

# DE'LONGHI

## COOKING

---

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

**PIB 62 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 37

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

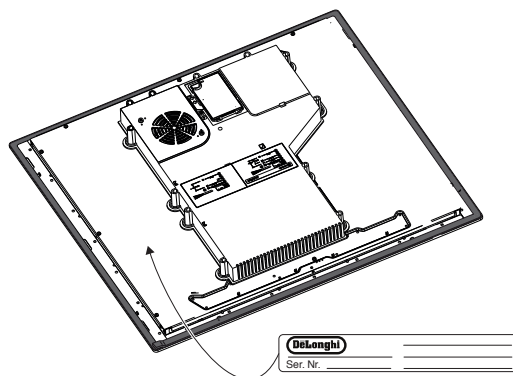
## Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

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 VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES 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 verval t 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:**

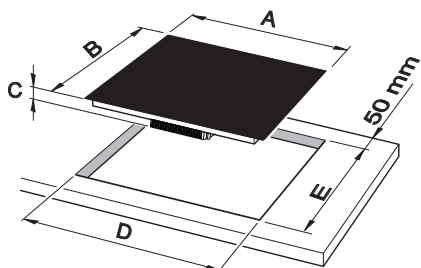
- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.  
**Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed 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.

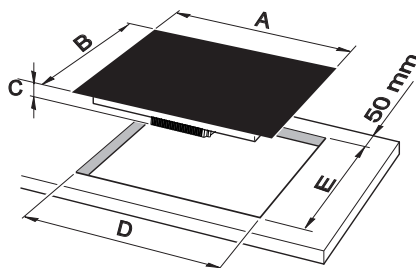
## STANDAARDINSTALLATIE

Modellen van 60cm breed



Afb. 1.1a

Modellen van 70cm breed

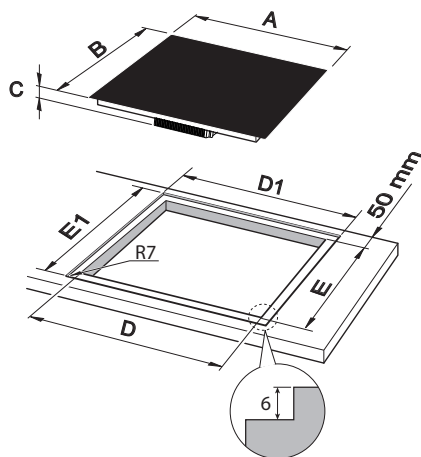


Afb. 1.1b

## INBOUWINSTALLATIE (ALLEEN MODELLEN ZONDER METALEN BEKLEDING)

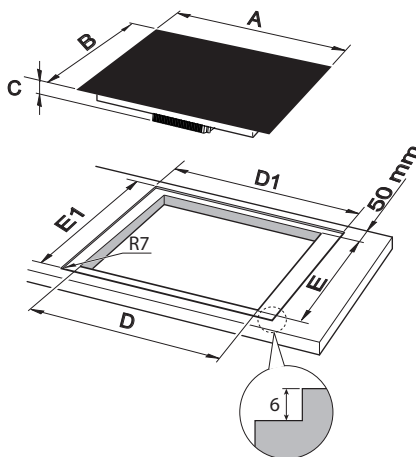
Als u de kookplaat samen met het werkblad wilt installeren, moet u frezen in het gat van de uitsparing zoals aangegeven afb 1.2a en 1.2b.

Modellen van 60cm breed



Afb. 1.2a

Modellen van 70cm breed



Afb. 1.2b

Afmetingen (mm)

Beschrijving	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1	E	E1
Modellen van 60cm breed	600	520	54 of 60 bij de inbouwinstallatie	560	605	480	525
Modellen van 70cm breed	700				705		

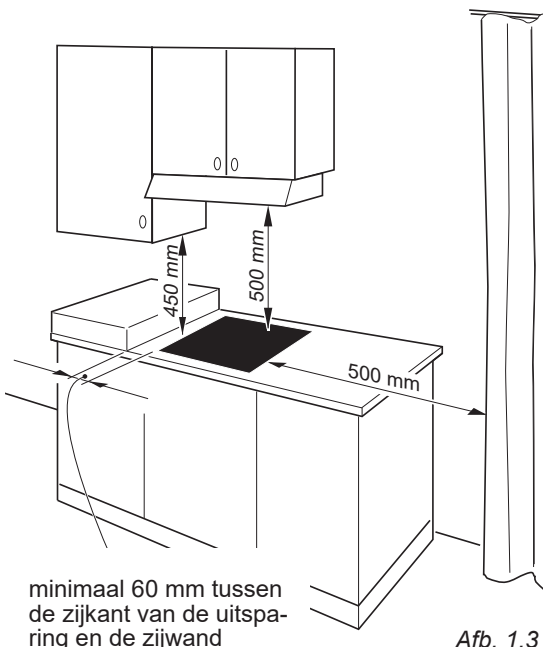
(\*) Voor modellen met metalen bekleding(en) telt u 4 mm op bij de maat voor elke bekleding. Voorbeeld: metalen bekleding aan de voorkant = B+4 mm.

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

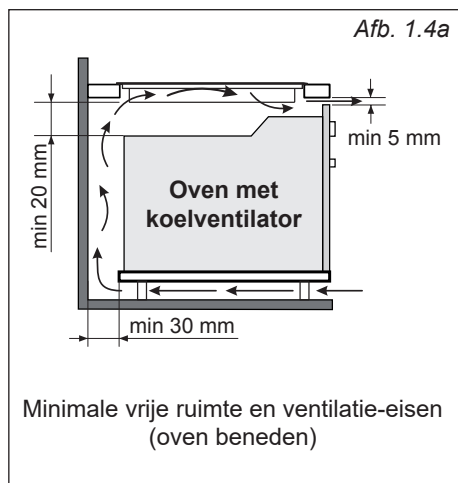
Deze toestellen zijn geschikt voor inbouw in een werkblad met een dikte van 30mm tot 50mm en een diepte van 600 mm.

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. of 1.2a, 1.2b. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

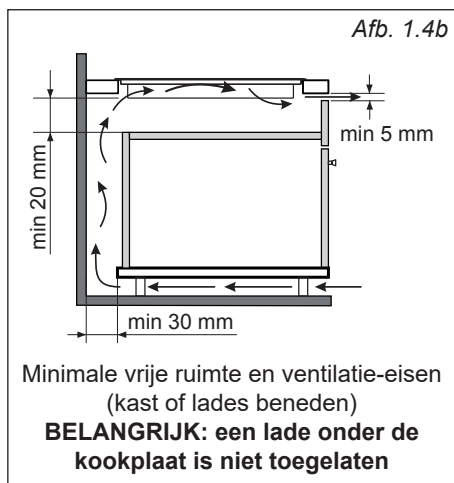
- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven uitgerust zijn met een koelventilator. De twee apparaten moeten met onafhankelijke aansluitingen op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- **BELANGRIJKE WAARSCHUWING!** Deze kookplaat heeft voldoende toevoer van frisse, koude lucht nodig om volledig te kunnen functioneren. De bodem van de kookplaat moet directe onbeperkte ventilatie hebben naar de ruimte waar de kookplaat is geïnstalleerd. Volg de vereisten van figuur 1.4a of 1.4b.
- 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. 1.3).
- Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel.
- **Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).**



Afb. 1.3



Afb. 1.4a



Afb. 1.4b

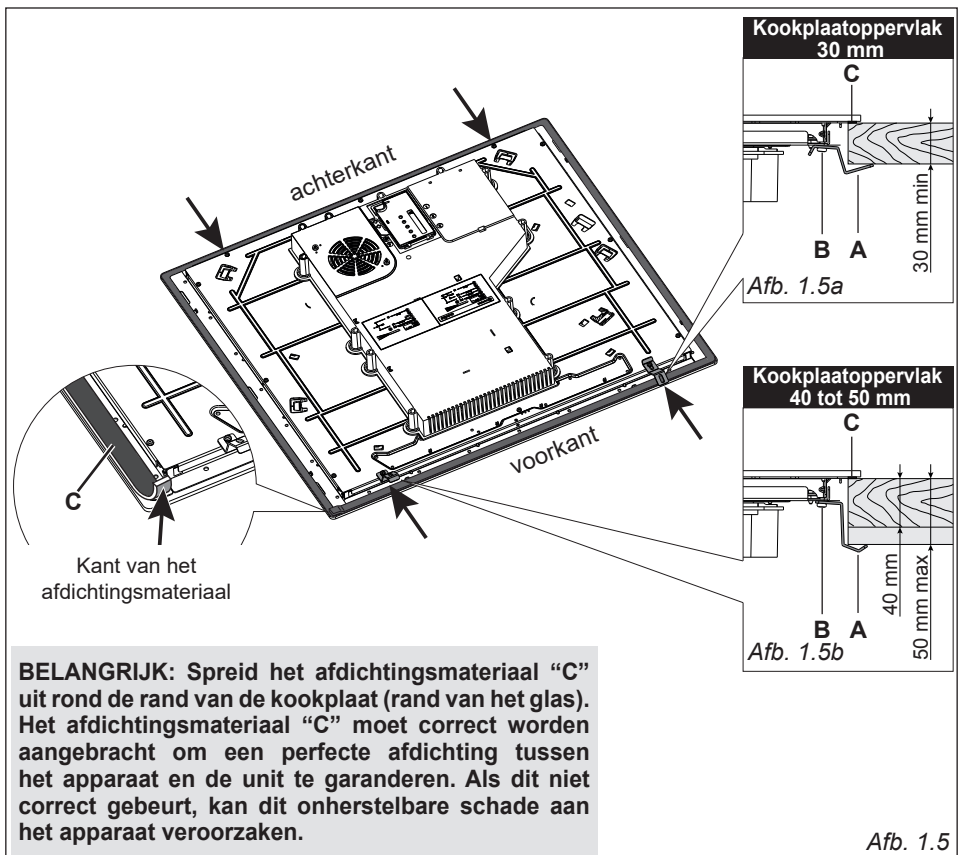


## DE KOOKPLAAT BEVESTIGEN

Bij ieder toestel zijn beugels en schroeven meegeleverd voor de bevestiging aan een werkblad met een dikte van 3 à 5 cm.

De bevestigingsset bevat 4 beugels "A" en 4 zelftappende schroeven "B" (afb. 1.5, 1.5a, 1.5b).

- Maak een opening in het werkblad.
- Draai de kookplaat ondersteboven en leg de glazen kant op een zacht oppervlak.
- Leg de pakking "C" langs de rand van de opening in het werkblad.
- Monteer de beugel "A" en draai de schroeven "B" een paar slagen aan, maar nog niet vast. Let op dat de positie van de beugels overeenstemt met die in de afbeelding 1.5a - 1.5b (afhankelijk van de dikte van het kookplaatoppervlak).
- Plaats het toestel in de opening en positioneer deze op de juiste manier.
- Zet de beugels "A" goed; Draai de schroeven "B" aan, zodat het komfuur goed vast zit.
- 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:** 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;



Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet met behulp van een stekker.

- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50°C komt;
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

**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 ZONDER EEN NETSNOER DAT REEDS OP HET APPARAAT IS GEMONTEERD

### AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

Het aansluitsnoer wordt als volgt op aangesloten:

- Open het deksel “**A**” van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken te steken “**B**” (afb. 2.1).
- Maak schroef “**C**” los en open de kabel klem in zijn geheel “**D**” (afb. 2.1).
- Sluit de fase-, nul- en aardraden aan op het aansluitblok “**E**” volgens het schema in afb. 2.2a of 2.2b.  
De U-bout U “**F**” moet al dan niet worden gebruikt, afhankelijk van het soort aansluiting; het wordt geleverd reeds gemonteerd op de klemmen of in het klemmenbord, dicht bij de kabelklem “**D**”.
- Trek aan de voedingskabel en blokkeer het met de klemschroef “**D**” (door het vastschroeven van schroef “**C**”).
- Sluit het deksel van de aansluitblok “**A**” van het klemmenbord “**E**” (controleer of de twee haken “**B**” correct vastgeklikt zijn).

### DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

“Type H05RR-F, H05VV-F of H05V2V2-F (bestand tegen een temperatuur van 90°C)”

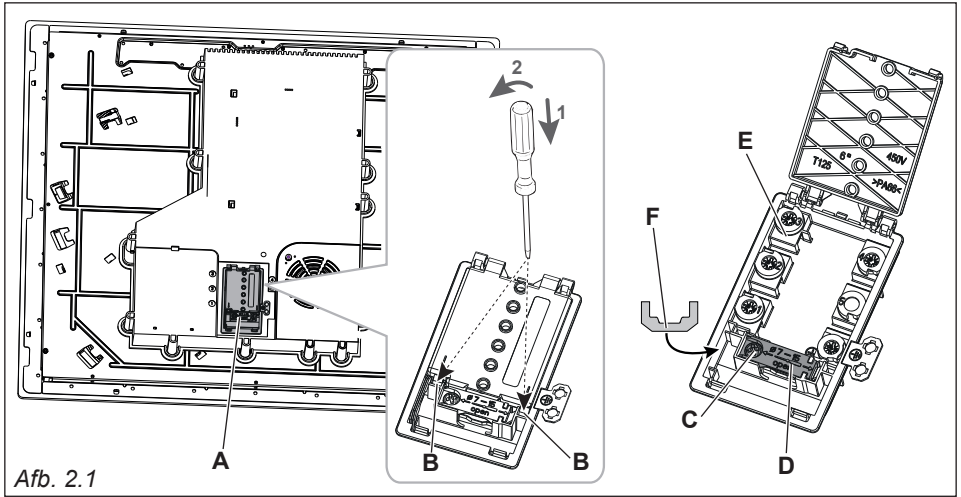
220-240 V ac	3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*)
380-415 V 2N ac	4 x 1,5 mm <sup>2</sup> (*)
380-415 V 3N ac	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (*) (**)

(\*) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos.

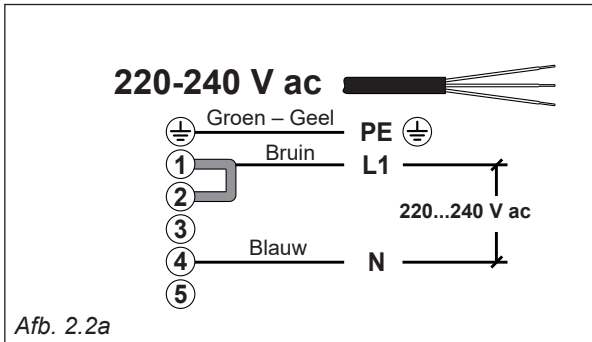
- Gelijktijdigheidsfactor van toepassing.
- Alle aansluitingen dienen gedaan te worden door een erkend installateur.

(\*\*) Zelfde schema als in fig. 2.2b (380-415 V 2N ac) maar met één fase niet aangesloten op het elektriciteitsnet.

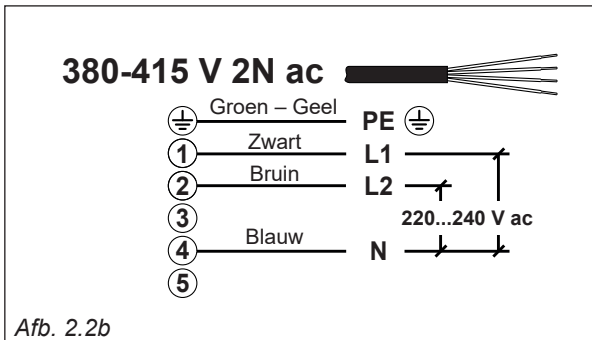
**LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is (niet meegeleverd bij het apparaat) mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.**



Afb. 2.1



Afb. 2.2a



Afb. 2.2b

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

- De kookplaat wordt geleverd met een reeds op het apparaat gemonteerd netsnoer en is geschikt voor een eenfasige elektrische aansluiting (afb. 2.3).
- Voor de tweefasige elektrische aansluiting (afb. 2.4):
  - scheid de zwarte en bruine draden door de metalen klem te verwijderen;
  - verwijder ongeveer 5 mm van de isolatiemantel van het uiteinde van de zwarte en bruine draden;
  - monteer een nieuwe metalen klem van 1,5 mm stevig op het uiteinde van elke draad (zwart en bruin).

### **LET OP!**

Alle handelingen/elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.



### **VOORZICHTIGHEID!**

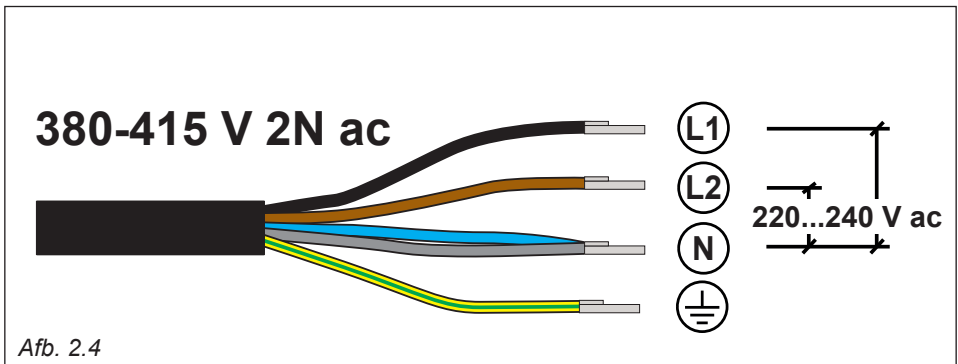
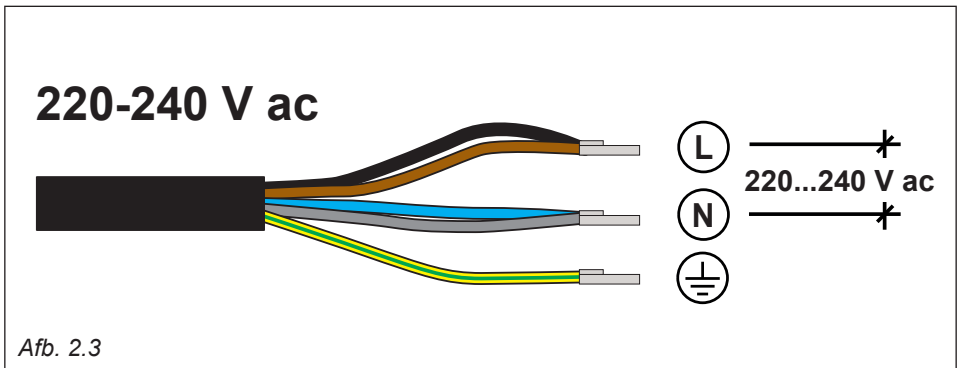
De uiteinden van de draden mogen niet worden doorboord of gelast. Dit is strikt verboden!

### **VOORZICHTIGHEID!**

Sluit het netsnoer niet aan op de elektrische voeding zonder dat de metalen klemmen correct op hun plaats zitten.

**LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden**

Aansluiting "220-240 V ac"		Aansluiting "380-415 V 2N ac"	
	Groen – Geel		Groen – Geel
N	Blauw en Grijs	N	Blauw en Grijs
L	Zwart en Bruin	L1	Zwart
	/	L2	Bruin





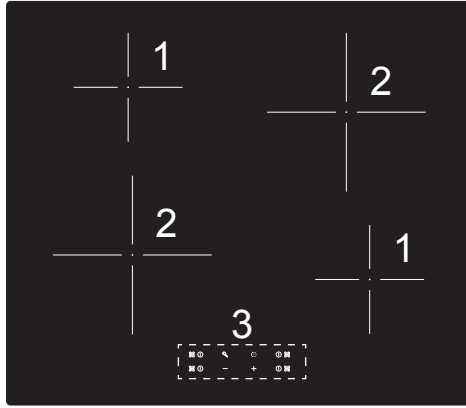
# Advies voor de gebruikers



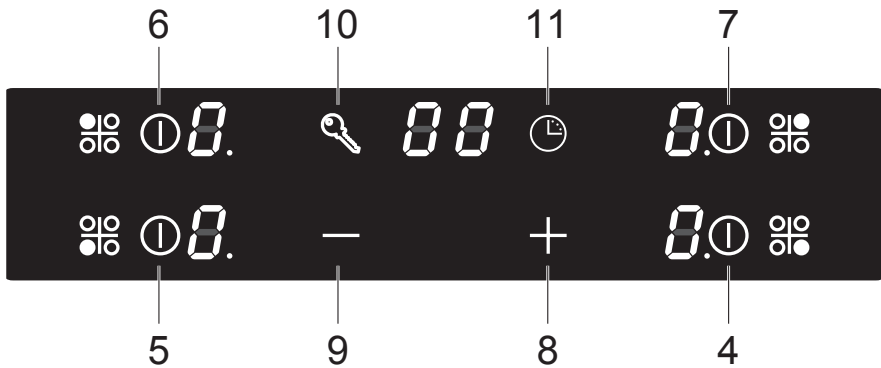
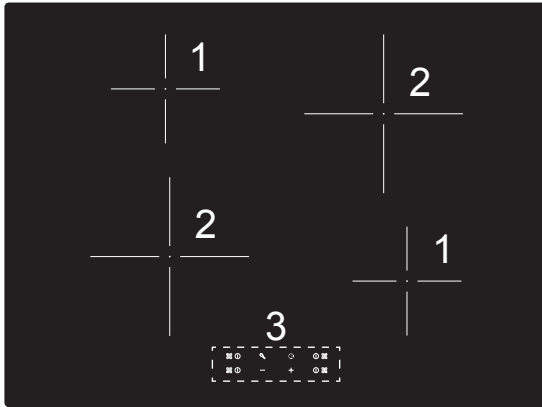
# 1

## ALGEMENE GEGEVENS

Modellen met een breedte van 60cm



Modellen met een breedte van 70cm



## Elektrische isolatie Klasse I

### KOOKPUNTEN

1. Inductie kookzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W Maximale 'BOOST':)
2. Inductie kookzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W Maximale 'BOOST':)
3. Aanraakbediening

### BESCHRIJVING AANRAAKBEDIENING

4. AAN/UIT-toets Kookzone rechtsvoor
5. AAN/UIT-toets Kookzone linksvoor
6. AAN/UIT-toets Kookzone linksachter
7. AAN/UIT-toets Kookzone rechtsachter
8. Toets die de waarden op het actieve display verhoogt (vermogen of timer)
9. Toets die de waarden op het actieve display verlaagt (vermogen of timer)
10. Selectietoets Kinderslot (toetsvergrendeling)
11. Display automatisch koken (timer)

#### **OPMERKING:**

**Deze figuren zijn louter illustratief. De symbolen kunnen variëren.**

## 2 GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Deze zones, getoond door middel van geschilderde grafische elementen op het keramisch oppervlak, worden geregeld door "Aanraakbediening".

### 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.

### KOOKGEREI/KOFFIEPOT VOOR INDUCTIEKOKEN



Het inductiekookstelsel 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 genereren. 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 "  ", plaats van het kookvermogen), is de pan niet geschikt (na 1 minuut keert het vermogensniveau automatisch terug naar "  ").

**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 Ø 145 mm	90 mm
Kookzone Ø 210 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.

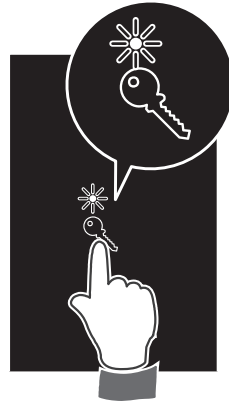
**Belangrijk:** Bepaald kookgerei kan geluid maken wanneer deze gebruikt worden op een inductie plaat. Dit betekent niet dat er een panne is en zal de kookprocedure niet beïnvloeden.

## Opmerkingen:

Elke selectie (door te drukken op een van de toetsen) wordt aangegeven door een akoestisch signaal (pieptoon).

De aanraakbediening 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 bedieningstoetsen wordt gemorst.



## ELEKTRISCHE ONTSTEKING EN AFSTELLING VAN EEN KOOKZONE

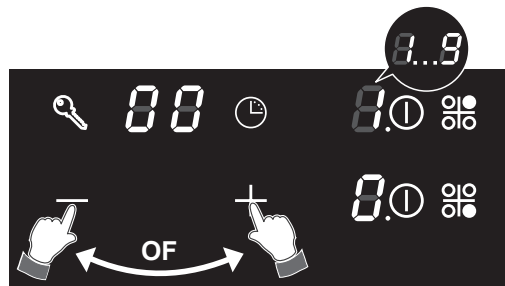
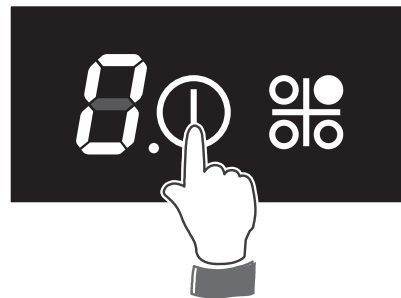
Om een kookzone aan te zetten, drukt u op de toets **1**. Op het display van de kookzone staat "0".

### Opmerkingen:

- Als de beveiligingsfunctie Kinderslot actief zijn, kan de kookplaat enkel worden gebruikt nadat deze beveiligingsfunctie is gedeactiveerd (zie hoofdstuk "TOETSVERGREDELING - KINDERSLOT").
- Automatische uitschakeling: Als een kookzone niet binnen 10 seconden wordt ingeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Tik op de toets **+** en houd deze ingedrukt tot het gewenste vermogensniveau, variërend tussen "1" en "9" is ingesteld. Als alternatief drukt u op de toets **-**. De keuze begint vanaf niveau "P" (maximum niveau) tot "1" (minimum niveau).

Om een kookzone uit te schakelen, drukt u op de toets **1** of op de toets **-** en houdt u deze ingedrukt tot het display (0) toont.



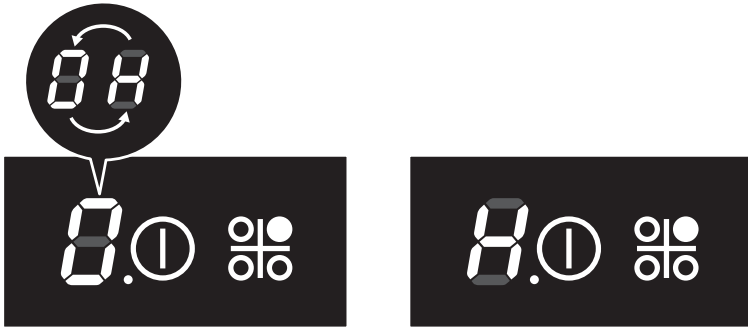
## RESTWARMT KOOKZONE(S)

Als u een kookzone uitschakelt (vermogen niveau “0”), en de temperatuur van de zone is te warm om aan te raken zal de display “H” afgewisseld me “0”. Telkens wanneer de aanraakbediening is uitgeschakeld, wordt de restwarmte weergegeven door een statische “H”.

Vermijd het kookblad aan te raken. Besteed extra aandacht aan kinderen.

Het is steeds mogelijk om het kookproces opnieuw te starten; selecteer opnieuw het gewenste vermogen niveau.

“H” zal verdwijnen als de kookzone onder de vooraf ingestelde temperatuur zakt.



Kookvermogen van de koozones	Ø 145 mm (Watt vermogen)	Ø 210 mm (Watt vermogen)
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

## FUNCTIE “BOOST” (SNELKOKEN) “ SNEL OPWARMEN ”

Deze functie laat de kookzone toe om op maximale sterkte (hoger dan normal vermogen) te werken voor een maximum van 10 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 “DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN”).

Stel het vermogensniveau “9” in op de geselecteerde kookzone, tik vervolgens op de toets **+** tot het relevante display “P”, toont, of tik op de toets **—**.

Aan het einde van het Booster-programma (10 minuten) wordt de kookzone automatisch ingesteld op vermogensniveau “9”.


Met de zone op Booster-niveau:

- als u de toets **+**, aanraakt, wordt er niets gewijzigd;
- als u de toets **—**, er klinkt een pieptoon, het opwarmprogramma “Booster” wordt afgebroken en het vermogensniveau wordt ingesteld op “9”.




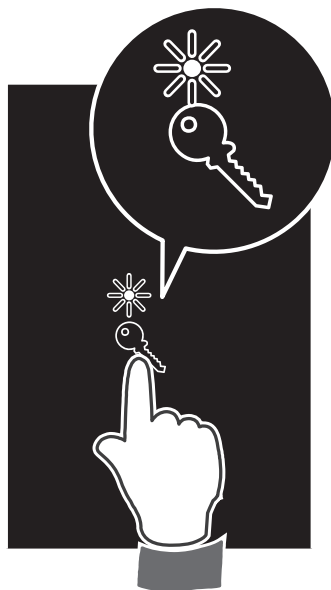
## TOETSVERGREDELING KINDERBEVEILIGING

Deze functie vergrendelt de aanraakbedieningstoetsen tegen ongewenste activering.

Om de toetsvergrendeling te activeren, drukt u op de toets ; het indicatielampje boven het toetssymbool licht enkele seconden op. Als u vervolgens op een functietoets drukt, licht het lampje boven het toetsvergrendelingssymbool weer een paar seconden op om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief 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.






## PROGRAMMA VOOR HET AUTOMATISCH UITSCHAKELEN VAN EEN KOOKZONE

Met deze functie is het mogelijk om een timer in te stellen van " 1 " minuut tot " 99 " minuten voor het automatisch uitschakelen van de kookzone(s).

Selecteer de kookzone en stel het gewenste vermogen in.

- Tik op de timertoets  ; er klinkt een akoestisch signaal (pieptoon) en op het timerdisplay verschijnt "00". Op het display van de kookzone verschijnt " 1 " (timer).
- Stel binnen 5 seconden de timer in met de + of — knoppen om de waarde te verhogen of te verlagen.
- Door op de toets + te drukken, wordt de beginwaarde " 1 " .
- Door op de toets — te drukken, wordt de beginwaarde " 99 " .

Als de geselecteerde tijd "00", is, wordt de timer na 5 seconden automatisch uitgeschakeld, terwijl de zone aan blijft.


- De tijd kan op elk moment worden gewijzigd volgens dezelfde procedure als hierboven aangegeven (eerder de kookzone selecteren als er meer dan één zone in werking is).
- Herhaal zoals hierboven beschreven om een andere kookzone te programmeren.

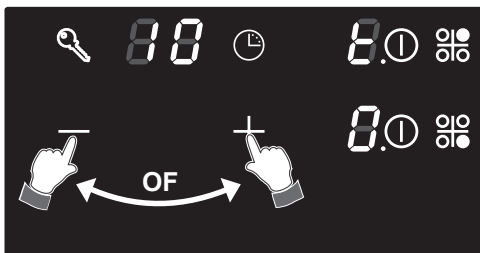
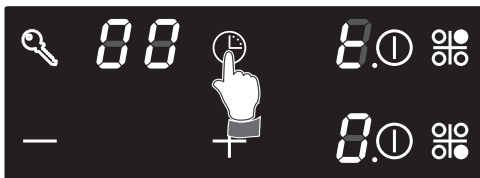
Opmerkingen: De led die de kookzone aangeeft die zich het dichtst bij het einde van het programma bevindt, gaat branden. Als er slechts één zone is geprogrammeerd, brandt de led altijd.

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 1 minuten), en "00" knippert op het timerdisplay en op het display van de kookzone verschijnt " 1 " (timer).

Druk op de toets  om de timer te resetten.

**Opmerkingen:** Het programma voor automatische uitschakeling kan op elk moment worden afgebroken door de timer te resetten naar "00". Een andere mogelijkheid is om tegelijkertijd te drukken op de toets  en de toetsen + en — (eerder de kookzone selecteren als er meer dan één zone in werking is).



## 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 toetsen + , - de maximaal vooropgestelde tijd naar de beginwaarde herzet worden.

Kookvermogen van de koozones	Tijdslimiet
1	10 Uren
2	10 Uren
3	10 Uren
4	10 Uren
5	10 Uren
6	10 Uren
7	10 Uren
8	10 Uren
9	3 Uren
P	10 minuten

## BEHEER MAXIMUM VERMOGEN

Er zijn twee mogelijkheden om de maximale vermogenslimiet van het apparaat te verlagen:

### Optie 1 “Hoog bereik” (hoog maximaal vermogen)

Het maximumvermogen voor het kookblad (7200 W) può kan verminder worden naar 2800 W, 3500 W, of 6000 W.

Om de maximale vermogenslimiet te wijzigen (alleen binnen 30 seconden na de elektrische aansluiting):

- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
- Met de toetsvergrendeling en alle kookzones uitgeschakeld, drukt u tegelijkertijd op de kookzonetoets linksvoor en de kookzonetoets rechtsachter.



- Er klinkt een akoestisch signaal (pieptoon) en het huidige ingestelde maximale vermogen is af te lezen op de displays van de achterste kookzones (bv. Kookzone linksachter = “7” en Kookzone rechtsachter = “2” : maximumvermogen = 7200 W).



- Tik op de toets + of - om een nieuwe maximale vermogenslimiet te selecteren. Om vervolgens de nieuwe maximale vermogenslimiet in te stellen (weergegeven op de displays van de achterste kookzones), drukt u tegelijkertijd op de kookzonetoets linksvoor en de kookzonetoets rechtsachter. Als dit niet binnen 60 seconden gebeurt, wordt het systeem automatisch gereset en wordt de nieuwe vermogenslimiet niet ingesteld.

### Optie 2 “Laag bereik” (laag maximaal vermogen)

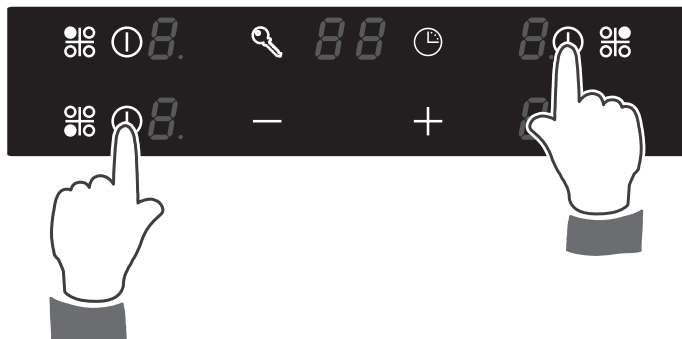
**Opgelet:** bij gebruik van één of meerdere zones kunnen de bereidingstijden langer worden door de werking van het maximaal vermogensbeheer (zie paragraaf “VERMOGENSBEHEER BIJ GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT”).

De maximale vermogenslimiet van de kookplaat (7200 W) kan worden verlaagd tot 1000 W, 1600 W, 2200 W of 2800 W.

Om de maximale vermogenslimiet te wijzigen (alleen binnen 30 seconden na de elektrische aansluiting):

- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

- Met de toetsvergrendeling en alle kookzones uitgeschakeld, drukt u tegelijkertijd op de kookzonetoets linksvoor en de kookzonetoets rechtsachter.



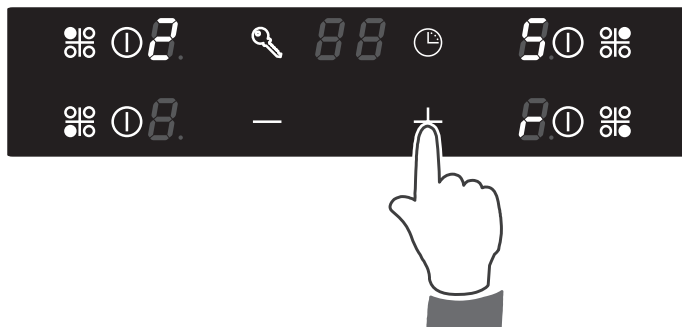
- Er klinkt een akoestisch signaal (pieptoon) en het huidige ingestelde maximale vermogen is af te lezen op de displays van de achterste kookzones (bv. Kookzone linksachter = " 7 " en Kookzone rechtsachter = " 0 " : maximumvermogen = 1000 W).



- Tik op de toets + of - om een nieuwe maximale vermogenslimiet te selecteren. Om vervolgens de nieuwe maximale vermogenslimiet in te stellen (weergegeven op de displays van de achterste kookzones), drukt u tegelijkertijd op de kookzonetoets linksvoor en de kookzonetoets rechtsachter. Als dit niet binnen 60 seconden gebeurt, wordt het systeem automatisch gereset en wordt de nieuwe vermogenslimiet niet ingesteld.

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

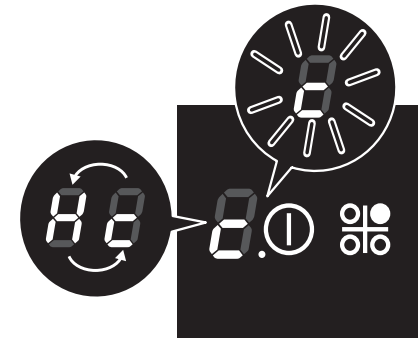
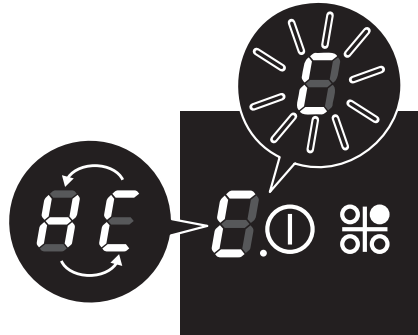
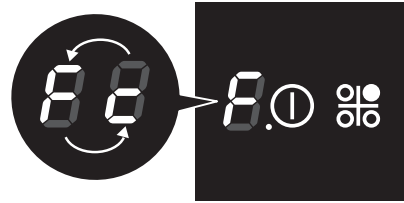
Als u meerdere kookzones gebruikt, en het totale vermogen groter is dan de maximale vermogenslimiet voor de kookplaat, weerklinkt er een geluidssignaal (pieptoon) en toont de laatste ingestelde kookzone afwisselend " r " voor 3 seconden; met het geselecteerde vermogen, dan wordt het vermogen van die zone automatisch verlaagd om binnen de toegestane limiet te blijven.



## HITTEBEVEILIGING

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

- Wanneer de aanraakbediening een omgevingstemperatuur bereikt boven een vooraf ingestelde temperatuur, worden de verwarmingselementen automatisch uitgeschakeld (op de displays wordt afwisselend "F" en "E" weergegeven - foutmelding "FE"). Laat de kookplaat in dit geval afkoelen voordat u hem weer gebruikt.



## OVERVERHITTING VAN DE DISPLAY

- **Kookzone UIT:** op de display van de kookzone verschijnen afwisselend "H" en "E" of gewoon "E" knipperend.
- **Kookzone AAN:** op de display van de kookzone verschijnt afwisselend het ingestelde vermogensniveau en "E". Er wordt geen stroom geleverd aan de kookzone.  
**Laat de kookzone afkoelen voor gebruik.**

## OVERVERHITTING VAN INDUCTIEGENERATOR

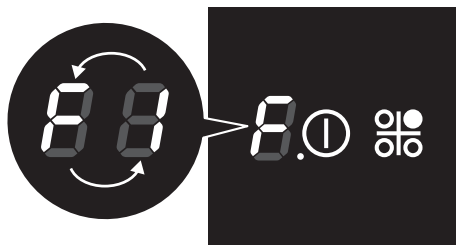
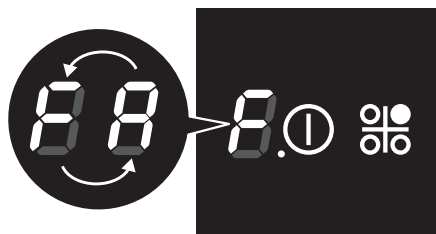
- **Kookzone UIT:** op de display van de kookzone verschijnen afwisselend "H" en "E" of gewoon "E" knipperend.
- **Kookzone AAN:** op de display van de kookzone verschijnt afwisselend het ingestelde vermogensniveau en "E". Er wordt geen stroom geleverd aan de kookzone.  
**Laat de kookzone afkoelen voor gebruik.**

## FOUTMELDINGEN OP DE DISPLAY(S)

Als er een foutmelding verschijnt op de display(s) (de display(s) vertoont afwisselend "F" en een ander karakter – b.v. "F" en "R", "F" en "0", .....):

1. Ontkoppel het kookblad van het elektrisch netwerk.
2. Sluit terug aan en zet aan.
3. Wacht gedurende 2 minuten en indien de fout niet verschijnt kunt u het kookblad gebruiken.
4. Indien het probleem niet verdwijnt, herhaal dan stap 1 tot 3.
5. Indien het probleem aanhoudt, ontkoppel dan het toestel van het elektrisch netwerk en neem contact op met de dienst na verkoop.

**Opmerkingen:** In het geval van een foutmelding, "F" en "L" of "F" en "E" zie pagina 33.



## GEEN CORRECTE OF GEEN WEERGAVE OP DE DISPLAY(S)

**Als de display(s) slechts gedeeltelijk of niet oplichten.**

1. Zet het kookblad uit en ontkoppel van het elektrisch netwerk
2. Sluit terug aan en zet het kookblad aan.
3. Wacht gedurende 2 minuten en indien de fout niet verschijnt kunt u het kookblad gebruiken.
4. Indien het probleem niet verdwijnt, herhaal dan stap 1 tot 3.
5. Indien het probleem aanhoudt, ontkoppel dan het toestel van het elektrisch netwerk en neem contact op met de dienst na verkoop.

# 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.**

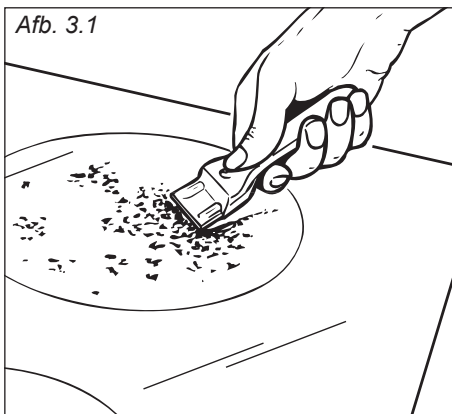
## LET OP

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 gesmolten 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

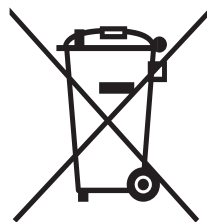
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction. Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique 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:

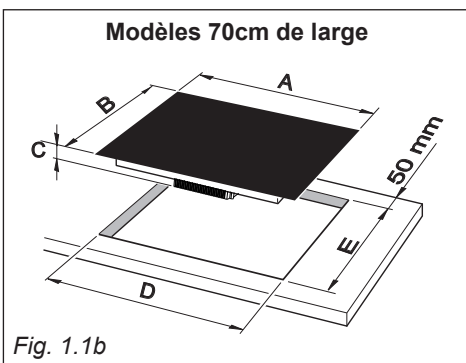
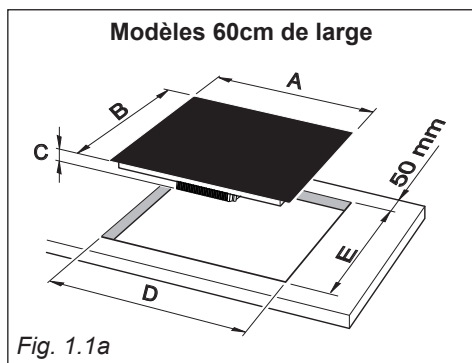
- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.  
**La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un 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.  
La non observation de cette règle annule la garantie.
- 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.**
- **Eviter 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.

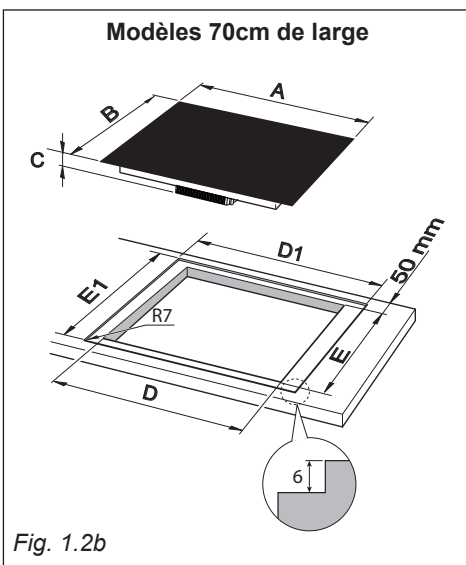
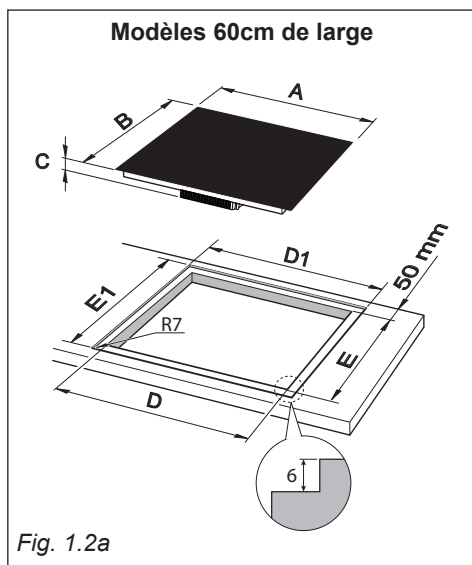
Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

## INSTALLATION STANDARD



## 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 1.2a et 1.2b.



Description	Dimensions (mm)						
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1	E	E1
Modèles 60cm de large	600	520	54 ou 60 pour une installation affleurante	560	605	480	525
Modèles 70cm de large	700				705		

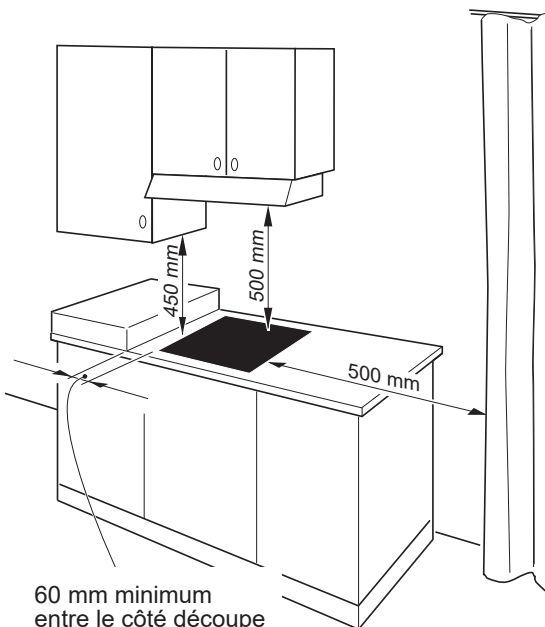
(\*) Pour les modèles avec des garnitures métalliques, ajouter 4 mm à la mesure pour chaque garniture. Exemple: garniture métallique avant = B+4mm.

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

Cette table de cuisson peut être incorporée dans un plan de travail de 30mm à 50mm 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, 1.1b ou 1.2a, 1.2b, en tenant compte de ce qui suit :

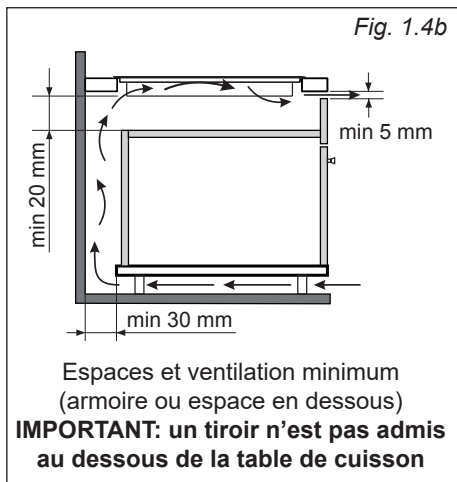
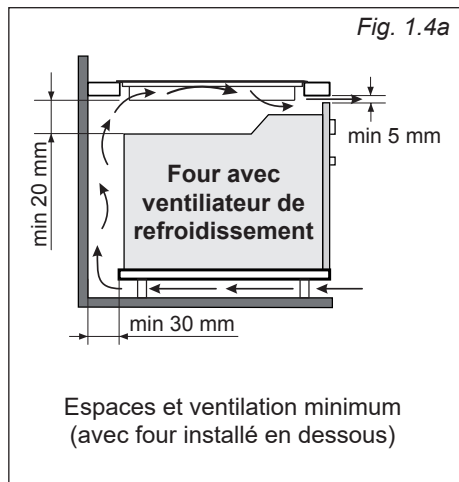
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, frigidaire, freezer, lave-linge ou séchoir, car l'humidité peut endommager l'électronique de la tables de cuissons.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four encastré, Le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement. Les deux appareils doivent être raccordées à l'alimentation électrique avec des raccordements indépendants.



60 mm minimum entre le côté découpe et le côté mur

Fig. 1.3

- **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 1.4a ou 1.4b.
- 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. 1.3).
- 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).**

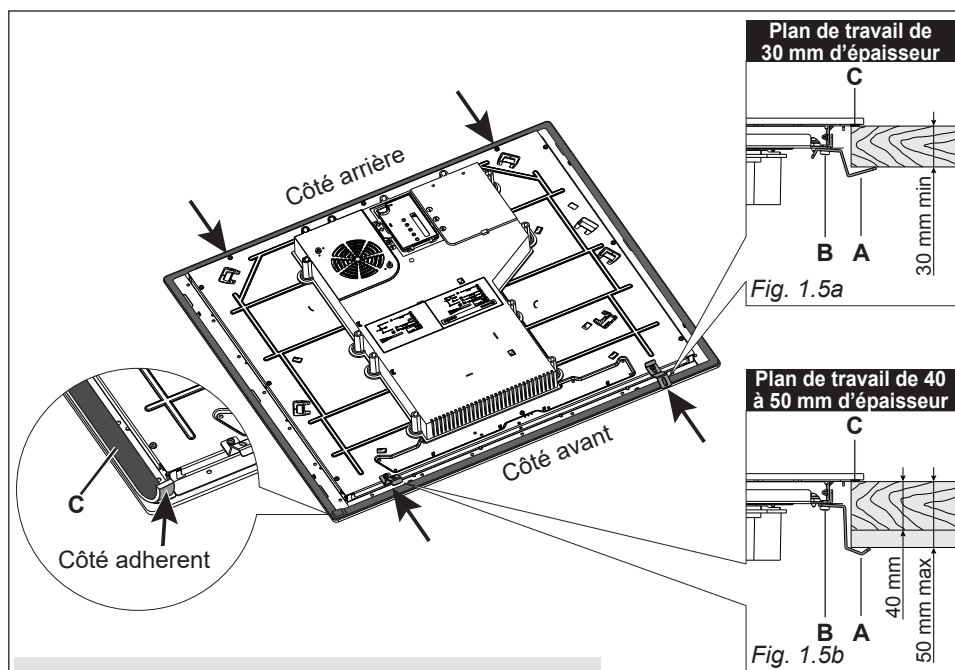


## FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis pour la fixation de la table de cuisson à des meubles dont le plan de travail a une épaisseur de 3 à 5 cm.

Le kit comprend 4 languettes « **A** » et 4 vis auto-taraudeuses « **B** » (figure. 1.5, 1.5a, 1.5b).

- Découper le meuble.
- Retourner la plaque et poser le côté verre sur une étoffe.
- Poser le joint « **C** » tout autour des bords de la plaque.
- placer les languettes « **A** » dans les fixations à l'aide des vis « **B** » (serrer les vis de quelques tours seulement). S'assurer que les languettes sont montées correctement comme indiqué sur la figure 1.5a ou 1.5b (selon l'épaisseur du plan de travail).
- Introduire l'appareil dans la découpe du meuble et le positionner correctement.
- Mettre les languettes « **A** » en place; Serrer les vis « **B** » jusqu'à ce que la plaque soit complètement fixée.
- 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.



Plan de travail de 30 mm d'épaisseur  
C  
B A  
30 mm min  
Fig. 1.5a

Plan de travail de 40 à 50 mm d'épaisseur  
C  
B A  
40 mm  
50 mm max  
Fig. 1.5b

**IMPORTANT:** appliquer le joint "C" tout autour du bord de la table de cuisson (bord du verre). Le joint "C" 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.

Fig. 1.5

**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.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.



Ne pas connecter l'appareil à l'alimentation électrique en utilisant une fiche.

- 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.
- L'interrupteur doit être accessible quand l'appareil est installé.

**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 SANS CÂBLE D'ALIMENTATION DÉJÀ RELIÉ À L'APPAREIL

### ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Pour relier le câble d'alimentation à la plaque, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Détacher le couvercle du bornier « **A** » de la boîte à bornes introduisant un tournevis dans les deux crochets « **B** » (fig. 2.1).
- Dévisser la vis « **C** » et ouvrir complètement le serre-câble « **D** » (fig. 2.1).
- Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminal « **E** » selon les schémas électriques de la figure. 2.2a ou 2.2b.  
Le crampillon « **F** » doit être utilisé ou non en fonction du type de connexion électrique; il est fourni déjà monté sur le bornier ou il est à l'intérieur du bornier en proximité du serre-câble « **D** ».
- Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble « **D** » (en vissant la vis « **C** »).
- Fermer le couvercle « **A** » de la boîte à bornes « **E** » (vérifier que les deux crochets « **B** » soient correctement bloqués).

### SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION:

“Type H05RR-F, H05VV-F ou H05V2V2-F (résistants à une température de 90°C)”

220-240 V ac	3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (*)
380-415 V 2N ac	4 x 1,5 mm <sup>2</sup> (*)
380-415 V 3N ac	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (*) (**)

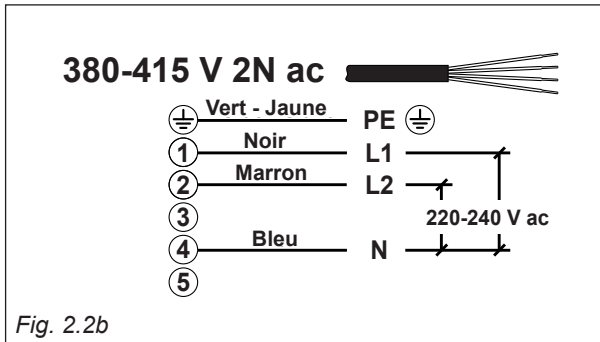
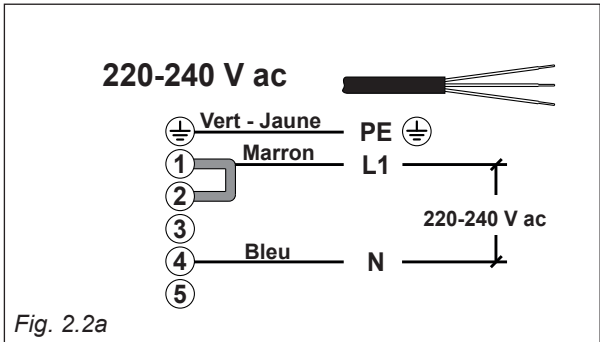
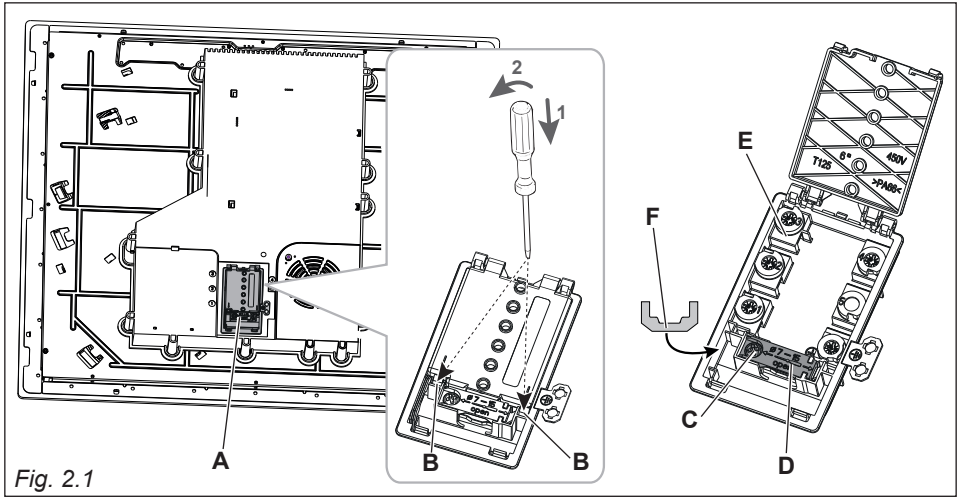
(\*) Raccordement par boîte de connexion murale.

– Facteur de diversité applique.

– Seulement une personne qualifiée pourra appliquer un facteur de diversité à la charge totale de l'appareil.

(\*\*) Même schéma de la fig. 2.2b (380-415 V 2N ac) mais avec une phase non connectée sur le réseau d'alimentation électrique.

**Si le câble d'alimentation (il n'est pas fourni avec l'appareil) est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.**



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

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation déjà installé et prévu uniquement pour une connexion monophasée (fig. 2.3).
- Pour réaliser une connexion à deux phases (fig. 2.4):
  - séparer les câbles noir et marron en enlevant l'embout métallique;
  - enlever l'isolation des extrémités des câbles noir et marron sur environ 5 mm;
  - appliquer (en le fixant solidement) un nouvel embout métallique d'1,5 mm sur l'extrémité des câbles noir et marron.

### **ATTENTION!**

Les opérations/connexions électriques ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

### **AVERTISSEMENT!**



Il est strictement interdit de percer ou de souder les extrémités des câbles!

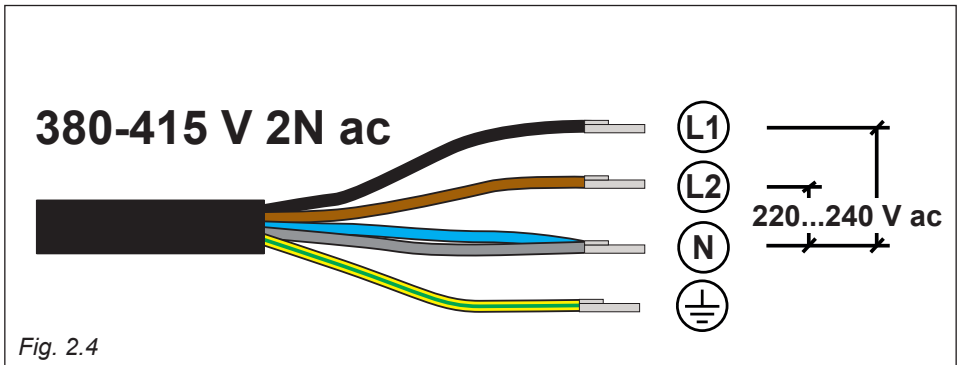
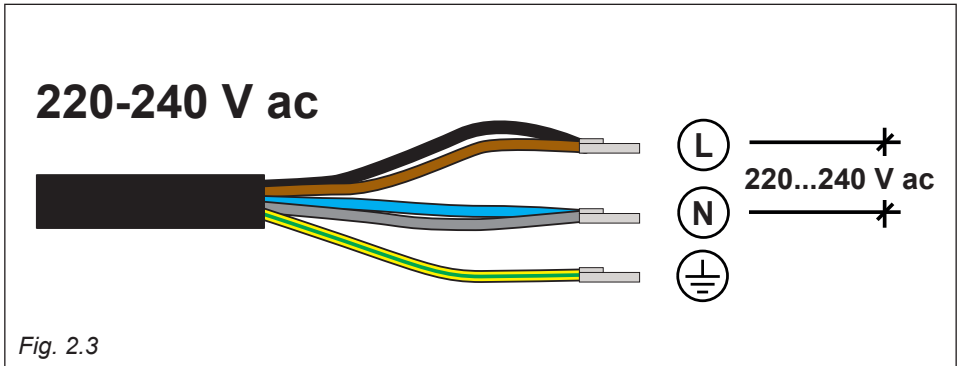
### **AVERTISSEMENT!**

Ne pas connecter le câble sans ses embouts métalliques.

**Si le câble d'alimentation est endommagé, un électro-technicien qualifié doit le remplacer avec un câble spécial avant d'éviter tout danger.**



Connexion "220-240 V ac"		Connexion "380-415 V 2N ac"	
	Vert - Jaune		Vert - Jaune
N	Bleu et Gris	N	Bleu et Gris
L	Noir et Marron	L1	Noir
	/	L2	Marron



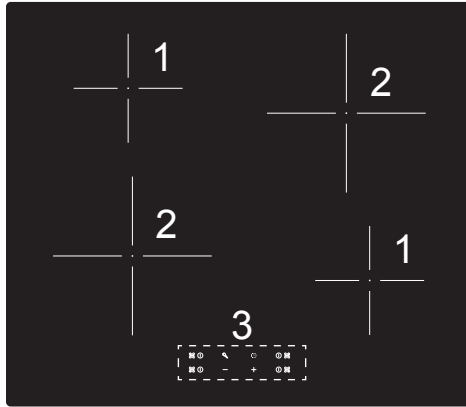


# Conseil pour les utilisateurs

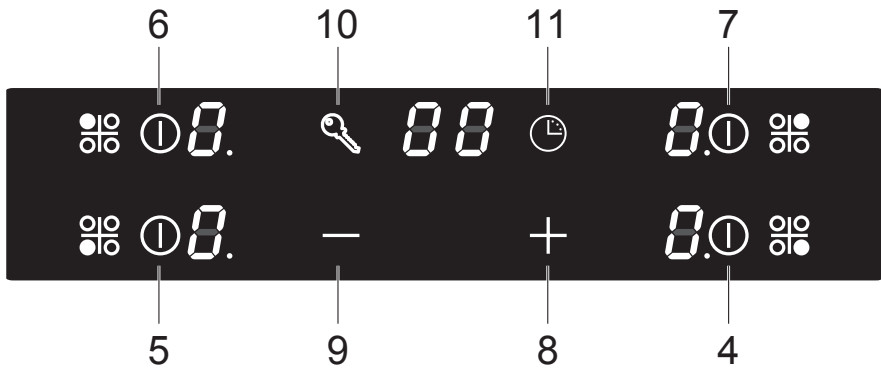
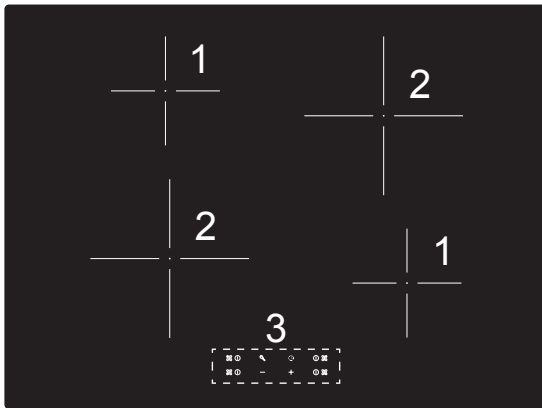
# 1

## CARACTÉRISTIQUES

Modèles 60cm de large



Modèles 70cm de large



## **Isolation électrique Classe I**

### **POINTS DE CUISSON**

1. Zone de cuisson à induction Ø145 mm - 1200 W (1600 W avec la fonction Booster)
2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm - 1500 W (2000 W avec la fonction Booster)
3. Clavier tactile "Touch Control"

### **DESCRIPTION DU CLAVIER TACTILE**

4. Touche ON/OFF (allumé/éteint) zone de cuisson avant droite
5. Touche ON/OFF (allumé/éteint) zone de cuisson avant gauche
6. Touche ON/OFF (allumé/éteint) zone de cuisson arrière gauche
7. Touche ON/OFF (allumé/éteint) zone de cuisson arrière droite
8. Touche de hausse des valeurs sur l'écran opératoire (puissance ou temporisateur)
9. Touche de baisse des valeurs sur l'écran opératoire (puissance ou temporisateur)
10. Verrouillage sécurité enfant
11. Touche temporisateur pour cuisson automatique

**Remarque: Les dessins sont purement indicatifs. Et les symboles peuvent varier.**

# 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.

### 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 "RECIPIENTS/CAFËTIERES MOKA POUR LA CUISSON A INDUCTION".

### RECIPIENTS/CAFËTIERES 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/cafétière 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/cafétières 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/cafétières moka).

Les casseroles/cafétières 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/cafétières moka est adaptée ou pas :

- Tester le fond du récipient/cafétières 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/cafétières 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/ cafétières moka ne convient pas. (après 1 minute, le niveau de puissance revient automatiquement à "  ").

**Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétières 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 Ø 145 mm	90 mm
Zone de cuisson Ø 210 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.

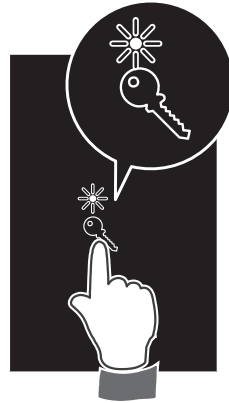
Ne pas utiliser de casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe; elles pourraient causer une surchauffe de la zone de cuisson.

**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.

## 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.

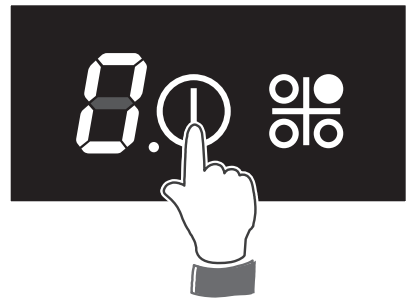



## ALLUMAGE ET REGLAGE D'UNE ZONE DE CUISSON


Pour allumer une zone de cuisson appuyer sur la touche . Les afficheurs des zones de cuisson indiquent "0".




### Notes:

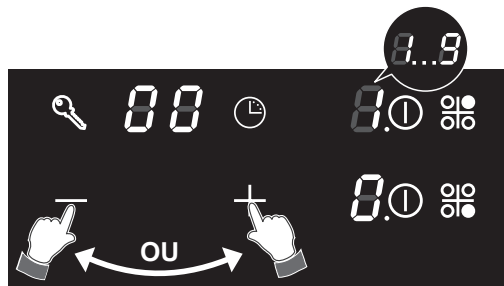
- Si le verrouillage de sécurité est activé, le clavier tactile peut être allumé uniquement après avoir désactivé cette protection. (voir section "VERROUILLAGE DE SECURITE POUR PROTEGER LES ENFANTS").
- Auto-extinction: Si une zone de cuisson n'est pas allumée dans les 10 secondes, le clavier tactile se coupera automatiquement.



Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée jusqu' à obtenir le niveau de puissance voulu, fixé de "1" à "9".

Une autre méthode consiste à appuyer sur la touche . Choisir à partir du niveau "P" (maximum) jusqu'au niveau "1" (minimum).

Pour éteindre une zone de cuisson, Appuyer sur la touche . Une autre méthode consiste à appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'écran de la zone affiche (  ).





## CHALEUR RESIDUELLE DES ZONES DE CUISSON

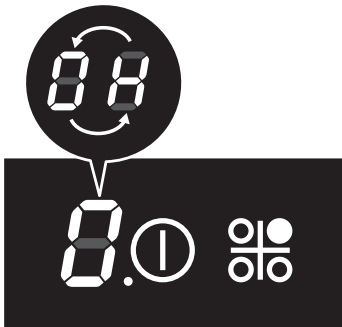
Lorsque l'on éteint une zone de cuisson (niveau de puissance "0"), si la température de la zone est trop chaude au toucher, l'écran affichera en alternance "H" et "0".

Si l'écran tactile est éteint, la chaleur résiduelle est indiquée par un "H" statique.

Eviter de toucher la surface de la plaque sur la zone de cuisson. Faire très attention aux enfants.

Il est toujours possible de recommencer à cuisiner; il suffit de sélectionner le niveau de puissance souhaité.

"H" se coupe lorsque la température de la zone de cuisson passe en dessous d'une température donnée.



Niveau de puissance de la zone de cuisson	Ø 145 mm Puissance Watt	Ø 210 mm Puissance Watt
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
0	1600 W	2000 W

## FUNCTION “BOOSTER” (CHAUFFAGE RAPIDE)

Cette fonction permet de travailler avec la zone de cuisson à la puissance maximale “**Booster**” (supérieure à la puissance nominale) pendant maximum 10 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)”).

Choisir le niveau de puissance “**9**” sur la zone de cuisson sélectionnée, puis appuyer simplement sur la touche **+** jusqu'à ce que l'écran de la zone affiche “**P**”. Une autre méthode consiste à appuyer sur la touche **—**.

A la fin du programme **Booster** (10 minutes), la zone est automatiquement programmée au niveau de puissance “**9**”.


Avec la zone au niveau **Booster**:

- si l'on touche la touche **+** - il y aura un bip d'erreur mais il n'y aura aucun changement;
- si l'on touche la touche **—** - il y aura un bip, le programme de chauffe est annulé et le niveau de puissance réglé sur “**9**”.




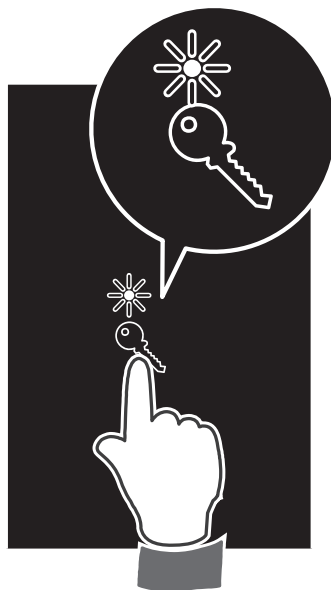
## VERROUILLAGE DE SECURITE POUR PROTEGER LES ENFANTS

Cette fonction verrouille les touches du clavier tactile contre une activation non voulue.

Pour activer la fonction de verrouillage, appuyer sur la touche  ; le témoin lumineux au-dessus du symbole de la touche s'allume pendant quelques secondes. Ensuite, si vous appuyez sur une touche de fonction, le témoin lumineux au-dessus du symbole de la touche s'allume à nouveau pendant quelques secondes pour indiquer que la verrouillage de sécurité est active.

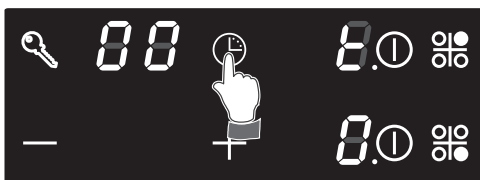
- Zones de cuisson en fonction (niveau de puissance déjà réglé): avec le verrouillage de sécurité activé, il est uniquement possible d'éteindre la table de cuisson.
- Table de cuisson éteinte: avec le verrouillage de sécurité activé, il n'est pas possible d'utiliser la table de cuisson. Pour utiliser la table de cuisson, désactiver cette protection.


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

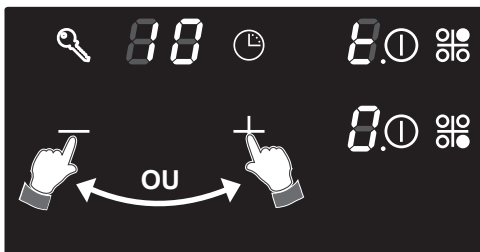


## PROGRAMME POUR L'EXTINCTION AUTOMATIQUE DES ZONES DE CUISSON

Cette fonction permet de régler un temporisateur de " 1 " à " 99 " minutes pour une coupure automatique d'une seule zone de cuisson.



- Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur l'affichage correspondant et régler la puissance.
- Appuyez sur la touche  (temporisateur); Un signal sonore (bip) sera émis et l'afficheur de la minuterie visualisera "00". les écrans des zones de cuisson affichent " E " (temporisateur).
- dans les 5 secondes, configurer le temps de cuisson à l'aide des touches de la minuterie + ou - pour augmenter ou réduire la valeur.
- en appuyant sur la touche + la valeur initiale est " 1 " .  
en appuyant sur la touche - la valeur initiale est " 99 " .



Si la durée sélectionnée est " 00 ", le timer se coupe automatiquement après 5 secondes, tandis que la zone restera allumée.


Le temps peut être modifié à tout moment suivant la même procédure que celle ci-dessus indiquée (en sélectionnant auparavant la zone de cuisson si plus d'une zone fonctionne).




Pour programmer une autre zone de cuisson, répétez comme décrit ci-dessus.

NOTE: Le témoin lumineux de la zone de cuisson laquelle est la plus proche à la fin du programme de cuisson, est allumé.

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 1 minute) "00" clignote sur l'écran du temporisateur et les écrans des zones de cuisson affichent " E " (temporisateur).

Appuyez sur la touche  pour remettre le temporisateur à zéro

**Note:** Le programme pour une coupure automatique peut être annulé à tout moment: en remettant le temporisateur sur "00" ou en appuyant sur la touche  en appuyant sur  ou  en même temps; (en sélectionnant auparavant la zone de cuisson si plus d'une zone fonctionne).

## 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 programme.

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
1	10 heures
2	10 heures
3	10 heures
4	10 heures
5	10 heures
6	10 heures
7	10 heures
8	10 heures
9	3 heures
P	10 minutes

## GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE

Il y a deux options pour diminuer la puissance du produit:

### Option 1 “High range” (puissance maximale élevée)

La limite de la puissance maximale de l'appareil (7200 W) peut être réduite à 2800 W, 3500 W ou 6000 W.

Pour modifier la limite de la puissance maximale (seulement dans les 30 secondes après le raccordement électrique):

- Connecter l'appareil à l'alimentation électrique.
- Avec la fonction “verrouillage de sécurité” désactivée et les zones de cuisson éteintes, appuyer (en même temps) sur les touches des zones de cuisson avant droite et avant gauche.



- Il y aura un signal sonore (bip) la limite de puissance maximale actuellement définie peut être lue sur les écrans des zones de cuisson arrière, (par exemple, zone de cuisson arrière gauche = “ 7 ” et zones de cuisson arrière droite = “ 2 ” : limite de la puissance maximale = 7200 W).



- Appuyer la touche + ou - pour changer la limite de la puissance maximale. Puis, pour régler la nouvelle limite de la puissance maximale (montrée sur les écrans des zones de cuisson arrière) appuyer (en même temps) sur les touches des zones de cuisson avant gauche et avant droite. Si cela n'est pas fait dans les 60 secondes, le système se réinitialise automatiquement et la nouvelle limite de puissance n'est pas réglée.

### Option 2 “Low range” (puissance maximale basse)

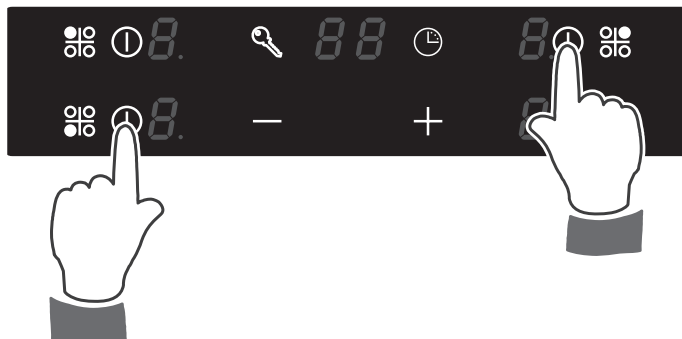
**Attention: Dans le cas d'utilisation d'une ou plusieurs zones, les temps de cuisson pourraient se prolonger pour l'entrée en fonction du système de gestion de l'énergie (voir le paragraphe “GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE PENDANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON”).**

La limite de la puissance maximale de l'appareil (7200 W) peut être réduite à 1000 W, 1600 W, 2200 W ou 2800 W.

Pour modifier la limite de la puissance maximale (seulement dans les 30 secondes après le raccordement électrique):

- Connecter l'appareil à l'alimentation électrique.

- Avec la fonction “verrouillage de sécurité” désactivée et les zones de cuisson éteintes, appuyer (en même temps) sur les touches des zones de cuisson avant gauche et zones de cuisson arrière droite.



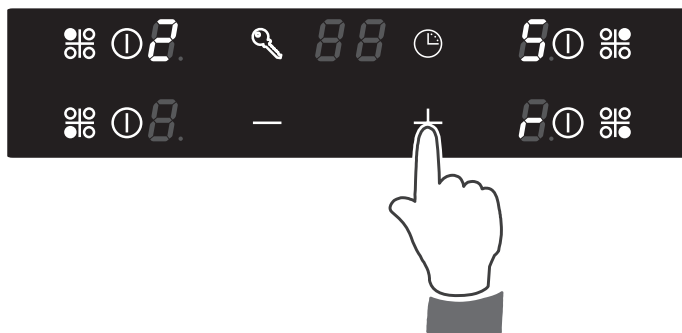
- Il y aura un signal sonore (bip) la limite de puissance maximale actuellement définie peut être lue sur les écrans des zones de cuisson arrière (par exemple. zone de cuisson arrière gauche = “ 1 ” et zones de cuisson arrière droite = “ 0 ” : limite de la puissance maximale = 1000 W).



- Appuyer la touche + ou - pour sélectionner une nouvelle limite de puissance maximale. Puis, pour régler la nouvelle limite de la puissance maximale (affiché sur les écrans des zones de cuisson arrière) appuyer (en même temps) sur les touches des zones de cuisson avant gauche et zones de cuisson arrière droite . Si cela n'est pas fait dans les 60 secondes, le système se réinitialise automatiquement et la nouvelle limite de puissance n'est pas réglée.

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

Lorsque vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson, si la puissance totale réglée dans les zones est supérieure à la limite de puissance maximale de l'appareil, il y aura un signal sonore (bip) et l'écran de la dernière zone de cuisson réglée montrera “ r ” pendant 3 secondes; puis la puissance de cette zone est réduite automatiquement dans la limite permise.



## PROTECTION THERMIQUE

La table de cuisson à induction est équipée d'appareils de sécurité pour protéger le système électronique et chaque zone de cuisson de la surchauffe.

- Lorsque la touche de contrôle atteint une température ambiante supérieure à une température donnée, les éléments de chauffage se coupent automatiquement (les écrans affichent "F" et "C" en alternance - message d'erreur "FC"). Dans ce cas, laisser la table de cuisson se refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

## SURCHAUFFE DE LA ZONE DE CUISSON

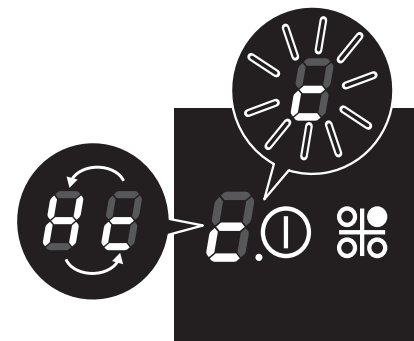
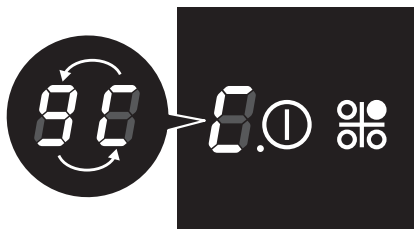
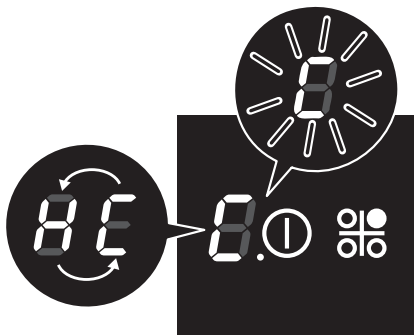
- **Zone de cuisson OFF (éteinte):** la zone de cuisson affiche "H" et "C" en alternance ou juste "C" clignotant.
- zone de cuisson affiche en alternance le niveau de puissance et "C".  
Il n'y a aucune alimentation à la zone de cuisson.

**Laisser la zone de cuisson se refroidir avant l'utilisation.**

## SURCHAUFFE DU GENERATEUR D'INDUCTION

- **Zone de cuisson OFF (éteinte):** la zone de cuisson affiche "H" et "C" en alternance ou juste "C" clignotant.
- **Zone de cuisson ON (allumée):** la zone de cuisson affiche en alternance le niveau de puissance et "C".  
Il n'y a aucune alimentation à la zone de cuisson.

**Laisser la zone de cuisson se refroidir avant l'utilisation.**



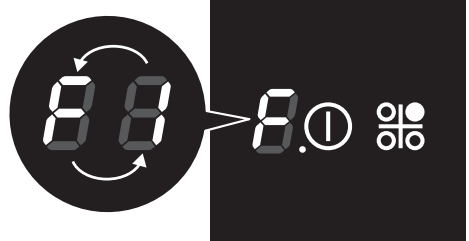
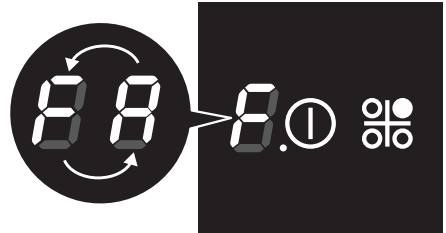


## CODE ERREUR SUR LES ECRANS

Si le message d'erreur apparaît sur les écrans (les écrans affichent "F" et d'autres caractères en alternance - ex. "F" et "R", "F" et "0", .....):

1. Débrancher la table de cuisson de l'alimentation.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer. Attendre environ deux minutes et s'il n'y a pas de problème, on peut utiliser la table de cuisson.
4. Si un problème apparaît, refaire les étapes 1 et 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson de l'alimentation générale et contacter votre centre de service autorisé.

**Important:** En cas de message d'erreur, "F" et "E" oppure "F" et "L" voir notes dans les page 68.



## ECRANS COUPES OU NE FONCTIONNANT PAS CORRECTEMENT

**Si un ou plusieurs écrans s'allument partiellement ou ne s'allument pas.**

1. Couper la table de cuisson et la débrancher de l'alimentation générale.
2. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer.
3. Attendre environ deux minutes et si le problème est résolu, on peut utiliser la table de cuisson.
4. Si un problème apparaît, refaire les étapes 1 à 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson de l'alimentation générale et contacter votre centre de service autorisé.

### 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. 1106169/BE - B1

