drücken irgendeiner Taste aus. Trotzdem kann die Temperatur der Hitze abstrahlenden Kochzonen hoch bleiben.

• Die Kindersicherung

Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochens sperrt (siehe im Kapitel: „Die Kindersicherung“).

Nicht vergessen, sie vor der erneuten 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 Forderungen (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

Sichergehen, 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.



Achtung

Die Halogenlampen der Kochzonen nicht fest anschauen.

• UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recyclebar. Entsorgen Sie sie in den von den Gemeinden eigens zur Verfügung gestellten Containern und trage Sie auf diese Weise zu Ihrem Recycling und zum Umweltschutz bei.

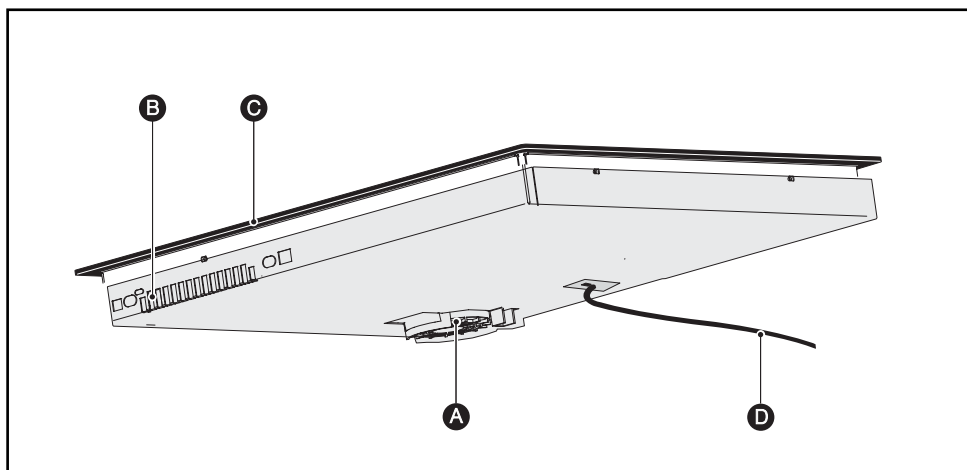


Ihr Gerät enthält zahlreiche recyclingfähige Materialien. Es wurde deshalb mit diesem Zeichen versehen, um Sie darauf hinzuweisen, dass diese Geräte nach ihrem Gebrauch nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen.

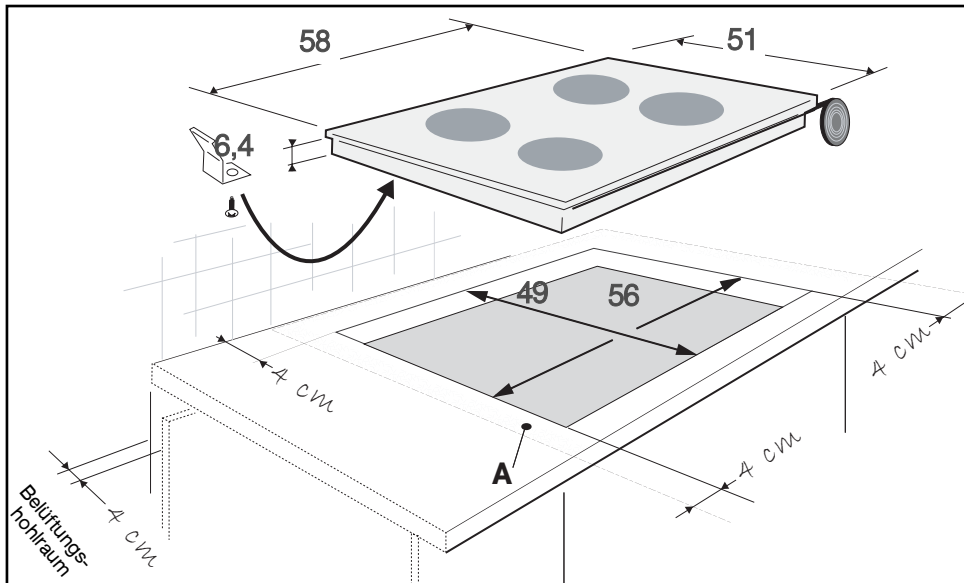
Das von Ihrem Hersteller in die Wege geleitete Recycling kann somit in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte unter optimalen Bedingungen erfolgen. Ihre Gemeindebehörden oder Ihr Händler informieren Sie gerne über die zu Ihrem Wohnort am nächsten liegenden Sammelstellen.

Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• **BESCHREIBUNG DES GERÄTS**



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

1 / EINBAU DES GERÄTS**DE**

- **WAHL DES AUFSTELLUNGORTES**

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

- **EINBAU**

Sich an die obige Skizze halten. Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche ruhenden Oberflächenkante kleben. Sie wird für die richtige Dichtheit mit der Arbeitsfläche sorgen. Die Clips am Kochfeld befestigen.

**Achtung**

Unbedingt darauf achten, daß die unter dem Kochfeld vorhandenen Lufteintritte immer unbehindert freiliegen.

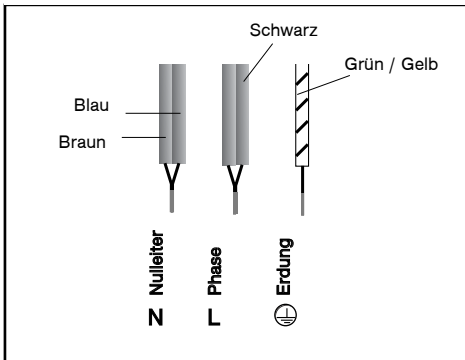
Das Induktionskochfeld benötigt bei allen Einbauarten eine gute Belüftung.

1 / EINBAU DES GERÄTS

• ANSCHLUSS

• Anschluß 220-240 V einphasig

Schmelzsicherung 32 Ampere.



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

Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Er verschwindet automatisch nach ca. 30 Sekunden oder beim ersten Drücken irgendeiner Taste der Tastatur. Diese Anzeige ist normal und dient ggfs. dem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes darf sie auf keinen Fall berücksichtigen.



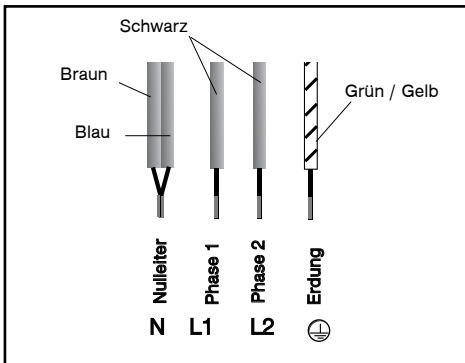
Achtung

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

• Anschluß 400 V 2N dreiphasig

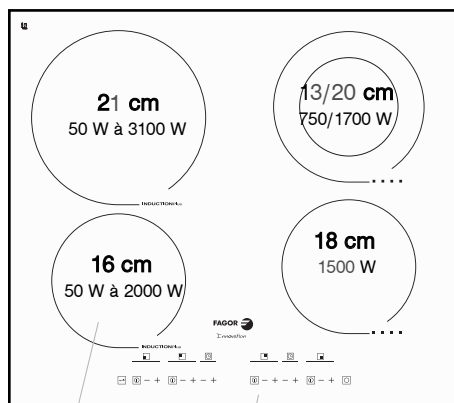
Schmelzsicherung 16 Ampere.

Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluß trennen.



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

• **BESCHREIBUNG DER OBERSEITE**



Kochzone

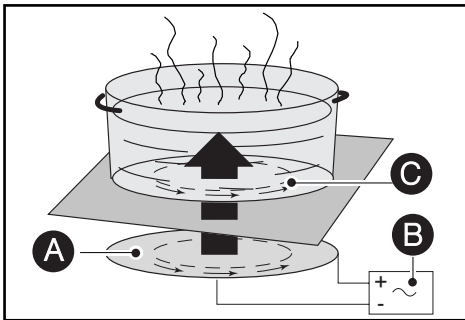
Bedienfeld

I-200

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONS-KOCHFELDER

• 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.

• Die Kochgeschirre

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 dicke und glattem Boden zu wählen. Die Hitze wird besser verteilt, und der Kochvorgang ist homogener.

• WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

Kochzone	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm

Ratschlag

Zur Verifizierung, ob das

Kochgeschirr geeignet ist:

Es auf eine Kochzone mit Heizleistung 4 stellen.

Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr verträglich.

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

KOCHGESCHIRRE FÜR GLASKE- RAMIK

• Die Kochgeschirre

Sie müssen für das Kochen mit Strom konzipiert sein.

Ihr Boden muss flach sein.

Am besten Kochgeschirre aus folgenden Werkstoffen benutzen:

- Edelstahl mit dickem Dreimetallboden oder "Sandwich".
- Aluminium: Mit dickem glattem Boden.
- Emaillierter Stahl

• Benutzung

Eine höhere Einstellung ist erforderlich bei:

- Grossen Mengen
- Kochvorgängen mit einem Kochgeschirr ohne Deckel
- Benutzung eines Kochtopfes aus Glas oder Keramik.

Eine niedrigere Einstellung ist erforderlich bei:

- Kochen von Speisen, die leicht anbrennen (mit niedriger Einstellung beginnen, sie kann bei Bedarf erhöht werden).
- Überlaufen (den Deckel abnehmen oder den Kochtopf entfernen, dann die Einstellung verringern).

• Energieeinsparung:

Zum Abschluss des Kochvorgangs auf die Position 0 stellen und dabei das Kochgeschirr stehen lassen, damit die angesammelte Hitze genutzt wird. (Damit wird Energie eingespart). Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunsten zu verringern.

• Automatische Einstellung der Kochzonen

Die Kochzonen stellen sich automatisch ein, sie leuchten auf und verlöschen, um die gewählte Leistung konstant zu halten. Somit bleibt die Temperatur homogen und dem Garen der Nahrungsmittel angepasst.

Die Häufigkeit der Einstellung ist je nach gewählter Leistung unterschiedlich.

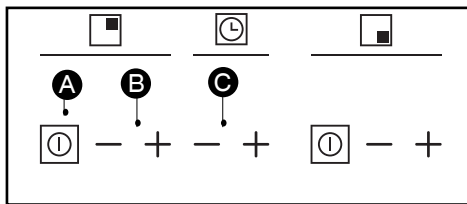


Ratschlag

Ein Kochgeschirr in angemessener Grösse benutzen. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss gleich oder grösser als die Siebdruckzone sein.

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• BESCHREIBUNG DER BEDIENORGANE • EINSTELLUNG DER SCHALTUHR



- A** An-/Aus-Taste
- B** Leistungstasten - +.
- C** Tasten der Schaltuhr

• INBETRIEBNAHME

Die An-/Aus-Taste der Zone drücken, die benutzt werden soll. Ein blinkendes **0** bedeutet, daß die Zone eingeschaltet ist. Dann kann die gewünschte Leistung gewählt werden. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet die Kochzone automatisch wieder ab.

• LEISTUNGSREGELUNG

Die Leistungstasten + oder - drücken.



Ratschlag

Bei den Induktionskochzonen führt die Benutzung einer Kochzone mit maximaler Leistung eine Selbstbeschränkung der anderen mit sich, was an den Leistungsanzeigen sichtbar ist.

• HAUPTABSCHALTUNG

Sie schaltet alle Kochzonen ab. Diese Taste einige Sekunden lang drücken: Die Pieptöne bestätigen den Vorgang.

• ZUSÄTZLICHE ZONE

Die Hauptzone auf maximale Leistung stellen. Ein weiterer Impuls auf + startet die zusätzliche Zone, ein Piepton und ein Punkt im Anzeiger bestätigen die Steuerung, und dann kann die erforderliche Leistung eingestellt werden. Zum Abschalten der zusätzlichen Kochzone auf Aus und dann auf An drücken, und die gewünschte Leistung einstellen.

Die Schaltuhr funktioniert, wenn die betroffene Kochzone in Betrieb ist.

Für die Einschaltung die Tasten der Schaltuhr - oder + drücken.

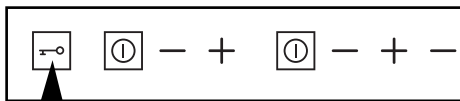
Zur Änderung der Schaltuhr - oder + drücken.

Für die manuelle Abschaltung der Schaltuhr bis zur Anzeige 0 drücken.

Am Ende des Kochvorgangs wird **0** angezeigt, und ein **Piepton** macht darauf aufmerksam. Für die Abschaltung dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der betroffenen Kochzone drücken.

Andernfalls schalten sie nach ca. 1 Minute ab.

• DIE „KINDERSICHERUNG“



Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Bedientasten im abgeschalteten Zustand sperrt (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben).

Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und läßt die Abschaltung einer sogar gesperrten Heizzone zu.

• Sperrung

Nach der spezifischen Taste für die Sperrung suchen.

Diese Taste drücken, der Leuchtanzeiger leuchtet auf.

Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige.

Diese Anzeige wird bei jeglicher Betätigung der Tasten reaktiviert.

• Freigabe

Die Sperrtaste solange drücken, bis die Sperranzeige verlöscht.



Wichtig

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

• BETRIEBSSICHERHEITEN DER INDUKTIONSZONEN

• Resthitze

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

Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.



Achtung

Hitze abstrahlende Induktionszonen nicht berühren, Verbrennungsgefahr.

• Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, paßt dieser Fühler automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit jegliche Gefahr der Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes.

• Sicherheit „kleine Objekte“

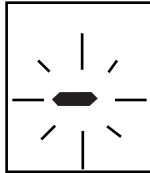
Ein allein auf das Kochfeld gelegtes kleines Objekt (eine Gabel, ein Löffel oder ein Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt. Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Leistung abgegeben.



Achtung

Mehrere kleine Objekte auf einer Kochzone können als ein Kochgeschirr erkannt werden. Die Leistungsanzeige ist feststehend: Es können eine Leistung abgegeben und diese Objekte erhitzt werden.

• Schutz bei überlaufenden Behältern



In einem der 3 nachstehenden Fälle kann die Abschaltung des Kochfeldes ausgelöst werden (mit Anzeige des nebenstehenden Symbols):

- Überlaufen bis zur Abdeckung der Bedientasten.
 - Feuchter Lappen auf den Tasten.
 - Metallobjekt auf den Bedientasten.
- Reinigen oder das Objekt entfernen und den Kochvorgang wieder aufnehmen.

BETRIEBSSICHERHEITEN DES KOCHFELDES

• Auto-Stop 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 im Werk festgelegten Zeitdauer abschaltet (siehe nachstehende Tabelle).

Eingestellte Leistung	Die Kochzone schaltet automatisch ab nach:
von 1...4	8 Stunden
von 5...7	2 Stunden
für 8...9	1 Stunde

Wenn diese Sicherheit ausgelöst wird, wird die Abschaltung der Kochzone mit der Anzeige „A“ in der Bedienzone signalisiert. Für deren Abschaltung braucht nur irgendeine Taste gedrückt zu werden.

3 / LAUFENDE PFLEGE DES GERÄTS

• DAS GERÄT ERHALTEN

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 Behältern auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Es vermeiden, Kochgeschirre auf den Rahmen oder die Zierleiste (je nach Modell) zu 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.

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

Das Aluminium würde schmelzen und das Kochgerät endgültig beschädigen.

Das Kochfeld darf zu keinerlei vorübergehender Aufbewahrung benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).

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

• DAS GERÄT PFLEGEN

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



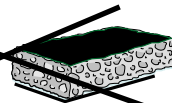
Creme



Haushaltsschwamm speziell für empfindliches Geschirr



Pulver




Scheuerschwamm



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

<i>FESTSTELLUNG:</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN?</i>
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts
Die Anlage schaltet ab. Es funktioniert nur eine Seite.	Der Anschluß des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe im Kapitel „Anschluß“
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Jede Kochzone eine halbe Stunde lang mit einem Kochtopf voller Wasser heizen lassen.

• Bei Inbetriebsetzung

<i>FESTSTELLUNG:</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN?</i>
Das Kochfeld funktioniert nicht, und die Leuchtanzeigen auf der Tastatur bleiben aus.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluß ist fehlerhaft.	Die Schmelzsicherungen und den elektrischen Abschalter untersuchen.
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 Information  wird angezeigt.	Das Kochfeld ist gesperrt	siehe im Kapitel Benutzung der Kindersicherung

• Während der Benutzung

<i>FESTSTELLUNG:</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS IST ZU TUN?</i>
Das Kochfeld hat den Betrieb eingestellt und gibt ca. alle 10 Sekunden einen „Piepton“ ab, und ein  oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen, oder ein Objekt behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder das Objekt entfernen, und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner  oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise sind erhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Nach der Inbetriebsetzung 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 Kochstelle mit 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Behältertypen. Dies ist auf den Übergang der Energie vom Kochfeld zum Behälter zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für den Behälter.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlung der Elektronik Normalbetrieb	Nichts

**Achtung**

Bei Bruch, Sprung oder Riß des glaskeramischen Glases, auch wenn er nur geringfügig ist, das Gerät sofort stromlos machen, um jegliche Gefahr eines Stromschlags auszuschließen. Sich an den Kundendienst wenden.

6 / KOCHTABELLE

• **INDUKTION**

		FRITTIEREN ZUM KOCHEN BRINGEN		KOCHEN/BRÄUNEN AUFKOCHEN KOCHEN MIT KLEINEN BLA- SEN		KOCHEN/SCHMOREN			WARM- HALTEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	BOUILLONS							●		
	DICKE SUPPEN								●	
FISCHGERICHTE	SUD				●					
	TIEFKÜHLKOST					●				
SOSSEN	DICK AUF MEHLBASIS						●			
	MIT BUTTER UND EIERN (BEARNAISE, HOLLÄNDISCHE)							●		
	ZUBEREITETE SOSSEN							●		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	CHICOREE, SPINAT					●				
	HÜLSENFRÜCHTE					●				
	SALZKARTOFFELN					●				
	BRATKARTOFFELN					●				
	RÖSTKARTOFFELN					●				
	AUFTAUEN VON GEMÜSE								●	
FLEISCH	DÜNNE FLEISCHSTÜCKE			●						
	STEAKS, GEBRATEN				●					
	GRILLGERICHTE (GRILL AUS GUSSEISEN)			●						
FRITURE	TIEFKÜHL-FRITES	●								
	FRISCHE POMMES-FRITES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	SCHNELLKOCHTOPF (AB DEM PFEIFEN)					●				
	KOMPOTTE					●				
	CREPES				●					
	EIER-MILCH-CREME					●				
	GESCHMOLZENE SCHOKOLADE								●	
	KONFITÜREN					●				
	MILCH					●				
	SPIEGELEIER					●				
	TEIGWAREN				●					
	KLEINE GLÄSCHEN FÜR BABYNAH- RUNG (WASSERBAD)								●	
	RAGOUTS			●						
	KREOLISCHER REIS				●					
	MILCHREIS								●	

• **GLASKERAMIK**

		FRITTIEREN ZUM KOCHEN BRINGEN		KOCHEN/BRÄUNEN AUFKOCHEN KOCHEN MIT KLEINEN BLA- SEN		KOCHEN/SCHMOREN			WARM- HALTEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	BOUILLONS						●			
	DICKE SUPPEN								●	
FISCHGERICHTE	SUD				●					
	TIEFKÜHLKOST					●				
SOSSEN	DICK AUF MEHLBASIS								●	
	MIT BUTTER UND EIERN (BEARNAISE, HOLLÄNDISCHE)									●
	ZUBEREITETE SOSSEN									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	CHICOREE, SPINAT						●			
	HÜLSENFRÜCHTE						●			
	SALZKARTOFFELN						●			
	BRATKARTOFFELN					●				
	RÖSTKARTOFFELN					●				
	AUFTAUEN VON GEMÜSE						●			
FLEISCH	DÜNNE FLEISCHSTÜCKE	●								
	STEAKS, GEBRATEN				●					
	GRILLGERICHTE (GRILL AUS GUSSEISEN)	●								
FRITURE	TIEFKÜHL-FRITES	●								
	FRISCHE POMMES-FRITES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	SCHNELLKOCHTOPF (AB DEM PFEIFEN)						●			
	KOMPOTTE								●	
	CREPES			●						
	EIER-MILCH-CREME									●
	GESCHMOLZENE SCHOKOLADE									●
	KONFITÜREN				●					
	MILCH						●			
	SPIEGELEIER				●					
	TEIGWAREN					●				
	KLEINE GLÄSCHEN FÜR BABYNAH- RUNG (WASSERBAD)									●
	RAGOUTS						●			
	KREOLISCHER REIS					●				
	MILCHREIS								●	

