GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG

INDUKTIONS-TEPPAN YAKI

INSTRUCTIONS FOR USE

TEPPAN YAKI INDUCTION

IKT382

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT 4

VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME 4
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE 4
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN 6
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL 6
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN 7

GERÄTEBESCHREIBUNG 8

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 8
BEDIENFELD 8

BEDIENUNG DES KOCHFELDES 8

ANZEIGE 8
BELÜFTUNG 9

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES 9

VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN 9
INDUKTIONSPRINZIP 9
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER 9
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG 9
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN 10
RESTWÄRMEANZEIGE 11
ZEITSCHALTUHR 11
PAUSE FUNKTION 12
MEMORY-FUNKTION 12
BRIDGE-FUNKTION 12
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE 12
REINIGUNGSFUNKTION 12

KOCHEMPFEHLUNGEN 14

EINSTELLUNG DER LEISTUNG / TEMPERATUR 14
MAXIMUM TEMPERATUR UND « RAUCH-PUNKT » 14
KOCHTIPPS 14

REINIGUNG UND PFLEGE 15

REINIGUNG DES BEDIENFELDES 15
REINIGUNG DES KOCHFELDES 15

WAS TUN WENN… 16

UMWELTSCHUTZ 16

MONTAGEHINWEISE 17

ELEKTROANSCHLUSS 18

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz vor Beschädigungen

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG** : Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

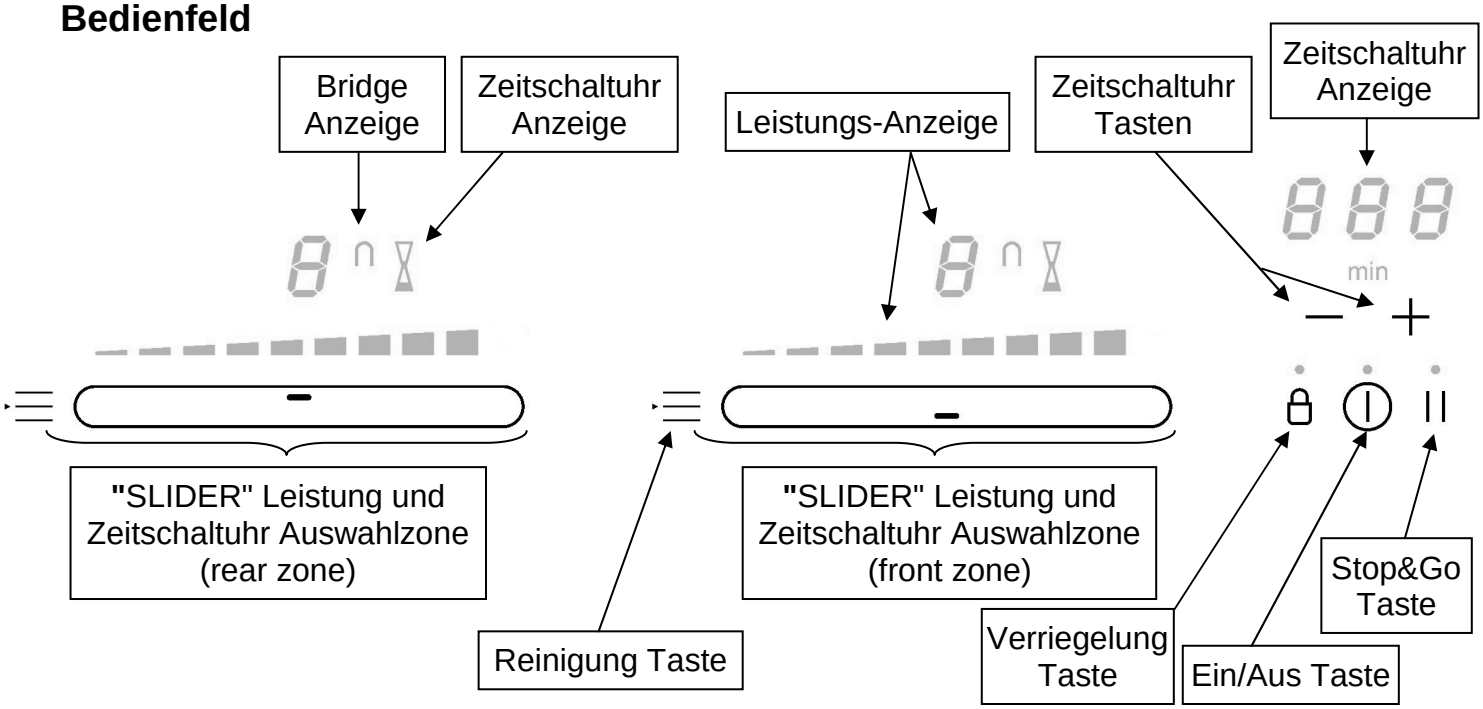
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen
IKT382	2800 W	2 kochzonen Ø145 mm

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
C	Reinigungs Funktion	Die Funktion ist aktiviert.
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
II	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.
Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird.
Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

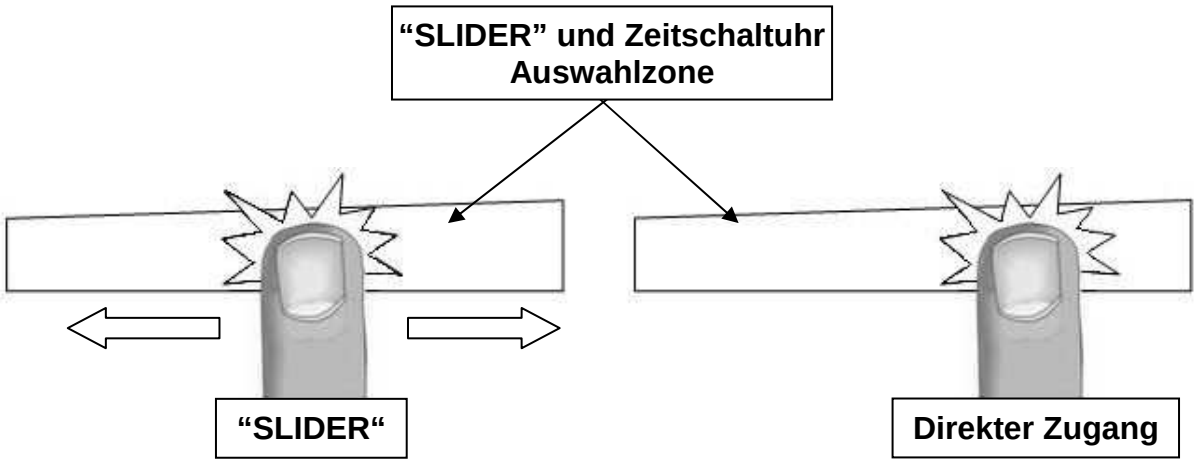
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der
“ SLIDERZONE “. Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben**,** indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

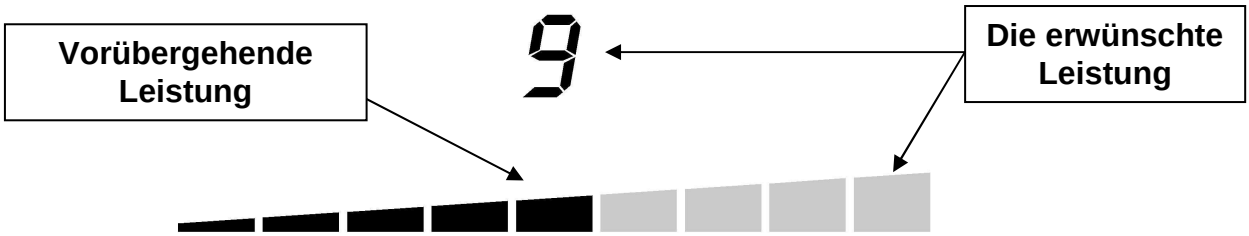
Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten	Auf [⏻] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung erhöhen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[1] bis [9]
Ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu 0	[0] oder [H]

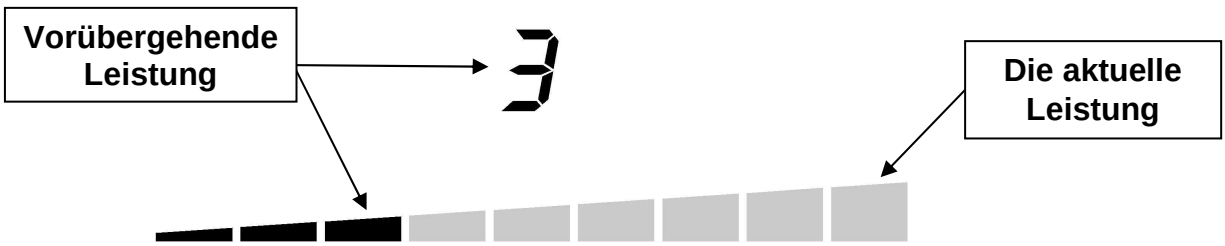
Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

- Beispiel für Erhöhungen der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach eingeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

- Beispiel für Reduzierung der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach ausgeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr !**

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[1] bis [9]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]…
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolg selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]…
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Pause Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Pause Funktion einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Pause einschalten	Auf [II] drücken	[II] auf Anzeigen
Pause ausschalten	Auf [II] drücken	Blinkender « SLIDER »
	Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([⏻] drücken).
- Druck auf [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, zentral Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wir eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0]
Bridge einschalten	Auf die zu brücken beide [⋯] miteinander drücken.	[0] und [∩]
Leistung erhöhen	Auf dem “SLIDER“ der die leistung anzeigt rutschen	[1] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die beide [⋯] drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste[⏻]) verriegelt werden.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Verriegelung einschalten	Auf [🔒] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Auf [🔒] 6s drücken	Leuchte aus

Reinigungsfunktion

Die Reinigungsfunktion garantiert eine richtige Temperatur, um Ihren Teppan Yaki sauber zu machen (Siehe den Reinigung und Pflege Kapitel)
Jede Kochzone hat eine individuelle Reinigungsfunktion.
Es ist auch möglich, zwei Kochzone (Brücke-Funktion) zu verbinden und die Reinigungsfunktion Aktiviren.

- **Einschalten / ausschalten der Reinigungsfonktion**

Aktion	**Control Panel**	**Anzeige**
Einschalten	Auf [⋯] drücken	[C] blinkt

Sobald die Reinigungstemperatur erreicht ist, wird das [C] nicht blinkend.

Ausschalten	Auf [⋯] drücken	Keine oder [H]
	Auf [⏻] drücken oder auf dem “SLIDER“ rutschen	[0] bis [9] oder [H]

Man kann auch reinigen mit den Leistungen 4, 5 oder 6.

KOCHEMPFEHLUNGEN

Einstellung der Leistung / Temperatur

Leistung	Temperatur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Die Speisen können direkt auf der Heizfläche gekocht werden, mit oder ohne Fett (Öl, Fett).
Beim verwenden vor Öl oder Fett, vermeiden Sie das "Rauch-Punkt" (Temperatur zu hoch)um die wertvollen Nährstoffen zu behalten.
Um alle Geschmacksrichtungen und Qualitäten von Nahrung zu halten, sollten Sie die Temperatur je nach Art des Kochens anpassen.

Maximum Temperatur und « Rauch-Punkt »

Öl, Fett	Empfohlen max Temperatur (°C) / Leistung	Rauch-Punkt (°C)
Butter	130 / 4	150
Schweinefett	170 / 6	200
Rinderfett	180 / 6	210
Olivenöl	180 / 6	200
Sonnenblumenöle	200 / 7	220
Erdnussöl	200 / 7	235
Kokosfett	200 / 7	240

Kochtipps

Gargut	Temperatur (°C)	Leistung
Fisch und Schalentiere	170-180	6
Kalbfleisch	160-180	6
Rindfleisch	200-210	8
Schweinefleisch	180-210	7
Lammfleisch	180-200	7
Geflügel	160-180	6
Bratwürste	200	7-8
Spiegeleier	140	4-5
Omelett / Pfannkuchen	140-160	5
Obst	140-160	5
Gemüse	140-160	5
Vorgekochter Reis ankochen	140-160	5
Vorgekochten Pasta ankochen	140-160	5

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung des Bedienfeldes

Reinigen Sie das verschmutzte Bedienfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
Sollen sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen entfernt werden.

Reinigung des Kochfeldes

Kaltreinigung: Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
Danach spülen mit kaltem Wasser und reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken in Schleifrichtung.

Reinigung von heißen: Drücken Sie auf dem [·☰] taste und warten Sie bis das [C] anzeige fest bleibt (Das Absatz Reinigung sehen).
Einzelne Eiswürfel auf die Grillplatte legen, gleichzeitig mit der Wendesschaufel den Schmutz lösen und in die Rinne schieben. Die Rückstände in der Rinne (z.B. mit Haushaltpapier) entfernen. Anstelle der Eiswürfel kann auch kaltes Wasser verwendet werden.
Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen und nassen Tuch in Schleifrichtung
Fläcken die von Säuren in Lebensmitteln stammen könnten, im kalten Zustand mit etwas Zitronensaft entfernen.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
Verwenden Sie keine Objekte die das Kochfeld kratzen könnte.

WAS TUN WENN…

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [E] :

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [C] :

- Finden Sie im Kapitel reinigungsfunktion..

Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

Anzeige [⊓] :

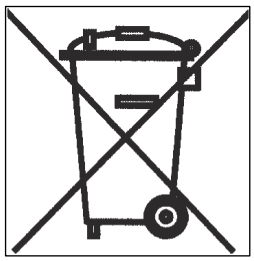
- Finden Sie im Kapitel Brücke-Funktion.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialen sind umweltfreundlich und recyclierbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

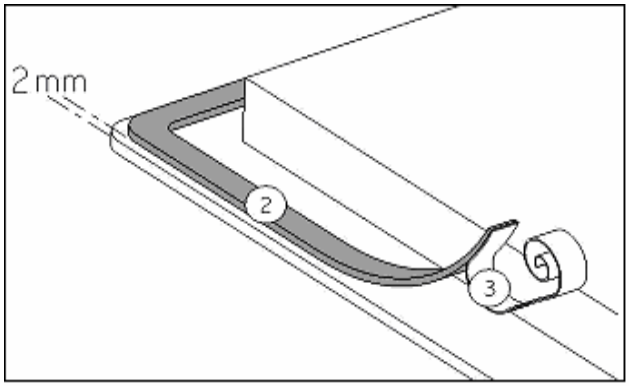
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluß dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten**,** dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkannte des Glases aufkleben.

Einbau :

- **Einfügdimensionen:**

	Ausschnittmaß	
Type	Breite	Tiefe
IKT382	360	490

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer die Erde mit an.
Beachten Sie das Anschlussschema.
Benutzen Sie das Anschlußkabel, das auf das Gerät festgelegt wird.
Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Dear customer,

Thank you for choosing our induction teppan yaki.
In order to use our appliance correctly, we advise you to read the following notes carefully, and to keep them for later use.

SUMMARY

SAFETY 20

PRECAUTIONS BEFORE USING 20
USING THE APPLIANCE 20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE 22
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE 22
OTHER PROTECTIONS 23

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 24

TECHNICAL CHARACTERISTICS 24
CONTROL PANEL 24

USE OF THE APPLIANCE 24

DISPLAY 24
VENTILATION 25

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT 25

BEFORE THE FIRST USE 25
INDUCTION PRINCIPLE 25
SENSITIVE TOUCH 25
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE 25
STARTING-UP 26
RESIDUAL HEAT INDICATION 27
TIMER 27
STOP&GO FUNCTION 28
RECALL FUNCTION 28
BRIDGE FUNCTION 28
CONTROL PANEL LOCKING 28
CLEAN FUNCTION 28

COOKING ADVICES 30

SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES 30
MAXIMUM TEMPERATURE AND « SMOKING POINT » 30
COOKING ADVICE 30

MAINTENANCE AND CLEANING 31

GLASS CLEANING 31
COOKING SURFACE CLEANING 31

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM 32

ENVIRONMENT PRESERVATION 32

INSTALLATION INSTRUCTIONS 33

ELECTRICAL CONNECTION 34

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connection of this appliance has to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by building-in or connection errors.
- This appliance can only be used when installed in a well-equipped kitchen unit with an adapted and approved work-surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used freestanding nor can it be used as a work-surface.
- The appliance must be grounded and connected in accordance with local standards.
- Do not use any extension cord to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after use.
- Keep an eye on the food when using grease or oils: it may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or movable appliance comes in contact with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the appliance when it is running.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob because they can get hot.
- Use proper induction saucepans. In general, do not place any metallic object on the glass surface, except heat-resistant containers. If the appliance is switched on too soon or in case of residual heat, other materials could melt or ignite.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. It can get very hot and catch fire.
- This appliance cannot be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are given supervision or instruction concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with a saucepan.
- Make sure that the ventilation system of the appliance works according to the manufacturer’s instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not be exposed to the hot areas. These may cause cracks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch the appliance off and remove them immediately (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never put any hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the built-in appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (e.g. spray) in the drawer situated under the vitroceramic hob. Any cutlery drawer must be heat-resistant.

Precautions in case of appliance failure

- In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

Other protections

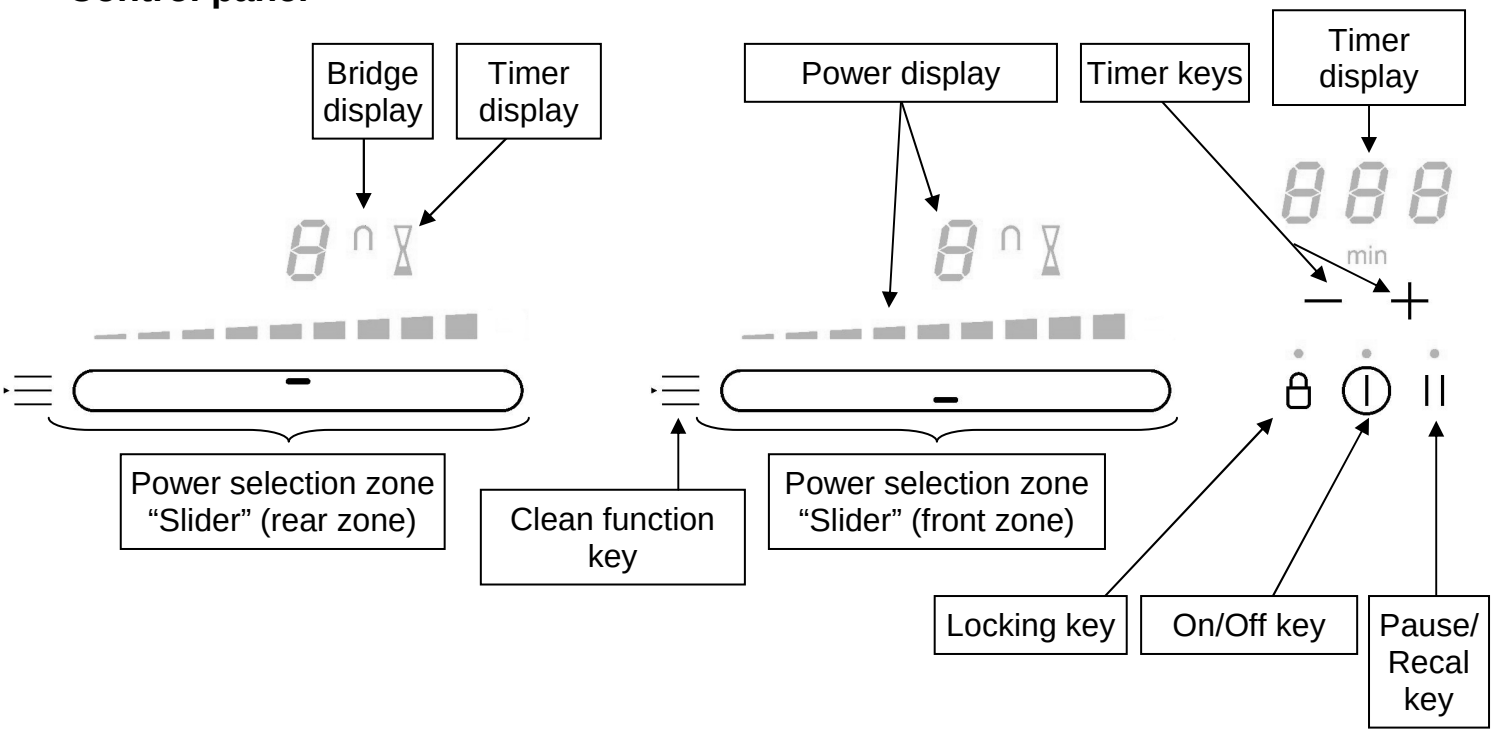
- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone
IKT382	2800 W	2 zones Ø145 mm

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Booster level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
C	Clean function	Clean function is active.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
II	Stop&Go	The hob is in pause.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent because this can create a blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is working, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.
Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks to a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

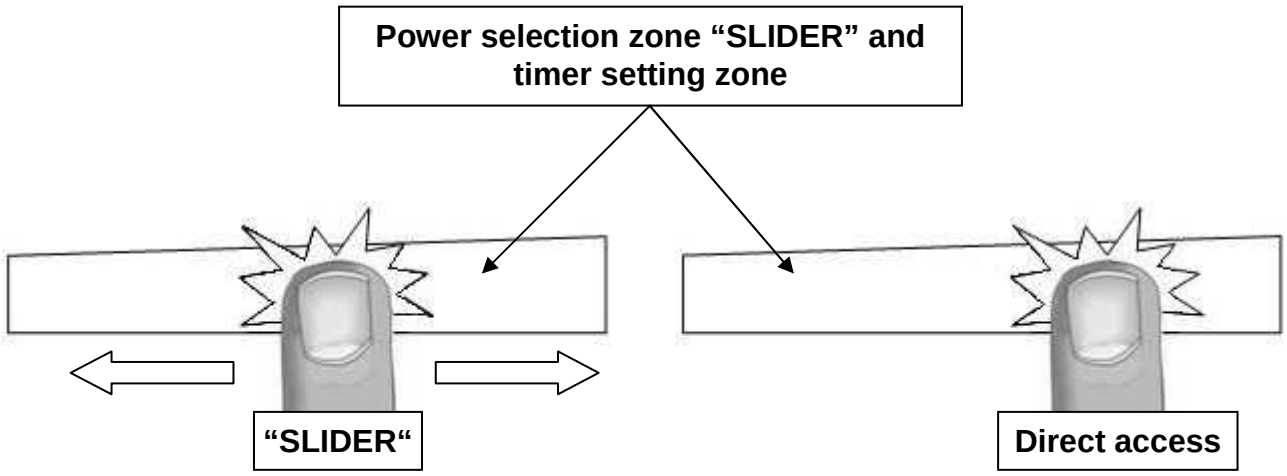
The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a diameter that is too small, the pan doesn't work. This diameter varies in function of the heating zone diameter.
If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.
In case of normal use, press only one key at a time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

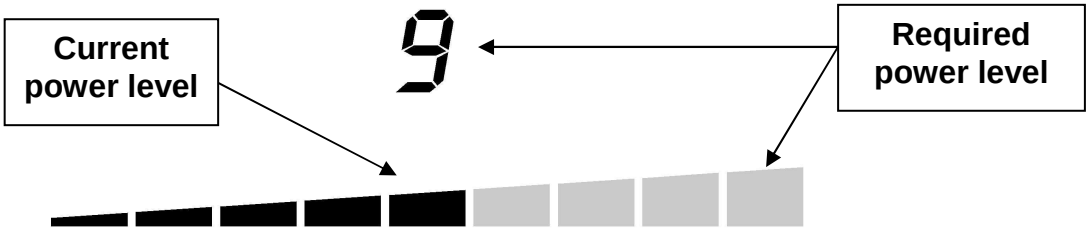
Action	Control panel	Display
To start	press key [⏻]	[0]
To stop	press key [⏻]	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

Action	Control panel	Display
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER“ to the right or to the left	[1] to [9]
To stop	slide to [0] on “SLIDER“	[0] or [H]

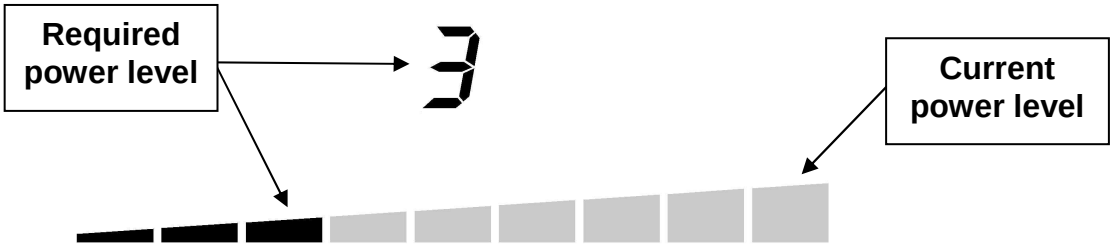
If no action is taken within 20 seconds, the electronics return in waiting position.

- Example of power increase:



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- Example of power decrease:



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and the symbol [H] indicates this on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. **There are risks of burns and fire.**

Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

Action	Control panel	Display
Select the power level	slide on the “SLIDER“	[1] to [P]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

Action	Control panel	Display
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working.
When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	press display [⏻]	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Stop&Go function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the stop&go function:**

Action	Control panel	Display
Engage stop&go	press [II]	[II] and control light on
Stop the stop&go	press [II]	"Slider" animated
	Press on the animated "slider"	previous settings

Recall Function

After switching off the hob [⏻], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers

The recall procedure is the following:

- Press the key [⏻]
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.

Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones, middle zones, right zones) with the same features as a single cooking zone. Booster function is not allowed.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press display [⏻]	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on [·☰] of the 2 cooking zones	[0] and [∩]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[1] to [9]
Stop bridge	Press simultaneously on [·☰] of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [⏻]).

Action	Control panel	Display
Lock the hob	Press [🔒] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [🔒] during 6s	lock light off

Clean function

The clean function guarantees a satisfactory temperature to clean your teppanyaki (see Maintenance and cleaning chapter).
Each zone has its own clean function.
It is also possible to combine 2 cooking zones (bridge function), then to activate the clean function.

- **Start up/stop the clean function:**

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the clean function	press [☰]	[C] is blinking

When the clean temperature is reached, the [C] becomes fixed.

Stop the function	press [☰] or	
	press [⏻]	nothing or [H]
	or slide on the “SLIDER“	[0] à [9]

Cleaning can be effected with positions 4, 5 or 6 from the slider.

COOKING ADVICES

Setting up the cooking levels / temperatures

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease).
Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value.
In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

Cooking advice

Types of food	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
Simmering previously cooked rice	140-160	5
Simmering previously cooked pasta	140-160	5

MAINTENANCE AND CLEANING

Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing-up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroceramic product.
Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.
Dry the appliance with a clean rag.
Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

Cooking surface cleaning

Cold cooking surface: Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

Warm cooking surface: Presse the key [☰] and wait to the [C] becomes fixe (see paragraph "Clean function").
Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.
Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.
Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **risk of burn.**
Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.
Never use any steam-driven or pressure appliances.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone does not start:

- The hob is badly connected to the electrical network.
- The safety fuse is cut off.
- The lock function is activated.
- The sensitive touch keys are covered with grease or water.
- An object is put on a sensitive touch key.

The control panel displays [E]:

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

One or all cooking zone(s) cut off:

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

The ventilation system is still working after switching the hob off:

- This is not a failure, the fan continues to protect the electronic device.
- The fan stops automatically.

The automatic cooking system does not start:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [C]:

- See chapter “Clean function“.

The control panel displays [II]:

- See chapter “Stop&Go“.

The control panel displays [Π]:

- See chapter “Bridge“.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

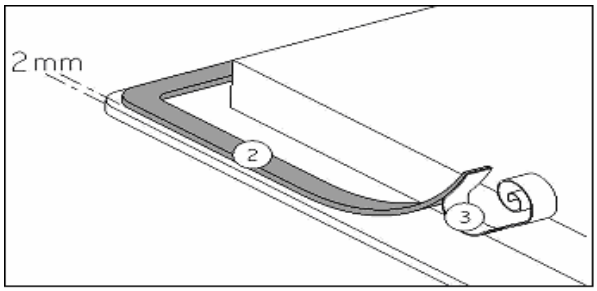
- The materials of packaging are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of precious metals. Ask your commune for recycling possibilities.

- Don't throw your appliance in the household refuse
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.
The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

How to stick the gasket:



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- **The dimensions are:**

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed

	Cut size	
Type	Width	Depth
IKT382	360	490

with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or device can be higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob to the top of a non- ventilated oven or a dishwasher.
- To ensure good air circulation of the electronic device, maintain a space of **20 mm** under the bottom of the hob casing.
- If a drawer is placed under the work, avoid putting flammable objects in this drawer (for example: sprays) or non-heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cutout edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. Respect a distance of at least 760 mm if you do not have further instructions.
- The connecting cable cannot be subjected to mechanical constraint (e.g. a drawer) after construction.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician who is aware of the normative regulations and who respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the building-in.
- The necessary data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the mains by using a multipolar circuit breaker. The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by using adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
You should always connect the earth wire.
Respect the connection diagram.
Use the connecting cable that is attached to the device.
The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral one and the brown wire corresponds to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.