

gebruiksaanwijzing

**inductie**kookplaat

mode d'emploi

**plaque** de cuisson induction

Bedienungsanleitung

**Induktion**kochfeld

instructions for use

**induction** hob

HI170G



**ATAG**

# Inhoud

Veilig gebruik van uw kookplaat.....	<b>3</b>
Veilige installatie van uw kookplaat.....	<b>5</b>
Kookpannen.....	<b>7</b>
Praktisch gebruik van uw kookplaat.....	<b>8</b>
Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat.....	<b>10</b>
Problemen en oplossingen.....	<b>11</b>
Bakgids.....	<b>12</b>

*In deze gebruikshandleiding geeft symbool*



*veiligheidsaanwijzingen.*



*Dit symbool geeft  
tips en praktische  
richtlijnen aan*

.....

Deze kookplaat is ontworpen voor gebruik door privé-personen in woningen.

Wij streven ononderbroken naar verbetering van onze producten en behouden ons dan ook het recht voor de technische, functionele en esthetische kenmerken van onze producten te wijzigen om ze aan de nieuwste technische evolutie aan te passen.

Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken en bakken van dranken en voedingsmiddelen. Deze producten bevatten geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

Wij raden u aan regelmatig te controleren de luchttoevoeropening onder uw kookplaat (zie hoofdstuk over de inbouw van de kookplaat) niet wordt belemmerd door voorwerpen (vaatdoek, papier, ...)

# Veilig gebruik van uw kookplaat

## Veiligheid KOOKPLAAT

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt de kookactiviteit automatisch onmiddellijk. U hoeft dan nog enkel op de STOP-toets te drukken om de kookzone definitief uit te schakelen.

## Veiligheid KOOKPANNEN

Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting (lege kookpan...) te vermijden.

## Veiligheid METALEN VOORWERPEN

Een klein voorwerp zoals, een vork, een lepel of een ring dat **alleen** op de kookplaat ligt, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

## Indicator voor de overblijvende warmte

Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven.



Zolang de kookzone te warm blijft, zal er een "H" op de display blijven staan.

**Raak de kookzone niet aan!**

## Automatische stop

Automatic-stop is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat.

Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten :

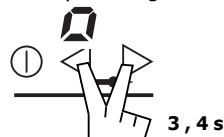
Vermogen	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na :
tussen 1...4	8 uur
tussen 5...7	2 uur
tussen 8...9	1 uur

Bij het automatische uitschakelen van een kookzone verschijnt voor de betreffende kookzone op de display en hoort u ongeveer 2 minuten lang een biepton. **A** blijft op de display staan tot op het moment dat u op om het even welke toets van de betreffende kookzone drukt. U hoort dan een dubbele biepton.

## Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging die uw kookplaat vergrendelt.

### Vergrendelen



De bedieningstoetsen kunnen worden vergrendeld :

- wanneer de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op een reiniging),
- tijdens een bereiding (de bereiding gaat dan gewoon door en de op de display weergegeven instellingen worden niet gewijzigd).

Bij een vergrendelde kookplaat is het evenwel om veiligheidsredenen nog altijd mogelijk om de UIT-toets in te drukken om de kookplaat uit te schakelen.

Na enkele seconden verdwijnt de sleutelindicator van de display. Met een druk op om het even welke toets verschijnt opnieuw de **0** op de display.

### Ontgrendelen

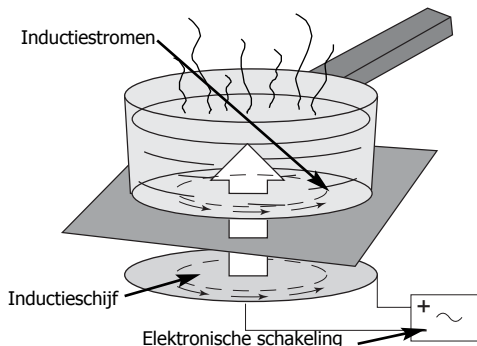


## Veilig gebruik van uw kookplaat

### Principe van inductie

Zodra u een inductiekookzone aanzet en een vermogen instelt, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die de bodem van de kookpan onmiddellijk verwarmen. De bodem geeft de warmte door aan het gerecht in de kookpan.

Op die manier wordt **energieverlies** tussen de kookplaat en het te bereiden gerecht **nagenoeg volledig vermeden**.



### Belangrijke opmerking voor personen met pacemakers en actieve onderhuidse implantaten :

De werking van de kookplaat voldoet aan de geldende normen betreffende elektromagnetische storingen.

Uw inductiekookplaat voldoet zo volledig aan de wettelijke bepalingen (richtlijnen 89/336/EEG). De werking van de kookplaat heeft geen storende invloed op de werking van andere elektrische apparaten indien ook deze aan dezelfde bepalingen voldoen.

Uw inductiekookplaat produceert magnetische velden in de nabijheid van de kookplaat.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden dient de pacemaker te voldoen aan de geldende bepalingen met betrekking tot pacemakers.

Wij kunnen u enkel garanderen dat onze kookplaat aan de geldende normen voldoet. Wat de technische specificatie van de pacemaker of mogelijke storingen tussen de pacemaker en onze kookplaat betreft, raden wij u aan informatie in te winnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelende arts.



*Indien u een barstje op de glasplaat vaststelt, schakelt u via de zekeringen of de beveiligingsschakelaar meteen de elektrische stroomtoevoer naar de kookplaat uit om elektrische schokken te vermijden.*

*Contacteer vervolgens de servicedienst*

**Gebruik de kookplaat pas opnieuw na de installatie van een nieuwe glasplaat.**

*De kookplaat mag niet dienen als "opslagplaats" voor eender welk voorwerp.*

*Let er op dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat, dat op een vlak bij de kookplaat gelegen stopcontact is aangesloten, de kookzones niet kan raken.*

*Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. Plaats in aluminiumfolie verpakte producten of diepvriesproducten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat. Aluminium smelt en brengt de kookplaat onherstelbare schade toe.*

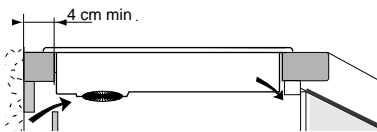
*Indien uw oven zich onder uw kookplaat bevindt (zie inbouw mogelijkheden), is het omwille van de thermische veiligheidsomstandigheden onmogelijk gelijktijdig de kookplaat en de oven in pyrolysestand te gebruiken.*

# Veilige installatie van uw kookplaat

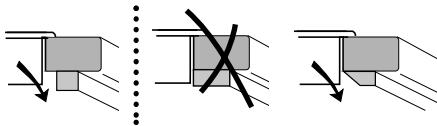
Let erop dat de luchttoevoer langs de ventilatorroosters aan de onderzijde van de kookplaat niet wordt gehinderd.

Zorg altijd voor een goede verluchting van uw kookplaat.

## Bovenop een meubel met een deur of met een lade



Lege ruimte



Opgelet : zorg ervoor dat de dwarsregel de luchtdoorvoer niet hindert.

Schaaf of zaag de dwarsregel desnoods schuin af.

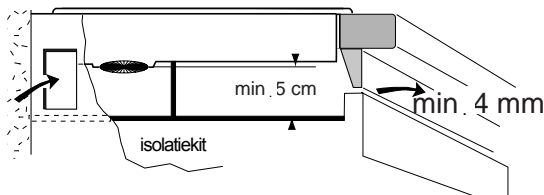
Indien het werkblad meer dan 40 mm dik is, dient u tussen de voorzijde van de inductieplaat en het werkblad genoeg ventilatieruimte te voorzien (5-10 mm).

## **Het apparaat onder uw kookplaat wordt te heet :**

De inductiekookplaat is voorzien van veiligheidsvoorzieningen, met name veiligheidsvoorzieningen tegen oververhitting, die een te hoge temperatuur detecteren. Op de display verschijnt dan een **serie streepjes** of het symbool **F7**.

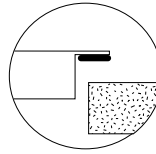
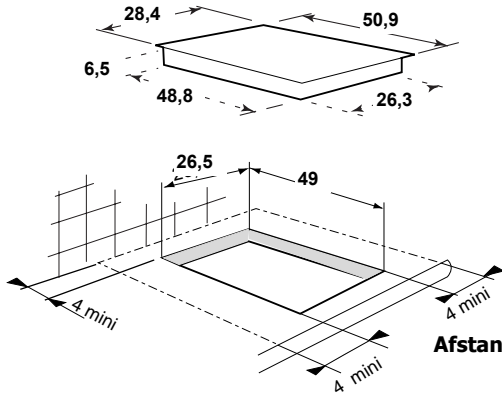
Wij raden u in dit geval aan om aan de zijkant van uw meubel een opening te maken en/of een isolatiekit voor ovens te installeren om de gevolgen van oververhitting van het apparaat onder de kookplaat te beperken.

Opening aan de zijkant van het meubel  
bv. 8 cm x 5 cm

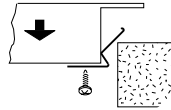


Indien u de hierboven beschreven maatregelen met betrekking tot de ventilatie naleeft, kan u uw kookplaat boven om het even welk elektrisch huishoudtoestel installeren.

## Raadgevingen voor het inbouwen



Een soldeerverbinding garandeert de waterdichtheid met het werkvlak.  
- Deze soldeerverbinding wordt onder uw plaat gekleefd. Voeg de plaat direct in de uitsnijding in.  
- Deze soldeerverbinding wordt in een zakje geleverd. Kleef deze onder de kookplaat.



Bevestig de klemmen op de kookplaat.

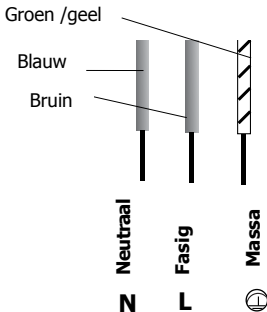
Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd makkelijk bereikbaar blijft.

## Aansluiting

Deze kookplaten dienen via een stopcontact (overeenkomstig de EEG-publicatie 83) of een omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van minstens 3 mm te worden aangesloten op het elektriciteitsnet.

Bij een beschadigde voedingskabel of indien u de kabel wenst te vervangen, dient u voor de vervanging uitsluitend een beroep te doen op de nazorgdienst die beschikt over daartoe benodigd speciaal gereedschap.

Wanneer uw plaat onder spanning wordt gebracht, of na een langdurige stroomonderbreking, kan een codering op de display van het bedieningspaneel verschijnen. Deze verdwijnt automatisch na ongeveer 30 seconden, of na het drukken op eender welke toets van het paneel. Deze boodschap op de display is normaal en in het geval deze zich voordoet, bestemd voor uw naverkoopdienst.



**- 220 -240V eenfasig**  
**Gebruik zekeringen van 16A voor uw installatie**

# Kookpannen

## Uw inductiekookplaat kan de meeste kookpantypes herkennen.

**Kookpantest** : plaats de kookpan op een kookzone die u op stand 4 instelt. **Indien de display niet knippert**, is uw kookpan geschikt. **Indien de display knippert**, is uw kookpan niet geschikt voor inductiekoken.

U kan ook een magneet gebruiken. Als de magneet aan de kookpan blijft "kleven", is de kookpan geschikt voor de inductiekookzones.

## Overzicht van geschikte kookpannen voor inductiekoken :

- kookpannen van geëmailleerd staal met of zonder anti-aanbaklaag.
- Gietijzeren kookpannen met of zonder geëmailleerde bodem.

Met een kookpan met geëmailleerde bodem vermijdt u krassen op de glasplaat van uw kookplaat.

- roestvrij stalen kookpannen geschikt voor inductie.

De meeste roestvrij stalen kookpannen zijn geschikt voor inductiekoken indien ze de kookpantest doorstaan (kookpannen, braadpannen, frituurpannen...)

- aluminiumpannen met een speciale bodem. Kookpannen met een niet perfect vlakke bodem zijn ook geschikt, maar let erop dat ze niet teveel vervormd zijn.

Gebruik bij voorkeur kookpannen met het logo **class INDUCTION** op de bodem of de verpakking om een perfecte kookprestatie bij een werking van de kookplaat in normale omstandigheden te garanderen.

Om u bij uw keuze van kookpannen te helpen, bieden wij u als bijlage een lijst met geschikt kookgerief voor de kookplaat aan.

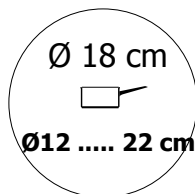
### • OPMERKING

Glazen, keramische en aardene kookpannen, aluminiumpannen (zonder speciale bodem), koperen kookpannen en bepaalde kookpannen van niet magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken. De display zal knipperen om u hierop te wijzen.

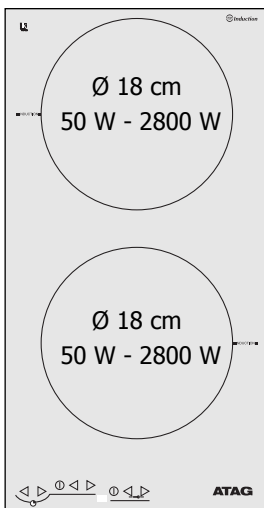
Kies kookpannen met een dikke effen bodem. Dit type van kookpannen garandeert een gelijkmatig kookproces (betere verspreiding van de warmte).

## Kies de ideale kookzone voor uw kookpan (volgens model)

Geschikt voor alle kookpannen

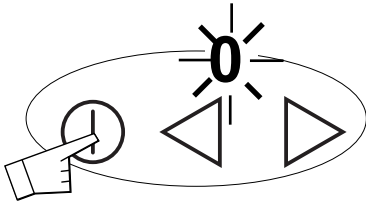


# Praktisch gebruik van uw kookplaat





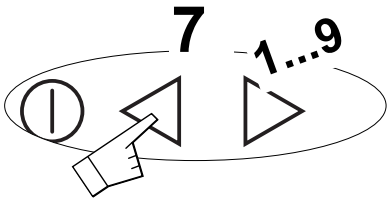
## In- en uitschakelen



Een symbool **0** op de display geeft aan dat de kookzone is ingeschakeld.

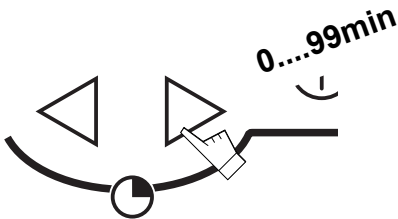
U kan nu het gewenste kookvermogen instellen. Indien u geen kookvermogen ingeeft, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

## Instellen van vermogen



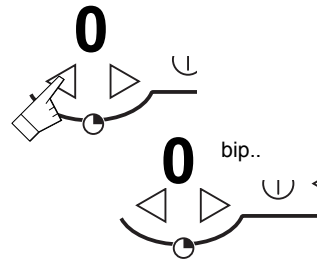
⚠ Indien u één van de inductiekookzones in de maximale kookstand zet, wordt het vermogen van de andere inductiekookzone automatisch verminderd (dit wordt aangegeven op de display).

## Instellen van de schakelklok



De schakelklok werkt enkel indien de kookzone waarvoor u de klok wil instellen, ook is ingeschakeld. U kan de kookduur op elk moment tijdens de bereiding wijzigen.

## manueel stoppen



## automatisch stoppen

Om de biepton te stoppen, drukt u op om het even welke bedieningstoets van de betreffende kookzone. Indien u dit vergeet, zal de biepton na ongeveer 1 minuut automatisch stoppen.

# Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat

- **Vermijd bruuske bewegingen** van de kookpan op de kookplaat.

De glasplaat is weliswaar zeer bestendig maar niet onbreekbaar.

- **Vermijd kookpannen over de kookplaat te schuiven.** Na verloop van tijd kan dit de bedrukking van de vitrokeramische plaat beschadigen.

Plaats geen kookpannen op de rand van de kookplaat of de sierstrip.

- **Gebruik geen kookpannen met een te groffe of oneffen bodem.**

Deze kookpannen kunnen stofdeeltjes meevoeren en vlekken of krassen op de kookplaat veroorzaken.

- **Plaats de kookpan altijd precies in het midden** van de kookzone.

- **Laat nooit een lege kookpan** op een kookzone staan.

**Esthetische fouten die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie op dit apparaat.**

- **Plaats geen metalen keukengerei, bestek, messen of metalen voorwerpen op de kookplaat.** Deze voorwerpen kunnen heet worden indien ze te dicht bij een kookzone in werking staan.

- **Berg nooit ONDERHOUDSPRODUKTEN of ONTVLAMBARE PRODUKTEN** op in het meubel onder de kookplaat.

- **Warm nooit gesloten conservenblikjes op,** om ontploffen van het blikje te vermijden (dit geldt voor alle kookwijzen).

- **Zet de kookzone bij een voorverwarming nooit in de maximale stand** indien u een kookpan met een antikleef-binnenlaag (teflonpan) zonder of met weinig vetstof gebruikt..

**Gebruik de maximale stand enkel voor koken en frituren.**



Uw kookplaat kan makkelijk worden schoongemaakt. Hieronder volgen enkele praktische tips :

TYPES VLEKKEN	REINIGINGSMETHODE	BENODIGDHEDEN
Lichte vlekken	De vlekken goed doorweken met warm water, vervolgens afvegen.	sanitairsponsje
Ingebakken vlekken	De vlekken goed doorweken met warm water. Gebruik een speciaal glaskrabbertje om het ergste vuil te verwijderen. Verwijder het resterend vuil met de schuurzijde van een sanitairsponsje en veeg vervolgens de kookplaat af.	Sanitaire sponzen met een speciale schrapper voor glas.
Kringen en kalkaanslag	- Breng warme witte alcoholazijn op de vlekken aan. Laat de azijn inwerken en veeg de vlekken met een zachte doek af.	Gebruik een in de handel verkrijgbare azijn. Speciale pasta voor vitrokeramisch glas
Aankorstringen van overgekookte suiker, aluminium of gesmolten plastic	- Giet een speciaal product voor vitrokeramische glasplaten op de vlekken, bij voorkeur met silicone (voor een beschermend effect).	Speciaal middel voor vitrokeramisch glas







































































# Problemen en oplossingen

**U twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat... .. dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten.**

PROBLEEM...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Bij het in werking stellen verschijnt een display	Normale werking	NIETS : zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting"
Bij het aanzetten slaat uw installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de aansluiting.
Bi het aanzetten werkt slechts één zijde van de kookplaat.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de elektronische schakeling.	Dit is normaal.
De bovenzijde van de kookplaat is konstant	De elektronica staat onder spanning zoals een ander elektronisch toestel (TV, transformator...).	Dit is normaal.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door een defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische veiligheidsschakelaar.
De kookplaat <b>stopt plots tijdens de werking</b> . U hoort om de 10 seconden een biepton en op de display verschijnt symbool  ,of F7 .	- De tijd van de schakelklok is voorbij- Er is iets overgekookt of een voorwerp hindert het bedieningspaneel	Druk op eender welke toets en de biepton stopt. Reinig of verwijder het voorwerp en begin opnieuw te koken.
Een reeks kleine  ,of F7 sverschijnt	De elektronische circuits zijn warm geworden	Zie <b>inbouwen van uw kookplaat</b>
De kookplaat werkt niet, de schakelklok toont een andere boodschap.	Het elektronisch circuit werkt slecht.	U moet zich wenden tot de naverkoopdienst.
Nadat u een kookzone in werking heeft gesteld, blijven de displays van het bedieningspaneel knipperen.	De kookpan die u gebruikt is niet geschikt voor koken met inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm (10 cm voor fornuis 160)	<b>Zie hoofdstuk "Kookgerei".</b>
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Deze trilling wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde types van kookpannen. Dit is niet gevaarlijk voor de kookplaat.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een geur af.	Normaal voor een nieuw apparaat.	<b>Laat elke kookzone 30 minuten met een volledig met water gevulde kookpan werken.</b>
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de warmteverspreiding.	Dit is normaal.

**Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de vitrokeramische glasplaat vaststelt, trekt u meteen de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en contacteert u de service-dienst.**

BEREIDINGEN	STERK BAKKEN /KOKEN		GAAR KOKEN/BRUIN BAKKEN		GAAR KOKEN		WARM		
	AN DE KOOK BRENGEN		WEER AAN DE KOOK BRENGEN		/STOVENGAAR		HOUDEN		
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOEPEN	 BOUILLONS								
	 Dikke soepen								
VISSEN	 COURT-BOUILLON								
	 Diepvriesvis								
SAUZEN	 Dikke sauzen op basis van bloem								
	 Sauzen met boter en eieren (Bearnaise, Hollandaise)								
GROENTEN	 Witloof, spinazie								
	 Droge groenten								
	 Aardappelen in water								
	 Gebakken aardappelen								
	 Gebakken aardappelen								
 Ontdooien van groenten									
VLEES	 Dun vlees								
	 Gebakken steak								
	 Grillade (gietruizen braadpan)								
FRITUREN	 Diepvriesfritten								
	 Verse fritten								
VARIA	 Snelkoker								
	 Vruchtenmoes								
	 Pannekoeken								
	 Creme anglaise								
	 Gesmolten chocolade								
	 Confituur								
	 Melk								
	 Spiegeleieren								
	 Pasta								
	 Kleine babypotjes (bain-marie)								
 Ragouts									
 Kreoolse rijst									
 Rustpap									

Gebruik de maximale temperaturen enkel voor frituren en snel aan de kook brengen.



zacht koken  
doorkoken



koken of bakken  
koken met deksel



kooktemperatuur bij het begin van  
de bereiding

# sommaire

Votre table en toute sécurité.....	<b>14</b>
Installez votre table en toute sécurité.....	<b>16</b>
Casseroleries.....	<b>18</b>
Utilisez votre table en toute simplicité.....	<b>19</b>
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	<b>21</b>
Petites pannes et remèdes.....	<b>22</b>
Guide de cuisson.....	<b>23</b>

*tout au long de la notice,*



*vous signale les  
consignes de sécurité,*



*vous signale les  
conseils et les astuces*

.....

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

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.

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

Nous vous invitons à vérifier périodiquement qu'il n'y ait pas d'objets (torchon, papier, ...) qui risquent d'obstruer l'entrée d'air située sous votre table (voir encastrement).

# Votre table en toute sécurité

## Sécurité TABLE

● Un capteur surveille en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table en sera diminuée automatiquement.

● Le retrait du récipient de la table suffit à stopper instantanément la puissance sur votre table. Il vous restera à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson

## Sécurité CASSEROLE

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, ainsi aucun risque de surchauffe (casserole vide...).

## Sécurité OBJET METALLIQUE

Un objet de petites dimensions comme : une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé **seul** sur la table, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

**Évitez alors de toucher les zones concernées**



## Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de
comprise entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
entre 8...9	1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

## Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille l'utilisation de votre table



Les commandes peuvent être verrouillées :

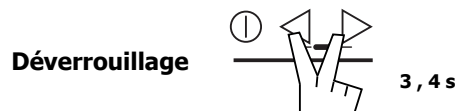
- soit à l'arrêt (nettoyage)

- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois en position verrouillée, pour des raisons de sécurité, la touche "arrêt" est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

**Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation**

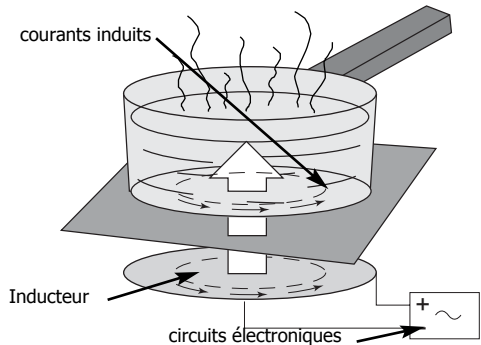
La clef lumineuse s'éteint au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches réactive l'affichage du **0** lumineux.



### Principe de l'induction

A la mise en marche, dès qu'une puissance est sélectionnée, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond du récipient qui cède cette chaleur aux aliments.

Ainsi, la cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** entre la table et les aliments.



### A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

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 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 la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



**Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'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.**

**La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

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

**Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.**

**L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.**

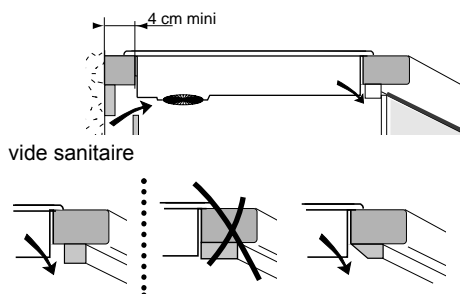
**Si votre four est situé sous votre table de cuisson (voir possibilités d'encastrement) les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.**

# Installez votre table en toute sécurité

Veillez impérativement à ce que les grilles des ventilateurs situées sous votre table restent toujours bien dégagées.

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

## Au dessus d'un meuble avec porte ou tiroir

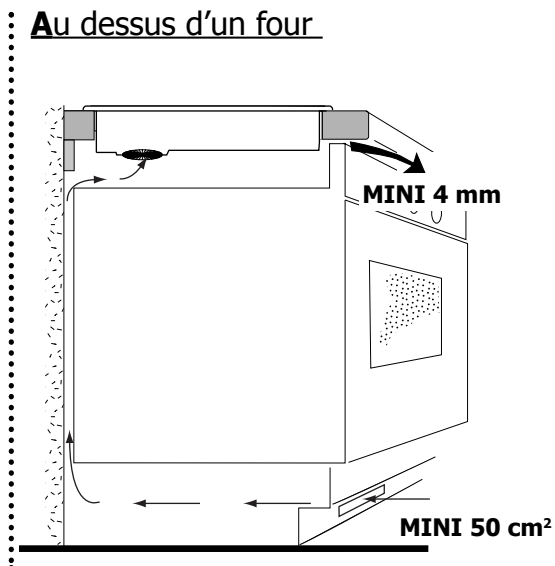


S'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage de l'air.

Au besoin, pratiquez un biseau.

Si l'épaisseur du plan de travail est supérieure à 40 mm, assurez-vous qu'un espace de ventilation suffisant (5-10 mm) soit prévu entre la partie avant de la table à induction et le plan de travail.

## Au dessus d'un four

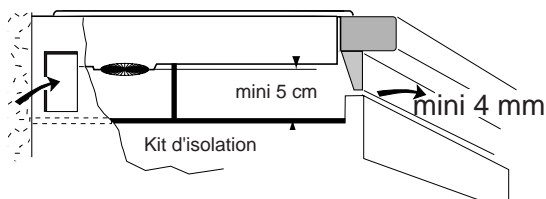


## **Si l'appareil situé sous votre table génère une surchauffe :**

la table à induction est équipée de sécurités, notamment anti-surchauffe, qui détectera une température élevée : une **série de petits traits** ou un **F7** s'afficheront sur le clavier.

Dans ce cas nous vous recommandons de pratiquer une ouverture sur le côté de votre meuble et / ou d'installer le kit d'isolation four afin de limiter les effets de surchauffe de l'appareil installé au dessous .

ouverture sur le côté du meuble  
ex. 8 cm x 5 cm

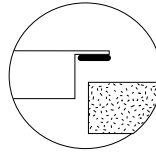
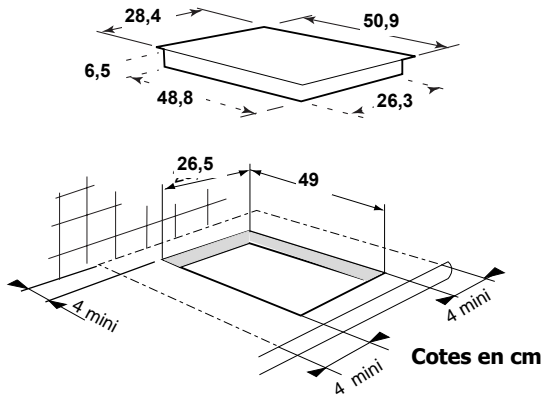


En respectant les conditions de ventilation décrites ci-dessus, votre table peut être installée au-dessus de tout appareil électroménager.



# Installez votre table en toute sécurité

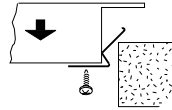
## Encastrement



Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

-Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.

-Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .



Fixez les clips sur la table

L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible

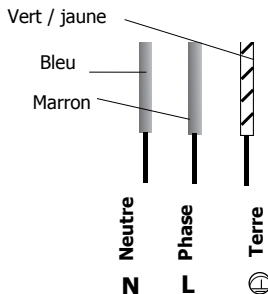
## Branchement

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

A 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.

**- 220-240 V monophasé**  
**fusible : 16 ampères**



# Casserolerie

**Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.**

**Test récipient** : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

**Les récipients compatible induction sont :**

- récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.


Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient. (casseroles, faitout, poêle, friteuse..)

- récipients en aluminium à fond spécial. Les récipients dont le fond n'est pas plan

peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

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

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

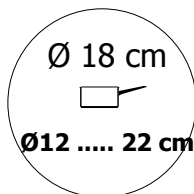
• **NOTA**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial) ou en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction, l'afficheur clignotera pour vous le signaler.

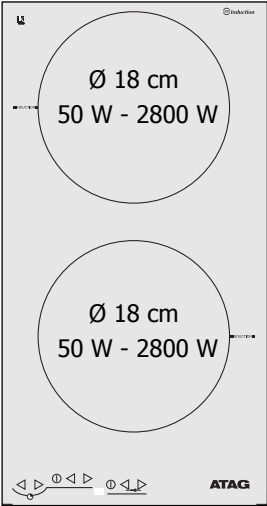
Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie) .

**Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modèle)**

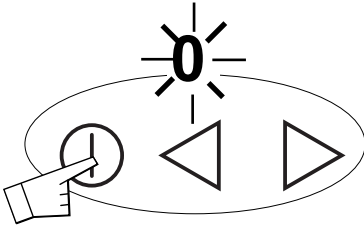
multi services



# Utilisez votre table en toute simplicité



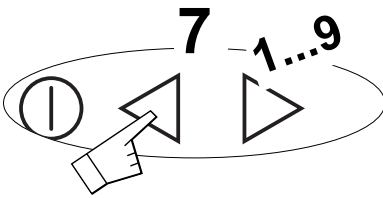
## Mise en marche Arrêt



Un **0** clignotant signale que la zone concernée est allumée.

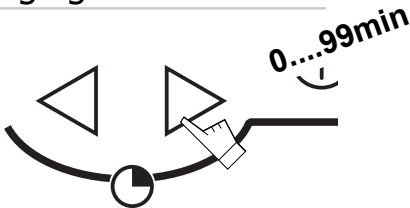
Vous pouvez alors choisir la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

## Réglage de puissance



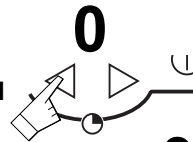
⚠ L'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

## Réglage de minuterie

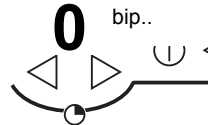


Fonctionne quand la zone de cuisson concernée est en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

arrêt manuel



arrêt automatique



Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1mn environ.

# Comment préserver et entretenir votre table

● **Eviter les chocs** avec les récipients:

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

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

**Ne pas mettre** de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur

● **Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés:**

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

● **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

● **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

**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 pas laisser des ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

● **Ne pas ranger** dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.

● **Ne pas chauffer une boîte de conserve fermée**, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

● **Ne pas préchauffer** sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

**La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.**



Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	- Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux.	- Utiliser un produit du commerce. Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



# Petites pannes et remèdes

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ..... ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants**

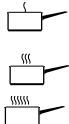
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>A la mise en service</b> un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	<b>RIEN</b> : voir chapitre <b>remarques raccordement.</b>
<b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
<b>A la mise en service</b> un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal
<b>La table ne fonctionne pas.</b> 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 s'est arrêtée de fonctionner <b>en cours d'utilisation</b> et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  , ou <b>F7</b> 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 <b>F7</b> s'affichent	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir <b>encastrement de votre table</b>
<b>La table ne fonctionne pas</b> , un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10cm sur foyer 160)	<b>Voir casserolierie</b>
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient	A forte puissance ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table
La table dégage une odeur lors des premières cuissons	Appareil neuf	<b>Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau</b>
Votre table émet un léger clic clac.	Il est produit par la répartition de puissance .	<b>RIEN</b> c'est normal

**En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère de la plaque vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.**

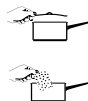
# Guide de cuisson

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

les puissances maximale sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.



cuisson douce  
cuisson vive  
bouillir ou frire



bouillir avec couvercle  
mettre les aliments

# Inhalt

Die Sicherheit Ihres Kochfeldes.....	<b>25</b>
Sicherer Einbau des Kochfelds.....	<b>27</b>
Kochgefäße.....	<b>29</b>
Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes.....	<b>30</b>
Pflege und Wartung des Kochfelds.....	<b>32</b>
Behebung kleiner Probleme.....	<b>33</b>
Gartabelle.....	<b>34</b>

*In der Gebrauchsanweisung geben Ihnen die Zeichen,*



*Sicherheitshinweise  
und,*



*Ratschläge und Tips.*

.....

Das Kochfeld wurde für den privaten Gebrauch in Wohnräumen ausgelegt.

IM Bemühen um ständige Verbesserung unserer Erzeugnisse behalten wir uns vor, jederzeit technische, funktionspezifische und ästhetische Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklung an ihnen vorzunehmen.

Ihr Kochfeld ist ausschließlich für die Zubereitung von Getränken und Speisen bestimmt und enthält keine Asbest-Bestandteile.

Bitte kontrollieren Sie regelmäßig, dass keine Gegenstände (Geschirrhandtücher, Papier, ...) vor dem Kochfeld herunterhängen, da diese die Lufteintritte, die sich unter Ihrem Kochfeld befinden, behindern können (siehe Kapitel zum Einbau).



# Die Sicherheit Ihres Kochfeldes

## Sicherheit des Kochfelds

- Ein Meßfühler kontrolliert permanent die Temperatur Ihres Kochfeldes. Falls die Temperatur zu hoch ansteigt, wird die von dem Kochfeld abgegebene Leistung automatisch verringert.
- Das Entfernen des Kochgefäß aus dem Kochfeld (Induktionszone) genügt, um die Stromversorgung der Kochzone sofort abzuschalten. Zum endgültigen Abschalten der Kochzone die Taste "Aus" drücken.

## SICHERHEIT DES KOCHGESCHIRRS

Jede Kochzone ist mit einem Meßfühler ausgestattet, der die Temperatur des Kochgeschirrbodens permanent kontrolliert, so dass es zu keinem Überheizrisko kommt (leeres Kochgeschirr, ...).

## WENN SICH KLEINE METALLISCHE GEGENSTÄNDE AUF DEM KOCHFELD BEFINDEN

Ein kleiner metallischer Gegenstand, wie zum Beispiel eine Gabel, ein Löffel oder ein Fingerring, etc., der sich alleine auf dem Kochfeld befindet, wird nicht als Kochgeschirr erkannt. Die Anzeige blinkt und die Kochzone schaltet sich nicht ein.

## Restwärmeanzeige

Nach intensiver Benutzung bleibt die Kochzone noch einige Zeit lang heiß.



In dieser Zeit leuchtet ein "H" auf.

**In dieser Zeit die Kochzone nicht berühren.**

## Automatisches Abschalten

Die Funktion AS (Automatic Stop) ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds.

Sie bewirkt das automatische Abschalten des Kochfelds, wenn dies vom Benutzer vergessen wurde je nach eingestellter Leistung wie folgt:

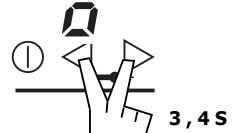
Eingestellte Leistung	Automatisches Abschalten nach ...
zwischen 1 und 4	8 Stunden
zwischen 5 und 7	2 Stunden
zwischen 8 und 9	1 Stunde

Auf der Anzeige für die betreffende Kochzone erscheint **AS** und ca. 2 Minuten lang ertönt ein akustisches Signal. Die Anzeige **AS** bleibt eingeschaltet, bis sie durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Kochfeld quittiert wird. Das Quittieren wird mit einem doppelten Piepton bestätigt.

## Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der es im abgeschalteten Zustand verriegelt werden kann.

### Verriegeln



Die Bedientasten können verriegelt werden. Dies kann - in abgeschaltetem Zustand erfolgen (z.B. zum Reinigen)

- oder im eingeschalteten Zustand erfolgen (z.B. zum Beibehalten der eingestellten bzw. angezeigten Werte). Aus Sicherheitsgründen hat die Aus-Taste immer Vorrang vor der Verriegelung, d.h. das Abschalten der Kochzone kann auch in verriegeltem Zustand erfolgen..

**Vor der nächsten Benutzung nicht vergessen, die Verriegelung aufzuheben.**

Das leuchtende Schlüsselsymbol erlischt nach einigen Sekunden. Beim Drücken auf die Tasten wird die **0** angezeigt.

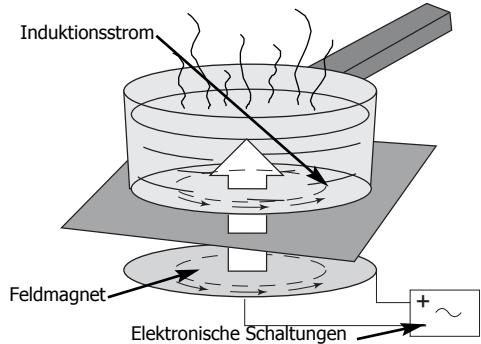
### Entriegeln



### Induktionsprinzip

Beim Einschalten, sobald die gewünschte Leistung eingestellt ist, die elektronischen Schaltungen erzeugen Induktionsstrom, der augenblicklich den Boden des Kochgefäßes\* erhitzt, welcher seinerseits die Hitze auf das Kochgut überträgt.

Auf diese Weise erfolgt das Garen praktisch ohne Energieverlust zwischen Kochfeld und Kochgut.



### Für Träger von Herzschrittmachern :

Der Betrieb Ihres Kochfeldes entspricht den geltenden Normen bezüglich elektromagnetischer Störungen.

Ihr Induktionskochfeld ist konform den gültigen Vorschriften (Richtlinien 89/336/EWG). Es beeinflusst die Funktionsweise anderer elektrischer Geräte nicht, wenn diese vorschriftsmäßig verwendet werden

Ihr Induktionskochfeld erzeugt Magnetfelder in ihrer unmittelbaren Nähe.

Damit es zu keinen Interferenzen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher kommt, muß letzterer in Übereinstimmung mit der für ihn geltenden Vorschrift sein.

Wir können hierzu lediglich die Konformität unseres eigenen Produkts garantieren. Was die Konformität des Herzschrittmachers oder eventuelle Unverträglichkeiten anbelangt, können Sie sich beim jeweiligen Hersteller oder bei Ihrem Arzt informieren.



**Sollte ein Riß in der Glasoberfläche auftreten, schalten Sie Ihr Gerät umgehend von der Stromzufuhr ab.**

*Nehmen Sie hierzu die Sicherungen heraus oder betätigen Sie den Unterbrecher*

**Benutzen Sie Ihr Kochfeld so lange nicht, bis die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.**

**Das Kochfeld sollte nicht als Ablage für Gegenstände verwendet werden.**

**Sicherstellen, dass das Stromversorgungskabel eines in der Nähe des Kochfelds angeschlossenen Elektrogeräts nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.**

**Verwenden Sie zum Garen nie Aluminiumfolien und stellen Sie nie in Aluminium eingewickelte Produkte oder in Aluminiumschalen eingefrorene Gerichte direkt auf Ihr Kochfeld.**

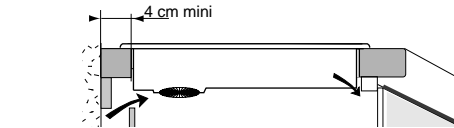
**Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät nachhaltig beschädigen.**

**Ist Ihr Backofen unter Ihrem Kochfeld eingebaut (siehe Einbaumöglichkeiten), so ist die gleichzeitig Benutzung Ihres Kochfeldes und des Backofens im Pyrolysebetrieb aufgrund der Wärmesicherheitsvorschriften untersagt.**

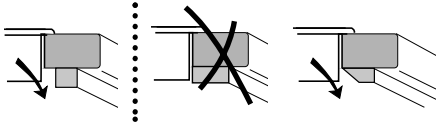
# Sicherer Einbau des Kochfelds

Unbedingt darauf achten, dass die Belüftungsgitter unter dem Kochfeld immer frei sind. Bei jeder beliebigen Einbauart muss das Kochfeld stets gut belüftet sein.

## Über einem Möbelelement mit Tür oder mit Schublade



Luftraum



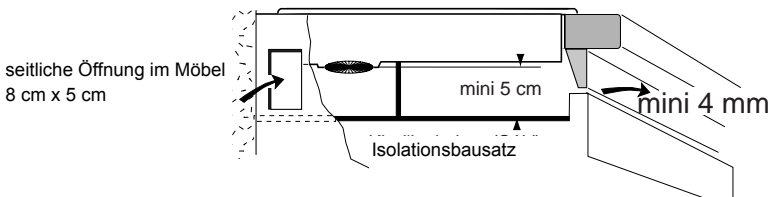
Darauf achten, dass die Luftzufuhr nicht durch die Querstrebe des Möbels versperrt wird. Notfalls einen Schrägschnitt anbringen.

Wenn die Dicke der Arbeitsplatte 40 cm überschreitet, sich vergewissern, dass zwischen dem vorderen Teil der Induktionsplatte und der Arbeitsplatte ein ausreichender Abstand für die Belüftung (5-10 mm) eingeplant wurde.

## **Wenn das Gerät unter dem Kochfeld starke Hitze erzeugt :**

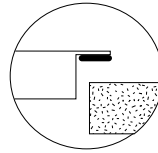
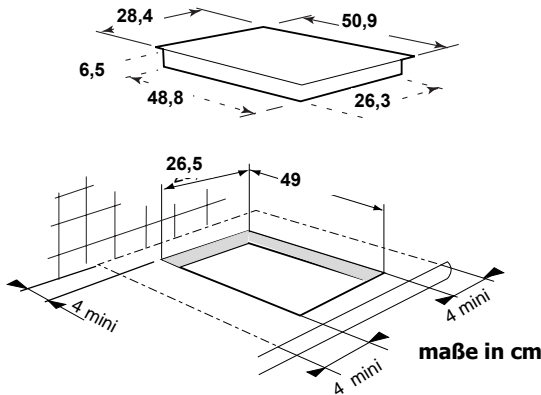
Das Kochfeld besitzt verschiedene Sicherheitsfunktionen und insbesondere einen Überhitzungsschutz. Wenn dieser ausgelöst wird, erscheint auf der Tastatur eine Reihe kleiner Striche oder ein **F7**.

Kommt es häufig zu einem solchen Überhitzen, so empfiehlt es sich, eine seitliche Öffnung im Möbel anzubringen oder den Wärmedämmsatz einzubauen.

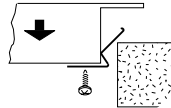


Unter Beachtung der obengenannten Anweisungen kann das Kochfeld über jedem beliebigen Haushaltsgerät eingebaut werden.

## Einbauratschläge



Ein Dichtungsstreifen garantiert die Abdichtung Ihrer Arbeitsplatte.  
-Diese Dichtung wird unter Ihr Kochfeld geklebt. Legen Sie das Kochfeld direkt in die Aussparung ein.  
-Diese Dichtung ist im Beutel mitgeliefert. Kleben Sie sie unter das Kochfeld.



Die Clips am Einsatz des Kochfelds befestigen.

Der Gerät muss so eingebaut werden, dass die Steckdose zugänglich bleibt

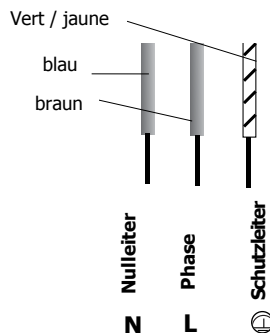
## Anschluss

Der Anschluss der Kochfelder an die Netzspannung muss über eine Wandsteckdose nach IEC 83 oder einen allpoligen Netztrennschalter erfolgen, dessen Schließkontakte einen Öffnungsspalt von mindestens 3 mm besitzen.

Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr auszuschließen.

Beim Einschalten Ihres Kochfeldes oder nach einer längeren Stromunterbrechung erscheint eine kodierete Leuchtanzeige auf dem Bedienungsfeld. Diese Anzeige erlischt automatisch nach ca. 30 Sekunden oder sobald eine beliebige Taste des Bedienungsfelds betätigt wird. Diese Anzeige ist normal und gegebenenfalls unserem Kundendienst vorbehalten. Der Benutzer des Kochfeldes sollte dieser Anzeige keine Beachtung schenken.

**- 220 -240V einphasig  
16 Ampere**



# Kochgefäße

## Ihr Induktionskochfeld kann die meisten Kochgeschirre identifizieren.

**Kochgeschirrtest** : stellen Sie Ihr Kochgeschirr auf eine Kochzone mit der Stärke 4. Leuchtet die Anzeige permanent ist ihr Kochgeschirr geeignet, blinkt sie, kann Ihr Kochgeschirr nicht für das Induktionskochen verwendet werden.

Sie können auch einen Magneten als Test nehmen. Bleibt der Magnet "haften", ist das Kochgefäß für das Induktionskochen geeignet.

### Für Induktionsherde geeignete Kochgefäße:


- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit oder ohne Teflonbeschichtung .
- Kochgeschirr aus Gußeisen mit oder ohne Emailleboden.

Durch einen Emailleboden werden Kratzer auf der Glasoberfläche Ihres Kochfeldes vermieden.

- Kochgeschirre aus Edelstahl, die sich für das Induktionskochen eignen.

Die meisten Kochgeschirre aus Edelstahl sind geeignet, wenn sie den Kochgeschirrtest bestehen (Kochtöpfe, Allesbrater, Pfannen, Friteusen, ...).

- Kochgeschirr aus Aluminium mit Spezialboden. Gefäße die keinen flachen Boden aufweisen

können auch verwendet werden, die Böden dürfen jedoch nicht zu stark verformt sein. Wenn Sie ein Gefäß mit dem Zeichen  auf dem Boden oder der Verpackung wählen, haben Sie eine Garantie für die Verträglichkeit mit Ihrem Kochfeld unter normalen Anwendungsbedingungen. Um Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich zu sein, finden Sie zusammen mit dieser Anleitung eine Liste von Anbietern induktionstauglicher Geschirre.

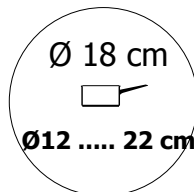
### • HINWEIS

Kochgefäße aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium ohne Spezialboden oder aus Kupfer sowie einige unmagnetische Edelstähle sind für das Induktionskochen nicht geeignet, Die Anzeige blinkt, um Ihnen dies anzuzeigen.

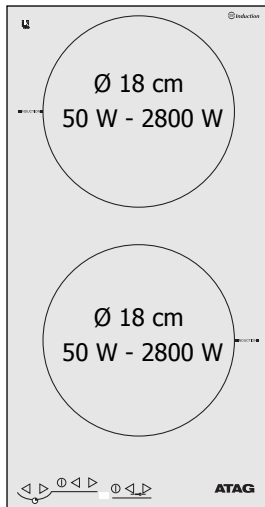
Wählen Sie Kochgefäße mit einem dicken flachen Boden, die für ein homogeneres Garen sorgen (bessere Wärmeverteilung).

Verwenden Sie die einzelnen Kochzonen je nach Art und Größe der Kochgefäße

Multifunktionskochfeld

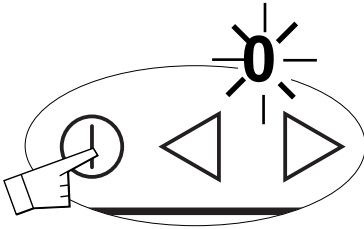


# Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes



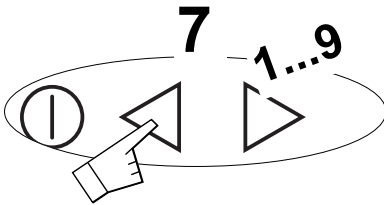
# Die einfache Benutzung Ihres Kochfeldes

## Ein-/Ausschalten



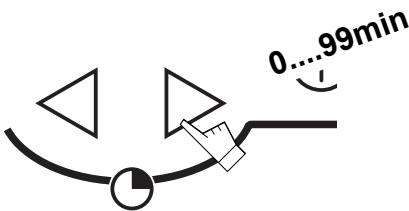
Wenn die Anzeige **0** blinkt, bedeutet dies, dass das betreffende Kochfeld eingeschaltet ist. Danach können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine derartige Einstellung erfolgt, wird die Kochzone automatisch wieder abgeschaltet.

## Leistungseinstellung



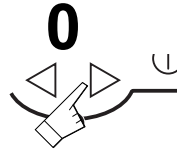
⚠ Auf der Seite der Induktionsspulen des Kochfelds wird beim Einstellen der Höchstleistung einer Kochzone die Leistung der anderen automatisch begrenzt, was an der Leistungsanzeige erkennbar ist.

## Einstellen des Zeitschalters

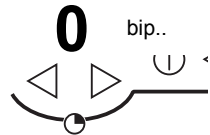


Der Zeitschalter kann eingestellt werden, wenn die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist. Die eingestellte Zeit kann jederzeit wieder verändert werden.

**abschalten von Hand**



**Automatisches Abschalten**



Zum Quittieren des Pieptons eine beliebige Taste der betreffenden Kochzone drücken. Anderenfalls wird er automatisch nach 1 Minute abgeschaltet.

# Pflege und Wartung des Kochfelds

● **Schläge** mit den Kochgefäßen **vermeiden**:

Die Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, aber dennoch nicht unzerbrechlich.

● **Das Reiben** der Kochgefäße **vermeiden**, die auf Dauer eine Beschädigung der Dekoration der Glaskeramikoberfläche bewirken können.

**Stellen Sie** die Kochbehälter **nicht** auf den Rahmen oder die Zierleiste.

● **Kochgefäße mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden**:

An diesen können Stoffe hängen bleiben, die Flecken oder Kratzer auf dem Kochfeld bewirken.

● Das Kochgefäß **in die Mitte** der Kochzone **stellen**.

● **Keine leeren Kochgefäße** auf einer noch heißen Kochzone stehen lassen.

**Diese Fehler führen nicht zu einer Funktionsstörung oder einer Betriebsuntauglichkeit und stellen keinen Garantiefall dar.**

● **Keine Kochutensilien** aus Metall, Bestecke, Messer oder Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen lassen, da diese sich erwärmen können falls sie sich in der Nähe einer eingeschalteten Kochzone befinden.

Ein leeres Kochgefäß auf einer Kochzone stehen lassen.

● **Keine brennbaren Produkte bzw. Pflegemittel** in dem Möbel unter dem Kochfeld aufbewahren.

● **Keine geschlossenen Konservendosen** auf einer Kochzone erwärmen - auch nicht bei schwacher Hitze, da die Dose sonst explodieren kann.

● **Keine Heizen Sie mit maximaler Leistung vor**, wenn Sie einen Kochbehälter mit innerer Antihafbeschichtung (Teflon) ohne Zusatz oder mit nur wenig Fett benutzen.

**Die Position Maximale Leistung ist für schnelles Kochen von Flüssigkeiten oder zum Frittieren vorgesehen.**

Ihr Kochfeld ist einfach zu reinigen. Hier einige Ratschläge :



VERSCHMUTZUNGSART	WAS IST ZU TUN	ZUBEHÖRTEILE
Leichte Verschmutzung	Die zu reinigende Stelle gut mit warmem Wasser einweichen und nachwischen.	Haushaltsschwämme
Anhäufung von verkrusteten Speiseresten	Die zu reinigende Stelle gut mit warmem Wasser einweichen, einen Spezialschaber für Glas benutzen, um das Größte zu entfernen, mit der kratzenden Seite eines Topfreinigers beenden und nachwischen.	Haushaltsschwämme Spezialschaber für Glas
Kalkringe und -spuren	- Warmen weißen Spiritus auf die Speisereste geben, einwirken lassen, mit einem weichen Lappen nachwischen.	Ein handelsübliches Reinigungsmittel verwenden. Spezialschaber für Glas
Festsitzende Reste vom Überkochen von Zucker, Aluminium oder geschmolzenem Kunststoff	- Einen Spezialreiniger für Glas, vorzugsweise mit Silikon (Schutzeffekt) auf der Glasoberfläche verteilen.	Spezialscheuermilch für Glaskeramikoberfläche n





# Behebung kleiner Probleme

**Wenn Sie Zweifel an dem einwandfreien Betrieb Ihres Kochfelds haben .... bedeutet dies nicht unbedingt, dass eine echte Störung vorliegt. Sie sollten zunächst die folgenden Punkte überprüfen:**

FESTGESTELLTE STÖRUNG...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
<b>Bei der Inbetriebnahme</b> keine Leuchtanzeige erscheint	Normaler Betrieb.	NICHTS : Siehe Kapitel Elektrischer Anschluß.
<b>Ihre Installation bei der Inbetriebnahme</b> unterbrochen wird.	Der Anschluss Ihres Kochfeldes ist defekt.	Überprüfen Sie die Verbindung bzw. die Konformität des Anschlusses. Überprüfen Sie die Verbindung oder die Konformität des Anschlusses.
<b>Bei der Inbetriebnahme</b> nur eine Seite des Kochfeldes funktioniert.	Der Anschluss Ihres Kochfeldes ist defekt.	
Die Ventilation einige Minuten nach dem Ausschalten Ihrer Platte noch weiter läuft.	Die Elektronik wird abgekühlt.	Das ist normal.
Die Oberfläche Ihrer Platte ständig lauwarm ist (selbst bei ausgeschaltetem Gerät).	Die Elektronik steht unter Spannung wie jedes Elektrogerät (Fernseher, Transformator, ...)	Das ist normal.
<b>Das Kochfeld nicht funktioniert.</b> Die Anzeigen auf dem Bedienungsfeld bleiben aus	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Defekte Stromzufuhr oder defekter Anschluß.	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den elektrischen Unterbrechungsschalter.
Das Kochfeld hat während des Betriebs aufgehört zu funktionieren und gibt alle 10 Sekunden ein akustisches Signal ab und zeigt  in der Anzeige an	- Überkochen von Nahrungsmitteln oder störender Gegenstand auf dem Bedienungsfeld.	Reinigen oder entfernen Sie den Gegenstand und starten Sie das Garen erneut.
In der Anzeige erscheint  eine gestrichelte Linie	Die elektronischen Schaltkreise haben sich erhitzt	Einbau des Kochfelds prüfen.
<b>Die Kochplatte funktioniert</b> nicht und der Zeitschalter gibt eine andere Meldung an.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert schlecht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Nach dem Einschalten einer Kochzone blinken die Anzeigen auf der Tastatur weiter.	Das verwendete Kochgefäß ist nicht für Induktionsherde geeignet oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm (bzw. 10 bei Kochzonen mit 160 mm).	<b>Siehe Abschnitt "Kochgefäße"</b>
Die Kochbehälter geben während des Garens Geräusche ab.	Es handelt sich um eine Schwingung, die vom Übergang der Energie vom Kochfeld auf den Kochbehälter herrührt.	Bei einer starken Wärmeleistung ist dieses Geräusch bei gewissen Behältern normal. Es besteht keine Gefahr für die Kochplatte.
Die Kochplatte gibt während der ersten Inbetriebnahmen einen Geruch ab.	Das Gerät ist neu.	<b>Erwärmen Erwärmen Sie jedes ½ Stunde mit einem Kochtopf voll Wasser.</b>
Das Kochfeld verursacht ein leichtes Klick- oder Knackgeräusch	Es wird durch das Verteilen der Leistung verursacht	NICHTS - das Geräusch ist normal.

**Bei Feststellung von Bruchstellen oder Rissen in der Glaskeramikplatte - auch wenn sie nur geringfügig sind - sofort das Kochfeld abschalten und den Kundendienst benachrichtigen.**

ZUBEREITUNG	UND ZUM KOCHEN BRINGEN		KOCHEN/BRÜHEN ERNEUTES AUFKOCHEN KÖCHELN		WARM HALTEN				
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SUPPEN</b>									
<b>FISCH</b>									
<b>SOSSEN</b>									
<b>GEMÜSE</b>									
<b>FLEISCH</b>									
<b>FRITÜRE</b>									
<b>VARIANTEN</b>									
	<b>BOUILLONS SUPPEN</b>								
	<b>SUD TIEFGEKÜHLT</b>								
	<b>DICKE SOBE AUF MEHLBASIS MIT BUTTER UND EI (BEARNAISE, HOLLÄNDISCHE)</b>								
	<b>CHICORÉE, SPINAT HÜLSENFÜCHTE RÖSTKARTOFFELN BRATKARTOFFELN GEMÜSE AUFTAUEN</b>								
	<b>DÜNNES FLEISCH TEAK IN DER PFANNE GRILLGERICHTE (GUSSEISENGRILL)</b>								
	<b>TIEFKÜHL-POMMES FRITES FRISCHE POMMES FRITES</b>								
	<b>SCHNELLKOCHTOPF( KOMPOTT CREPES EIER-MILCH-CREME SCHOKOLADE MARMELAD MILCH SPIEGELEI NUDELN BABYGLÄSCHEN (WASSERBAD) RAGOUTS KREOLREIS MILCHREIS</b>								

dass die maximalen Leistungen insbesondere für das Frittieren und für schnelles Aufkochen vorgesehen sind



Sanft garen



Kochen oder braten



**Boost**-Taste bei bestimmten Modellen zum Kochen und Frittieren

Auf starker Flamme garen

Mit Deckel kochen



Die Speisen hinzugeben

# List of contents

Using your hob in complete safety.....	<b>36</b>
Installing your hob in complete safety.....	<b>38</b>
Containers.....	<b>40</b>
Using your hob in all simplicity.....	<b>41</b>
reserving and maintaining your hob.....	<b>43</b>
Small problems and solutions.....	<b>44</b>
Cooking.....	<b>45</b>

*In this Manual,*



*displays safety instructions,*



*displays tips and hints*

.....

We have designed this hob for domestic use only.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make technical and programming changes or modify the appearance.

This hob is designed solely for cooking food. No asbestos has been used in its manufacture.

We suggest that you should periodically check that there are no objects (glass, paper, etc.) that could obstruct the air inlet under your induction hob (See fitting).

# Using your hob in complete safety

## HOB safety

- A sensor continuously monitors the temperature of the components of your hob. The power output by the hob will automatically be reduced if this temperature becomes excessive.
- You only have to remove the pan from the hob to stop power instantaneously. Touch the "Off" touch control to turn off the heating zone completely.

## SAUCEPAN safety

Each unit is equipped with a sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan, so that overheating is impossible (empty saucepan, etc.).

## METALLIC OBJECT safety

A small object such as a fork, spoon or a ring placed on your induction hob **by itself** is not detected as a pan. The display flashes and there is no output power.

## Residual heat indicator

After intensive use, the cooking zone may remain hot for several minutes.

The letter "H" is displayed during this period.



**Do not touch the zones concerned**

## Automatic-Stop

Automatic-stop is a safety function for your hob. It starts up automatically if ever you forget to turn off after cooking :

Power consumed	the heating zone goes out automatically after :
Between 1....4	8 hours
Between 5....7	2 hours
Between 8....9	1 hour

The letter **A** is displayed for the heating zone concerned and the hob will bleep for about 2 minutes. The **A** will continue to be displayed until any control of the zone in question is touched. The hob will then bleep twice to confirm your action.

## Child safety

The hob has been fitted with a child-safety device that prevents its use when locked.

**Locked**



Controls can be locked :

- either when turned off for cleaning,
  - or during use (the operations in progress continue and the settings displayed stay active).
- However when in the locked position, the "STOP" touch control has priority and cuts off the power to the hob. The display turns off after a few seconds. It can be reactivated by touching any touch control.

**Remember to switch back on again before use.**

The illuminated key goes out after a few seconds. Touching the controls will cause the illuminated **0** to reappear.

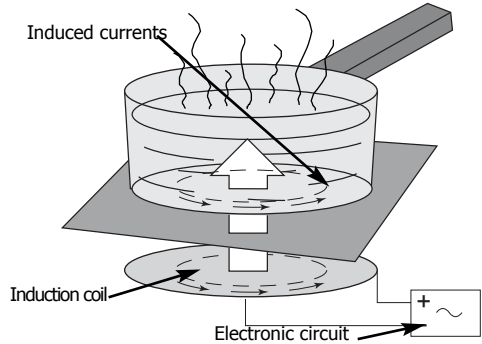
**Unlocked**



### The principles of induction

When your induction hob is switched on and a heating power has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan that transfers this heat to the food.

Thus cooking takes place with **practically no energy loss** between the induction hob and the food.



### For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.

Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.

In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.



**If a crack appears in the glass surface, disconnect the appliance immediately to avoid any risk of electric shock.**

*For disconnecting, remove the fuses or use the cutout switch*

**Do not re-use your hob until the glass surface has been changed.**

Your hob must never be used as a storage space or cutting surface for any products whatsoever.

**Never allow power cables for other electrical appliances to trail across the hob.**

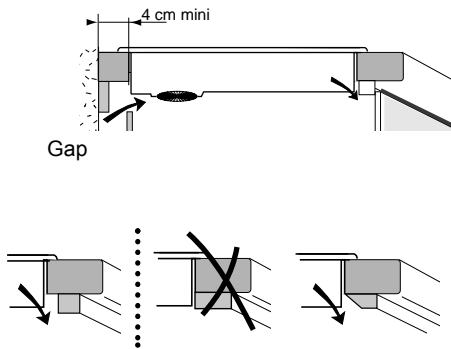
**When cooking never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium foil or products deep-frozen in aluminium packs on the hob. The aluminium will melt and damage your appliance irreparably. Do not leave empty pans on your hob in case of residual heat or if the hob is turned on by mistake.**

**If your hob is placed above your oven (see "Choice of Installation") thermal protectors prevent it being used when the oven is being pyro-cleaned.**

# Installing your hob in complete safety

Always ensure that the air vents beneath the hob are kept clear.  
Your induction hob must always be adequately ventilated.

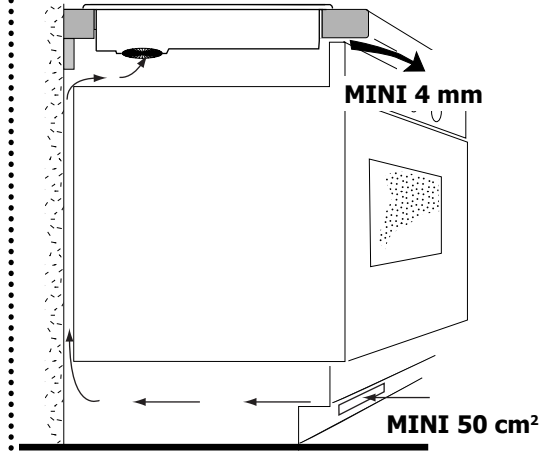
## Above a cupboard or drawer unit



Ensure that the unit crossbar does not block the air passage, make a bevel if necessary.

In case the worktop thickness is >40 mm make sure there is enough ventilation space (5-10 mm) between the front of the induction hob and the worktop.

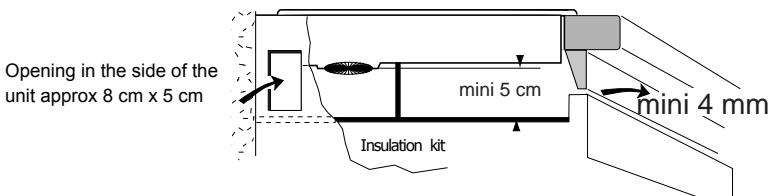
## Above an oven



## **If the appliance underneath your hob produces excess heat :**

this will be detected by a safety device incorporated into your induction hob. A high temperature will be indicated by a **series of dashes** or **F7** will appear in the display.

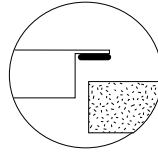
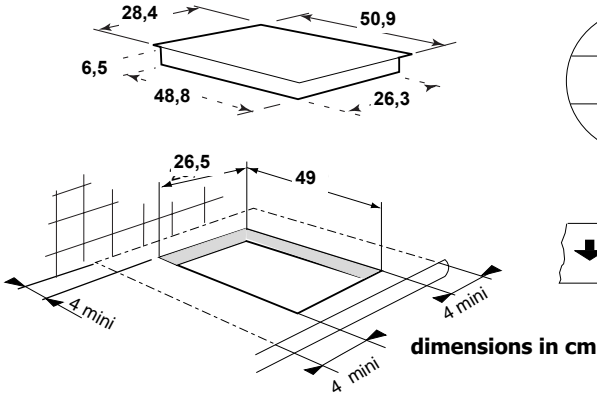
If this happens we suggest you either create an opening in the side of the unit and/or install an insulation kit which will protect your hob from the heat generated beneath it.



Providing the advice on ventilation given above is followed, your hob can be installed above any piece of kitchen equipment.

# Installing your hob in complete safety

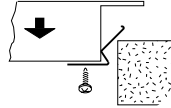
## Fitting



A seal exists for preventing any humidity getting under the hob.

-Stick the seal under the rim of the hob and lower the hob into position on the worktop.

-This seal is supplied in the sachet; stick it in place beneath the hob.



fix the clips onto the hob

The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

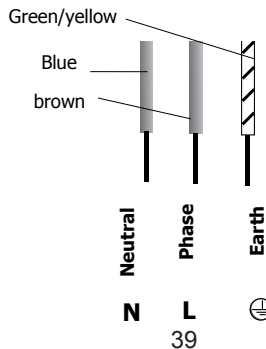
## Connection

These hobs are delivered with type H 05 VVF power cable (1.5mm<sup>2</sup>) with 3/5 conductors (including a green/yellow earth wire), which must be connected to the power supply via a plug that complies with publication CEI 83 or an all-pole cut-out unit with contacts that open by at least 3mm.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturers, their After Sales Service or another similarly qualified person for avoiding any possible risk of accident.

When the power is switched on, or after a long power failure, a light code appears on the control panel. This disappears automatically after about 30 seconds or as soon as any touch control is touched on the panel. This is normal, as the display is for use by the after-sales service when required. The user must not take this into account under any circumstances.

**- 220-240 V monophase**  
**fuse : 16 amp**



# Containers

## Your induction hob is able to recognize most types of pans.

**Pan test:** Place your pan on a zone, for example at position 4; you know that your pan is **compatible** if the display does not flash, but if it does flash then you cannot use this pan for induction cooking. You can also test it with a magnet: if the magnet "sticks" to the base of the pan, then you can use it for induction cooking.


### Pans compatible with induction are:

- pans made of enamel coated steel with or without a non-stick coating.
- cast iron pans with or without enamel coated base.

An enamelled coated base will prevent the glass top of your hob from getting scratched.

- stainless steel pans designed for induction cooking.  
Most stainless steel pans (saucepans, stewpans, frying pans, deep frying pans, etc.) are suitable for induction cooking if they pass the pan test.
- aluminium pans with special base.

pans which do not have a flat base may be suitable, however they must not be deformed too badly.

Choose a pan marked with the  logo on its base or packaging to be sure that it is perfectly suitable for use on your induction hob under normal conditions of use.

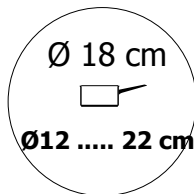
A list of utensils is supplied with these instructions to help you make your choice.

- Note  
Glass, ceramic, earthenware pans, aluminium pans (without a special base) and copper pans, and some non-magnetic stainless steel pans are incompatible with induction cooking. You will be informed by the flashing display.

You should choose pans with a thick flat base for uniform cooking (heat is better distributed).

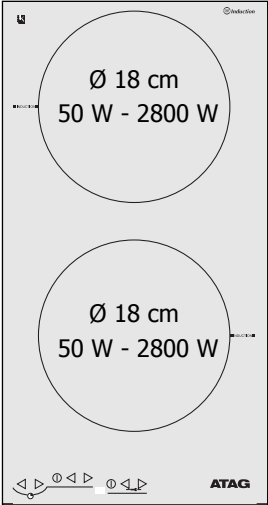
## Using the cooking zones according to the pan (depending on the model)

Multi-service zone

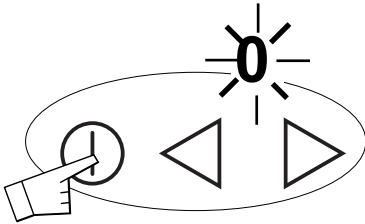




# Using your hob in all simplicity



## Start/Stop

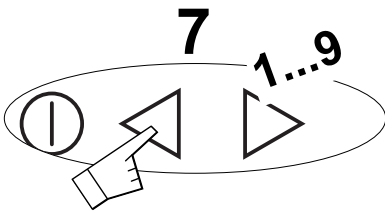


A flashing **0** shows that the zone concerned has been turned on.

You can then choose the desired power.

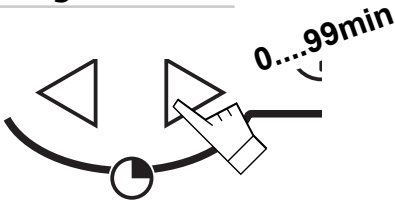
If you do not set the power, the cooking zone will turn itself off automatically.

## Setting power



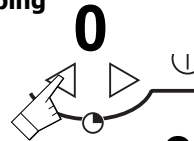
⚠ If you use one of the rings at maximum power on the induction side of the hob, the other ring will automatically have its output limited and the power displays will reflect this.

## Setting the timer

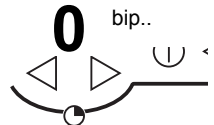


Operates when cooking zone concerned is working. You can modify cooking times and any time

### manual stopping



### automatic stopping



To stop the beep touch any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

# Preserving and maintaining your hob

● **Avoid banging** pots and pans down on the hob:

The glass surface is very tough but not unbreakable

● **Avoid rubbing** with any abrasive or with base of pans etc. as in time this will deteriorate the markings on the top of your ceramic hob.

**Do not rest** your pans on the surround or rim

● **Avoid using pans with rough or dented bases:**

They may hold and transport matter liable to stain or scratch the hob.

● **Place** your pan **in the middle** of the heating zone.

● **Do not leave an empty pan** on a heating zone.

**Any such faults, which are not the cause of breakdowns nor make the hob impossible to use, are not included in the guarantee conditions.**

● **Do not leave metal cooking utensils,** knives and forks, or metal objects on the hob. They will get hot if left close to any heating zone that is in use.

● **Do not store** *MAINTENANCE* or *INFLAMMABLE* products in the cupboard under your hob.

● **Do not heat up a closed can. It may burst;** this recommendation applies to all methods of cooking.

● **Do not heat up a closed can. It may burst;** this recommendation applies to all methods of cooking. Preheat at maximum temperature when using pans with non-stick inside surfaces (Teflon type). Use very little or no fat at all.

**The maximum heating position is for boiling and frying only.**


It is very easy to clean your hob, especially if you follow these few recommendations:

TYPE OF STAIN	WHAT TO DO	ACCESSORIES EMPLOYED
Minor	Soak the area to be cleaned with hot water, then wipe it.	Clean sponges
Accumulated burnt-on stains	Soak the area to be cleaned with hot water, use a special ceramic hob scraper to remove the worst, finish off with the rough side of a cleaning sponge, then wipe it clean.	Clean sponges special ceramic hob scraper
Rings and traces of limescale	Apply hot white spirit vinegar on the stain, leave to act then wipe off with a soft cloth.	Use a commercial cleaner. Special ceramic hob cleaner.
Burnt-on stains following sugar spillage, melted aluminium or plastic.	- Apply a special ceramic hob cleaner on the surface, preferably one which contains silicone (protective action).	Special ceramic hob cleaner



# Minor troubleshooting

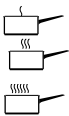
**You have doubts about whether your hob is working correctly .... this does not necessarily mean there is a breakdown. Nevertheless, check the following points**

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
When you switch on, the display lights up	The hob is working normally	NOTHING; see chapter <b>Remarks on connections</b>
When you switch on, the fuse blows	Your hob is connected incorrectly	Check the connection and make sure it complies with requirements.
When you switch on, only one side of the hob works	Your hob is connected incorrectly	
The fan keeps going for a few minutes after the hob has been switched off	The electronics are cooling down	This is normal.
<b>The hob does not work.</b> Displays on the keyboard do not come on	The apparatus is not under power. There is a power or connection problem.	Inspect the fuses and the cut-out switch.
La table s'est arrêtée de fonctionner <b>en cours d'utilisation</b> et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  , ou <b>F7</b> s'affichent.	- Something has overflowed and or an object is touching the control panel.	Clean the hob or remove the object in question and start cooking again.
A series of little  (or <b>F7</b> ) appears	Electronic circuits have overheated.	See " <b>Fitting your hob</b> ".
<b>The hob does not work</b> , another message comes on	The electronic circuit is working badly.	Call the After Sales Service
After having turned on a heating zone, the keyboard displays continue to flash.	The saucepan you use is unsuitable for induction cooking or its diameter is under 12 cm. (10 cm on the 160 mm zone).	<b>See containers.</b>
The pans make a noise during cooking	This comes from vibrations made by energy going from the hob to the pan.	Under high power this phenomenon is normal with certain types of pans. There is no danger for the hob.
The hob gives off a smell when first used for cooking	A new apparatus	<b>Use each heating zone for ½ hour with a pan full of water.</b>
The hob makes a slight clicking noise.	This is caused by power re-distribution	NOTHING, it is quite normal

**If the slightest break or crack appears in the ceramic glass surface, disconnect the unit immediately and contact your After Sales Service.**

DISHES	FRYING BRINGING TO THE BOIL			COOKING/BROWNING BRINGING BACK TO THE BOIL STEADY SIMMERING				COOKING KEEPING SIMMERING WARM		
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SOUPS										
FISH										
SAUCES										
VEGETABLES										
MEAT										
DEEP FRYING										
MISCELLANEOUS										
BROTH THICK SOUP										
STOCK FROZEN										
THICK, MADE WITH FLOUR MADE WITH BUTTER AND EGGS (BERNAISE, HOLLANDAISE)										
CHICORY, SPINACH PULSES, BOILED POTATOES FRIED POTATOES SAUTE POTATOES DEFROSTING VEGETABLES										
THINLY SLICED MEAT FRYING STEAKS GRILLING (CAST IRON GRILL PAN)										
FROZEN CHIPS FRESH CHIPS										
PRESSURE COOKER STEWED FRUIT PANCAKES CUSTARD MELTING CHOCOLATE JAM MILK FRIED EGGS PASTA BABY FOOD IN JARS (BAIN MARIE) STEWES CREOLE RICE RICE PUDDING										

maximum power is reserved for frying and quick boiling.



slow cooking



fast cooking



boil or fry



boil with cover



add food





**ATAG**