

# DE'LONGHI

## COOKING

---

GEBRUIKS-EN  
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN  
MODE D'EMPLOI  
CONSEILS POUR L'INSTALLATION  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
INSTALLATIONSANLEITUNG

**SLI 906 BE**

INDUCTIEKOOKPLAAT MET AANRAAKBEDIENING  
TABLES DE CUISSON INDUCTION A CLAVIER  
TACTILE



De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

## Français Conseils Français pour l'installation - Mode d'emploi Page 41

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

## Deutsch

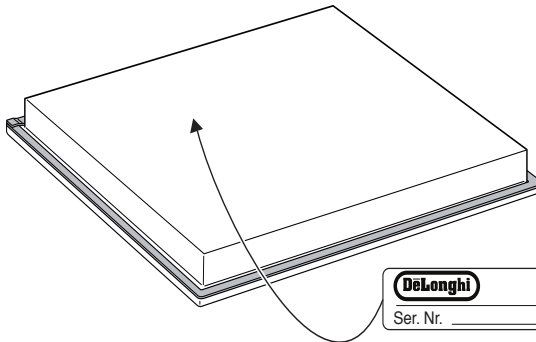
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

Serialnumber/Numérodesérie/Serienummer:.....



**Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,**

*U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid.*

*Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.*

*De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.*

***Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.***

***Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.***

***Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.***

**VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE**

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
  - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
  - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
  - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
  - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

**BELANGRIJK:** Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

**Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.**

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is.  
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg na gebruik dat de knoppen/bedieningselementen zijn uitgeschakeld.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's

begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.

- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
  - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan.
  - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Plaats lege pannen niet op de glaskeramische kookplaat.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat vallen.
- Kras de kookplaten niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaten niet als werkoppervlak.
- WAARSCHUWING: Wanneer de kookplaten gebarsten of op een andere manier beschadigd zijn, bijv. door gevallen voorwerpen, koppel dan het toestel los van de elektriciteit om elektrische schokken te vermijden en neem contact op met de klantenservice.
- WAARSCHUWING: Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.

- **WAARSCHUWING:** Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.
- **Waarschuwing:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.
- **INDUCTIEKOOKPLATEN**
  - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op de kookplaat geplaatst worden aangezien zij warm kunnen worden.
  - Gebruik geen metalen keukenvoorwerpen (zoals opscheplepels). Het is aangeraden om plastieke of houten voorwerpen te gebruiken.
  - Gebruik kookpannen met de aanbeveelde diameter (zie minimum diameter van kookpannen) Het is niet aangeraden om kookpannen kleiner dan de kookzone te gebruiken. De kookpannen moeten in het midden van de kookzone geplaatst worden.

- Gebruik geen beschadigde kookpannen of pannen met een ronde bodem.
- Gebruik kookpannen special voor inductiekoken.
- Hou een minimum afstand van de electromagnetische velden door 5-10 cm van de kookzones te staan. Wanneer mogelijk gebruik de kookzones achteraan.
- Magnetische voorwerpen (bijv. kredietkaarten, diskettes, geheugenkaarten) en electronische instrumenten (bijv. computers) mogen niet in de buurt van de inductiekookplaat geplaatst worden.
- Het gebruik van magnetische blikken is verboden! Gesloten blikken kunnen ontploffen door te hoge druk by het opwarmen. Brandgevaar is ook mogelijk met open blikken, omdat de integrale temperatuursbeveiliging hier niet kan werken.
- **BELANGRIJKE WAARSCHUWING:** de inductiekookplaat voldoet aan de Europese normen voor huishoudapparaten. Dit betekent dat het niet met andere electronische apparaten zou kunnen storen. Personen met een pacemaker of andere elektrische inplantingen moeten bij hun dokter navragen of zij een inductiekookplaat kunnen gebruiken en mogelijke storingen met de inplantingen controleren.



## **ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP**

- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).

## **GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS**

### **INDUCTIEKOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN**

- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand.
- Gebruik geschikte pannen die gemarkeerd zijn voor inductiekookplaten. Sommige kookgerei dat wordt verkocht heeft een kleiner doeltreffend ferromagnetisch gebied dan de diameter van de pan zelf. Voorkom het gebruik van dit soort kookgerei. Het inductiekookfornuis zal in dit geval niet goed werken of kan zelfs worden beschadigd.
- Gebruik steeds pannen/koffieketels met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen pannen/koffieketels met een holle of bolle bodem. Deze kunnen ervoor zorgen dat de kookzone oververhit raakt.
- Belangrijk: gebruik geen tussenstukken voor kookpotten/koffieketels.

## **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.**

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



# Aanwijzingen voor de installateur

## 1 INSTALLATIE

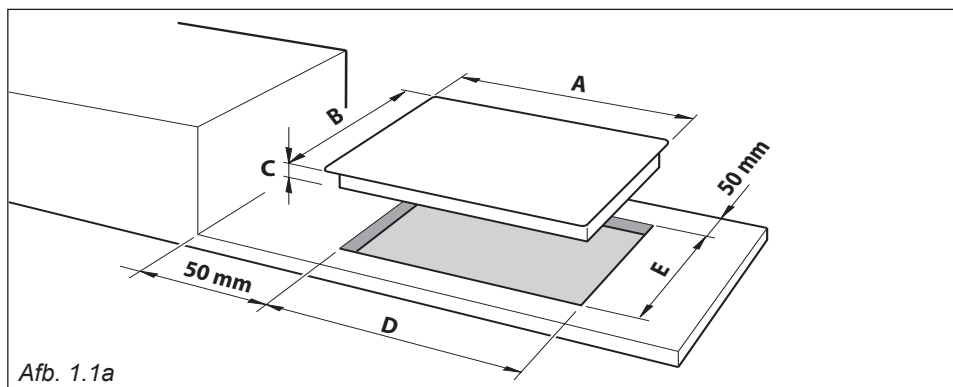
### **BELANGRIJK:**

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.  
**Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.**
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.  
Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel.**
- De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.
- Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.
- Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen)

### **LET OP**

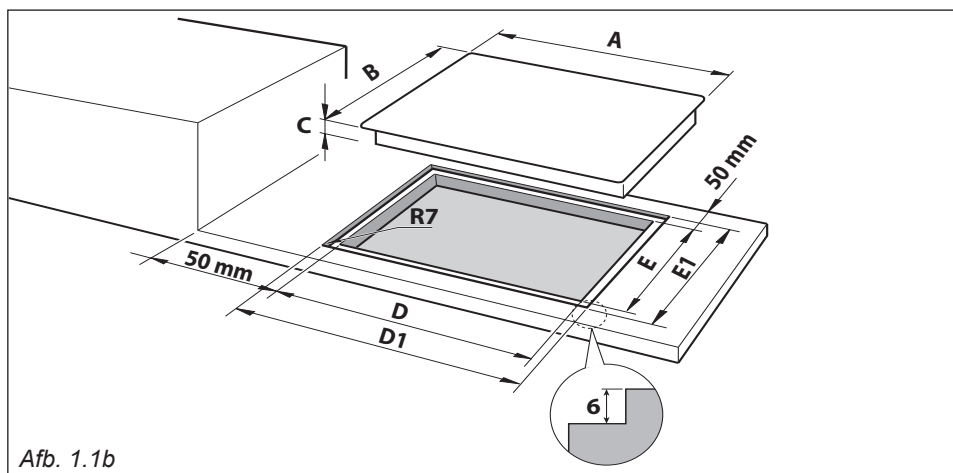
Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

## STANDAARDINSTALLATIE



## INBOUWINSTALLATIE (ALLEEN MODELLEN ZONDER METALEN BEKLEDING)

Als u de kookplaat samen met het werkblad wilt installeren, moet u frezen in het gat van de uitsparing zoals aangegeven afb. 1.1b.



Beschrijving	Afmetingen (mm)						
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1	E	E1
<b>Modellen van 90cm breed</b>	900	520	47 of 53 bij de inbouwinstallatie	840	905	480	525

(\*) Voor modellen met metalen bekleding(en) telt u 4 mm op bij de maat voor elke bekleding. Voorbeeld: metalen bekleding aan de voorkant = B+4 mm.

(\*\*) van de bovenkant van het aanrecht tot de onderkant van de kookplaat.

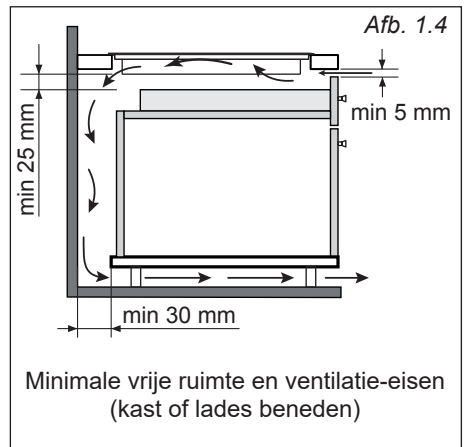
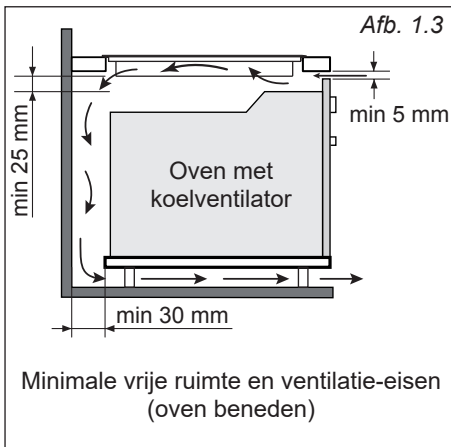
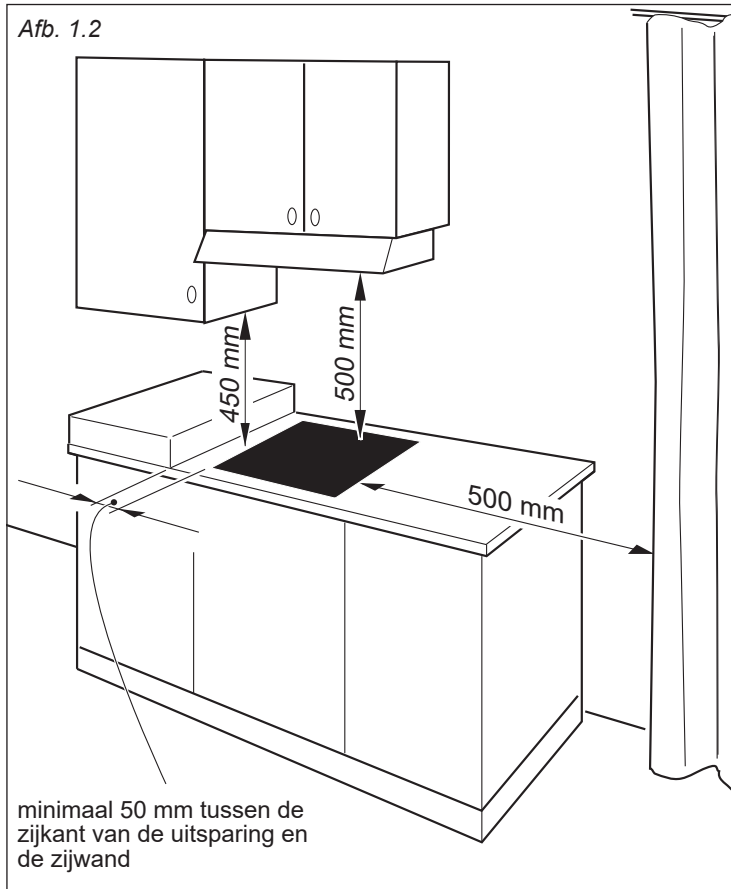
## AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Deze toestellen zijn geschikt voor inbouw in een werkblad met een dikte van 20 mm en een diepte van 600 mm.

Om het komfoor in te bouwen moet er een opening in het werkblad van het meubel worden gemaakt. De afmetingen zijn aangegeven in onderstaande afbeelding 1.1a - 1.1b.

Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven uitgerust zijn met een koelventilator. De twee apparaten moeten met onafhankelijke aansluitingen op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- **BELANGRIJKE WAARSCHUWING! Deze kookplaat heeft voldoende toevoer van frisse, koele lucht nodig om volledig te kunnen functioneren. De bodem van de kookplaat moet directe onbepaalde ventilatie hebben naar de ruimte waar de kookplaat is geïnstalleerd. Volg de vereisten van figuur 1.3 of 1.4**
- Als de toestellen onder een hangkast of afzuigkap wordt geïnstalleerd, dan moet de afstand tussen de toestellen en de kast of afzuigkap minstens 500 mm bedragen.(afb. 1.2).
- **Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.**
- **De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.**
- **Standaardinstallatie (geen inbouw): Bevestig de kookplaat niet in het werkblad met silicone of lijm; dit bemoeilijkt toekomstige reparatie of onderhoud. De fabrikant dekt de kosten van het verwijderen van de kookplaat of van schade die veroorzaakt wordt door deze verwijdering niet.**
- **Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel.**
- **Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).**

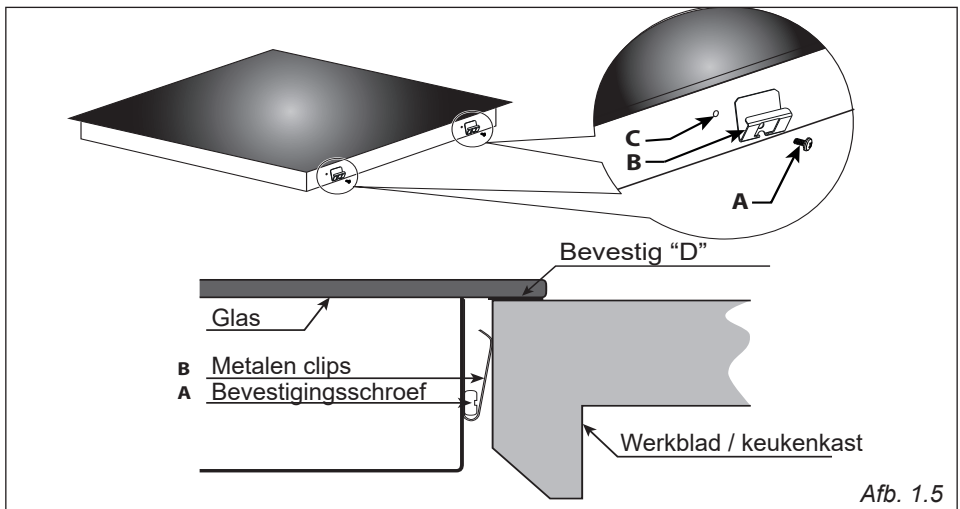


## DE KOOKPLAAT BEVESTIGEN

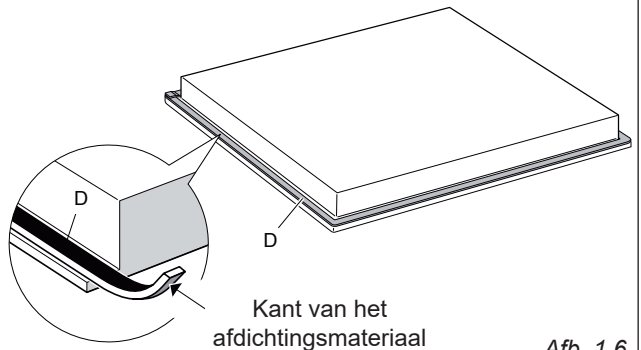
Het komfuur wordt geleverd met een set beugels en schroeven voor de bevestiging aan een werkblad met een dikte van 20 mm. Zorg voordat u de kookplaat installeert dat het werkblad vierkant en waterpas is en dat er geen structurele elementen zijn die de eerder aangegeven ruimtevereisten belemmeren.

De set bestaat uit vier metalen clips "B" en vier zelftappende schroeven "A" (afb. 1.5).

- Maak een opening in het werkblad afb. 1.1a of 1.1b.
- Draai de kookplaat ondersteboven en leg de glazen kant op een zacht oppervlak.
- Leg de pakking "D" langs de rand van de opening in het werkblad (afb. 1.6).
- Bevestig de metalen clips "B" in het gat "C" met behulp van de schroeven "A". Let erop dat u de beugels monteert zoals afgebeeld in de tekeningen iernaast (afb. 1.5).
- Zet de kookplaat in het keukenmeubel en plaatst correct.
- Met behulp van een scherp mes, trim het overtollige afdichtingsmateriaal van de rand van de kookplaat. Bezorg geen schade aan het keukenmeubel.
- Als u de kookplaat samen met het werkblad wilt installeren, vult u alle openingen tussen het glas en langs de omtrek van het werkblad met isolerende siliconen en veegt u het overtollige weg.



**BELANGRIJK:** Spreid het afdichtingsmateriaal "D" uit rond de rand van de kookplaat (rand van het glas). Het afdichtingsmateriaal "D" moet correct worden aangebracht om een perfecte afdichting tussen het apparaat en de unit te garanderen. Als dit niet correct gebeurt, kan dit onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.



**BELANGRIJK:** De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

**Aandacht:** Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst.

## AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50°C komt;

**N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

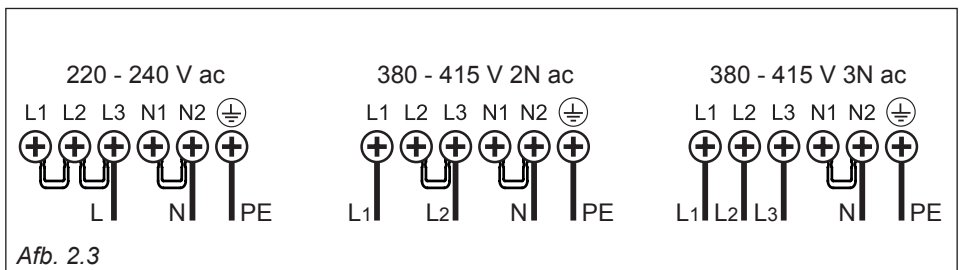
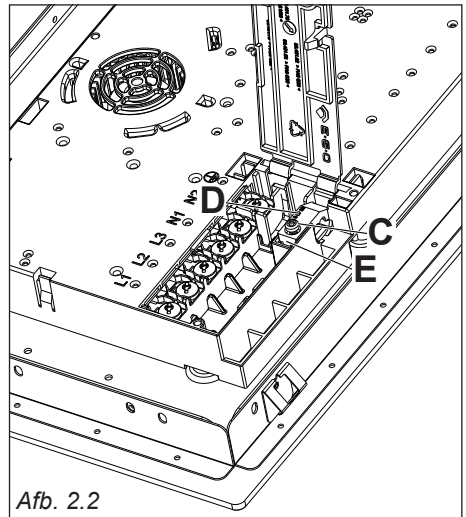
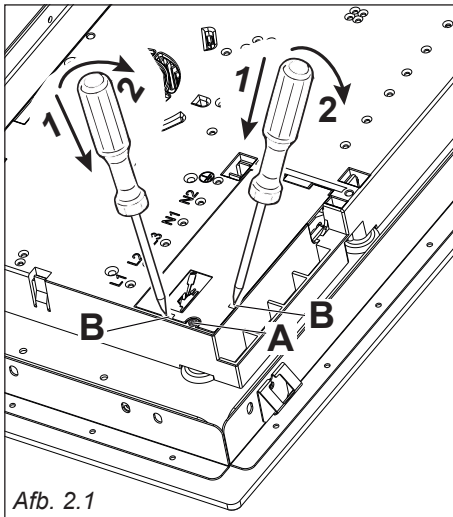
Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

## MODELLEN GELEVERD MET EEN NETSNOER DAT REEDS OP HET APPARAAT IS GEMONTEERD

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
- **Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.**

## MODELLEN GELEVERD ZONDER EEN NETSNOER DAT REEDS OP HET APPARAAT IS GEMONTEERD

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
- Monteer een geschikt netsnoer, in overeenstemming met het vermogen van het apparaat, type:
  - H05RR-F, H07RN-F;
  - of H05VV-F, H05V2V2-F (**bestand tegen een temperatuur van 90°C**).



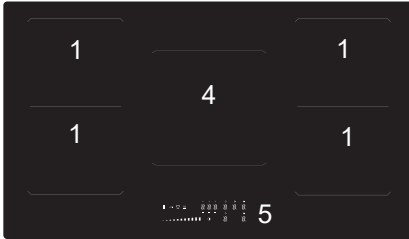


# Advies voor de gebruikers

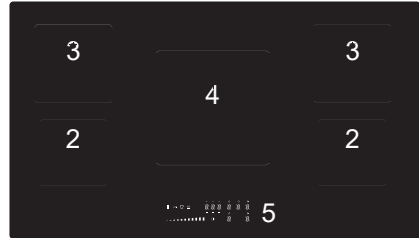
# 1 ALGEMENE GEGEVENS

## Modellen met een breedte van 90cm

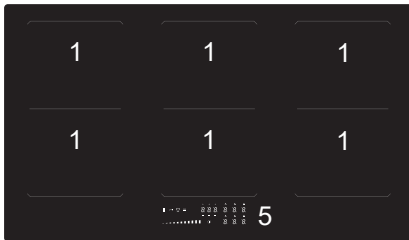
Afb. 1.1



Afb. 1.2



Afb. 1.3



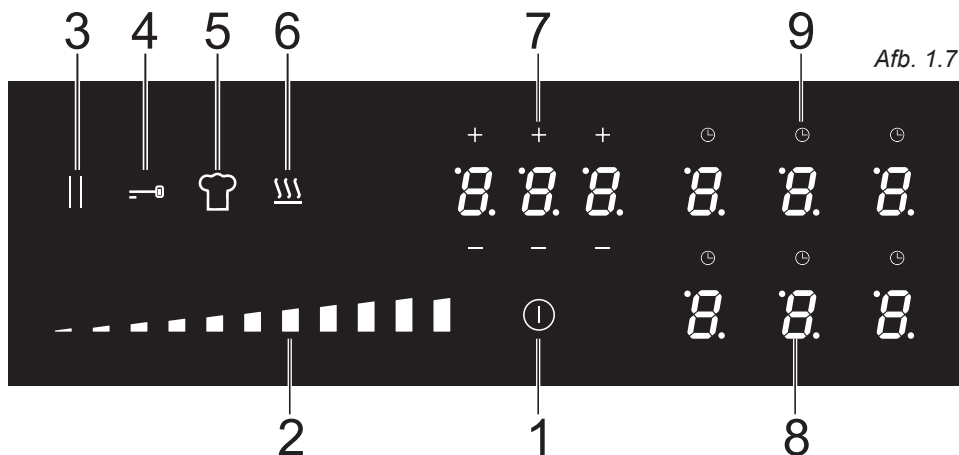
Deze figuren zijn louter illustratief.

Voorzichtig! Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

1. Inductie kookzone	190 x 210 mm	Normaal vermogen: 2100 W Maximale 'BOOST' 2300 W Dubbele Booster: 3000 W "Brug"-functie": indien ingeschakeld werken de kookzones samen als een enkele zone - 3700 W.
2. Inductie kookzone	Ø 145 mm	Normaal vermogen: 1400 W Maximale 'BOOST': 1850 W
3. Inductie kookzone	Ø 160 mm	Normaal vermogen: 1400 W Maximale 'BOOST': 1850 W Dubbele Booster: 2100 W
4. Inductie kookzone	Ø 250 mm	Normaal vermogen: 2300 W Maximale 'BOOST': 3000 W
5. Aanraakbediening		

Opmerking:

Het normale en maximaal vermogen kan veranderen afhankelijk van de grootte en materiaal van de kookpan op the kookplaat.



Deze figuren zijn louter illustratief.

## AANRAAKBEDIENING

1. AAN/UIT-toets
2. Keuzeschakelaar standen
3. Functietoets pauze
4. Selectietoets kinderslot
5. Functietoets chef-kok
6. Functietoets opwarmen
7. Display en toetsen voor automatisch koken (timer)
8. Toets voor selectie zone (één voor elke zone)
9. Toets timer (één voor elke zone)

### Opmerkingen:

- Elke selectie (door een van de toetsen aan te raken) wordt aangegeven door een akoestisch signaal (pieptoon).
- Het aanraakbedieningsgebied wordt automatisch uitgeschakeld (en er klinkt een waarschuwingspiep gedurende 10 seconden):
  - als een of meer toetsen langer dan 10 seconden worden aangeraakt;
  - als er een object op het aanraakbedieningsgebied is geplaatst;
  - als er vloeistof op de bedieningstoetsen wordt gemorst.

### Aandacht:

Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en desksels op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

# 2

## GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

De vitrokeramische kookplaat is uitgerust met inductiekookzones. Deze zones, getoond door middel van geschilderde grafische elementen op het keramisch oppervlak, worden geregeld door “Aanraakbediening”.

Vooraan in het midden van de kookplaat duidt de display :



= Kookzone OFF niet ingeschakeld



= Kookzone ON (ingeschakeld maar niet in werking)  
Indien alle zones in nul staan, gaat de display vanzelf uit (kookzones OFF) na ongeveer 20 seconden.



= Instellen van vermogen



= Zachte warmte lage stand



= Functie “snelkoken”



= Functie “Brug”



= Functie “BOOST” - koken op maximale sterkte



= Functie Dubbele “Boost” (alleen beschikbaar voor sommige zones)



= Indicator voor de overblijvende warmte



= Indicator voor het herkennen van de kookpan




= Functie Pauze

Opmerking: Elk verlicht cijfer verwijst naar de respectieve kookzone.

### INDUCTIEKOOKSYSTEEM


Zodra u een inductiekookzone aanzet en een kookzone kiest, gaan deelektronische schakelingen inductiestromen produceren die onmiddellijk de bodem van de pan opwarmen en de warmte doorgeven aan het gerecht.


Op die manier is er bijna geen energieverlies tussen de kookplaat en het gerecht. Uw inductiekookplaat werkt alleen indien de juiste kookpan met juiste kenmerken op een kookzone wordt geplaatst. Gelieve hiervoor “KOOKGEREI/KOFFIEPOT VOOR INDUCTIE” te raadplegen.

Indien de indicator  voor het herkennen van de kookpan op de display verschijnt is uw kookpan/koffiepot niet geschikt en zal uw inductiekookplaat niet werken. Indien na 1minuten geen kookpan herkend is, zal de kookzone automatisch uitgeschakeld worden. Wanneer een zone op hoog vermogensniveau wordt gebruikt, produceert de inductiekookplaat een zoemend geluid. Dit is een normaal verschijnsel dat wordt veroorzaakt door de inductiekooktechnologie.

Het geluid zou moeten verzwakken of volledig verdwijnen wanneer het vermogensniveau wordt verlaagd.

## INDICATOR VOOR OVERBLIJVENDE WARMTE

Wanneer de kookzone nog heet is, zal de respectievelijke indicator  voor overblijvende warmte op de display in werking zijn om u voor het hete oppervlak opmerkzaam te maken. Raak de kookzone van de kookplaat niet aan. Let vooral op kinderen.

Wanneer de  op de display verlicht is, is het mogelijk om opnieuw te beginnen koken. Stel de gewenste vermogen in (zie hoofdstuk ELEKTRISCHE ONTSTEKING EN AFSTELLING VAN EEN KOOKZONE).


Het inductiekooksysteem WERKT ALLEEN indien de juiste kookpannen/koffiepot voor inductiekoken gebruikt worden (aangegeven door een inductie symbool op de onderkant van het kookgerei/koffiepot). Het gebruik van ongeschikt kookgerei kan schade berokkenen aan het toestel.

De bodem van de kookpan/koffiepot moet ferromagnetisch zijn om de inductiestromen, die nodig zijn voor het verwarmingsproces, te generen. Dit wil zeggen dat een magneet aan de bodem van de kookpan/koffiepot moet kleven.

Kookpannen/koffiepot bestaande uit de volgende materialen zijn niet geschikt:

- Glas, hout, porcelain, keramiek, aardewerk;
- Puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Controleren of een pan/kookpot/koffiepot geschikt is of niet:

- Test de bodem van de kookpan/koffiepot met een magneet; indien de magneet kleeft, is de kookpan/koffiepot geschikt.
- Indien een magneet niet beschikbaar is, vul de kookpan met een kleine hoeveelheid water and plaats op een kookzone. Schakel de kookzone in: indien het symbol  (indicator voor het herkennen van de kookpan) verschijnt op de kookzonedisplay (in plaats van het kookvermogen), is de pan niet geschikt.
- **Belangrijke: Gebruik geen inductieschijf; dit kan oververhitting en mogelijks schade aan het toestel veroorzaken.**

**Belangrijke opmerking:** The kookzones zullen niet werken indien de diameter van de kookpan/koffiepot te klein is . Om de kookzones correct te gebruiken, volg de aanwijzingen in de tabel:

Inductiekookzone	Minimum aanbeveelde diameter van kookpan (raadpleeg de onderkant van de kookpot)/koffiepot)
Kookzone 190 x 210 mm	110 mm
Kookzone “Brug”	230 mm
Kookzone Ø 145 mm	90 mm
Kookzone Ø 160 mm	90 mm
Kookzone Ø 250 mm	130 mm

**BELANGRIJK:** Kookgerei van slechte kwaliteit of met een magnetische bodem die veel smaller is dan de diameter van de pot zelf is eveneens beschikbaar op de markt. Vermijd het gebruik van dit kookgerei, daar de kookzone niet correct zal werken of beschadigd raken.

**Aandacht:** de kookpan/koffiepot moet altijd in het midden van de kookzone geplaatst worden. Het is mogelijk om te grote kookpannen te gebruiken maar de bodem van de kookpan mag de andere kookzones niet raken.

Gebruik altijd kookpannen/koffiepot met een dikke, totaal vlakke bodem.


Gebruik geen kookpan/koffiepot met holle of bolle bodem; deze kunnen de kookzone doen overhitten.

**Belangrijk:** Bepaald kookgerei kan geluid maken wanneer deze gebruikt worden op een inductie plaat. Dit betekent niet dat er een panne is en zal de kookprocedure niet beïnvloeden.

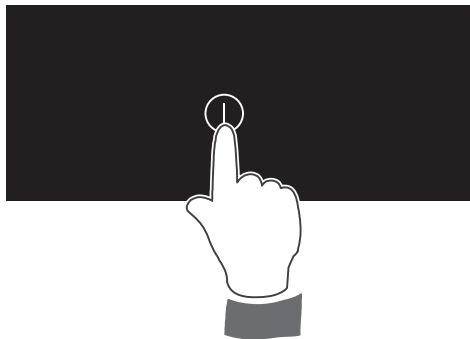
**Zorg er altijd voor dat u de pannen van de inductiekookplaat tilt in plaats van ze er af te schuiven, dat kan immers krassen op het glas veroorzaken.**

## DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN

### AAN

Raak de toets  aan totdat het aanraakbedieningssysteem oplicht (Afb. 2.1). Op de displays van de kookzones staat “0.” of “.” (afhankelijk van of er een pan al dan niet op de betreffende zone is geplaatst).


Afb. 2.1



### Opmerkingen:

- Als de beveiligingsfuncties Kinderslot of Toetsvergrendeling actief zijn, kan de kookplaat enkel worden gebruikt nadat deze beveiligingsfuncties zijn gedeactiveerd (zie hoofdstuk KINDERSLOT en TOETSVERGRENDLING).
- Automatische uitschakeling: Als een kookzone niet binnen 20 seconden wordt ingeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

### UIT

De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld door op de toets  te drukken. Als er kookzones zijn ingeschakeld, worden deze uitgeschakeld.

## ELEKTRISCHE ONTSTEKING EN AFSTELLING VAN EEN KOOKZONE

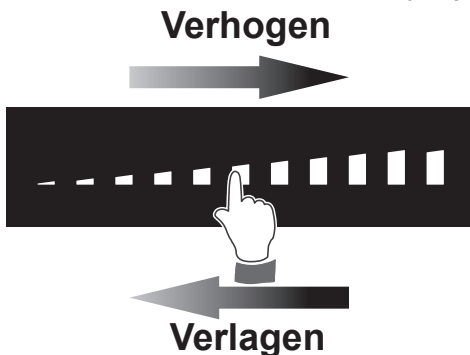
Afb. 2.2

Om een kookzone aan te zetten, moet de kookplaat ingeschakeld zijn (zie hoofdstuk “DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN”).



- Selecteer een kookzone door het display van de te gebruiken kookzone aan te raken (Afb. 2.2).
- Selecteer een stand op de keuzeschakelaar [tussen “1” (minimum) en “P” (maximum)]: tik op een bepaald punt om naar een specifieke stand te “springen” of schuif met uw vinger over de keuzeschakelaar (Afb. 2.3).
- Op het display van de kookzone verschijnt de geselecteerde stand.
- Het vermogensniveau kan op elk moment worden gewijzigd.

Afb. 2.3





## ZACHTE WARMTE LAGE STAND (VERWARMEN/SMELTEN)

Deze functie is ideaal voor de meest delicate kooktaken (zoals het smelten van chocolade), aangezien de kookzone een zeer lage, continue, zachte warmte zal leveren. Ze is ook ideaal om gekookt voedsel warm te houden en om delicate gerechten voorzichtig op te warmen.



Om een kookzone aan te zetten, moet de kookplaat ingeschakeld zijn (zie hoofdstuk “DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELLEN”).

Selecteer een kookzone door het display van de te gebruiken kookzone aan te raken


- Tik op de toets .
- Op het display van de kookzone verschijnt .








## FUNCTIE ‘SNELKOKEN’

Deze functie inschakelen “Snelkoken”:

- Druk op de toets  en houd deze ingedrukt totdat de aanraakbediening oplicht.
- Selecteer een kookzone door het display van de te gebruiken kookzone aan te raken.
- Selecteer een stand op de keuzeschakelaar (tussen “1” en “8”): tik op een bepaald punt om naar een specifieke stand te “springen” of schuif met uw vinger over de keuzeschakelaar (Afb. 2.3) en houd deze enkele seconden ingedrukt, de werking wordt aangegeven door een akoestisch signaal (pieptoon). Het display van de kookzone wisselt tussen het ingestelde vermogensniveau en .
- Deze functie laat de kookzone toe om op maximum vermogen (100%) te werken gedurende een bepaalde tijd die afhangt van het kookvermogen; na deze tijd werkt de kookzone op het geselecteerde niveau. Deze functie is beschikbaar op alle kookzones.

Gedurende het snelkoken is het mogelijk om op eender welk moment het geselecteerde kookvermogen hoger in te stellen, maar het is niet mogelijk om het te verlagen; door de keuzeschakelaar naar een lager niveau te tikken, wordt de functie uitgeschakeld.

De functie wordt ook uitgeschakeld door op de toets  te drukken of door de functie “Booster” te selecteren.



Kookvermogen van de koozones	Tijdslimiet
	functie niet beschikbaar
	15 seconden
	25 seconden
	50 seconden
	120 seconden
	170 seconden
	350 seconden
	170 seconden
	195 seconden
	functie niet beschikbaar
	functie niet beschikbaar
 en 	functie niet beschikbaar



## “BRUG” FUNCTIE (UITBREIDBARE MAXIMALE ZONE)

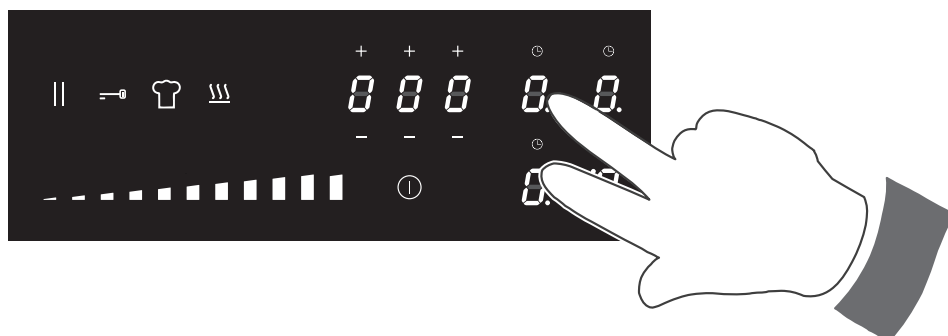
Deze functie kan worden gebruikt om de twee zones (alleen voor inductiekookzone 160 x 180 mm) in “Brug” modus aan elkaar te koppelen, om een uitgebreide maximale zone te realiseren die ideaal is voor het gebruik van grote, rechthoekig pannen of speciale vispannen.

Deze functie inschakelen:

- Zet de kookplaat aan (zie hoofdstuk “DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN”).
- Selecteer beide zones door middel van vingerdruk (Afb. 2.4).
- Selecteer het vermogensniveau [tussen “*1*” (minimum) en “*P*” (maximum)]: raak het gewenste vermogensniveau aan op de vermogenschakelaar of schuif uw vinger erover (Afb. 2.3).
- Op het display van de voorste kookzone wordt de warmteinstelling getoond.  Op het display van de achterste kookzone wordt getoond.
- Het vermogensniveau kan op elk moment worden gewijzigd door de voorste kookzone te selecteren (het indicatielampje van de voorste zone licht op) en dan het nieuwe niveau in te stellen zoals hiervoor beschreven.
- Om de “Brug”-functie uit te schakelen de gelijktijdige selectie van beide kookelementen te herhalen of uit te schakelen met toets .

**Opmerking: Het is niet mogelijk om de Dubbele booster-functie te activeren**

Afb. 2.4



## FUNCTIE “BOOST”

Deze functie laat de kookzone toe om op maximale sterkte (hoger dan normal vermogen) te werken voor een maximum van 5 minuten. Dit kan worden gebruikt om bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel op te warmen.

Om de “Boost” -functie te activeren:

- De aanraakbediening moet AAN staan (zie hoofdstuk “DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN”).
- Selecteer een kookzone door het display van de te gebruiken kookzone aan te raken.
- Stel het vermogensniveau “P” in voor de geselecteerde kookzone, zoals beschreven in het hoofdstuk “ELEKTRISCHE ONTSTEKING EN AFSTELLING VAN EEN KOOKZONE”. Niveau “P” komt na niveau “G”.
- At the end of the Booster program (5 minuten) de kookzone wordt automatisch op het kookvermogen “G” ingesteld.

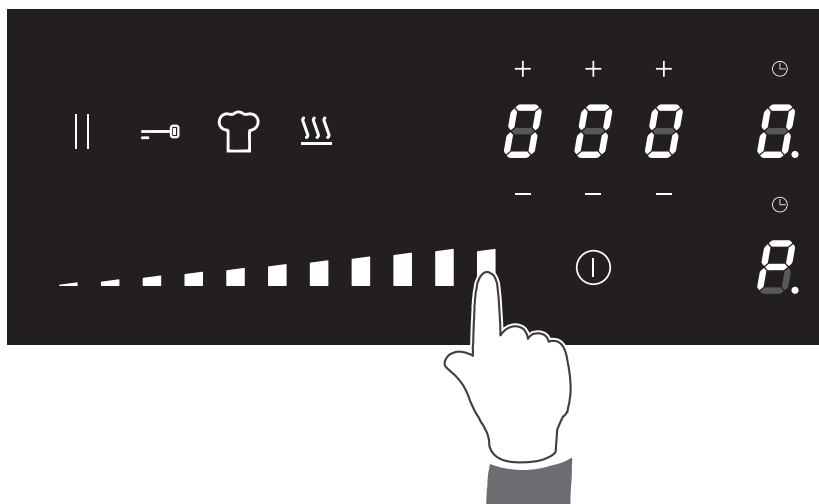
Om deze functie uit te schakelen “Boost”:

- Stel een ander vermogensniveau in op de geselecteerde kookzone.  
of
- Schakel de kookplaat uit.

## BELANGRIJK:

- **het BOOST programma is niet geschikt voor het koken van gerechten zonder water.**
- **Gebruik dit programma niet voor het opwarmen van olie (bijv. frituurvet).**



Afb. 2.5



## FUNCTIE “DUBBELE BOOST”

Met de Dubbele booster-functie kan meer vermogen worden geleverd dan met de Booster-functie.

Om de “Dubbele Boost” -functie te activeren:

Volg dezelfde procedure als voor de booster-functie en tik vervolgens opnieuw op het laatste niveau van rechts op de keuzeschakelaar (het display toont afwisselend  en ).

Om deze functie uit te schakelen “ Dubbele Boost”:

- Stel een ander vermogensniveau in op de geselecteerde kookzone.  
of
- Schakel de kookplaat uit.
- **Deze functie is NIET beschikbaar op de kookzones met Ø 145 mm, Ø 250 mm noch wanneer de “BRUG”-functie actief is.**

### BELANGRIJK:



- **het BOOST programma is niet geschikt voor het koken van gerechten zonder water.**
- **Gebruik dit programma niet voor het opwarmen van olie (bijv. frituurvet).**

**“CHEF-KOK” - FUNCTIE (als deze functie niet wordt weergegeven, betekent het dat ze niet beschikbaar is omdat de kookplaat is ingesteld op een te laag maximaal vermogensniveau).**


Deze functie zorgt ervoor dat de zone maximaal 2 uur gebruiksklaar is op vooraf ingestelde vermogensniveaus.

Dit betekent dat, zodra de “Chef-kok”-functie is geselecteerd, elke zone klaar is in stand-by en het mogelijk is om te beginnen met koken zodra er een geschikte pan op wordt geplaatst (pandetectiesymbool is niet actief).

De vooraf ingestelde vermogensniveaus kunnen op elk moment worden gewijzigd (volgens dezelfde procedure voor het aanpassen van het vermogen van een kookzone) zodra de functie “Chef-kok”-functie actief is. Ze worden automatisch opgeslagen voor het volgende gebruik van deze functie. Ze worden weergegeven op de zonedisplays wanneer de “Chef-kok”-functie wordt gestart.

- Om de “Chef-kok”-functie te activeren, drukt u op de toets  (helderheid toets wordt hoger).
- Om de “Chef-kok”-functie te deactiveren, drukt u opnieuw op de .


## PAUZEMODUS

Wanneer minstens één kookzone in werking is, kan de bereiding tijdelijk worden onderbroken door te tikken op de toets  (Afb. 2.6).

Reeds geprogrammeerde automatische bereidingen worden gestopt en gaan tijdens de pauze niet verder.

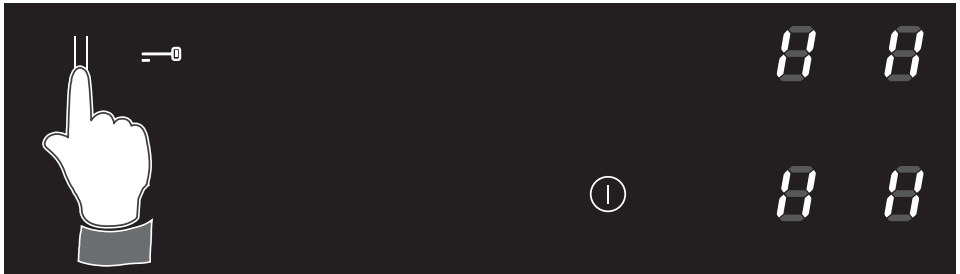
De restwarmteberekening en bedrijfstijdbegrenzing gaan door en worden niet gestopt.

De pauzemodus kan maximaal 10 minuten duren. Als de pauzemodus niet binnen de tijd wordt beëindigd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Om de pauzemodus uit te schakelen, tikt u opnieuw de toets  en vervolgens op een willekeurig kookzonedisplay.


De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld met de Aan/Uit-toets; een eventueel reeds ingesteld programma (inclusief pauzemodus) wordt dan beëindigd.

Afb. 2.6




## KINDERBEVEILIGING

Indien de inductiekookplaat niet in gebruik is, stel de kinderbeveiliging in om te voorkomen dat kinderen door ongeluk de kookzones inschakelen.


- Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn OFF.
- Raak de toets  aan totdat het aanraakbedieningssysteem oplicht.
- Raak 3 seconden lang een willekeurige kookzone aan. Het gebied met de schuifregelaar toont een looplicht.
- Schuif uw vinger langs de keuzeschakelaar "1" (minimum) a "9" (maximum) binnen 10 seconden (houd uw vinger voordat u begint te schuiven ongeveer één seconde in stand "1"). "L" licht op.
- Om de kinderbeveiliging uit te zetten, raak drie seconden lang een willekeurige kookzone aan en schuif uw vinger langs de keuzeschakelaar van "9" (maximum) a "1" (minimum) binnen 10 seconden (houd uw vinger voordat u begint te schuiven ongeveer één seconde in stand "9" tot "0" of "." oplicht op de displays van de kookzones.

## TOETSVERGREDELING

Deze functie vergrendelt de aanraakbedieningstoetsen tegen ongewenste activering, bijv. tijdens het schoonmaken.

Om de toetsvergrendeling te activeren, drukt u op de toets ; de helderheid wordt hoog om aan te geven dat de toetsvergrendeling geactiveerd is.

- Kookzone(s) in werking (vermogensniveau reeds ingesteld): met geactiveerde toetsvergrendeling is het alleen mogelijk om de kookplaat uit te schakelen.
- Kookplaat uit: met geactiveerde toetsvergrendeling is het niet mogelijk om de kookplaat te gebruiken. Schakel deze beveiliging uit om de kookplaat te gebruiken.

Druk gewoon op de toets  om de toetsvergrendeling te deactiveren.

## TIJDSLIMIET VAN DE KOOKZONES

Elke kookzone wordt automatisch uitgeschakeld OFF na een maximaal vooropgestelde tijd indien het product niet in werking is.

De maximaal vooropgestelde tijd is afhankelijk van het kookvermogen, zoals aangeduid in dit schema.

Elke handeling op de kookplaat met behulp van de aanraakbedieningen zal de maximale bedrijfstijd terugzetten op de oorspronkelijke waarde.

Kookvermogen van de koozones	Tijdslimiet
0	120 minuten
1	360 minuten
2	360 minuten
3	300 minuten
4	300 minuten
5	240 minuten
6	90 minuten
7	90 minuten
8	90 minuten
9	90 minuten
P	5 minuten
P en 01	5 minuten

Kookvermogen van de koozones	Kookzone Ø 145 mm (Watt vermogen)	Kookzone Ø 160 mm (Watt vermogen)	Kookzone Ø 250 mm (Watt vermogen)	Kookzone 160 x 180 mm (Watt vermogen)
<b>1</b>	46	42	75	60
<b>2</b>	74	74	120	105
<b>3</b>	111	116	180	165
<b>4</b>	167	168	270	255
<b>5</b>	250	252	420	375
<b>6</b>	390	390	645	585
<b>7</b>	592	588	960	885
<b>8</b>	897	893	1470	1320
<b>9</b>	1400	1400	2295	2100
<b>P</b>	1850	1850	3000	2300
<b>P</b> en <b>00</b>	niet beschikbaar	2100	niet beschikbaar	3000


### VOORBEELDEN VAN KOOKVERMOGENS

<b>0</b>	Kookzone niet in werking			
<b>1 tot 2</b>	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Gerechten op voorhand bereid		
<b>2 tot 3</b>	Suddereren Ontdooien	Rijst, pudding, suikersiroop Gedroogde groenten, vis, bevroren producten		
<b>3 tot 4</b>	Stomen	Groenten, vis, vlees		
<b>4 tot 5</b>	Water	Gestoomde aardappelen, soepen, pasta, verse groenten		
<b>6 tot 7</b>	Medium koken Suddereren	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens		
<b>7 tot 8</b>	Koken	Aardappelen, gerechten in beslag, wafeltjes		
<b>9</b>	Frituren, roosteren Water koken	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water		
<b>P</b>	Verhit snel grote hoeveelheden water			
<b>P</b> en <b>00</b>	Verhit snel grote hoeveelheden water bij het maximale vermogen			

## PROGRAMMA VOOR HET AUTOMATISCH UITSCHAKELEN VAN EEN KOOKZONE

Met deze functie is het mogelijk om een timer in te stellen van "1" minuut tot "9" uur en "59" minuten voor het automatisch uitschakelen van de kookzone(s).


Met de kookplaat ingeschakeld:

- Selecteer de kookzone en stel het gewenste vermogen in.
- Tik op de timertoets  (de timertoets en het display van de kookwekker beginnen te knipperen).
- Stel binnen 10 seconden de timer in met de + en - knoppen om de gewenste tijd te selecteren (het eerste cijfer links wordt gebruikt om de uren te selecteren, het middelste cijfer om de tientallen van de minuten in te stellen en het rechtse de eenheden van de minuten).
- Het programma is nu verwerkt (de timertoets die de geprogrammeerde zone aangeeft brandt continu).
- De tijd kan op elk moment worden gewijzigd volgens dezelfde procedure als hierboven aangegeven.
- Herhaal zoals hierboven beschreven om een andere kookzone te programmeren.

Nu is het programma voor het automatisch uitschakelen voltooid.

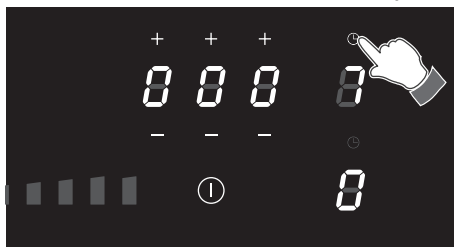
Aan het einde van het aftellen wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, er klinkt een akoestisch signaal (pieptoon) (slechts 2 minuten), en "0.00" knippert op het timerdisplay.

Tik op een van de toetsen om de pieptoon te stoppen.

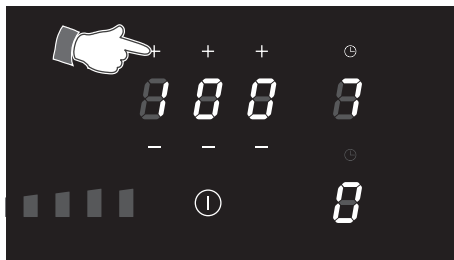
Het programma voor automatisch uitschakelen kan op elk moment worden afgebroken door de timertoets  gedurende 3 seconden aan te raken.

**BELANGRIJK:** Vergeet niet om de zone handmatig uit te schakelen.

Afb. 2.7



Afb. 2.8



## MINUTENTELLER

De minutenteller is een getimed akoestisch waarschuwingsapparaat dat kan worden ingesteld van “1” minuut tot “9” uur en “59” minuten.

Met de kookplaat ingeschakeld:

- Tik op het timerdisplay (het display begint te knipperen).
- Stel binnen 10 seconden de timer in met de + en - toetsen om de gewenste tijd te selecteren (eerste cijfer van links = uren, tweede en derde cijfer van links = minuten, elk cijfer kan afzonderlijk worden aangepast).

Aan het einde van het aftellen klinkt er een akoestisch signaal (pieptoon) (slechts 2 minuten), en “0.00” knippert op het timerdisplay.

Tik op een van de toetsen om de pieptoon te stoppen.

**BELANGRIJK:** Vergeet niet om de zones handmatig uit te schakelen.

## OPTELLEN

Deze functie start een oplopende telling en kan worden geactiveerd voor elke afzonderlijke zone wanneer deze in werking is.

Ze kan bijvoorbeeld worden gebruikt om te bepalen hoe lang het koken al bezig is.

Met de kookplaat ingeschakeld:

- Selecteer de kookzone en stel het gewenste vermogen in.
- Tik op de timertoets (⌚) (boven de betreffende zone) gedurende 3 seconden (er klinkt een akoestisch signaal, pieptoon).
- Het optellen is de eerste 10 seconden zichtbaar, daarna wordt het verborgen. Tik op het display van de kookzone om het opnieuw 10 seconden zichtbaar te maken.

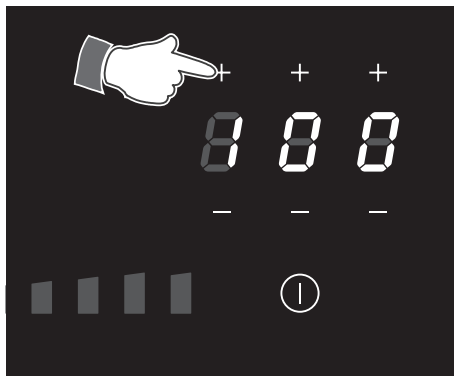
Het optellen kan op elk moment worden afgebroken door de timertoets (⌚) gedurende 3 seconden aan te raken (op het display staat “0.00”).

## TERUGROEPFUNCTIE

Deze functie kan worden gebruikt wanneer de kookplaat tijdens het gebruik onbedoeld wordt uitgeschakeld (bijv. door de toets ⏻ aan te raken).

In dit geval is het mogelijk om het koken opnieuw te starten met alle voorgaande instellingen door de kookplaat binnen 6 seconden weer aan te zetten en direct te tikken op de toets ||.

Afb. 2.9





## MAXIMUM BESCHIKBAAR VERMOGEN VOOR DE KOOKZONES

Afb. 2.10

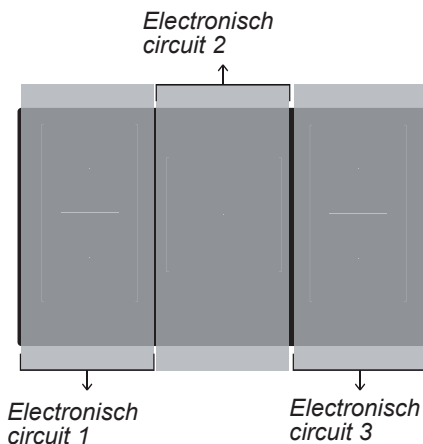
De kookzones worden aangestuurd door 3 aparte vermogensborden:

En het maximum vermogen per circuit is 3700 W. Indien een kookzone meer dan 3700 W nodig heeft, dan heeft het laatste kookvermogen voorrang en zal het kookvermogen van de andere kookzone automatisch verminderd worden naar het overgebleven beschikbaar vermogen.

Als dit zich voordoet, zal het symbool op de kookzone knipperen voor ongeveer 3 seconden voordat het automatisch het nieuwe kookvermogen toont.

Dit betekent bijvoorbeeld dat:

- Indien de BOOST functie voor een tweede kookzone wordt ingesteld, zal de andere kookzone automatisch naar een lager beschikbaar vermogen ingesteld worden.
- Wanneer de BOOST functie voor de eerst kookzone wordt ingesteld en een ander kookvermogen voor de tweede kookzone, maar het totale kookvermogen is meer dan 3700 W, dan zal de BOOST functie gestopt worden en het kookvermogen automatisch naar een lager beschikbaar vermogen ingesteld worden.



## HITTEBEVEILIGING

De inductiekookplaat is uitgerust met veiligheidsmaatregelen die het elektronisch systeem beveiligen en die elke kookzone van oververhitting beveiligen.







In geval van oververhitting zal een van de volgende functies automatisch gestart worden door het elektronisch systeem:

- BOOST functie wordt gestopt en kookvermogen gereduceerd;
- een of meer kookzones worden uitgeschakeld OFF;
- de koelventilator van de inductiekookplaat wordt gestart.

## GEBRUIKERSMENU

Met het gebruikersmenu is het mogelijk om enkele functies aan te passen zoals beschreven in tabel 9.1.

Om het gebruikersmenu te openen:

- Schakel de kookplaat in door op de toets  te tikken.
- Tik opnieuw op de toets  en houd ze ingedrukt tot het symbool  begint te knipperen.
- Tik op de toets , houd deze ingedrukt en tik dan één voor één op de zonetoetsen (met  te beginnen bij de zonetoets linksvoor en vervolgens met de klok mee totdat u alle zonetoetsen hebt aanraakt (voor het 30 cm brede model drukt u op de voorste en dan achterste toets).
- In de achterste selectiezonetoets wordt elke menu-optie op het display aangegeven met de letter “U” afgewisseld met een cijfer (zie tabel 9.1). De instelling van elke optie wordt aangegeven in de voorste selectiezonetoets of in het timerdisplay.
  - Om de menu-optie te wijzigen, tikt u op de achterste selectiezonetoets (waarbij “U” wordt afgewisseld met een cijfer) en gebruikt u vervolgens de keuzeschakelaar om een andere optie te kiezen (elke keuzebalk is toegewezen aan een optie).
  - Om de instelling van elke optie te wijzigen, tikt u op de selectietoets voor de voorste zone (of het timerdisplay voor het maximale vermogensbeheer alleen “UU” en wijzigt u de instelling met behulp van de keuzeschakelaar (afhankelijk van de optie die wordt aangepast, mogelijk zijn slechts enkele balken werkzaam).
- Zodra de aanpassing is voltooid, schakelt u de kookplaat uit door op de toets  te tikken.

Menu-optie	Beschrijving	Opmerking
<i>U0</i>	Maximaal vermogensbeheer	Om de instelling te wijzigen, gebruikt u de keuzeschakelaar door de linkerbalk aan te raken om het vermogen te verlagen of de rechterbalk om het te verhogen (zie ook hoofdstuk MAXIMAAL VERMOGENSBEHEER hierna).
<i>U1</i>	Deze optie is niet beschikbaar op uw model.	
<i>U2</i>	Volume pieptonen (bij aanraken van een selectietoets)	Aanpassingsinstellingen: 0: geen pieptonen 1: min. volume 2: mid. volume 3: max. volume Opmerkingen: • Om veiligheidsredenen kunnen de pieptonen bij het in- en uitschakelen niet worden uitgeschakeld. • Pieptonen voor fouten staan altijd op het maximumvolume en kunnen niet worden uitgeschakeld.
<i>U3</i>	Volume akoestisch signaal (bijv. na een geprogrammeerde bereiding)	Aanpassingsinstellingen volgens <b>U2</b> .
<i>U4</i>	Schermhelderheid	Aanpassingsinstellingen: 0: Max. helderheid .... 9: Min. helderheid
<i>U5</i>	Animatie van timercijfers (segmenten van de nummers volledig weergegeven of progressief weergegeven)	Aanpassingsinstellingen: 0: Geen animatie 1: Animatie
<i>U6</i>	Automatische panherkenning (geeft aan of er wel of geen pan op een kookzone staat)	Aanpassingsinstellingen: 0: Potdetectie niet actief 1: Potdetectie actief
<i>U7</i>	Duur van akoestisch signaal (bijv. na een geprogrammeerde bereiding)	Aanpassingsinstellingen: 0: 120 sec 1: 10 sec 2: Geen signaal

## BEHEER MAXIMUM VERMOGEN

Afhankelijk van de specifieke markteisen wordt het product geleverd met een maximaal vermogen (fabrieksinstelling) zoals aangegeven op het typeplaatje (zie mogelijke opties in onderstaande tabel).

Het maximale vermogen kan op elk moment worden gewijzigd (stappen van 100 W) door naar het gebruikersmenu te gaan, optie “**UD**” (zie hoofdstuk GEBRUIKERSMENU).

### BELANGRIJK:

- Het is alleen mogelijk om het vermogen te verlagen (NIET verhogen) ten opzichte van de maximale fabrieksinstelling.
- Als de kookplaat in de fabriek al op het minimale vermogensniveau is ingesteld, is het niet mogelijk om wijzigingen aan te brengen.
- De maximale vermogensinstelling kan op elk moment worden gecontroleerd door naar het gebruikersmenu te gaan, optie “**UD**” (zie hoofdstuk GEBRUIKERSMENU).  
Voor de modellen die in de fabriek zijn ingesteld op het maximale hogere vermogen (laatste kolom van de onderstaande tabel), toont het display niet het totale vermogen van de kookplaat, maar het totale vermogen voor elk vermogensbord.

Modellen	1,4 kW	2 kW	2,5 kW	2,8 kW	3 kW	3,5 kW	4 kW	5 kW	6 kW	Vermogen (kW) verwezen naar elk vermogensbord
Breedte 90cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3,7 x 3 vermogensborden

## BEHEER VAN HET VERMOGEN TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Als de kookzones van één vermogensbord meer nodig hebben dan het maximale totale vermogen, heeft het laatst geselecteerde vermogensniveau voorrang en wordt het vermogen van de andere kookzone automatisch teruggebracht tot het resterende vermogen (of uitgeschakeld als er niet voldoende vermogen beschikbaar is).

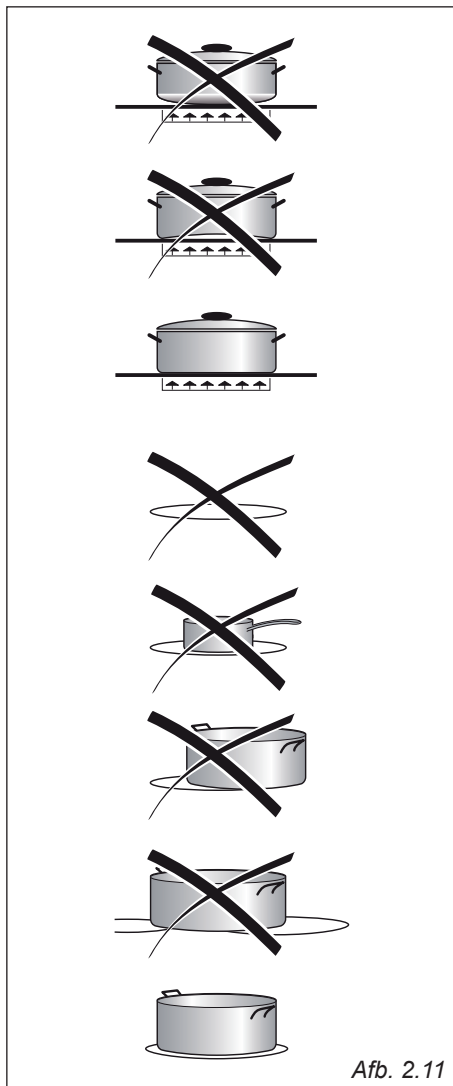
Als dit gebeurt, geeft de kookzone gedurende ongeveer 3 seconden een knipperend cijfer weer voordat automatisch het nieuwe vermogensniveau wordt weergegeven.

## FOUTMELDINGEN OP DE KOOKZONEDISPLAY

Foutmelding	Wat te doen
<b>Erxx</b>  <b>of</b>  <b>display werkt niet</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schakel het fornuis en de elektrische stroom uit</li><li>2. Wacht 1 minuut en schakel het fornuis en de kookzones aan.</li><li>3. Wacht 1 minuut en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden.</li><li>4. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3.</li><li>5. Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet en contacteer de servicedienst.</li></ol>
<b>Er03</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Permanente activering van de bedieningszone. bijv. een voorwerp op de aanraakbedieningen of gemorste vloeistoffen op het bedieningszone.</li><li>2. Verwijder het voorwerp of droog de vloeistoffen op.</li></ol>

## RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aanzet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. **Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.**
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. **Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.



### Gebruik geen pannen met een ruwe ronde bodem.



Afb. 2.12

# 3 ONDERHOUD

## ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chloorine of azijn.
- **Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.**
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.**

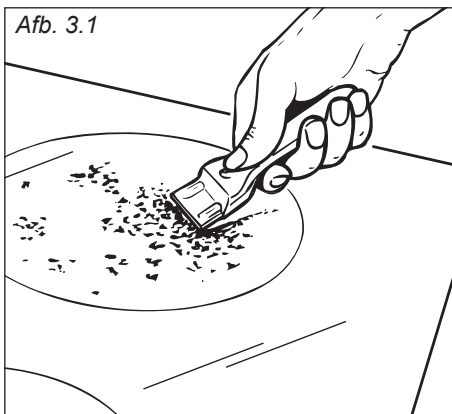
## LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

**Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.**

## DE KERAMISCHE KOOKPLAAT REINIGEN

- Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet.
- Verwijder stof met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.
- Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.
- Stof, vet en vloeistoffen van overgekookt voedsel moeten zo snel mogelijk worden verwijderd.
- Als ze hard worden, wordt het steeds moeilijker om ze te verwijderen. Dit is met name het geval bij suiker-/siroopmengsels, die blijvend beschadigingen in het oppervlak van de kookplaat kunnen achterlaten als ze inbranden.
- Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gsmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper (niet meegeleverd bij het apparaat) om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden. Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete producten.
- Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.
- Gebruik ook geen schurende schilfers of schuurponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.







## ***Cher Client***

*Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.*

*Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.*

*Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.*

***Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.***

***Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.***

***Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.***

***Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.***

### **DECLARATION DE CONFORMITE CE**

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
  - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
  - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
  - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



## PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

**IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.**

**Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.**

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.  
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.  
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande/commandes sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales
- réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
  - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants sur la table cuisson.
  - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en vitrocéramique d'objets lourds ou pointus.
- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser la table en vitrocéramique comme plan d'appui.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table est fêlée ou est endommagée, débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de choc électrique et appeler le Service Après-Vente.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention

particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.  
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.  
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT :** n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- **ZONES DE CUISSON A INDUCTION:**
  - Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.
  - N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal (par exemple louches). Il est préférable d'utiliser d'ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

- Adapter la grandeur de la casserole à celle de la zone de cuisson (voir “diamètre casserole minimum recommandé”). N'utilisez pas une petite casserole sur une grande zone, mais au contraire couvrez entièrement la zone de cuisson avec une casserole ayant la dimension nécessaire. Placez toujours la casserole au milieu de la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de casserole défectueuse avec un fond déformé.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction.
- Maintenir une distance de 5 à 10 cm à la plaque de cuisson pour réduire l'exposition au champ magnétique. Quand possible utiliser les zones des cuisson derrières.
- Les objets magnétisables (par exemple cartes de crédits, disquettes informatiques, cartes de mémoire) et les instruments électroniques (par exemple ordinateurs) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la plaque de cuisson.
- Le chauffage de boîtes magnétiques est interdit ! Les boîtes fermées peuvent exploser sous l'effet d'une pression excessive durant leur chauffage. Un risque d'incendie est également présent avec des boîtes ouvertes puisque la protection intégrée de température n'est pas en mesure de fonctionner.
- **AVERTISSEMENT IMPORTANT:** La plaque de cuisson à induction est conforme aux Normes Européennes pour les appareils d'usage domestique. Par conséquent elle ne devrait pas interférer avec des autres unités électroniques. Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical électronique doivent vérifier avec leur médecin si elles peuvent utiliser une plaque de cuisson à induction (et vérifier les possibles interférences avec les dispositifs médicaux électroniques).

## ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).

## CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

### ZONES DE CUISSON A INDUCTION

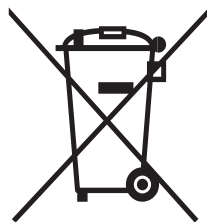
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction. Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réelle qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.
- Utiliser des casseroles/cafétières moka avec un fond épais et complètement plat. N'utiliser pas des casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe, ceux-ci pourraient provoquer une surchauffe de la zone de cuisson.
- Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétières moka.

## AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE

(pour les pays de l'Union européenne uniquement)

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



# Conseils pour l'installation

## 1 INSTALLATION

### IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.  
**La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).**
- L'installation, le réglage et la transformation de la table de cuisson, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Éviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

### AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.



## INSTALLATION STANDARD

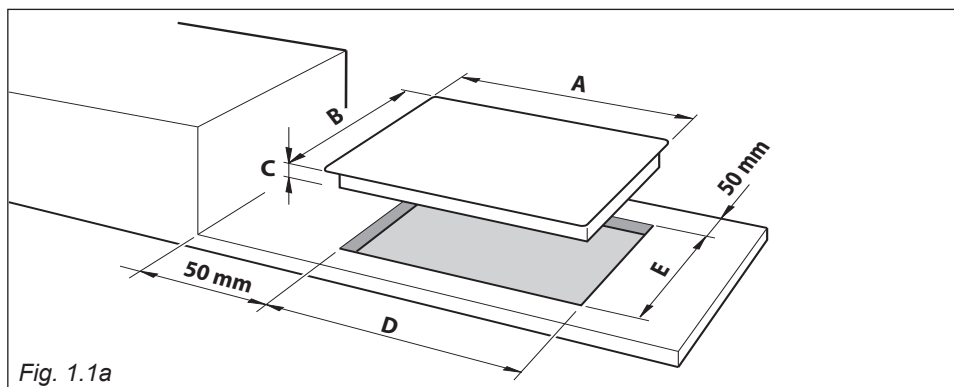


Fig. 1.1a

## INSTALLATION AFFLEURANTE (MODÈLES SANS GARNITURE MÉTALLIQUE UNIQUEMENT)

Si vous souhaitez installer la table de cuisson au ras du plan de travail, il est nécessaire d'effectuer un fraisage dans le trou de la découpe comme indiqué sur les figures. 1.1b.

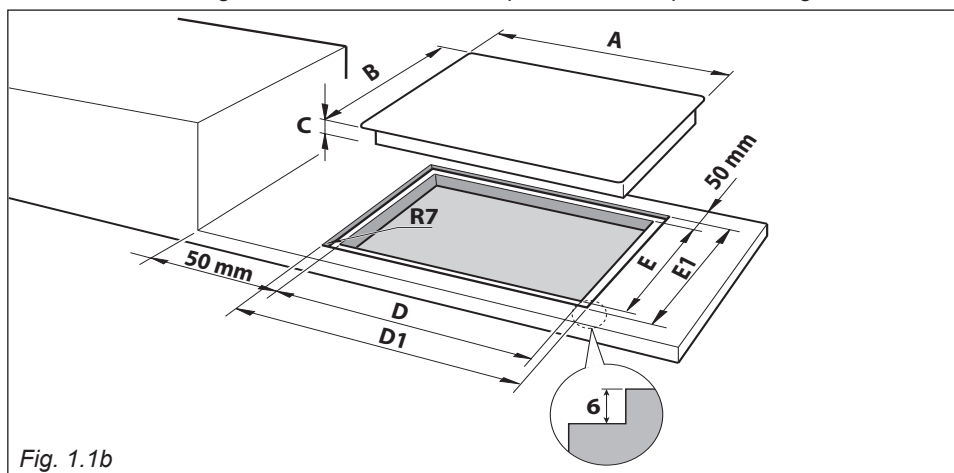


Fig. 1.1b

Description	Dimensions (mm)						
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1	E	E1
<b>Modèles 90cm de large</b>	900	520	47 ou 53 pour une installation affleurante	840	905	480	525

(\*) Pour les modèles avec des garnitures métalliques, ajouter 4 mm à la mesure pour chaque garniture. Exemple: garniture métallique avant = B+4mm.

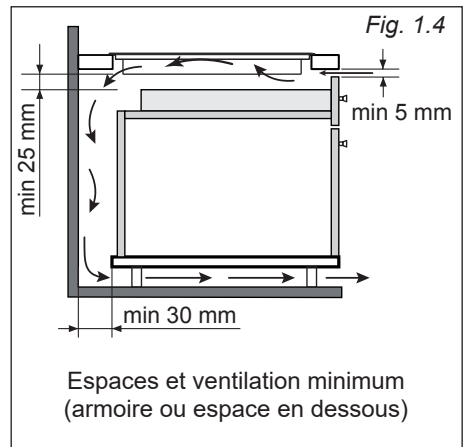
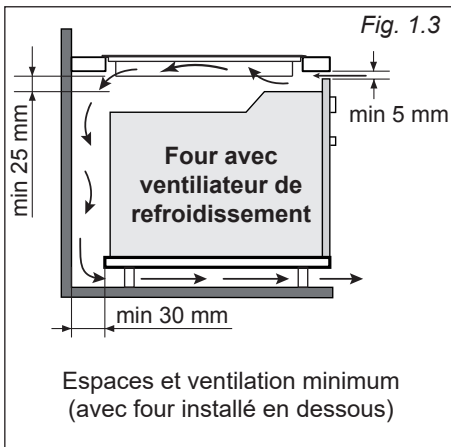
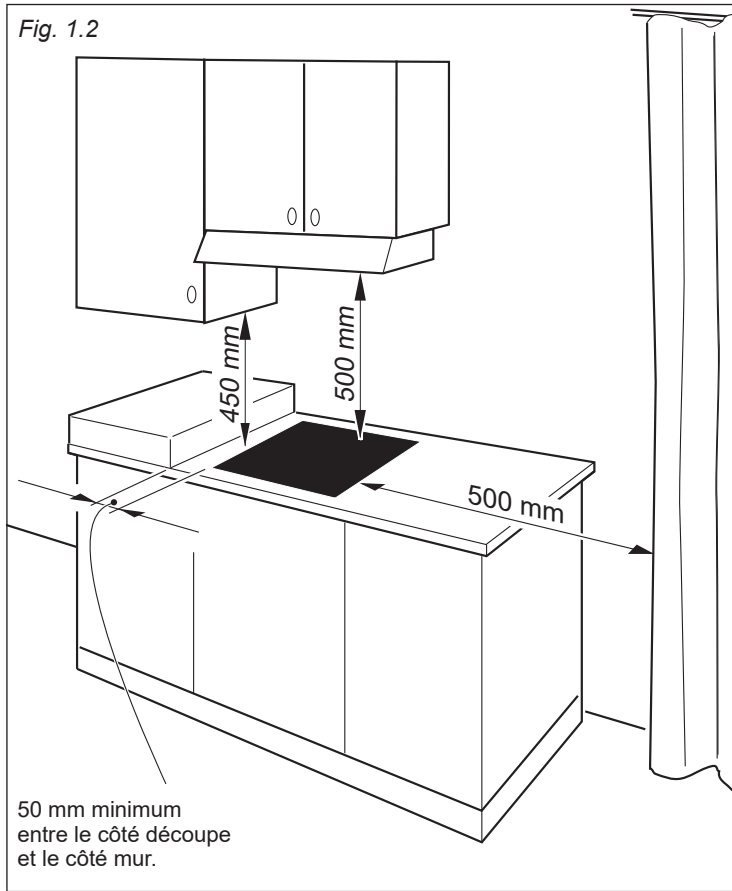
(\*\*) du dessus du boîtier jusqu'à la partie inférieure de l'appareil.

## INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Cette table de cuisson peut être incorporée dans un plan de travail de 20mm d'épaisseur et 600 mm de profondeur.

Pour installer la table en céramique dans le meuble de cuisine, il faut faire un trou ayant les dimensions indiquées sur la figure 1.1a ou 1.1b, en tenant compte de ce qui suit :

- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, frigidaire, freezer, lave-linge ou séchoir, car l'humidité peut endommager l'électronique de la tables de cuissons.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four encastré, Le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement. Les deux appareils doivent être raccordées à l'alimentation électrique avec des raccordements indépendants.
- **AVERTISSEMENT IMPORTANT! Cette table de cuisson nécessite un apport suffisant en air frais et froid pour un fonctionnement correct. La base de la table de cuisson doit avoir une ventilation directe non entravée vers la pièce où la table est installée. Suivre les recommandations de la figure 1.3 ou 1.4.**
- Il doit y avoir une distance d'au moins 500 mm entre la plaque et une armoire murale ou une hotte d'aspiration située juste au-dessus (voir fig. 1.2).
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- Installation standard (non affleurante) : Ne pas fixer le four de manière étanche dans l'armoire avec de la silicone ou de colle ; cela rend l'entretien futur plus difficile. Le fabricant ne couvre pas les coûts du retrait du four ni les dommages possibles qui se produiraient lors de ce retrait.
- **Les revêtements des parois de l'unité ou des appareils situés près de la plaque de cuisson doivent être résistants à la chaleur.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

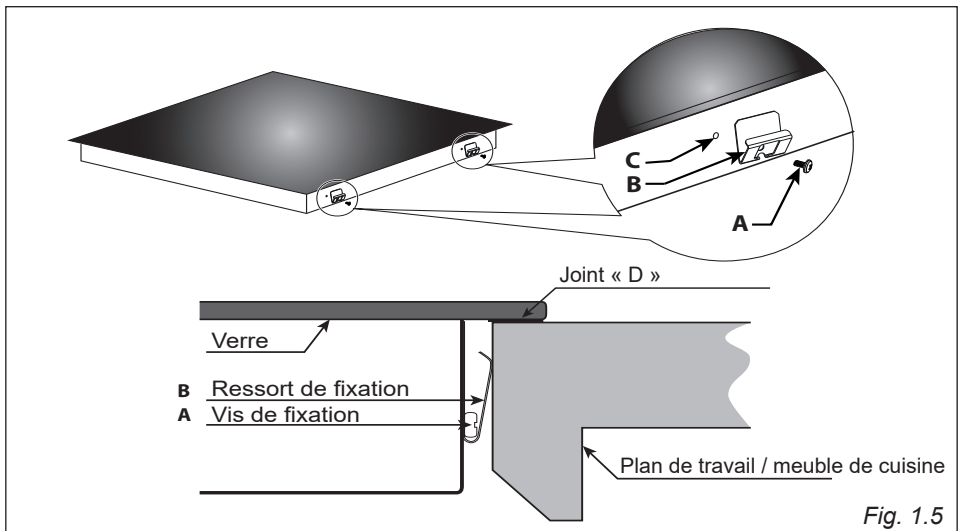


## FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

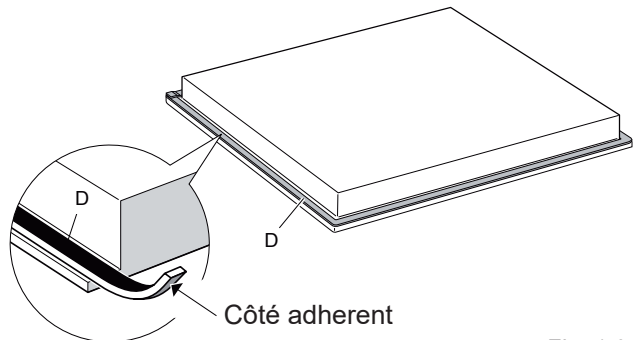
Chaque table de cuisson est fournie avec une série de supports et de vis, pour une fixation sur des meubles à partir de 20 mm d'épaisseur (fig 1.4). Avant d'installer la table de cuisson, s'assurer que la surface de travail est d'équerre et à niveau et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace indiquées précédemment.

Le kit comprend quatre clips métalliques « B » et 4 vis auto-taraudeuses « A » (fig. 1.5).

- Découper le meuble en respectant les mesures indiquées dans la fig. 1.1a ou 1.1b.
- Retourner la plaque et poser le côté verre sur une étoffe.
- Étaler la garniture adhésive « D » tout autour des bords de la plaque. (fig. 1.6).
- Fixer les clips métalliques « B » dans le trou « C » à l'aide des vis « A ». S'assurer que les clips métalliques sont montés correctement comme indiqué sur la figure 1.5
- Placer la plaque de cuisson dans le trou découpé dans l'unité et la positionner correctement.
- A l'aide d'un outil tranchant couper la partie de la garniture qui dépasse de la plaque de cuisson. Attention de ne pas endommager le plan de travail.
- Si la table de cuisson va être installée au ras du plan de travail, remplir les espaces entre le verre et le périmètre du plan de travail avec du silicone isolant, puis essuyer l'excédent.



**IMPORTANT:** appliquer le joint "D" tout autour du bord de la table de cuisson (bord du verre). Le joint "D" doit être correctement appliqué afin de garantir une étanchéité parfaite entre l'appareil et le meuble. Une installation incorrecte peut endommager l'appareil de façon irréversible.



## 2 PARTIE ELECTRIQUE

**IMPORTANT : L'installation doit suivre les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.**

**Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.**

**La mise à terre de l'appareil est obligatoire.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.**

**Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau et appeler le Service Après -Vente.**

### CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- L'interrupteur doit être accessible quand l'appareil est installé.
- Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 °C au-dessus de la température ambiante.

**N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.**

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.

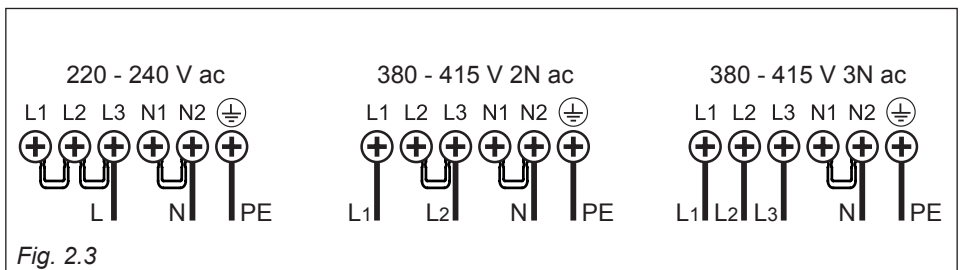
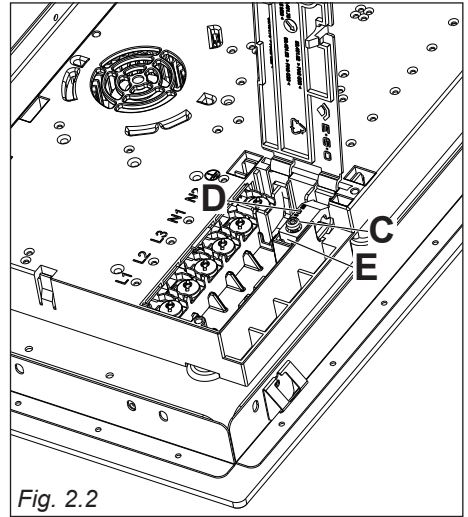
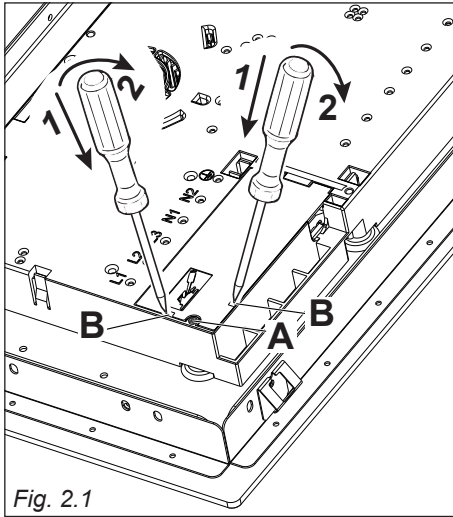
Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

## MODÈLES FOURNIS AVEC CÂBLE D'ALIMENTATION DÉJÀ RELIÉ À L'APPAREIL

- Tutte le operazioni/collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato e secondo le norme vigenti.
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, un électro-technicien qualifié doit le remplacer avec un câble spécial avant d'éviter tout danger.**

## MODÈLES FOURNIS SANS CÂBLE D'ALIMENTATION DÉJÀ RELIÉ À L'APPAREIL

- Le branchement à l'alimentation électrique doit être effectué par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Brancher un cordon d'alimentation approprié, conformément à la puissance nominale de l'appareil, de type :
  - H05RR-F, H07RN-F;
  - ou H05VV-F, H05V2V2-F (résistants à une température de 90°C)”.



# Conseil pour les utilisateurs

# 1 CARACTÉRISTIQUES

## Modèles 90cm de large

Fig. 1.1

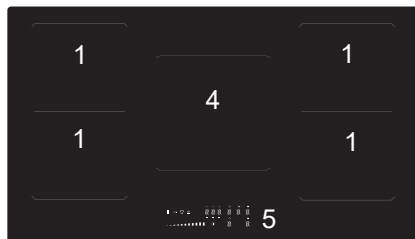
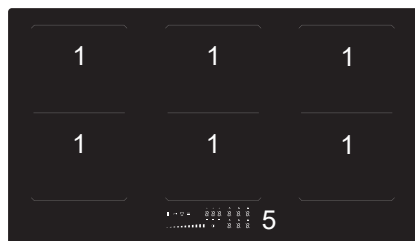


Fig. 1.2



Fig. 1.3



**Remarque: Les dessins sont purement indicatifs.**

**AVERTISSEMENT! Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.**

1. Zone de cuisson à induction 190 x 210 mm

2. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm

3. Zone de cuisson à induction Ø 160 mm

4. Zone de cuisson à induction Ø 250 mm

5. Clavier tactile "Touch Control"

Puissance Nominale: 2100 W

Puissance Booster: 2300 W

Double Booster: 3000 W

Fonction "Bridge": cette fonction active les zones de cuisson de manière à ce qu'elles fonctionnent en même temps comme une zone unique - 3700 W.

Puissance Nominale: 1400 W

Puissance Booster: 1850 W

Puissance Nominale: 1400 W

Puissance Booster: 1850 W

Double Booster: 2100 W

Puissance Nominale: 2300 W

Puissance Booster: 3000 W

Remarque: Les Puissances Nominales et Booster peuvent changer selon la taille et la matière de la casserole sur la zone de cuisson.



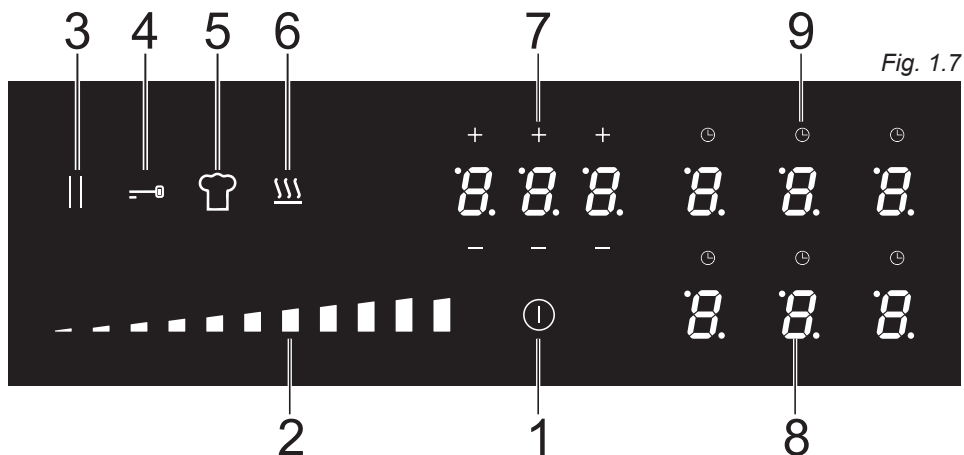


Fig. 1.7

Remarque: Les dessins sont purement indicatifs.

## DESCRIPTION DU CLAVIER TACTILE

1. Touche ON/OFF (allumé/éteint)
2. Sélecteur de réglage
3. Touche fonction pause
4. Verrouillage sécurité enfant
5. Touche de la fonction « Chef Cook »
6. Touche de la fonction chauffage
7. Affichage et touches de la cuisson automatique (minuterie)
8. Touche de sélection de zone (une pour chaque zone)
9. Touche Minuterie (une pour chaque zone)

### Notes:

- Chaque sélection (en appuyant sur une des touches) est signalée par un signal sonore (bip).
- La touche de contrôle se coupe automatiquement (et émet un signal sonore (bip) toutes les 10 secondes):
  - si une ou plusieurs touches sont enfoncées pendant plus de 10 secondes;
  - si un objet est placé sur la zone de contrôle tactile;
  - en cas d'éclaboussures de liquides sur les touches de contrôle.

### Attention:

**Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.**

**Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les plaques car ils peuvent devenir chauds.**

# 2

## UTILISATION DE LA PLAQUE A INDUCTION

La plaque en vitrocéramique est formée de zones de cuisson à induction. Ces zones, indiquées par des éléments graphiques dessinés sur la surface vitrocéramique, sont contrôlées par un clavier tactile.

Dans la partie centrale avant de la plaque, les affichages du système de commande tactile indiquent :



= Zone cuisson off (pas active)



= Zone cuisson On (active mais pas en fonction).

Si toutes les zones sont en réglage zéro, le clavier tactile s'éteint automatiquement (touches de sélection "Off") après environ 20 secondes.



= Niveaux de puissance



= Fonction « de Chaleur douce »



= Fonction « Chauffage rapide »



= Fonction « Bridge »



= Fonction « Booster »



= Fonction « Double Booster » (disponible pour certaines zones uniquement)



= Voyant plaque chaude



= Voyant détection casserole



= Fonction « Pause »

Remarque: chaque partie éclairée se réfère à une zone de cuisson.

### SYSTEME DE CUISSON A INDUCTION

Lorsque votre plaque à induction est allumée et que vous choisissez une zone de cuisson, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond de la casserole qui ensuite transfère la chaleur aux aliments. La cuisson se fait donc avec une très faible perte d'énergie entre la plaque à induction et les aliments.


Votre plaque à induction fonctionne uniquement si une casserole adaptée et ayant les bonnes caractéristiques est placée sur la zone de cuisson. Se référer à "RÉCIPIENTS/CAFÉTIÈRES MOKA POUR LA CUISSON A INDUCTION".

Si le symbole de détection des casseroles  apparaît sur le display, votre casserole n'est adaptée et la plaque à induction ne va pas fonctionner. Après 10 minutes sans détecter aucune casserole, la zone de cuisson se coupe automatiquement.


Si la table de cuisson à induction bourdonne lorsqu'une zone est utilisée à un niveau de puissance élevé, ce phénomène est normal car il est causé par la technologie de la cuisson à induction.

Le bruit devrait s'affaiblir ou disparaître complètement lorsque le niveau de puissance est baissé.

## VOYANTS PLAQUE CHAUDE

Lorsque la température de la zone de cuisson est encore chaude, le voyant plaque chaude  s'allume sur le display pour vous signaler que la surface est chaude.

Eviter de toucher la surface de cuisson. Faire particulièrement attention aux enfants.

Lorsque le voyant , s'éclaire sur le display, il est possible de reprendre la cuisson ; utiliser la zone de cuisson comme indiqué dans le chapitre ALLUMAGE ET REGLAGE D'UNE ZONE DE CUISSON.

## RECIPIENTS/CAFETIÈRES MOKA POUR CUISSON A INDUCTION


Le système de cuisson à induction FONCTIONNE UNIQUEMENT si l'on utilise des récipients adaptés à la cuisson par induction (normalement indiqué par le symbole "induction" dans le fond de la casserole/cafetière moka). L'utilisation des ustensiles de cuisine qui ne sont pas adaptés à l'induction, peut causer des dommages à l'appareil.

Le fond des casseroles/cafétieres moka doit être ferromagnétique pour créer le champ électromagnétique nécessaire pour le processus de chauffage (ce qui signifie qu'un aimant doit coller au fond du récipient/cafétieres moka).

Les casseroles/cafétieres moka réalisées avec les matériaux suivants ne sont pas adaptées :

- verre, bois, porcelaine, céramique, pierre de lave;
- acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole/cafétieres moka est adaptée ou pas :

- Tester le fond du récipient/cafétieres moka avec un aimant: si l'aimant colle, la casserole convient.
- Si vous n'avez pas d'aimant, placer une petite quantité d'eau dans la casserole/cafétieres moka et la placer sur une zone de cuisson. Allumer la plaque : si le symbole  (détection casserole) apparaît sur le display de la zone de cuisson (à la place du niveau de puissance), la casserole/ cafétieres moka ne convient pas.

**Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétieres moka; ceci pourrait provoquer une surchauffe et le risque de dommages à l'appareil.**

**Remarque importante:** les zones de cuisson ne vont pas fonctionner si le diamètre du récipient est trop petit. Pour utiliser correctement les zones de cuisson, suivre les indications reprises dans le tableau suivant.

Zone de cuisson à induction	Diamètre casserole minimum recommandé (par rapport au fond de la casserole)
Zone de cuisson 190 x 210 mm	110 mm
Zone de cuisson "Bridge"	230 mm
Zone de cuisson Ø 145 mm	90 mm
Zone de cuisson Ø 160 mm	90 mm
Zone de cuisson Ø 250 mm	130 mm

**IMPORTANT:** il existe sur le marché des casseroles de mauvaise qualité ou qui présentent une surface ferromagnétique effective bien inférieure par rapport à leur diamètre. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.

**Attention:** La casserole/cafétières moka doit toujours être centrée au milieu de la zone de cuisson. Il est possible d'utiliser des casseroles/cafétières moka surdimensionnées mais le fond de la casserole/cafétières moka ne doit pas toucher l'autre zone de cuisson.

Utiliser toujours des casseroles/cafétières moka avec fond épais, parfaitement plat.

Ne pas utiliser de casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe; elles pourraient causer une surchauffe de la zone de cuisson.

**Attention:** Certains types de casseroles/cafétières moka peuvent occasionner du bruit lorsqu'on les utilise sur une zone de cuisson à induction.

Le bruit ne signifie pas qu'il y ait un problème avec l'appareil et n'influence pas l'opération de cuisson.

**Soulever toujours les casseroles en évitant de les faire glisser sur la table de cuisson à induction car elles pourraient rayer le verre.**

## COMMENT METTRE LE CLAVIER TACTILE SUR ON (ALLUME) ET OFF (ETEINT)

Fig. 2.1

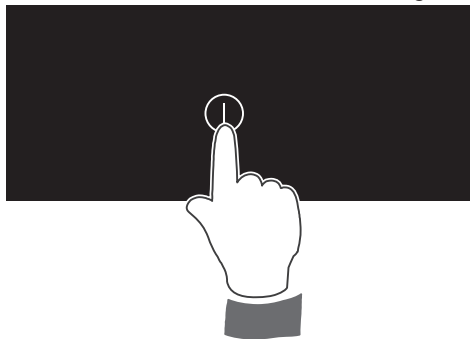
### DEMARRAGE

Appuyer sur la touche ① et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le clavier tactile s'allume. (fig. 2.1).

Les afficheurs des zones de cuisson indiquent "0." ou "." (cela dépend si une casserole est placée ou non sur la zone correspondante).

#### Notes:

- Si le verrouillage de sécurité est activé, la table de cuisson peut être démarrée uniquement après avoir désactivé cette protection (voir VERROUILLAGE DE SECURITE POUR PROTEGER LES ENFANTS et VERROUILLAGE DE SECURITE)
- Auto-extinction: Si une zone de cuisson n'est pas allumée dans les 20 secondes, le clavier tactile se coupera automatiquement.



### EXTINCTION

Le clavier tactile peut être coupé à tout moment en appuyant sur la touche ①. Si une ou plusieurs zones de cuisson sont allumées, elles se couperont.

## ALLUMAGE ET REGLAGE D'UNE ZONE DE CUISSON

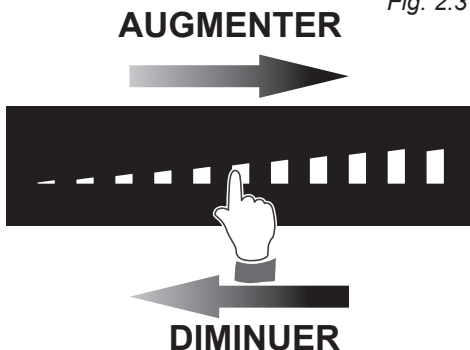
Pour allumer une zone de cuisson, sa touche tactile doit être sur ON (allumée) (voir section "COMMENT METTRE LE CLAVIER TACTILE SUR ON (ALLUME) ET OFF (ETEINT)").

- Sélectionner une zone de cuisson en appuyant sur l'affichage correspondant à la zone de cuisson souhaitée (fig. 2.2).
- Régler la puissance sur le sélecteur de réglage [entre "1" (minimum) et "P" (maximum)]: toucher le sélecteur dans un point spécifique pour "sauter" à une valeur déterminée ou faire glisser le doigt sur le sélecteur. (fig. 2.3).
- L'affichage de la zone de cuisson montre le niveau de puissance sélectionné.
- Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment.

Fig. 2.2





Fig. 2.3



## FONCTION DE CHALEUR DOUCE (CHAUFFAGE/FONTE)



Cette fonction est idéale pour les tâches de cuisson les plus délicates (comme fondre du chocolat) car la zone de cuisson fournit une chaleur douce continue très faible. Elle est également idéale pour maintenir les aliments cuits au chaud et pour réchauffer en douceur les aliments délicats.

Pour allumer une zone de cuisson, sa touche tactile doit être sur ON (allumée) (voir section "COMMENT METTRE LE CLAVIER TACTILE SUR ON (ALLUME) ET OFF (ETEINT)").

- Sélectionner une zone de cuisson en appuyant sur l'affichage correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyer sur la touche .
- L'affichage de la zone de cuisson indique .

## FONCTION "CHAUFFAGE RAPIDE"


Pour activer la fonction "Chauffage rapide" :














- Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le clavier tactile s'allume.
- Sélectionner une zone de cuisson en appuyant sur l'affichage correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Régler la puissance sur le sélecteur (entre "1" et "8"): appuyer sur un point pour « sauter » à une valeur déterminée ou faire glisser le doigt le long du sélecteur (fig. 2.3) et appuyer pendant quelques secondes, le fonctionnement est indiqué par un signal sonore (bip). L'affichage de la zone de cuisson alterne le niveau de puissance sélectionné et .

Cette fonction permet à la zone de cuisson de fonctionner à la puissance maximale (100%) pendant une durée proportionnelle au niveau de puissance sélectionné ; après cette durée, la zone de cuisson fonctionnera au niveau choisi.

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

Pendant que cette fonction est enclenchée, il est possible, à tout moment, d'augmenter le niveau de puissance sélectionné mais il n'est pas possible de diminuer la puissance ; la sélection d'un niveau de puissance inférieur aura pour effet de désactiver la fonction.



La fonction sera également désactivée en appuyant sur la touche  ou en sélectionnant la fonction « Booster ».

Niveau de puissance des zones de cuisson	Limite du temps de fonctionnement
	fonction ne pas disponible
	15 seconds
	25 seconds
	50 seconds
	120 seconds
	170 seconds
	350 seconds
	170 seconds
	195 seconds
	fonction ne pas disponible
	fonction ne pas disponible
 et 	fonction ne pas disponible

## FONCTION « FULL BRIDGE » (ZONE MAXI MODULABLE)

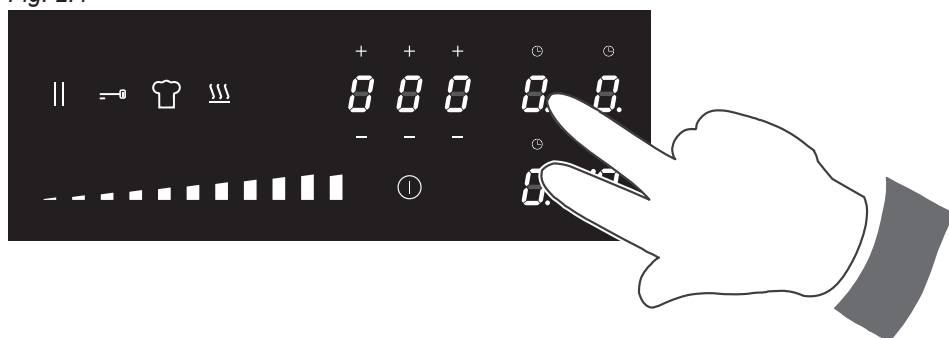
Cette fonction permet d'associer les deux zones (uniquement pour la zone de cuisson à induction 160 x 180 mm) en mode "Bridge" pour obtenir une grande zone idéale pour accueillir des casseroles rectangulaires ou des poissonnières.

Pour activer cette fonction :

- Allumer la table de cuisson (voir le chapitre "ALLUMAGE ET EXTINCTION DE LA TABLE DE CUISSON").
- Sélectionner les deux zones par pression du doigt (fig. 2.4).
- Sélectionner le niveau de puissance [de "1" (minimum) à "P" (maximum)]: toucher, dans la zone de sélection spécifique, le niveau de puissance souhaité ou bien faire glisser le doigt dans la zone en question. (fig. 2.3).
- L'affichage de la zone de cuisson avant indique le réglage de la chaleur. La zone de cuisson arrière indique .
- Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment en sélectionnant la zone de cuisson avant (le témoin lumineux de la zone avant est allumé), puis en réglant le nouveau niveau comme décrit précédemment.
- • Pour désactiver la fonction « Bridge », répéter la sélection simultanée des deux éléments de cuisson ou éteindre en appuyant sur la touche .

**Remarque : il n'est pas possible d'activer la fonction « Double Booster ».**

Fig. 2.4



## FONCTION “BOOSTER”

Cette fonction permet de travailler avec la zone de cuisson à la puissance maximale “Booster” (supérieure à la puissance nominale) pendant maximum 5 minutes; elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d’eau.

Pour activer la fonction “Booster” :

- la touche tactile doit être allumée (voir section “COMMENT METTRE LE CLAVIER TACTILE SUR ON (ALLUME) ET OFF (ETEINT)”).
- Sélectionner la zone de cuisson à allumer en sélectionnant la touche correspondante.
- Configurer le niveau de puissance “P” sur la zone de cuisson sélectionnée comme indiqué au chapitre “ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE D’UNE ZONE DE CUISSON”. Le niveau “P” vient après le niveau “G”.
- A la fin du programme Booster (5 minutes), la zone est automatiquement programmée au niveau de puissance “G”.

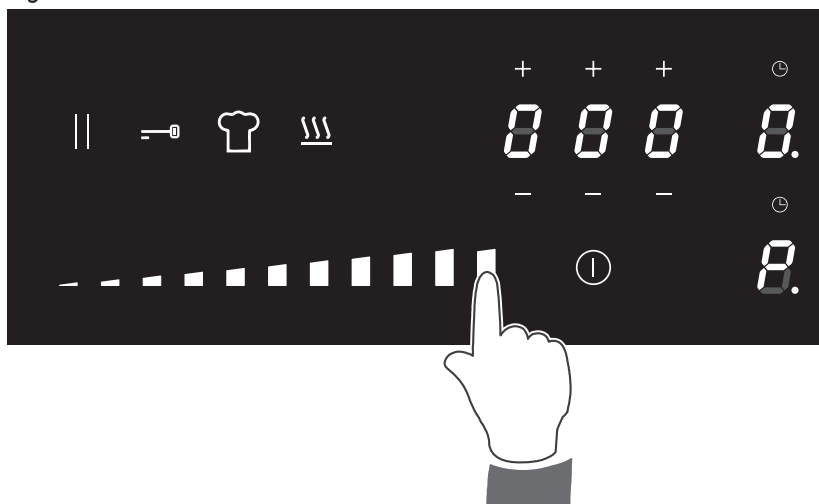
Pour désactiver fonction la “Booster” :

- Changer le niveau de puissance sur la zone de cuisson sélectionnée.  
ou
- Eteindre le clavier tactile (et donc la table de cuisson).

### REMARQUE IMPORTANTE:

- La fonction “Booster” n’est pas appropriée pour de cuissons sans eau.
- N’utilisez pas cette fonction pour chauffer l’huile (par exemple fritures).

Fig. 2.5







## FUNCTION DOUBLE BOOSTER

La fonction « Double Booster » permet de fournir plus de puissance que la fonction « Booster »

Pour activer la fonction “ Double Booster” :

Suivre la même procédure que pour la fonction « Booster », puis appuyer de nouveau sur le dernier niveau du sélecteur en partant de la droite(  et  s'affiche en alternance).

Pour désactiver la fonction “Double Booster” :

- Changer le niveau de puissance sur la zone de cuisson sélectionnée.  
ou
- Eteindre le clavier tactile (et donc la table de cuisson).
- **Cette fonction N'est PAS disponible sur les zones de cuisson de Ø 145 mm, Ø 250 mm et lorsque la fonction « Bridge » est activée.**

### REMARQUE IMPORTANTE:



- **La fonction “Booster” n'est pas appropriée pour de cuissons sans eau.**
- **N'utilisez pas cette fonction pour chauffer l'huile (par exemple fritures).**

## FUNCTION “CHEF COOK” (si cette fonction n'est pas affichée, cela signifie qu'elle n'est pas disponible car la table de cuisson est réglée à un niveau de puissance maximum trop bas).


Cette fonction fait en sorte que la zone soit prête à être utilisée à des niveaux de puissance prédéfinis pendant un maximum de 2 heures.

Cela signifie qu'une fois que la fonction « Chef Cook » est sélectionnée, chaque zone est prête en mode veille et dès qu'un récipient adapté est posé dessus, il est possible de commencer la cuisson (le symbole de détection de la casserole n'est pas actif).

Les niveaux de puissance prédéfinis peuvent être modifiés à tout moment (en suivant la même procédure que pour le réglage de la puissance d'une zone de cuisson) une fois que la fonction « Chef Cook » est activée. Ils sont automatiquement enregistrés pour la prochaine utilisation de cette fonction. Ils sont affichés sur les affichages de zone au démarrage de la fonction « Chef Cook ».

- Pour activer la fonction “Chef Cook” appuyer sur la touche  (la luminosité de la touche augmente).
- Pour désactiver la fonction “Chef Cook” appuyer à nouveau sur la touche .


## FNCTION PAUSE

Lorsqu'au moins une zone de cuisson est en marche, la cuisson peut être interrompue temporairement en appuyant sur la touche  (fig. 2.6).

S'il y a des programmes de cuisson automatiques, ils sont arrêtés temporairement pendant la fonction de pause.

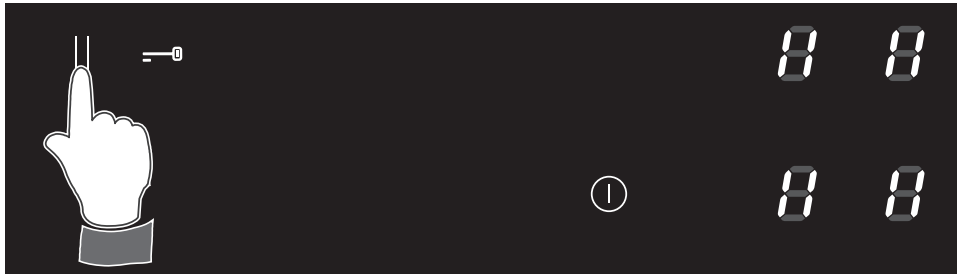
Le calcul de la chaleur résiduelle et la limitation de temps de fonctionnement poursuivent et ne sont pas arrêtés.

La fonction pause reste active pour 10 minutes maximum; si elle n'est pas désactivée dans le temps, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la fonction pause, appuyer à nouveau sur la touche  et puis appuyer sur une des affichages des zones de cuisson.


La table de cuisson peut être coupé à tout moment en appuyant sur la touche ON/OFF (allumé/éteint); tout programme déjà en fonction (fonction pause incluse) sera terminé.

Fig. 2.6



## SECURITE DE BLOCAGE ENFANT

Lorsque l'on n'utilise pas la plaque à induction, régler la sécurité de blocage enfant pour éviter que les enfants n'allument accidentellement les zones de cuisson.

- S'assurer que toutes les zones de cuisson sont éteintes.
- Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le clavier tactile s'allume.
- Appuyer sur une des zones de cuisson pendant 3 secondes. La zone du curseur affiche une séquence lumineuse progressive.
- Faire glisser le doigt le long du sélecteur de "1" (minimum) à "9" (maximum) dans les 10 secondes (avant de commencer à faire glisser le doigt, le maintenir sur la position "1" pendant environ une seconde) "L" s'allume.
- Pour désactiver la sécurité enfant, appuyer sur une des zones de cuisson pendant trois secondes et faire glisser le doigt le long du sélecteur "9" (maximum) à "1" (minimum) dans les 10 secondes (avant de commencer à faire glisser le doigt, maintenir le doigt sur la position "9" pendant environ une seconde) jusqu'à ce que "0" ou "." s'allume sur les affichages des zones de cuisson.


## VERROUILLAGE DE SECURITE

Cette fonction verrouille les touches du clavier tactile contre une activation non voulue. par exemple, lors du nettoyage.

Pour activer la fonction de verrouillage, appuyer sur la touche  ; la luminosité augmente pour indiquer que le verrou de sécurité est actif.

Zones de cuisson en fonction (niveau de puissance déjà réglé): avec le verrouillage de sécurité activé, il est uniquement possible d'éteindre la table de cuisson.

- Table de cuisson éteinte: avec le verrouillage de sécurité activé, il n'est pas possible d'utiliser la table de cuisson. Pour utiliser la table de cuisson, désactiver cette protection.

Pour désactiver le verrouillage de sécurité, appuyer simplement sur la touche .

## LIMITE DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON

Chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement après un temps maximum pré-établi si aucune opération n'est effectuée.

La limite du temps maximum pré-établi dépend du niveau de puissance fixé, comme indiqué dans ce tableau. Chaque opération sur la table de cuisson à l'aide des touches effectuera le reset du temps maximum de fonctionnement.

Niveau de puissance des zones de cuisson	Limite du temps de fonctionnement
0	120 minutes
1	360 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes
P	5 minutes
P et 01	5 minutes

Niveau de puissance de la zone de cuisson	zone de cuisson Ø 145 mm (Puissance Watt)	zone de cuisson Ø 160 mm (Puissance Watt)	zone de cuisson Ø 250 mm (Puissance Watt)	zone de cuisson 160 x 180 mm (Puissance Watt)
<b>1</b>	46	42	75	60
<b>2</b>	74	74	120	105
<b>3</b>	111	116	180	165
<b>4</b>	167	168	270	255
<b>5</b>	250	252	420	375
<b>6</b>	390	390	645	585
<b>7</b>	592	588	960	885
<b>8</b>	897	893	1470	1320
<b>9</b>	1400	1400	2295	2100
<b>P</b>	1850	1850	3000	2300
<b>P</b> et <b>00</b>	ne pas disponible	2100	ne pas disponible	3000


### EXEMPLES DE REGLAGE DE PUISSANCE DE CUISSON

<b>0</b>	Zone de cuisson ne fonctionne pas			
<b>1 à 2</b>	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance		
<b>2 à 3</b>	Mijoter Décongeler	Riz, pudding, sirop Légumes secs, poisson, produits surgelés		
<b>3 à 4</b>	Vapeur	Légumes, poisson, viande		
<b>4 à 5</b>	Eau	Patates bouillies, soupe, pâtes, légumes frais		
<b>6 à 7</b>	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, foie, oeufs, saucisses Goulasch, roulade, tripe		
<b>7 à 8</b>	Cuisson	Patates, frites, gaufres		
<b>9</b>	Frir, rôtir Eau bouillante	Steaks, omelettes, fritures Eau		
<b>P</b>	Chauffer rapidement une grande quantité d'eau			
<b>P</b> et <b>!!!</b>	Chauffer rapidement une grande quantité d'eau à la puissance maximale			

## PROGRAMME POUR L'EXTINCTION AUTOMATIQUE DES ZONES DE CUISSON

Cette fonction permet de régler un temporisateur de "1" minute à "9" heures et "59" pour une coupure automatique d'une ou plusieurs zones de cuisson.


Avec les touches tactiles On (allumée):

- Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur l'affichage correspondant et régler la puissance.
- Appuyez sur la touche de temporisateur  (la touche minuterie et l'affichage de la minuterie commencent à clignoter).
- Dans un délai de 10 secondes, régler la minuterie à l'aide des boutons + et - pour sélectionner le temps nécessaire (le premier chiffre à gauche est utilisé pour sélectionner les heures, le chiffre du milieu pour régler les dizaines de minutes et le chiffre à droite les minutes).
- Le programme de cuisson automatique est maintenant en cours (le témoin lumineux indiquant la zone programmée s'allume de façon fixe, pas en clignotant).
- La durée de la cuisson automatique peut être modifiée à tout moment suivant la même procédure ci-dessus.
- Pour programmer une autre zone de cuisson, répétez comme décrit ci-dessus.

Le programme pour une coupure automatique est maintenant complètement terminé.

A la fin du compte à rebours, la zone de cuisson se coupe automatiquement et il y a un signal sonore (bip) (pendant juste deux minutes) et "0.00" clignote sur l'écran du temporisateur.

Appuyer sur une des touches pour éteindre le signal sonore (bip).

Le programme pour une coupure automatique peut être annulé à tout moment en appuyant sur la touche minuterie  pendant 3 secondes.

**IMPORTANT:** N'oubliez pas d'éteindre la zone de cuisson manuellement.

Fig. 2.7

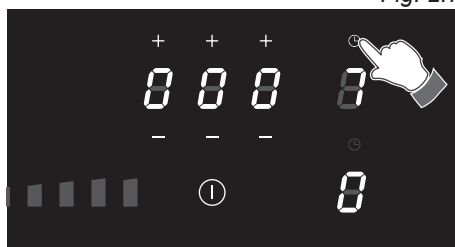
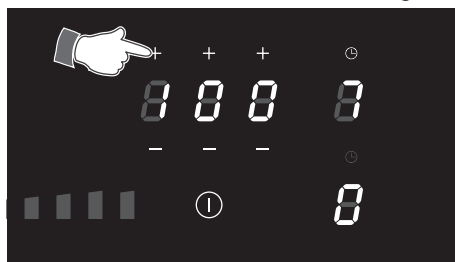


Fig. 2.8



## UTILISATION DE LA MINUTERIE

La minuterie est un avertisseur sonore à temps qui peut être réglée à partir de "1" minute à "9" heures et "59" minutes.

Avec les touches tactiles On (allumée):

- Appuyer sur l'affichage de la minuterie (l'affichage commence à clignoter).
- Dans un délai de 10 secondes, régler la minuterie à l'aide des touches + et - pour sélectionner le temps nécessaire (premier chiffre à gauche = heures, deuxième et troisième chiffres à gauche = minutes, chaque chiffre peut être ajusté individuellement).

A la fin du compte à rebours, et il y a un signal sonore (bip) (pendant juste deux minutes) et "0.00" clignote sur l'écran du temporisateur.

Appuyer sur une des touches pour éteindre le signal sonore (bip).

**IMPORTANT:** N'oubliez pas d'éteindre la zone de cuisson manuellement.

## COMPTE À REBOURS

Cette fonction lance un comptage incrémentiel et peut être activée pour chaque zone lorsqu'elle est en cours de fonctionnement.

Il peut être utilisé, par exemple, pour contrôler la durée de la cuisson.

Lorsque la table de cuisson est allumée :

- Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur l'affichage correspondant et régler la puissance.
- Appuyez sur la touche de temporisateur (⌚) (au-dessus de la zone correspondante) pendant 3 secondes (un signal sonore retentit).
- Le compte à rebours est visible pendant les 10 premières secondes, puis il est masqué. Pour l'afficher à nouveau, appuyer sur l'affichage de la zone de cuisson pendant 10 secondes.

Le compte à rebours peut être annulé à tout moment en appuyant sur la touche minuterie (⌚) pendant 3 secondes (l'affichage indique "0.00").

## FONCTION DE RAPPEL

Cette fonction peut être utilisée lorsque la table de cuisson est éteinte par inadvertance pendant l'utilisation (par ex., en appuyant sur la touche (⏻)).


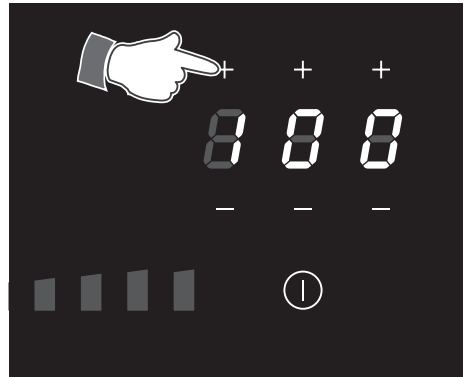
Dans ce cas, en rallumant la table de cuisson dans les 6 secondes et en appuyant immédiatement sur la touche , il est possible de redémarrer la cuisson avec tous les réglages effectués avant l'arrêt.

Fig. 2.9



## PUISSANCE MAXIMUM UTILISABLE POUR LES ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson sont contrôlées par trois commandes séparées tableau de puissance:

La puissance totale maximale pour chaque commande est de 3700 W.

Si une deux zones de cuisson nécessite plus de 3700 W, le dernier niveau de puissance sélectionné a la priorité et la puissance de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite à la puissance disponible restante..

Si cela se produit, la zone de cuisson fera apparaître un symbole clignotant pendant environ 3 secondes avant d'afficher automatiquement le nouveau niveau de puissance.

Ceci signifie par exemple que:

- lorsque l'on sélectionne le "Booster" pour la seconde zone, le premier programme est annulé et la puissance diminuée à la puissance disponible restante.
- Lorsque l'on règle un programme "Booster" pour une zone et ensuite un autre réglage pour la deuxième zone, si la puissance totale dépasse 3700 W, le programme "Booster" est annulé et la puissance diminuée à la puissance maximale disponible.

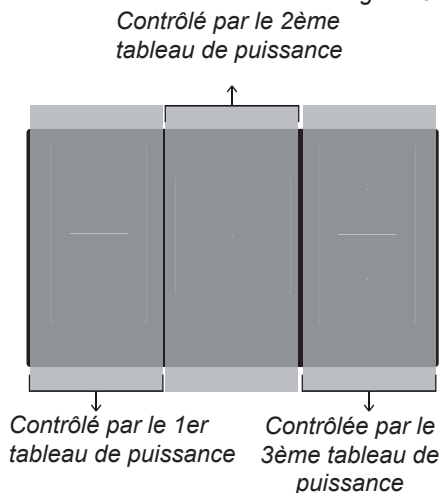
## PROTECTIONS THERMIQUES

La plaque à induction est fixée de façon sûre pour protéger le Système électronique et pour protéger chaque zone de cuisson de la surchauffe.

En cas de surchauffe, une des fonctions automatiques suivantes peut être lancée par le Système électronique:

- programme "Booster" annulé et puissance réduite;
- une ou plusieurs zones de cuisson coupées.
- moteur de refroidissement de l'unité d'induction allumé.

Fig. 2.10



## MENU UTILISATEUR

Avec le menu utilisateur, il est possible de personnaliser certaines fonctions comme décrit dans le tableau.

Pour accéder au menu utilisateur :

- Allumer la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
- Appuyer de nouveau sur la touche ① jusqu'à ce que le symbole e|| se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche || et la maintenir enfoncée, appuyer une par une sur les touches de sélection de zone (affichant 5) en commençant par la touche de zone avant gauche, puis en continuant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que toutes les touches de zone soient sélectionnées (pour le modèle de 30 cm de large, appuyer sur la touche avant, puis sur la touche arrière).
- Sur la touche de sélection de zone arrière, chaque option de menu est affichée par la lettre "U" alternant avec un chiffre (voir tableau). Le réglage de chaque option est indiqué sur la touche de sélection de la zone avant ou sur l'affichage de la minuterie.
  - Pour modifier l'option de menu, appuyer sur la touche de sélection de la zone arrière (ou "U" alterne avec un chiffre), puis utiliser le sélecteur de réglage pour choisir une autre option (chaque barre de sélection est affectée à une option).
  - Pour modifier le réglage de chaque option, appuyer sur la touche de sélection de zone avant (ou sur l'affichage de la minuterie pour la gestion de la puissance maximale "UU" uniquement), puis modifier le réglage à l'aide du sélecteur de réglage (selon l'option personnalisée, seules certaines barres sont opérationnelles).
- Une fois la personnalisation terminée, éteindra la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.



Option de menu	Description	Remarque
<i>U0</i>	Gestion de la puissance maximale	Pour modifier le réglage, utiliser le sélecteur de réglage en appuyant sur la barre de gauche pour la faire diminuer ou sur la barre de droite pour l'augmenter (voir également le chapitre GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE ci-après).
<i>U1</i>	Cette option n'est pas disponible sur votre modèle.	
<i>U2</i>	Volume des bips (lors de la pression d'une touche de sélection)	Paramètres de réglage: 0: pas de bip 1: volume min 2: volume moyen 3: volume min max • Remarques : • Pour des raisons de sécurité, les bips émis lors de la mise sous tension et hors tension ne peuvent pas être désactivés. • Les bips d'erreurs sont toujours au volume maximal et ne peuvent pas être désactivés.
<i>U3</i>	Volume du signal sonore (par ex. après une cuisson programmée)	Paramètres de réglage voir <b>U2</b> .
<i>U4</i>	Luminosité de l'affichage	Luminosité de l'affichage: 0: Luminosité max. .... 9: Luminosité min.
<i>U5</i>	Animation des chiffres de la minuterie (segments des chiffres entièrement affichés ou affichés progressivement)	Luminosité de l'affichage: 0: Pas d'animation 1: Animation
<i>U6</i>	Détection automatique de casserole (indique si une casserole se trouve ou non sur une zone de cuisson)	Luminosité de l'affichage: 0: Détection de casserole non active 1: Détection de casserole active
<i>U7</i>	Durée du signal sonore (par ex. après une cuisson programmée)	Luminosité de l'affichage:: 0: 120 secs 1: 10 secs 2: Aucun signal

## GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE

Selon les exigences spécifiques du marché, le produit est fourni avec une puissance maximale (réglage d'usine) comme indiqué sur l'étiquette signalétique (voir les options possibles dans le tableau ci-dessous).

La puissance maximale peut être modifiée à tout moment (par étapes de 100 W) en accédant au menu utilisateur, option « **U0** » (voir le chapitre MENU UTILISATEUR).

### IMPORTANT :

- Il n'est possible de faire diminuer (ET NON d'augmenter) la puissance que par rapport au réglage d'usine maximum.
- Si la table de cuisson est déjà réglée en usine sur le niveau de puissance minimal aucune modification ne peut être effectuée.
- Le réglage de puissance maximale peut être vérifié à tout moment en accédant au menu utilisateur, option « **U0** » (voir le chapitre MENU UTILISATEUR).
- Pour les modèles réglés en usine sur la puissance maximale la plus élevée (dernière colonne du tableau ci-dessous), l'écran n'affiche pas la puissance totale de la table de cuisson, mais la puissance totale de chaque tableau de puissance.

Modèles	1,4 kW	2 kW	2,5 kW	2,8 kW	3 kW	3,5 kW	4 kW	5 kW	6 kW	Puissance maximale la plus élevée (kW) par rapport à chaque tableau de puissance
90cm de large	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3,7 x 3 tableaux de puissance

## GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE PENDANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Si les zones de cuisson d'un tableau de puissance nécessitent une puissance supérieure à la puissance totale maximale, le dernier niveau de puissance sélectionné est prioritaire et la puissance de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite à la puissance restante disponible (ou désactivée si la puissance disponible est insuffisante).

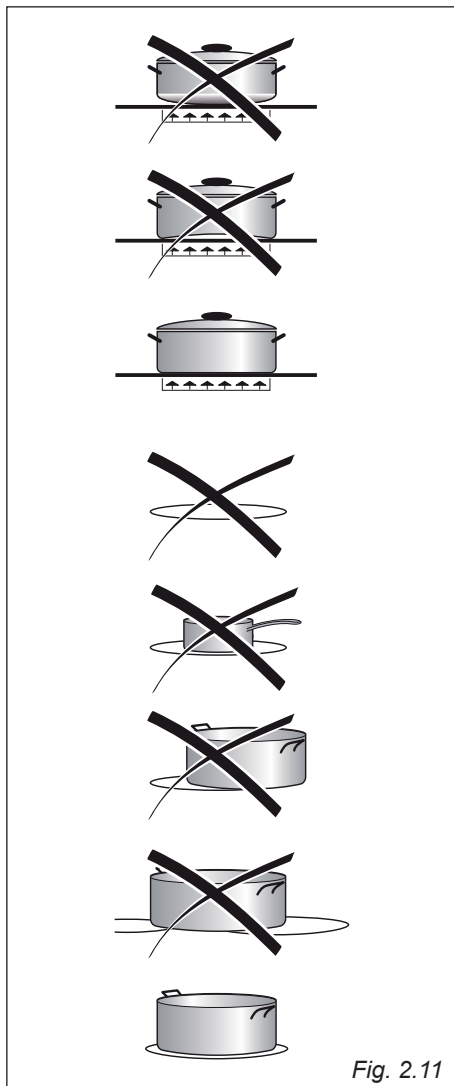
Si cela se produit, la zone de cuisson fera apparaître un symbole clignotant pendant environ 3 secondes avant d'afficher automatiquement le nouveau niveau de puissance.

## CODES ERREUR SUR LE DISPLAY DES ZONES DE CUISSON

Code erreur	Que faire
<b>Erxx</b>  <b>ou</b>  <b>display qui ne fonctionne pas</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Couper la table de cuisson et la débrancher du circuit électrique.</li><li>2. Attendre environ 1 minute, ensuite rebrancher la table de cuisson et allumer les zones de cuisson.</li><li>3. Attendre environ 1 minute et si le message erreur n'apparaît plus les zones de cuisson peuvent être utilisées.</li><li>4. Si le message erreur ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3.</li><li>5. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaque à induction et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.</li></ol>
<b>Er03</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Activation permanente de la zone de commande, par ex. un objet placé sur les commandes tactiles ou un déversement de liquide dans la zone des commandes.</li><li>2. Retirer l'objet ou sécher les liquides.</li></ol>

## CONSEILS POUR UNE UTILISATION SÛRE DE LA PLAQUE:

- Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers. Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque. Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Ne pas laisser de couvercles mouillés ou humides sur la plaque.
- La surface en vitrocéramique et les casseroles doivent être propres. Éliminer soigneusement tout reste de nourriture (spécialement ceux contenant du sucre), la saleté, etc., à l'aide d'un produit de nettoyage.
- Les poignées des casseroles ne doivent jamais dépasser de la table de cuisson, car la casserole risque fort de basculer. **Ceci empêchera aussi les enfants de pouvoir les atteindre.**
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en céramique d'objets lourds ou pointus. **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.**
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.



**NE PAS UTILISER DE CASSEROLES AVEC UN OND AVEC USINAGE CIRCULAIRE RUGUEUX**



Fig. 2.12

### CONSEILS GENERAUX

- **Important: Avant toute opération de nettoyage, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil quand il est froid.
- Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et le nettoyage de cet appareil.**
- **Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.**

### AVERTISSEMENT!

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

**Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.**

### NETTOYAGE DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir approprié.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- Il faut enlever le plus vite possible la poussière, le gras et les liquides provenant d'aliments qui ont débordé à l'ébullition.
- Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.
- Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir approprié, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.







---

[www.delonghi-cookers.it](http://www.delonghi-cookers.it)

Cod. 1106294/BE - B0

