

# OPERA

ENGLISH

NEDERLANDS

# Materia

INVISIBLE INDUCTION HOB

Installation and User's Manual  
Installatie- en gebruikershandleiding



# INDEX

<b>1.0 INTRO</b>	<b>04</b>		
1.1 USER INFORMATION			
1.2 INTENDED USE			
1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS			
<b>2.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS</b>	<b>06</b>		
2.1 FOR CONNECTION AND OPERATION			
2.2 GENERAL INFORMATION ABOUT THE HOB			
2.3 FOR PERSONS			
<b>3.0 INSTALLATION</b>	<b>08</b>		
3.1 GENERAL INSTALLATION INSTRUCTIONS			
3.2 HANDLING WITHOUT ASSEMBLED INDUCTION			
3.3 HANDLING WITH ASSEMBLED INDUCTION			
3.4 FURNITURE FRAME PREPARATION			
3.5 INSTALLATION METHODS			
3.6 SUPPORT SURFACE CUTOUT			
3.7 SUPPORT BARS			
3.8 EDGES AND CORNERS			
3.9 FRAME			
3.10 ELECTRICAL CONNECTION			
<b>4.0 TECHNICAL INFORMATION</b>	<b>14</b>		
4.1 TECHNICAL DETAILS			
<b>5.0 OPERATION</b>	<b>16</b>		
5.1 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKING ZONES			
5.2 SUITABLE COOKWARE			
5.3 POWER ADJUSTMENT			
5.4 ENERGY SAVING TIPS			
5.5 COOKTOP CONTROL			
5.6 TIME LIMIT FUNCTION			
5.7 PERMANENT KEY ACTIVATION			
5.8 OVERHEATING PROTECTION			
5.9 COOKTOP CONTROL WITH TOUCH SENSORS			
		5.10 TURNING ON THE COOKTOP	
		5.11 TURNING ON THE COOKING ZONES	
		5.12 TURNING OFF THE COOKING ZONES	
		5.13 TURNING OFF THE COOKTOP	
		5.14 PAUSE FUNCTION	
		5.15 RECALL FUNCTION	
		5.16 CHILD LOCK	
		5.17 KEY-LOCK	
		5.18 BRIDGE FUNCTION	
		5.19 AUTOMATIC BRIDGING	
		5.20 COOKING TIMER	
		5.21 STANDALONE TIMER	
		5.22 AUTOMATIC HEATING	
		5.23 FOOD WARMER	
		5.24 QUICK COOKING (BOOSTER FUNCTION)	
		5.25 RESIDUAL HEAT INDICATOR	
		5.26 ENERGY MANAGEMENT	
		5.27 TRANSFERRING COOKWARE SETTINGS	
		<b>6.0 TROUBLESHOOTING</b>	<b>27</b>
		<b>7.0 CLEANING AND CARE</b>	<b>29</b>
		7.1 CERAMIC GLASS COOKTOP	
		7.2 SPECIFIC STAINS	
		<b>8.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL</b>	<b>31</b>
		8.1 DECOMMISSIONING	
		8.2 DISASSEMBLY	
		8.3 DISPOSAL	
		8.4 ENVIRONMENTAL INFORMATIONS	

## 1.0 INTRO

Dear Customer,

Thank you for choosing a product from our Opera line. We are confident that you will appreciate the quality and ease of use.

All our products are covered by a warranty, as provided by the general terms of sale established by Directive 1999/44/EC. If you encounter any faults due to manufacturing errors, component defects, or missing accessories at the time of purchase or during the warranty period, we invite you to promptly report them to our Sales or Technical Assistance network. After appropriate verification, we will arrange for the repair or replacement of the defective parts.

The warranty applies exclusively to obvious defects in the product under normal installation, usage, and maintenance conditions. It does not cover faults resulting from improper installation, incorrect use, technical modifications made by the user, use of non-original accessories, vandalism, lack of cleaning, or failure to carry out ordinary or extraordinary maintenance. Additionally, it does not cover damages caused by general neglect on the part of the user.

### 1.1 USER INFORMATION

Before using the appliance, it is essential to carefully read this manual, which contains important safety advice and instructions for proper use and maintenance, ensuring reliable operation for many years. In case of a malfunction, it is recommended to first consult the "Troubleshooting" section. Many minor issues can be resolved independently, thus avoiding unnecessary service costs. Keep the manual in a safe place and pass it on to new owners to provide them with all necessary information and ensure safety. Installation and assembly must be carried out exclusively by qualified personnel, in accordance with applicable laws, regulations, and standards. It is crucial to follow all safety instructions, warnings, and usage guidelines contained in the accompanying documentation.

### 1.2 INTENDED USE

The appliance must be used exclusively for the preparation of food in domestic or similar environments, such as:

- Shops, offices, and other work environments.
- Agricultural enterprises.
- Hotels, motels, and other residential facilities (for use by guests).
- Breakfast buffets.

It is not permitted to use the appliance for purposes other than those stated, and it must be used exclusively under supervision.

### 1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS

This appliance has been manufactured using the most advanced technology. However, it is important to note that the use of machines involves risks that cannot be completely eliminated.

To ensure adequate safety for the user, specific safety instructions are provided. These instructions are highlighted in the following sections of the manual. Adhering to these indications is essential for the safe operation of the appliance.



#### WARNING

This indication highlights different levels of risk. It may indicate an imminent threat that could cause death or very serious injuries, a potentially dangerous situation with similar consequences, or a less severe risk that could result in minor injuries or damage to the appliance.



#### NOTE

Note to be observed to facilitate the use of the appliance.



#### WARNING OF ELECTRICITY! RISK OF DEATH!

Components under voltage have been installed near this symbol. Covers bearing this writing may only be removed by a qualified and certified electrician.



#### WARNING! HOT SURFACES!

This symbol has been applied to surfaces that can overheat. There is a risk of severe burns or scalds. Surfaces may still be hot even after the appliance has been turned off.




#### COMPLY WITH REGULATIONS FOR HANDLING COMPONENTS AND MODULES SENSITIVE TO ELECTROSTATIC DISCHARGES (ESD)



Components and modules at risk of electrostatic discharges are located behind covers marked with the adjacent symbol. Never touch the power sockets, ribbon conductors, or pins of components. Only qualified personnel familiar with the phenomenon of electrostatic discharges are authorized to perform technical interventions.

## 2.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

### 2.1 FOR CONNECTION AND OPERATION

- The appliances are constructed in compliance with current safety regulations.
- 
  - The connection to the electrical network, as well as repair and maintenance operations, must be carried out exclusively by a qualified electrician in accordance with current safety standards. For your safety, it is essential that only qualified technicians handle the installation, inspection, or repair of the product.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service, or a qualified technician to avoid potential risks.
- Furthermore, the appliance cannot be used with an external timer or through an external remote control system.

### 2.2 GENERAL INFORMATION ABOUT THE HOB

- The appliances are built in accordance with current safety standards.
- 
  - During operation, it is important to pay attention to the heating speed of the cooking zones. Avoid heating empty pots, as this can cause overheating.
- Do not place empty pots and pans on the heated cooking zones.
- When using pots for simmering, ensure that the water does not completely evaporate, as this can damage both the pot and the cooktop area, for which the manufacturer assumes no responsibility.
- It is essential to always turn off a cooking zone using the OFF button after use, and not solely through the pot recognition device.
- Overheated fats and oils can spontaneously ignite; therefore, it is important to always monitor the preparation of foods with fats and oils. In case of fire, never use water to extinguish fires caused by fats and oils. Turn off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.
- The glass-ceramic surface of the cooktop is extremely robust, but it is advisable to avoid allowing hard objects to fall onto it. Sharp objects that fall can cause it to break.
- 
  - If the cooktop area has fractures, cracks, or any kind of damage, there is a risk of electric shock. In this case, immediately turn off the appliance, disconnect the power supply, and contact customer service.
- If it is not possible to turn off the cooktop due to a sensor control failure, immediately disconnect the appliance and contact customer service.
- Exercise caution when using appliances! Connection cables should not come into contact with hot cooking zones.
- Fire risk: never place flammable objects on the cooktop area.
- The glass-ceramic cooktop area must not be used as a countertop.
- Do not place aluminum foil or plastic on the cooking zones. Keep anything that could melt, such as plastic, aluminum foil, sugar, and candies, away from the hot zones. To avoid damage to the cooktop, immediately remove any sugar (while the cooktop is still

warm) using a suitable glass scraper.



- Never place metallic objects (such as empty pots, cutlery, etc.) on the cooktop area, as they may overheat, posing a burn risk.
- Avoid placing combustible or flammable objects directly under the cooktop area.
- Metallic objects worn by the user may overheat near the cooktop area. Exercise caution! non-magnetic objects (such as gold or silver rings) are not subject to this risk.
- Never use the cooking zones to heat closed food cans or composite material packages, as the electric power may cause them to explode.
- Keep the sensor buttons clean, as dirt may be interpreted as an unintentional contact. Never place objects (pots, cloths, etc.) on the sensor buttons!
- If food spills onto the sensor keys, it is advisable to activate the OFF button.
- Hot pots and pans should not cover or be too close to the sensor buttons, as this may cause the appliance to deactivate automatically.
- Place the pan as close to the center of the cooking zone as possible.
- If possible, use the back cooking zone for large pots to avoid excessive heating of the sensor buttons, which could cause an E2 error message and deactivate the touch control.
- Activate the child lock when pets may reach the cooktop.
- Never clean the glass-ceramic surface with a steam cleaner or similar devices.
- It is essential to ensure constant supervision during frying; flambeing is not permitted.

### 2.3 FOR PERSONS

- These appliances can be used by children aged 8 years and older and by persons with physical, sensory, or mental disabilities, as well as individuals lacking experience and/or abilities, provided they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the associated risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance may only be performed by children under the supervision of an adult user.



- It is important to note that the surfaces of the heating and cooking zones become hot during use; therefore, it is essential to keep small children away at all times.
- Only protective grids and cooktop covers provided by the manufacturer or authorized parties may be used, as indicated in the manual. The use of unsuitable protective grids and covers can lead to accidents.

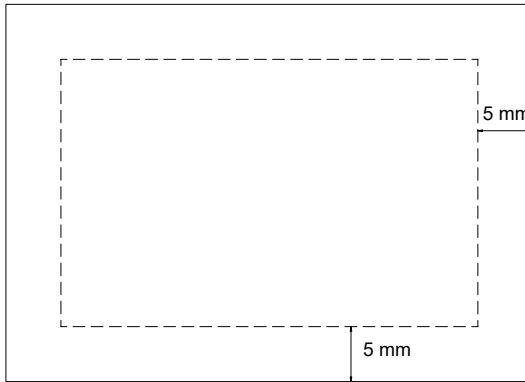


- People with implanted cardiac pacemakers or insulin pumps should ensure that the operation of their devices is not compromised by the inductive field (the frequency range of the induction cooktop is 20-50 kHz).

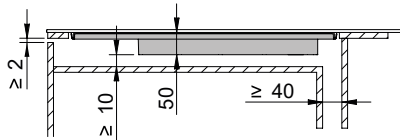
## 3.0 INSTALLATION

### 3.1 GENERAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Observe all safety and warning informations.
- The installation of the appliance must be carried out by qualified technicians.
- The integration of the induction module within the cabinet requires sufficient space to ensure proper installation and easy maintenance. The module is attached to the glass-ceramic surface via an aluminium support, so a clearance of at least 5 mm around the mounting plate within the cabinet is necessary.



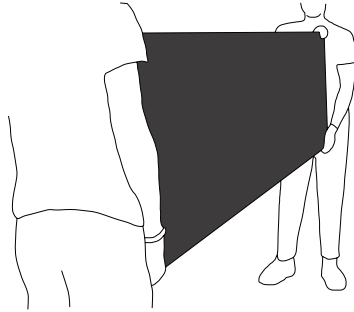
- To ensure an easy maintenance, it is essential that there are no fixed obstructions under the module, apart from drawers or other movable objects. A clearance of at least 200 mm under the module is recommended to facilitate any servicing.
- Proper ventilation is essential to protect the induction module from overheating and performance reduction. The following ventilation requirements must be met:
  - Minimum ventilation space: 10 mm below the module, ensuring continuous airflow;
  - Ventilation opening: create a front opening of at least 2 mm and a rear opening of at least 40 mm in the cabinet to allow hot air to escape;
  - Minimum distance from vertical walls: to comply with regulations, the induction module must be positioned at least 55 mm from any vertical wall.



- It is prohibited to install built-in appliances such as ovens or dishwashers directly under the induction module, as they may obstruct the ventilation and increase the risk of overheating.

### 3.2 HANDLING WITHOUT ASSEMBLED INDUCTION

- Handle the unit vertically, holding it firmly by the bottom and stabilizing it at the top with the other hand.

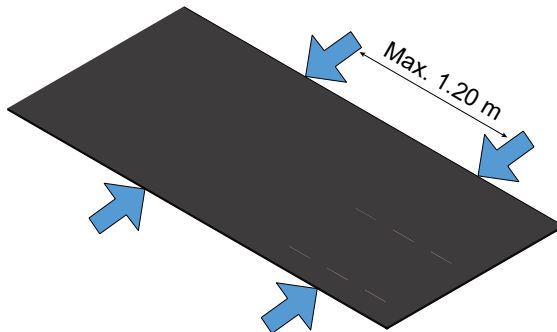


### 3.3 HANDLING WITH ASSEMBLED INDUCTION

- A “flipping station” where the worktop could be flipped from vertical to horizontal may help (two stands, for example).
- Handle the worktop by its long side, one person at least on each side to avoid excessive bending.
- With assembled induction handle the worktop by its long side, grabbing the part close to the induction system to balance the weight and avoid bending.

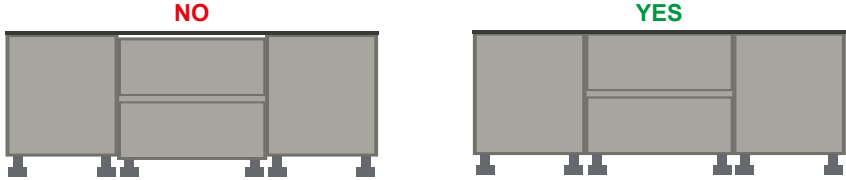


When horizontal, do not handle the worktop by its short side at any time.

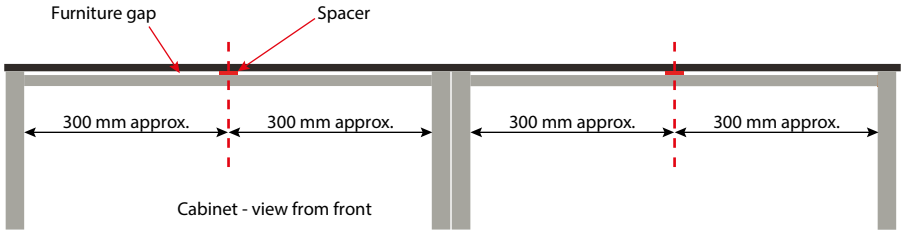


### 3.4 FURNITURE FRAME PREPARATION

- Make sure that the furniture frame top is flat and level before installation.



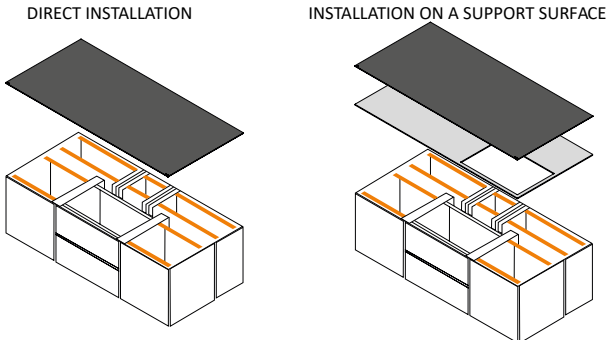
- Use of spacers like adhesive pads or foam can be useful to stabilize the top where gaps exist, in order to avoid bending and to limit sliding of the worktop on the furniture.



### 3.5 INSTALLATION METHODS

Two installation methods are available for the Materia worktop:

1. **Direct installation on the cabinet:** the worktop is attached directly to the cabinet without a support surface. In this case, avoid direct contact between the Materia worktop and metal supports to avoid damaging the surface; a roll of foam is provided to be applied between the metal parts and the glass-ceramic.
2. **Installation on a support surface:** the Materia worktop is installed on a support panel made of suitable material (e.g., laminate). The cutout on the support panel must be centered under the induction module and have specific dimensions for each model.





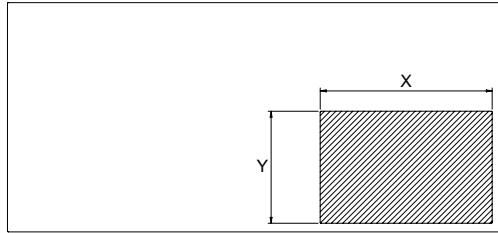
**NOTE**

Direct contact between the bottom of Materia and metal supports can damage the worktop. It is recommended to use the supplied foam roll to isolate the glass from metal supports.

**3.6 SUPPORT SURFACE CUTOUT**

The dimensions of the support surface cutout depend on the Materia model and the position of the induction module. Below are the measurements for each model:

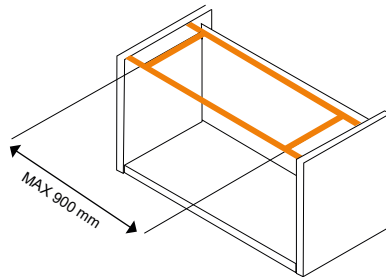
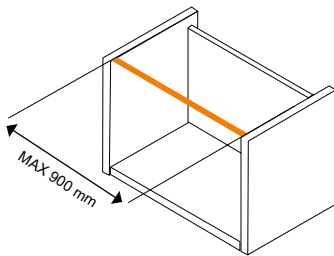
	DIMENSIONS [MM]	CUTOUT [MM]	
		X	Y
IMA0X2A_	325 x 550	335	560
IMA0X4A_	544.5 x 550	555	560
IMA0L4A_	848 x 399	860	410
IMA0X5A_	850 x 550	860	560
IMA0X6A_	850 x 550	860	560



**3.7 SUPPORT BARS**

If the Materia worktop is installed over a cabinet with internal dimensions greater than 900 mm, support bars must be added under the worktop. These bars provide additional reinforcement, ensuring that the glass worktop remains stable and preventing excessive bending, which could compromise both the functionality and safety of the surface over time.

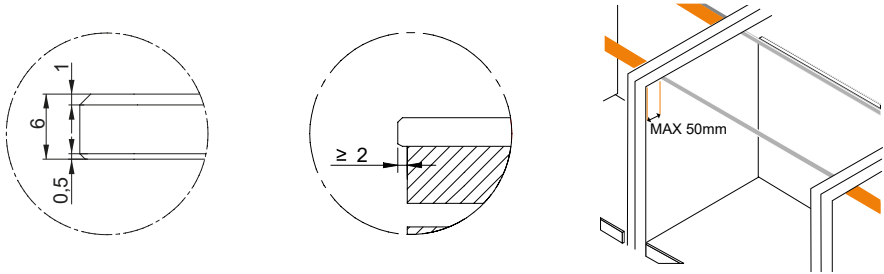
This structural support is particularly important for installations with larger spans, as it helps distribute the weight evenly across the worktop.



**3.8 EDGES AND CORNERS**

The edges of the Materia worktop are finished to ensure maximum safety and durability. Each edge has a 5 mm radius and two chamfers on the upper and lower part to eliminate sharp edges and improve impact resistance.

For better tolerance during assembly, it is suggested that the Materia worktop protrude by at least 2 mm from the cabinet on each side. When integrating a specific design (such as a handle recess), a maximum recess of 50 mm is recommended between the front of the cabinet and the first support of the worktop.

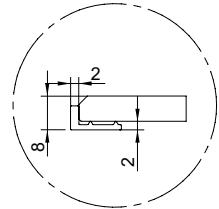


**NOTE**

In installations with large overhangs, it is recommended to mount Materia on a support surface to avoid dangerous bending of the glass. Each side of Materia features a straight edge finish with two chamfers on the upper and lower sides to eliminate sharp edges and increase impact resistance.

**3.9 FRAME**

Upon request, a black aluminum frame can be added to provide additional protection to the Materia worktop. This frame is siliconed to the glass-ceramic surface, covering all sides and corners of the worktop to ensure optimal protection. The frame is fixed to the underside of the glass-ceramic and has a thickness of 2 mm. The upper part leaves a 1 mm gap to prevent pots from hitting the frame, which could cause damage or detachment.



In this way, all edges of the worktop are protected from accidental bumps, ensuring greater durability and safety.

**3.10 ELECTRICAL CONNECTION**



Electrical connection may only be performed by a qualified specialist. Covers marked with this symbol may only be removed by a qualified specialist.

- The statutory regulations and connection conditions of the local electrical supply company must be observed in full.
- When the appliance is connected, a device must be provided which makes it possible to disconnect the appliance from the mains with an opening width of at least 3 mm all poles using a contact. LS switches, fuses and contactors are regarded as suitable disconnecting devices. When connecting and repairing the device, disconnect from the power supply using one of these devices.
- The protective conductor must be long enough so that if the strain relief fails, it will only be subjected to tensile stress after the current-carrying cores of the connecting cable.

- The excess cable length must be pulled out of the installation area below the device.
- Please make sure that the mains voltage is the same as on the nameplate.
- Complete protection against accidental contact must be ensured by installation.
- Attention: incorrect connection can lead to destruction of the power electronics.
- The device is only approved for a fixed connection. It must not be connected with a shock-proof plug.

**Connecting cable available at the factory**

- The hob is equipped with a temperature-resistant connection cable at the factory.
- The mains connection is carried out according to the connection diagram, except the connection cable is already equipped with a plug.
- If the power cable is damaged, it must be replaced with a special power cable. In order to avoid hazards, this may only be done by the manufacturer or his customer service.

PHASE	L1 (1) - L2 (2) - L3 (3)	BROWN - BLACK - GREY
GROUND	⊕	GREEN/YELLOW
NEUTRAL	N1 (4) - N2 (5)	BLUE

MODEL	VOLTAGE / FREQUENCY	NUMBER OF PHASES	CABLE SECTION	CONNECTION
IMA0X2A_	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x2,5 mm <sup>2</sup>	
IMA0X4A_ IMA0L4A_	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60Hz	2 fase + N	4x2,5 mm <sup>2</sup>	
IMA0X5A_ IMA0X6A_	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm <sup>2</sup>	



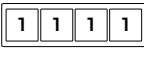
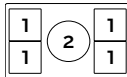
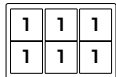
## 4.0 TECHNICAL INFORMATION

### 4.1 TECHNICAL DETAILS

#### MATERIA WORKTOP

PARAMETER	VALUE
Material	Glass ceramic
Colour & finishing	Black Matte "Soft Touch"
Dimensions	Customizable
Glass thickness	6 mm

#### INDUCTION MODULE

ITEM	IMAOX2A_	IMAOX4A_	IMAO4A_	IMAOX5A_	IMAOX6A_
LAYOUT					
INTEGRATION	Invisible	Invisible	Invisible	Invisible	Invisible
DIMENSIONS	325 x 550 mm	544.5 x 550 mm	848 x 399 mm	850 x 550 mm	850 x 550 mm
NUMBER OF COOKING ZONES	1) 2 Octa coils 220 x 184 mm	1) 4 Octa coils 220 x 184 mm	1) 4 Octa coils 220 x 184 mm	1) 4 Octa coils 220 x 184 mm 2) Round double coil Ø 260 mm	1) 6 Octa coils 220 x 184 mm
COOKING ZONES POWER	1) 2,1kW (P=3,0kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW) 2) Outer ring: 3 kW (P=5,5 kW) Inner ring: 1.85 kW (P=2.6 kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW)
POWER SUPPLY	220 - 240 V ~ 1 x 16 A	220 - 240 V ~ 2 x 16 A or 1 x 32 A	220 - 240 V ~ 2 x 16 A or 1 x 32 A	220 - 240 V ~ 3 x 16 A or 1 x 48 A	220 - 240 V ~ 3 x 16 A or 1 x 48 A
FREQUENCY	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
MAX POWER	3,7 kW	7,4 kW	7,4 kW	11,1 kW	11,1 kW

INFORMATION IN ACCORDANCE WITH REGULATION (EU) 66/2014

ITEM	IMA0X2A_	IMA0X4A_ IMAOL4A_	IMA0X5A_		IMA0X6A_
TYPE OF COOKTOP	Induction Cooktop	Induction Cooktop	Induction Cooktop		Induction Cooktop
NUMBER OF COOKING ZONES	2	4	5		6
HEATING TECHNOLOGY	Induction	Induction	Induction		Induction
USEFUL SURFACE AREA FOR COOKING ZONES [MM]	2x220x184 mm	4x220x184 mm	4x220x184 mm	1xØ260 mm	6x220x184 mm
ENERGY CONSUMPTION OF COOKING ZONES*	190.7 Wh/kg	190.7 Wh/kg	190.7 Wh/kg	166.6 Wh/kg	190.7 Wh/kg
CALCULATED ENERGY CONSUMPTION PER KG (WH/KG)*	190.7 Wh/kg	190.7 Wh/kg	185.88 Wh/kg		190.7 Wh/kg



\* indicates energy efficiency, measured through laboratory tests according to the European ECODESIGN directive. A low value indicates reduced electricity consumption.

## 5.0 OPERATION

### 5.1 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKING ZONES

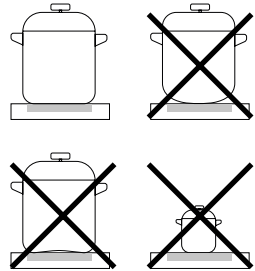
The cooktop is equipped with high-power induction plates. Heat is generated directly at the bottom of the pot, where it is most needed, reducing losses through the glass surface. The glass itself does not heat directly but absorbs the residual heat transferred from the pot. This residual heat is indicated by the letter “H” after the plate has been turned off.

The induction plate produces heat through an induction coil installed under the glass surface. The coil generates a magnetic field at the bottom of the pot (which must be magnetic), creating swirling current flows that produce heat.

### 5.2 SUITABLE COOKWARE

The induction plate will only work with appropriate cookware.

- It is important to position the pot in the center of the plate during cooking.
- Suitable cookware for induction is made of steel, enamel or steel alloy. Cookware made of steel alloy with a copper or aluminium bottom, as well as glass pots, are not suitable.
- If using a pressure cooker, it is crucial to keep it under close supervision until it reaches the appropriate pressure. Initially the plate should operate at maximum power, then follow the manufacturer's instructions.
- Suitable pots have a flat bottom and are not too small for the cooking zone they are using.



When purchasing pots, ensure they bear the label “suitable for induction”.

COOKING ZONE	Ø MIN. DIAMETER OF POT BOTTOM
220x184 (SINGLE)	Ø 120 mm
220x184 (BRIDGE)	Ø 280 mm
Ø260 OUTER RING	Ø 260 mm
Ø260 INNER RING	Ø 120 mm

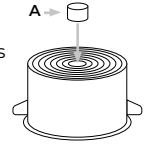


#### NOTE

When the Bridge function is activated, it is possible to use the created zone in various ways, with one or two pots. If larger pots than the recommended maximum size are used, the heating time will be longer since the heat will propagate from the center to the edges of the pot by conduction. In this case, the temperature will also be very uneven.

**MAGNET TEST**

Use a small magnet **(A)** to check if the bottom of the pot is magnetic. Only pots where the magnet sticks are suitable.



**POT RECOGNITION**

One of the main advantages of the induction cooktop is the automatic pot recognition. When the cooktop is turned on, the power indicator lights up. If the pot is placed on the cooktop within 10 minutes, it is recognized and the corresponding cooking zone display is selected. When the pot is removed the power automatically shuts off.

If a smaller pot is placed, the cooktop will only use the amount of energy necessary to heat the pot according to its size.

**THE HEATING PLATE MAY BE DAMAGED IF:**

- An empty pot is heated.
- Inappropriate pots are used.
- Clay pots that scratch the glass surface are used.
- The bottom of the pot is not cleaned.



**WARNING**

Using poor-quality pots or any adapters for non-magnetic pots voids the product warranty. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the appliance and/or nearby objects.

**5.3 POWER ADJUSTMENT**

The heating power of the cooking zones can be set to different levels. Below is a table with an example of use for each power setting.

POWER	PURPOSE
1	Off, using residual heat
1-2	Keep food warm, simmer small amounts
3	Simmer (continuation of cooking after a powerful start)
4-5	Slow cooking (continuation of large quantities, roasting large pieces)
6	Roasting, Searing
7-8	Roasting
9	Start cooking, browning
A	Automatic heating
P	Particularly powerful setting for large amounts of food

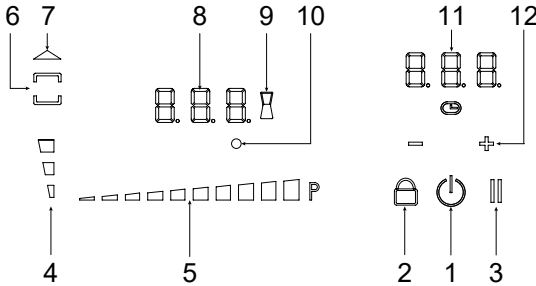
### 5.4 ENERGY SAVING TIPS

When purchasing pots, pay attention to the dimensions: the indicated diameter usually refers to the upper edge, which is often larger than the bottom.

- Pressure cookers are particularly suitable because they use pressure in hermetically sealed spaces, allowing for time and energy savings. Shorter cooking times help retain vitamins in food.
- Always ensure that the pressure cooker contains a sufficient amount of liquid to avoid overheating, which could damage both the pot and the cooktop.
- Always cover pots with appropriately sized lids and use pots of the right size for the amount of food being prepared.

### 5.5 COOKTOP CONTROL

- After turning on the ceramic glass cooktop, all displays briefly light up, indicating that the cooktop is ready for use.
- The cooktop is equipped with electronic sensors that are activated by touching the corresponding button for at least one second.
- Each time a sensor is activated, it emits an audible signal.
- Avoid placing objects on the sensor surface, as this may generate error signals.
- It is important to always keep the sensor surface clean.



- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. ON/OFF                      | 7. Cooking zone position   |
| 2. Lock key                    | 8. Power level display     |
| 3. Pause key                   | 9. Cooking zone timer key  |
| 4. Warming function (3 levels) | 10. Half cooking level key |
| 5. Slider control              | 11. Timer display          |
| 6. Bridge function             | 12. Timer plus/minus key   |

### 5.6 TIME LIMIT FUNCTION

The time limit function is an important safety feature that automatically turns off the cooking zones after a certain period of inactivity. The shut-off time is indicated in the table below. Any user operation related to the cooking zone will reset this time limit.

POWER	TIME LIMIT (MINUTES)
Warming	120
1; 1.5	600
2; 2.5	300
3; 3.5	300
4; 4.5	240
5; 5.5	180
6; 6.5	120
7; 7.5	120
8; 8.5	120
9	60
P	15

### 5.7 PERMANENT KEY ACTIVATION

If two or more sensor keys are pressed simultaneously (for example, if a pot is accidentally placed on a key), no function will be activated. The system performs a check on the permanent activation of the keys: if a sensor remains activated for more than 10 seconds, the cooktop enters OFF mode, emitting an acoustic signal for 10 seconds and displaying “Er03” until the permanent activation is recognized. As soon as the permanent activation ends, the cooktop can return to normal operation.

### 5.8 OVERHEATING PROTECTION

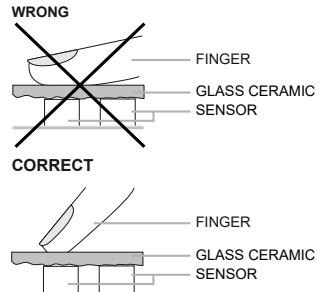
The induction cooktop is equipped with an overheating safety device designed to protect the electronic components. This device operates on multiple levels: when the temperature of the cooktop reaches high levels, the two-level fan is activated first. If this is not sufficient, the Booster function is disabled, and the device reduces the power of some cooktops or completely turns them off. Once cooled, the cooktop returns to maximum power. If the message E2 appears frequently during normal use and at room temperature, it may indicate insufficient cooling, especially if the kitchen furniture does not have adequate openings. It is important to ensure that the front of the cabinet has an opening of at least 3 mm.

### 5.9 COOKTOP CONTROL WITH TOUCH SENSORS

- SLIDER CURSOR**

The use of the ceramic glass cooktop is done via the touch control sensor buttons. To activate a button, simply lightly touch the symbol on the ceramic glass surface. Each correct activation is confirmed by an acoustic signal. For simplicity, the touch control buttons will be referred to as “buttons” or “keys”.
- WHAT TO OBSERVE DURING THE USE OF THE ADJUSTMENT FIELDS**

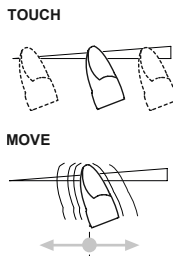
Avoid resting your finger too much on the ceramic



glass surface to avoid accidentally activating adjacent buttons or adjustment fields.

- **TOUCH LIGHTLY THE CONTROL AREA OR SLIDE YOUR FINGER**

You can lightly press the control area with your finger to gradually change the setting on the display (power level). By placing your finger on the control area and sliding it right or left, the display setting will change progressively. The faster the movement, the quicker the change on the display.



## 5.10 TURNING ON THE COOKTOP

- Press the ON/OFF key for at least one second.
- The cooktop is now active.
- Select the next setting within 10 seconds; otherwise, the cooktop will automatically turn off.

## 5.11 TURNING ON THE COOKING ZONES

After turning on the cooktop, start one of the cooking zones within the next 10 seconds. Use the slider of the selected cooking zone to set a power level 1 - P. The standby point of the selected zone will light up.

- First touch: Set the level according to the part of the slider touched. The LEDs will light up to indicate the selected level.  
Sliding your finger on the slider: To the right: Increase the power level. To the left: decrease the power level.
- Activation: Once you remove your finger from the slider, the cooking zone will start operating at the set level.
- Half cooking levels can be selected with the half-cooking level key.

If you press and hold a specific point on the slider for at least 3 seconds, automatic cooking is activated (see "Automatic Quick Heating").

## 5.12 TURNING OFF THE COOKING ZONES

- Make sure the selected plate is activated.
- By touching the slider at the beginning, you can set the power setting to "0." A short beep will confirm that the position has been set to OFF.

## 5.13 TURNING OFF THE COOKTOP

- The cooktop turns off by pressing the ON/OFF button.
- The beep and all indicators will turn off, except for those of the still-hot plates, which display the heating symbol "H" to indicate residual heat.

## 5.14 PAUSE FUNCTION II

The cooking process can be briefly interrupted using the Pause function, suitable for situations like answering the phone. This function must be released to resume cooking at the same power level. If a timer has been set, the program will pause and then continue. For safety reasons, the Pause function is available for only 10 minutes.

1. Pots and pans must be placed on the cooking zones with the set power levels.
  2. To activate the pause, press the Pause key "II." Instead of the selected power settings, the Pause symbol "II" will light up.
  3. To end the pause, press the Pause key "II" again and then within 10 seconds touch the slider next to the Pause key at the left side; otherwise, the Pause function will remain activated.
- While using the Pause function, the cooking level of each piece of cookware is reduced to the defined pause level (cooking level 0 or 1).
  - The permanent cookware detection is disabled as long as the pause is active. Therefore, no cookware move is detected by the hob and the cooking level and timer settings are not transferred to the new position.

## 5.15 RECALL FUNCTION II

If the cooktop is accidentally turned off, the most recent settings can be retrieved thanks to the recall function, which is only active if at least one cooking process was underway before turning off.

1. Pots and pans must be placed on the cooking zones with the required power levels.
2. If the cooktop is accidentally turned off by pressing the ON/OFF key, press the ON/OFF key again within 6 seconds.
3. Within another 6 seconds press the Pause key "II" to restore the original cooking levels and continue the cooking process.

What can be restored:

- The cooking levels of all cooking zones.
- The minutes and seconds of the programmed timer.
- The automatic boost function and power boost.

## 5.16 CHILD LOCK L

This function can be activated or deactivated only after the cooktop is turned on and with all cooking zones set to level zero.

Activating the Child Lock:

1. Switch on the cooking hob.
2. Press the Lock key for 3 seconds. Slide the slider from left to right.
3. The function is active, all displays show "L" and the timer displays "Loc".

4. To remove the Chld lock, press the Lock key for 3 seconds and swipe the slider from right to left.
- The child lock disables all keys except the ON/OFF button. Once activated, the touch control remains locked even when the cooktop is turned off and back on. In the event of a power outage, the child lock is not canceled.

## 5.17 KEY-LOCK

By activating the key-lock protection, ongoing cooking processes will continue, but no sensors can be activated except for the ON/OFF and lock keys.

Activating the Key-Lock:

1. The cooktop must be turned on and the Child lock must not be active.
  2. Press the Lock key for about 1 second; The lock is active.
- If the cooktop is turned off while the Key-Lock function is active, it remains in memory until the cooktop is turned on again.
  - The Key-Lock function is independent of any other function, e.g., if a timer expires while the lock is active, the user has to deactivate the key-Lock function first before confirming the timer.

Deactivating the Key-Lock:

3. Press the Lock key again for about 1 second. Unlocking is confirmed by a beep.

## 5.18 BRIDGE FUNCTION

The front and rear cooking zones can be activated together for a cooking process (Bridge function), allowing the use of larger pots.

1. Turn on the cooktop and place a pot over the zones to be joined.
  2. Press the Bridge key.
  3. To deactivate, press again the Bridge key. The cooking zones will revert to being two separate zones.
- When this function is active it is possible to set a single timer for both zones. The timer display will be visible on both zones.
  - If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated.



### WARNING

The pot or pan must cover at least half of the cooking zones used to be recognized by the pot recognition device!

## 5.19 AUTOMATIC BRIDGING

The automatic bridging function is only available if the permanent cookware detection is active.

1. Place a piece of cookware on two cooking zones (front and rear, next to each other). The cooking zones are bridged automatically and a sound is emitted.
2. To deactivate the function, remove the cookware from both cooking zones.



### NOTE

If it takes more than 3 seconds to cover all coil of a bridge, then there is no automatic activation.

## 5.20 COOKING TIMER

The timers for the cooking zones can be used to automatically turn off a cooking zone when the set time expires, which can be adjusted within a range of 1 minute to 199 minutes. During the operating time, the cooking zone can be used normally, and the cooking level can be changed. Each cooking zone is equipped with an independent timer, meaning you can set the time for each individual cooking zone.

1. Prerequisite: Ensure that the pot is positioned on the corresponding cooking zone and that a cooking level has been set.
2. Press the cooking zone Timer key, the timer display will show three zeros and the clock icon of the first active cooking zone from the left lights up.
3. Use the Plus and Minus keys to change the timer for the active cooking zone. For timer values of less than 10 min, the timer value is increased/decreased by 30 sec steps; for timer values of more than 10 min, the time rvalue is increased/decreased by 1 min steps.

After a few seconds, the timer will start counting down. When it reaches 0, it emits a beep, the display shows "000," and the cooking zone turns off. Press any button to deactivate the beep.



### NOTE

- Under 10 minutes the display shows the current time accurate to the second.
- Repeat steps 2 and 3 to program the cooking timer for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- To stop the timer, select the cooking zone and press the Minus key to delete the remaining time.
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time left.

### Key Repeat function

Touch and hold the Plus or Minus keys to activate the Key Repeat function and have the timer increase/decrease automatically quickly.

**Counting up timer**

The counting up timer can only be started if no other timer is running for the cooking zone. It runs only until the value of 99 min is reached, then a sound is emitted to signal that the counting up timer has expired.

1. Prerequisite: a cooking level is set on the cooking zone and no other timer is running.
2. Press and hold the cooking zone Timer key for approx. 3 seconds. The timer starts counting up.

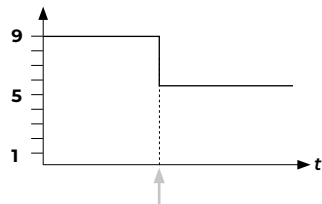
**5.21 STANDALONE TIMER** 

The timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates. The timer can be set within a range of 1 min to 199 min.

1. Touch the Timer key below the timer display.
2. Set the timer value using the Plus and Minus keys as with a cooking zone timer. For timer values of less than 10 min, the timer value is increased/decreased by 30 sec steps; for timer values of more than 10 min, the timer value is increased/decreased by 1 min steps.
3. To stop the standalone timer, select it and press the Minus key to delete the remaining time.

**5.22 AUTOMATIC HEATING** 

Automatic heating is a function that allows you to quickly heat a cold pot to maximum power, then automatically return to the desired cooking level. This function is useful for starting the cooking of initially cold foods at high intensity. The heating time at maximum power varies based on the chosen cooking level, as indicated in the following table.



Activating Automatic Heating:

1. Turn on the cooktop and select the desired cooking zone.
2. Press and hold the chosen cooking level (between 1 and 8) for at least 3 seconds.
3. Automatic heating will activate for that cooking zone.



**NOTE**

- You can increase the power level during automatic heating.
- Reducing the power level during activation will deactivate automatic heating.

POWER SETTING	MAX POWER COOKING TIME (SEC)
1; 1.5	48
2; 2.5	144
3; 3.5	230
4; 4.5	312
5; 5.5	408
6; 6.5	120
7; 7.5	168
8; 8.5	216
9	not available
P	not available

### 5.23 FOOD WARMER

The Food Warmer function allows you to keep prepared food warm at a constant temperature and low power level on the cooking zone.

It is possible to choose between 3 warming levels.

WARMING LEVEL	DEDICATION	TEMPERATURE [°C]
1	Melting	44
2	Keep warm	70
3	Simmering	94

How to use the Food Warmer function:

1. Prerequisite: a piece of cookware is placed on a cooking zone.
2. Touch the first/second/third Warming key. The melting/keep warm/simmering function is active and a sound is emitted.

To deactivate the function, press the first/second/third Warming key again or set a different cooking level.

The Food Warmer function is active for a maximum of 120 minutes, after which the cooking zone will automatically turn off.

### 5.24 QUICK COOKING (BOOSTER FUNCTION)

The Booster function allows you to activate extra power for quick cooking, ideal for heating large quantities of food. This function temporarily increases the power of a cooking zone above the normal maximum level.

#### Activating the Booster function

1. Select the desired cooking level.
2. Touch or slide to the "P" symbol on the slider.
3. The extra power is active and the display of the selected cooking zone will show "P".

To deactivate the extra power early, select the cooking zone and change the cooking power level.

While the extra power of one zone is activated, the power of the other zones is limited: this is indicated on the power display by flashing the selected cooking level for a few seconds before reducing it to the maximum allowed value.



#### NOTE

The extra power can be activated for 15 minutes, then the power level is automatically decreased to 9.

### 5.25 RESIDUAL HEAT INDICATOR *H*

The cooktop is equipped with a residual heat indicator “H,” which signals the presence of residual heat on the glass-ceramic surface. Although this surface is not heated directly, it can retain heat coming from the pot used. As long as the “H” indicator is on after the zone is turned off, you can take advantage of the residual heat for operations such as reheating or melting food.

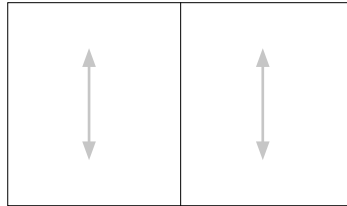


**WARNING**

Even when the “H” symbol disappears, the zone may still be hot. Therefore, caution is necessary to avoid burns.

### 5.26 ENERGY MANAGEMENT

For technical reasons, some cooking zones on the cooktop are grouped into modules to limit maximum energy consumption and prevent overloads. These modules include the front left and rear left cooking zones or the front right and rear right cooking zones.



Each module has a maximum power level shared between the two cooking zones that are part of it. If both zones of the same module are active, the zone whose power was increased last will receive the requested power, while the other will see its heating power reduced. The power reduction will be visible by the flashing of the display of the affected cooking zone. This management prevents overload by efficiently distributing energy between the cooking zones.

### 5.27 TRANSFERRING COOKWARE SETTINGS


If a piece of cookware is lifted and then moved to another cooking zone within 20 seconds, the cookware settings are automatically transferred to the new cookware position.


- Every time the transfer cookware settings function is triggered, the operation time limitation is restarted.
- The transfer cookware settings function is only available when the permanent cookware detection is active.
- Permanent cookware detection is disabled as long as a pause is active.

## 6.0 TROUBLESHOOTING

Interventions and repairs on the device by unqualified individuals are dangerous as they can cause electric shocks or short circuits. Do not attempt to intervene on or repair the appliance; this could result in injury to persons and damage to the appliance. Therefore, have any work carried out only by a qualified electrician, such as a customer service technician.

**In case of a malfunction, first consult these instructions to see if the problem can be resolved independently.**

PROBLEM	SOLUTION
<b>Are fuses regularly blowing?</b>	Contact customer service or an electrician!
<b>Is the cooktop cracked or damaged?</b>	If the ceramic glass cooktop has fractures, cracks, tears, or any other damage, there is a risk of electric shock. Immediately turn off the appliance. Disconnect the fuse and call customer service.
<b>The cooktop does not turn on?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has a fuse in the house's wiring (fuse box) blown?</li> <li>• Is the cooktop connected to the power supply?</li> <li>• Is the child safety lock activated, meaning the display shows an "L"?</li> <li>• Are the sensor buttons partially covered by a damp cloth, liquid, or metallic object?</li> <li>• Have unsuitable cookware been used? Consult the section on suitable cookware for induction cooktops.</li> </ul>
<b>The cooktop or cooking zone suddenly turns off?</b>	<p>Was the ON/OFF button accidentally pressed?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Are the sensor buttons partially covered by a damp cloth, liquid, or metallic object? A brief beep will sound.</li> <li>• After a few seconds, the appliance will turn off. Remove the object from the sensor buttons.</li> <li>• Has the safety shut-off device been activated, meaning a constant power level has been used for an extended period? Consult the section regarding time limitation on operation.</li> </ul>
<b>Is the pot missing symbol  displayed?</b>	A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). If the pot missing symbol still appears, that means that the pot is not suitable for induction cooking or has a base that is too small.
<b>The LED display for cooking settings and residual heat indication H does not light up or lights up only partially</b>	The display is faulty. Call customer service. Risk of burns, as the temperature warning is not guaranteed.

<p><b>The symbol  or code ER03 starts flashing and a short beep sounds.</b></p>	<p>This indicates a touch control sensor activation due to food falling on the cooktop, pots, or other objects. Solution: clean the surface or remove the object. To deactivate the symbol, press the same button again or turn the cooktop off and back on.</p>
<p><b>The error code E2 is displayed?</b></p>	<p>The electronic unit is too hot. Check the installation of the cooktop and ensure sufficient ventilation. Consult the section "Overheating Protection." Do not heat empty pots and use appropriate cookware.</p>
<p><b>No display, no function?</b></p>	<p>The cooktop has been connected incorrectly. Connect the appliance to the correct electrical supply.</p>
<p><b>An error code (ERXX OR EX) is displayed?</b></p>	<p>This indicates a technical fault. Call customer service.</p>
<p><b>The cooktop emits noises (clicks or creaks) or a humming sound during operation?</b></p>	<p>This is a specific model characteristic and does not affect quality or functionality.</p>
<p><b>The cooling fan continues to operate even after switching off?</b></p>	<p>This is normal as it cools down the electronics.</p>
<p><b>The pots in use are making noises?</b></p>	<p>The noises are due to technical reasons, so there is no risk to the induction cooktop or the pots. Keep these tips in mind if annoying noises occur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the pot in the center of the respective cooking zone.</li> <li>• Try moving the pot slightly on the cooking zone.</li> <li>• When using 2 cooking zones with the Bridge function, position the pots in the center of both zones (i.e., the coverage of the two zones should be equal).</li> <li>• Ensure that there are no foreign objects between the ceramic glass and the bottom of the pot (e.g., grains of salt).</li> <li>• Ensure that the pot lids do not vibrate.</li> <li>• Try using other pots. Especially composite material pots can cause noises.</li> <li>• Avoid having 2 or more pots touching each other.</li> <li>• Use pots with flat bottoms to prevent movement.</li> </ul>

## 7.0 CLEANING AND CARE

- Turn off the cooktop and let it cool down before cleaning it.
- Never clean the ceramic glass cooktop with a steam cleaner or similar device!
- During cleaning, ensure to gently wipe the ON/OFF button; otherwise, the cooktop may inadvertently turn on.
- Observe all safety instructions and warnings.
- Regular cleaning and maintenance ensure the longevity of the appliance and optimal operation.

COMPONENT	CLEANING CYCLE
Operating panel	Immediately after each use.
Ceramic glass cooktop	Clean with standard ceramic glass cleaners immediately after each use and weekly.

### 7.1 CERAMIC GLASS COOKTOP

Never use harsh cleaners, such as abrasive cleaners, pot scrubbers, stain removers, rust removers, etc.

- **Cleaning after use:** Always clean the entire cooktop when it is dirty. It is recommended to do this every time you use the cooktop. For cleaning, use a damp cloth and a small amount of detergent, then dry with a clean, dry cloth to ensure no detergent residue remains on the surface of the cooktop.
- **Weekly cleaning:** Thoroughly clean the entire cooktop once a week with commercially available ceramic glass cleaners. Carefully follow the manufacturer's instructions. Once applied, the cleaner coats the cooktop with a protective film that is resistant to water and dirt: all dirt remains on the film and can be easily removed. Then, wipe the cooktop with a clean cloth: ensure no traces of the cleaner remain on the surface, as it reacts aggressively when the cooktop is heated and can alter its surface.

### 7.2 SPECIFIC STAINS

- Stubborn dirt and stains (lime stains and pearl-like shiny stains) can best be removed when the cooktop is still slightly warm. For cleaning, use commercially available cleaners.
- Moisten food spills with a damp cloth before removing residues with a special scraper for ceramic glass cooktops. Then clean the cooktop again.
- Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately while still hot with a glass scraper. Then clean the cooktop again as described above.
- Small traces of soil that end up on the cooktop while cleaning potatoes or salad can scratch the surface when moving pots. Ensure no traces of soil remain on the cooktop.
- Color changes in the ceramic glass surface have no effect on functionality and stability. These changes are not related to the material but are due to food residues that have not been removed and have burned onto the surface.

# OPERA

- Rubbing the bottoms of pots on the surface (especially aluminum ones) or using unsuitable cleaners can cause shiny areas that are difficult to remove with normal cleaners; therefore, the cleaning process may need to be repeated several times. Using harsh cleaners or scrubbing with pot bottoms may wear off the decorations on the cooktop over time and may contribute to the appearance of dark spots.



## **WARNING**

All defects described are mostly aesthetic and do not directly impair the appliance's operation. The user is responsible for only routine cleaning and maintenance operations without manipulating the structural aspects and components to enhance performance. Sealed parts by the manufacturer must not be tampered with. In case of malfunction or operation deemed abnormal, contact Authorized Technical Assistance.

## 8.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL

Respect all safety and heating information (refer to the “Safety” section). Follow the manufacturer’s attached instructions.

### 8.1 DECOMMISSIONING

“Decommissioning” refers to the final shutdown and disassembly of the device. After decommissioning, the appliance may be installed in other units, sold privately, or disposed of.



#### WARNING

**Electrical connections can only be disconnected by qualified personnel.** For decommissioning, first turn off the device (refer to the “Operation” chapter), then disconnect it from the power supply.

### 8.2 DISASSEMBLY

To remove the appliance, it must be accessible for disassembly and disconnected from the power supply.

- Loosen the fastening of the appliance.
- Remove the silicone joints.
- Lift the appliance upward to remove it from the worktop.
- Remove all other accessories.
- Dispose of the old appliance and any dirty accessories.

### 8.3 DISPOSAL

Dispose of the packaging provided with the appliance in a sustainable manner. Recycling packaging material helps save resources and reduce waste.



This symbol on the product or packaging indicates that the product must not be treated as household waste but must be taken to the appropriate collection point for recycling electrical and electronic equipment. Properly disposing of this product helps protect the environment and public health, which would be at risk with improper disposal. For more detailed information on recycling this product, contact your local municipal office, local waste disposal service, or the retailer where the product was purchased.

### 8.5 ENVIRONMENTAL INFORMATIONS

All models from the house OPERA are marked in accordance with the European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE). This directive defines the framework conditions for the EU-wide take-back and recycling of waste electrical and electronic equipment. Please contact your specialist dealer for informations on current disposal methods.

OPERA

# INDEX

## 1.0 INLEIDING

34

- 1.1 GEBRUIKERSINFORMATIE
- 1.2 GESCHIKT GEBRUIK
- 1.3 UITLEG VAN SYMBOLEN EN INSTRUCTIES

## 2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCITES EN WAARSCHUWINGEN

36

- 2.1 VOOR AANSLUITING EN GEBRUIK
- 2.2 ALGEMENEE INFORMATIE OVER DE KOOKPLAAT
- 2.3 VOOR PERSONEN

## 3.0 INSTALLATIE

38

- 3.1 ALGEMENE INSTALLATIE-INSTRUCTIES
- 3.2 HANDHAVING ZONDER GEMONTEERDE INDUCTIE
- 3.3 HANDHAVING MET GEMONTEERDE INDUCTIE
- 3.4 VOORBEREIDING VAN HET MEUBELFRAME
- 3.5 INSTALLATIEMETHODEN
- 3.6 UITSPARING IN HET ONDERSTEUNINGSOPPERVLAK
- 3.7 ONDERSTEUNINGSSTAVEN
- 3.8 RANDEN EN HOEKEN
- 3.9 FRAME
- 3.10 AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

## 4.0 TECHNISCHE INFORMATIE

45

- 4.1 TECHNISCHE GEGEVENS

## 5.0 WERKING VAN HET APPARAAT

47

- 5.1 WERKINGSBEGINSEL VAN DE KOOKZONES
- 5.2 GESCHIKTE PANNEN
- 5.3 VERMOGEN INSTELLEN
- 5.4 TIPS VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN
- 5.5 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT
- 5.6 TIJDLIMIET-FUNCTIE
- 5.7 PERMANENTE SLEUTELACTIVERING

- 5.8 OVERVERHITTINGSBEVEILIGING
- 5.9 KOOKVELDBESTURING MET TOUCH-SENSOREN
- 5.10 INSCHAKELEN VAN HET KOOKVELD
- 5.11 INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONES
- 5.12 UITSCHAKELEN VAN DE KOOKZONES
- 5.13 UITSCHAKELEN VAN HET KOOKVELD
- 5.14 PAUZE-FUNCTIE
- 5.15 RECALL-FUNCTIE
- 5.16 KINDERSLOT
- 5.17 TOETSVERGENDLING
- 5.18 BRUGFUNCTIE
- 5.19 AUTOMATISCH BRUGGEN
- 5.20 KOOKTIMER
- 5.21 ALARM
- 5.22 AUTOMATISCHE OPWARMING
- 5.23 WARMHOUDFUNCTIE
- 5.24 SNEL KOKEN (BOOSTER-FUNCTIE)
- 5.25 AANDUIDING VAN RESTWARMTE
- 5.26 ENERGIEMANAGEMENT
- 5.27 OVERDRAGEN VAN PAN-INSTELLINGEN

## 6.0 FOUTOPLOSSING

58

## 7.0 REINIGING EN ONDERHOUD

60

- 7.1 KERAMISCH GLAS KOOKVELD
- 7.2 SPECIFIEKE VLEKKEN

## 8.0 UITSLUITING EN VERWIJDERING

62

- 8.1 UITSLUITING
- 8.2 DEMONTAGE
- 8.3 VERWIJDERING
- 8.4 MILIEU-INFORMATIE

## 1.0 INLEIDING

Geachte klant,  
Hartelijk dank dat u heeft gekozen voor een product uit onze Opera-serie. Wij zijn ervan overtuigd dat u de kwaliteit en het gebruiksgemak zult waarderen.

Al onze producten vallen onder een garantie volgens de algemene verkoopvoorwaarden van Richtlijn 1999/44/EG. Mocht u bij de aankoop of tijdens de garantieperiode gebreken constateren als gevolg van fabricagefouten, componentproblemen of ontbrekende accessoires, verzoeken wij u deze onmiddellijk te melden aan ons verkoop- of klantenservicenetwerk. Na de nodige controle zullen wij zorgen voor de reparatie of vervanging van de defecte onderdelen.

De garantie dekt uitsluitend zichtbare gebreken van het product bij normale installatie, gebruik en onderhoud. Het dekt geen gebreken die het gevolg zijn van onjuiste installatie, verkeerd gebruik, technische wijzigingen door de gebruiker, het gebruik van niet-originele accessoires, vandalisme, onvoldoende reiniging of het nalaten van regulier of buitengewoon onderhoud. Ook dekt het geen schade veroorzaakt door algemene nalatigheid van de gebruiker. Glasbreuken en glasschade zijn uitgesloten van garantie.

### 1.1 GEBRUIKERSINFORMATIE

Voor het gebruik van het apparaat is het essentieel om deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Deze bevat belangrijke veiligheidsinstructies en aanwijzingen voor correct gebruik en onderhoud om jarenlang betrouwbaar gebruik te garanderen. Bij een storing wordt aanbevolen eerst het hoofdstuk "Probleemoplossing" te raadplegen. Veel kleine problemen kunnen zelfstandig worden opgelost, waardoor onnodige servicekosten worden vermeden. Bewaar de handleiding op een veilige plaats en geef deze bij een eigendomsoverdracht door aan de nieuwe eigenaar, zodat ook zij op de hoogte zijn van alle noodzakelijke informatie en veiligheidsmaatregelen. Installatie en montage mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende wetten, voorschriften en normen. Het is van het grootste belang om alle veiligheidsinstructies, waarschuwingen en gebruiksaanwijzingen in de bijgevoegde documentatie op te volgen.

### 1.2 GESCHIKT GEBRUIK

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel in particuliere of vergelijkbare omgevingen, zoals:

- Winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Boerderijen.
- Hotels, motels en andere accommodaties (voor gebruik door gasten).
- Ontbijtbuffetten.

Het is niet toegestaan het apparaat voor andere doeleinden dan de genoemde te gebruiken en het apparaat mag uitsluitend onder toezicht worden bediend.

### 1.3 UITLEG VAN SYMBOLEN EN INSTRUCTIES

Dit apparaat is vervaardigd met de modernste technologie. Toch is het belangrijk om te beseffen dat het gebruik van machines risico's met zich meebrengt die niet volledig kunnen worden uitgesloten.

Om de veiligheid van de gebruiker te waarborgen, worden specifieke veiligheidsinstructies gegeven. Deze aanwijzingen worden in de volgende secties van de handleiding benadrukt. Het naleven van deze instructies is essentieel voor een veilige werking van het apparaat.



#### WARNING

Deze aanduiding wijst op verschillende niveaus van risico. Ze kan wijzen op een dreigend gevaar dat de dood of zeer ernstige verwondingen kan veroorzaken, een potentieel gevaarlijke situatie met vergelijkbare gevolgen, of een minder ernstig risico dat kan leiden tot lichte verwondingen of schade aan het apparaat.



#### OPMERKING

Het opvolgen van deze aanwijzingen vergemakkelijkt het gebruik van het apparaat.



#### WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SCHOK! LEVENSGEVAAR!

Dit symbool geeft aan dat zich onder spanning staande onderdelen in de buurt bevinden. Afdekkingen met deze markering mogen alleen worden verwijderd door een gekwalificeerde en gecertificeerde elektricien.



#### WAARSCHUWING! HEETTE OPPERVLAGKEN!

Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet kunnen worden. Er bestaat gevaar voor ernstige brandwonden of verbranding. Oppervlakken kunnen zelfs na het uitschakelen van het apparaat nog heet blijven.




#### VOORSCHRIFTEN VOOR HANDLING VAN COMPONENTEN EN MODULES DIE GEVOELIG ZIJN VOOR ELEKTROSTATISCHE ONTLADINGEN (ESD)

Achter afdekkingen met dit symbool bevinden zich componenten en modules die gevoelig zijn voor elektrostatische ontladingen. Raak nooit de stroomaansluitingen, flatcables of pinnen van de componenten aan. Technische ingrepen mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat bekend is met het fenomeen elektrostatische ontladingen.

## 2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

### 2.1 VOOR AANSLUITING EN GEBRUIK

- De apparaten worden geproduceerd in overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften.
- 
  - De aansluiting op het elektriciteitsnet en eventuele reparatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien, volgens de geldende veiligheidsnormen. Voor uw veiligheid is het essentieel dat alleen gekwalificeerde technici verantwoordelijk zijn voor de installatie, inspectie of reparatie van het product.
- Als de netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens klantenservice of een gekwalificeerde technicus om potentiële risico's te vermijden.
- Daarnaast mag het apparaat niet worden bediend met een externe timer of via een extern afstandsbedieningssysteem.

### 2.2 ALGEMENE INFORMATIE OVER DE KOOKPLAAT

- De apparaten worden vervaardigd volgens de geldende veiligheidsnormen.
- 
  - Let tijdens het gebruik op de snelheid waarmee de kookzones opwarmen. Vermijd het verhitten van lege pannen, omdat dit oververhitting kan veroorzaken.
- Plaats nooit lege pannen of potten op de verwarmde kookzones.
- Bij het koken mag het water in een pan nooit volledig verdampen, omdat dit zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen – hiervoor neemt de fabrikant geen verantwoordelijkheid.
- Schakel een kookzone altijd uit met de OFF-knop en niet alleen via de pannendetectiefunctie.
- Verhitte vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden; blijf daarom altijd toezicht houden bij het bereiden van voedsel met vetten en oliën. Gebruik bij brand nooit water om vlammen van vet en olie te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een blusdeken.
- De glazen kookplaat is zeer robuust, maar vermijd dat harde voorwerpen erop vallen. Vallen van scherpe voorwerpen kan schade aan de kookplaat veroorzaken.
- 
  - Als de kookplaat barsten, scheuren of andere schade vertoont, bestaat er kans op een elektrische schok. Schakel in dat geval het apparaat onmiddellijk uit, ontkoppel het van de stroomvoorziening en neem contact op met de klantenservice.
- Als de kookplaat niet kan worden uitgeschakeld door een defecte sensorknop, ontkoppel het apparaat dan onmiddellijk van het elektriciteitsnet en neem contact op met de klantenservice.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik van het apparaat! Zorg ervoor dat elektrische snoeren niet in contact komen met hete kookzones.
- Brandgevaar: Plaats nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- De glaskeramische kookplaat mag niet als werkblad worden gebruikt.

- Leg geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones. Houd materialen die kunnen smelten, zoals kunststof, aluminiumfolie, suiker en snoep, uit de buurt van de hete zones. Om schade aan de kookplaat te voorkomen, verwijdert u gemorst suiker onmiddellijk (zolang de kookplaat nog warm is) met een geschikte glasschraper.



- Plaats nooit metalen voorwerpen (zoals lege pannen, bestek enz.) op de inductiekookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Vermijd het plaatsen van brandbare of ontvlambare voorwerpen direct onder de kookplaat.
- Metalen voorwerpen die de gebruiker draagt, kunnen in de buurt van de inductiekookplaat oververhit raken.
- Let op: Niet-magnetische objecten (zoals gouden of zilveren ringen) lopen dit risico niet.
- Gebruik de kookzones nooit om gesloten blikken of verpakkingen van samengestelde materialen te verwarmen, omdat de elektrische kracht deze kan laten exploderen.
- Houd de sensortoetsen schoon, aangezien vuil als een onbedoelde aanraking kan worden geïnterpreteerd. Leg geen voorwerpen (pannen, doeken enz.) op de sensortoetsen!
- Als voedselresten op de toetsen terechtkomen, wordt aangeraden de OFF-knop te activeren.
- Hete pannen en potten mogen de sensortoetsen niet bedekken of te dicht bij hen worden geplaatst, omdat dit een automatische uitschakeling van het apparaat kan veroorzaken.
- Plaats de pan zo dicht mogelijk in het midden van de kookzone.
- Gebruik indien mogelijk de achterste kookzone voor grote pannen om overmatige verwarming van de sensortoetsen te voorkomen, wat een E2-foutmelding en de uitschakeling van de touchbediening kan veroorzaken.
- Activeer de kinderslotfunctie als huisdieren de kookplaat kunnen bereiken.
- Gebruik de kookplaat niet als de oven eronder in pyrolysemodus staat.
- Reinig de glaskeramische kookplaat nooit met een stoomreiniger of soortgelijke apparaten.
- Blijf voortdurend toezicht houden tijdens het frituren; flamberen is niet toegestaan.

### 2.3 VOOR PERSONEN

- Deze apparaten kunnen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, evenals door personen zonder ervaring en/of vaardigheden, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen onder toezicht van een volwassene worden uitgevoerd.



- Het is belangrijk om te weten dat de oppervlakken van de verwarmings- en kookzones tijdens gebruik heet worden. Houd daarom kleine kinderen altijd op veilige afstand.
- Er mogen alleen beschermroosters en kookplaatafdekkingen worden gebruikt die door de fabrikant of geautoriseerde aanbieders worden geleverd, zoals aangegeven in de handleiding. Het gebruik van ongeschikte beschermroosters en afdekkingen kan tot ongelukken leiden.

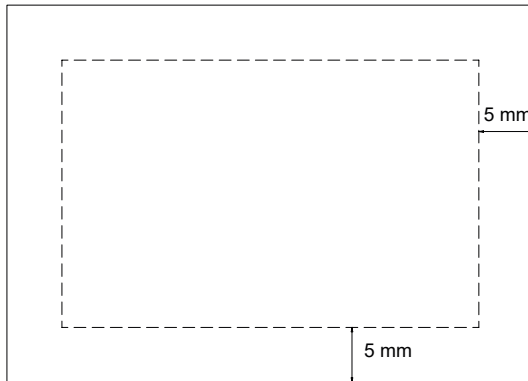


- Personen met geïmplanteerde pacemakers of insulinepompen moeten ervoor zorgen dat de werking van hun apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld (het frequentiebereik van de inductiekookplaat is 20-50 kHz).

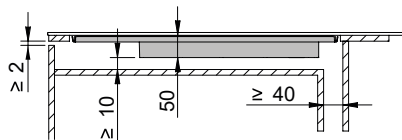
## 3.0 INSTALLATIE

### 3.1 ALGEMENE INSTALLATIE-INSTRUCTIES

- Volg alle veiligheids- en waarschuwingsinstructies nauwkeurig op.
- De installatie van het apparaat in het keukenwerkblad moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
- Voor de integratie van de inductiemodule in het meubel is voldoende ruimte nodig om een correcte installatie en eenvoudig onderhoud te garanderen. De module is via een aluminium steun bevestigd aan het glas-keramische oppervlak, daarom is er een speling van minstens 5 mm rondom de montageplaat in het meubel nodig.



- Om onderhoud te vergemakkelijken, is het essentieel dat er zich geen vaste obstakels onder de module bevinden, met uitzondering van laden of andere verplaatsbare objecten. Een vrije ruimte van minstens 200 mm onder de module wordt aanbevolen om onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Een goede ventilatie is essentieel om de inductiemodule te beschermen tegen oververhitting en verminderde prestaties. De volgende ventilatievereisten moeten worden nageleefd:
  - Minimale ventilatieruimte: 10 mm onder de module, met een continue luchtstroom;
  - Ventilatieopeningen: creëer een vooropening van minstens 2 mm en een achteropening van minstens 40 mm in het meubel om warme lucht af te voeren;
  - Minimale afstand tot verticale wanden: om aan de voorschriften te voldoen, moet de inductiemodule op minstens 55 mm van elke verticale wand worden geplaatst.

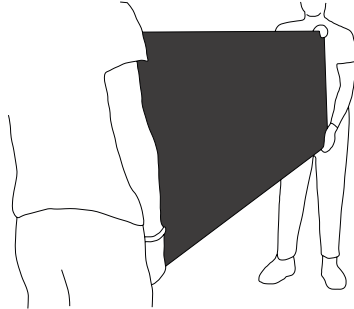




- Het is verboden om inbouwapparaten zoals ovens of vaatwassers direct onder de inductiemodule te installeren, aangezien deze de ventilatie kunnen belemmeren en het risico op oververhitting kunnen vergroten.

### 3.2 HANDHAVING ZONDER GEMONTEERDE INDUCTIE

- Houd de unit verticaal vast, ondersteun deze stevig aan de onderkant en stabiliseer aan de bovenkant met de andere hand.

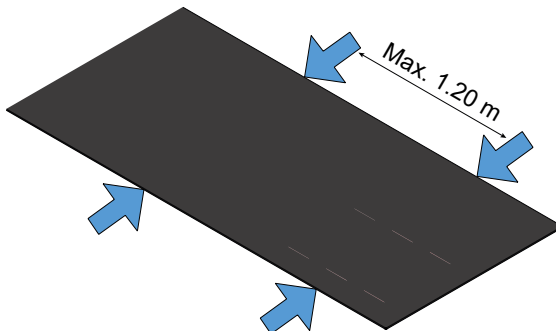


### 3.3 HANDHAVING MET GEMONTEERDE INDUCTIE

- Een "kantelstation", waarbij het werkblad van verticale naar horizontale positie kan worden gekanteld (bijvoorbeeld met twee standaarden), kan helpen.
- Hanteer het werkblad aan de lange zijde, met minstens één persoon aan elke kant om overmatige buiging te voorkomen.
- Bij een gemonteerde inductie moet het werkblad aan de lange zijde worden vastgepakt, waarbij men het gedeelte dicht bij het inductiesysteem moet vasthouden om het gewicht in balans te houden en buiging te vermijden.

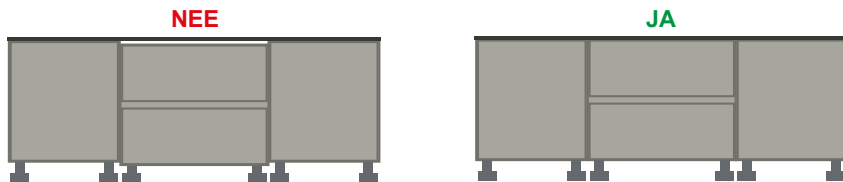


- Wanneer het werkblad horizontaal is geplaatst, mag het nooit aan de korte zijde worden opgetild of gehanteerd.

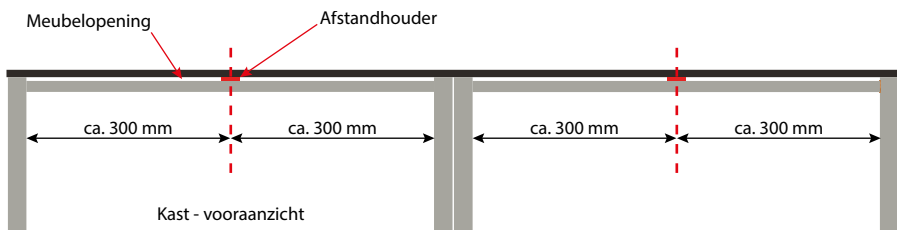


### 3.4 VOORBEREIDING VAN HET MEUBELFRAME

- Zorg ervoor dat de bovenkant van het meubelframe vlak en waterpas is vóór de installatie.



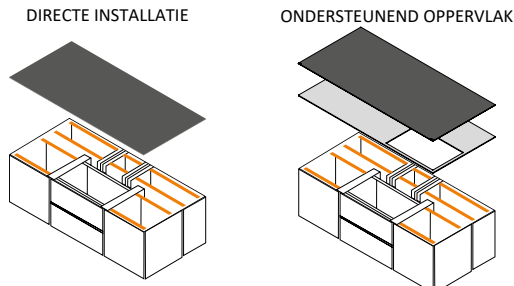
- Het gebruik van afstandhouders zoals zelfklevende pads of schuim kan nuttig zijn om het werkblad te stabiliseren waar openingen zijn, om buiging te voorkomen en het verschuiven van het werkblad op het meubel te beperken.



### 3.5 INSTALLATIEMETHODEN

Er zijn twee installatiemethoden beschikbaar voor het Materia werkblad:

- Directe installatie op het meubel:** het werkblad wordt rechtstreeks op het meubel gemonteerd, zonder een ondersteunend oppervlak. Vermijd in dit geval direct contact tussen het Materia werkblad en metalen steunen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen. Er wordt een schuimstrook meegeleverd die moet worden aangebracht tussen de metalen onderdelen en het glas-keramiek.
- Installatie op een ondersteunend oppervlak:** Het Materia werkblad wordt geplaatst op een steunpaneel van geschikt materiaal (bijv. laminaat). De uitsparing in het steunpaneel moet gecentreerd onder de inductiemodule worden geplaatst en specifieke afmetingen hebben, afhankelijk van het model.





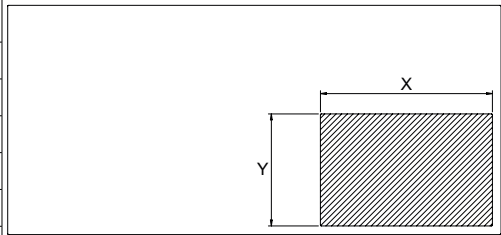
**OPMERKING**

Rechtstreeks contact tussen de onderkant van Materia en metalen steunen kan het werkblad beschadigen. Het wordt aanbevolen om de meegeleverde schuimstrook te gebruiken om het glas van de metalen steunen te isoleren.

**3.6 UITSPARING IN HET ONDERSTEUNINGSOPPERVLAK**

De afmetingen van de uitsparing in het ondersteuningsoppervlak zijn afhankelijk van het Materia-model en de positie van de inductiemodule. Hieronder staan de afmetingen voor elk model weergegeven:

	AFMETINGEN [MM]	UITSPARING [MM]	
		X	Y
IMA0X2A_	325 x 550	335	560
IMA0X4A_	544.5 x 550	555	560
IMA0L4A_	848 x 399	860	410
IMA0X5A_	850 x 550	860	560
IMA0X6A_	850 x 550	860	560

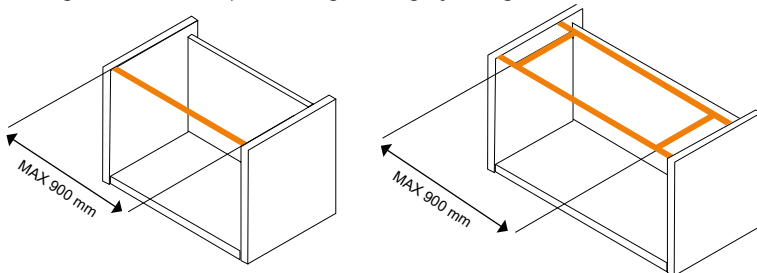


**3.7 ONDERSTEUNINGSSTAVEN**

Als het Materia werkblad wordt geïnstalleerd op een kast met een inwendige breedte van meer dan 900 mm, moeten er ondersteuningsstaven onder het werkblad worden toegevoegd.

Deze staven bieden extra versterking en zorgen ervoor dat het glazen werkblad stabiel blijft, waardoor overmatige buiging wordt voorkomen. Dit is essentieel om de functionaliteit en veiligheid van het oppervlak op lange termijn niet in gevaar te brengen.

Deze structurele ondersteuning is vooral belangrijk bij installaties met grotere overspanningen, omdat ze helpt om het gewicht gelijkmatig over het werkblad te verdelen.



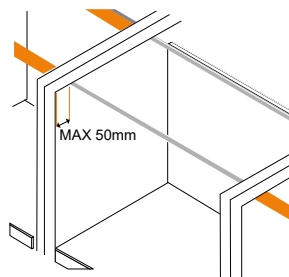
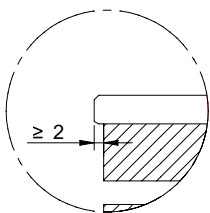
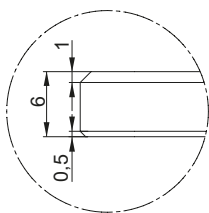
**3.8 RANDEN EN HOEKEN**

De randen van het Materia werkblad zijn afgewerkt om maximale veiligheid en duurzaamheid te garanderen. Elke rand heeft een radius van 5 mm en twee afschuiningen

### 3.8 RANDEN EN HOEKEN

De randen van het Materia werkblad zijn afgewerkt om maximale veiligheid en duurzaamheid te garanderen. Elke rand heeft een radius van 5 mm en twee afschuiningen aan de boven- en onderzijde, om scherpe hoeken te elimineren en de slagvastheid te verbeteren.

Voor een betere tolerantiebuffer tijdens de montage wordt aanbevolen dat het Materia werkblad aan elke zijde minstens 2 mm uitsteekt ten opzichte van het meubel. Bij integratie van een specifiek ontwerp (zoals een greepuitsparing) wordt een maximale uitsparing van 50 mm aanbevolen tussen de voorkant van het meubel en de eerste ondersteuning van het werkblad.



#### OPMERKING

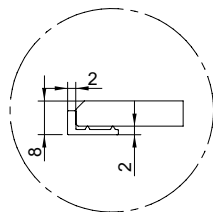
Bij installaties met grote overstekken wordt aangeraden om Materia op een ondersteunend oppervlak te monteren om gevaarlijke buiging van het glas te voorkomen. Elke zijde van Materia is afgewerkt met een rechte rand en twee afschuiningen aan de boven- en onderzijde om scherpe hoeken te elimineren en de slagvastheid te verhogen.

### 3.9 FRAME

Op verzoek kan een zwart aluminium frame worden toegevoegd om extra bescherming te bieden aan het Materia-werkblad. Dit frame wordt met siliconen op het glas-keramische oppervlak bevestigd en bedekt alle zijden en hoeken van het werkblad voor optimale bescherming.

Het frame wordt aan de onderzijde van het glas-keramiek bevestigd en heeft een dikte van 2 mm. De bovenkant laat een opening van 1 mm vrij om te voorkomen dat potten tegen het frame stoten, wat schade of losraken zou kunnen veroorzaken.

Op deze manier zijn alle randen van het werkblad beschermd tegen toevallige stoten, wat zorgt voor een langere levensduur en meer veiligheid.



### 3.10 AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING



Elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist. Afdekkingen die zijn gemarkeerd met dit symbool mogen alleen worden verwijderd door een gekwalificeerde specialist

- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf moeten volledig worden nageleefd.
- Wanneer het apparaat wordt aangesloten, moet er een apparaat worden voorzien waarmee het mogelijk is het apparaat van het net te scheiden met een openingsbreedte van minstens 3 mm op alle polen met een contact. LS-schakelaars, zekeringen en contactoren worden beschouwd als geschikte scheidingsapparaten. Bij het aansluiten en repareren van het apparaat dient de stroomvoorziening te worden onderbroken met een van deze apparaten.
- De beschermingsgeleider moet lang genoeg zijn, zodat bij falen van de trekontlasting deze pas wordt belast door trekkracht nadat de stroomvoerende geleiders van de aansluitkabel worden belast.
- De overtollige kabellengte moet uit het installatiegebied onder het apparaat worden getrokken.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje staat vermeld.
- Volledige bescherming tegen accidenteel contact moet door de installatie worden gegarandeerd.
- Let op: onjuiste aansluiting kan leiden tot beschadiging van de vermogenselektronica.
- Het apparaat is alleen goedgekeurd voor vaste aansluiting. Het mag niet worden aangesloten met een schokbestendige stekker.

**Aansluitsnoer beschikbaar in de fabriek**

- De kookplaat is in de fabriek voorzien van een hittebestendig aansluitsnoer.
- De netaansluiting wordt uitgevoerd volgens het aansluitschema, met dien verstande dat het aansluitsnoer al van een stekker is voorzien.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal netsnoer. Om gevaren te voorkomen, mag dit alleen worden uitgevoerd door de fabrikant of zijn klantendienst.

FASE	L1 (1) - L2 (2) - L3 (3)	BRUIN - ZWART - GRIJS
AARDE	Ⓢ	GROEN/GEEL
NEUTRAAL	N1 (4) - N2 (5)	BLAUW

MODEL	SPANNING / FREQUENTIE	AANTAL FASEN	KABEL-DOORSNEDE	AANSLUITING
IMA0X2A_	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x2,5 mm <sup>2</sup>	<p>BRUIN                      BLAUW                      GROEN/GEEL</p> <p>L1 (1)   L2 (2)   L3 (3)   N1 (4)   N2 (5)   (⊕)</p>
IMA0X4A_ IMA0L4A_	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x4 mm <sup>2</sup>	<p>BRUIN                      BLAUW                      GROEN/GEEL</p> <p>L1 (1)   L2 (2)   L3 (3)   N1 (4)   N2 (5)   (⊕)</p>
	380-415 V ~ 50/60Hz	2 fase + N	4x2,5 mm <sup>2</sup>	<p>BRUIN   ZWART                      BLAUW                      GROEN/GEEL</p> <p>L1 (1)   L2 (2)   L3 (3)   N1 (4)   N2 (5)   (⊕)</p>
IMA0X5A_ IMA0X6A_	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm <sup>2</sup>	<p>BRUIN                      BLAUW                      GROEN/GEEL</p> <p>L1 (1)   L2 (2)   L3 (3)   N1 (4)   N2 (5)   (⊕)</p>
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm <sup>2</sup>	<p>BRUIN   ZWART   GRIJS   BLAUW                      GROEN/GEEL</p> <p>L1 (1)   L2 (2)   L3 (3)   N1 (4)   N2 (5)   (⊕)</p>



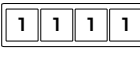
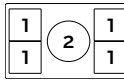
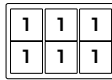
## 4.0 TECHNISCHE INFORMATIE

### 4.1 TECHNISCHE GEGEVENS

#### MATERIA-WERKBLAD

PARAMETER	WAARDE
Materiaal	Glaskeramiek
Kleur & afwerking	Zwart mat "Soft Touch"
Afmetingen	Op maat
Glasdikte	6 mm

#### INDUCTIEMODULE

ARTIKEL	IMAOX2A_	IMAOX4A_	IMAO4A_	IMAOX5A_	IMAOX6A_
LAYOUT					
INTEGRATIE	Onzichtbaar	Onzichtbaar	Onzichtbaar	Onzichtbaar	Onzichtbaar
AFMETINGEN	325 x 550 mm	544.5 x 550 mm	848 x 399 mm	850 x 550 mm	850 x 550 mm
AANTAL KOOKZONES	1) 2 Octa inductoren 220 x 184 mm	1) 4 Octa inductoren 220 x 184 mm	1) 4 Octa inductoren 220 x 184 mm	1) 4 Octa inductoren 220 x 184 mm 2) Ronde dubbele inductor Ø 260 mm	1) 6 Octa inductoren 220 x 184 mm
VERMOGEN KOOKZONES	1) 2,1kW (P=3,0kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW) 2) Buitenring: 3 kW (P=5,5 kW) Binnenring: 1.85 kW (P=2,6 kW)	1) 2,1kW (P=3,0kW)
SPANNING	220 - 240 V ~ 1 x 16 A	220 - 240 V ~ 2 x 16 A or 1 x 32 A	220 - 240 V ~ 2 x 16 A or 1 x 32 A	220 - 240 V ~ 3 x 16 A or 1 x 48 A	220 - 240 V ~ 3 x 16 A or 1 x 48 A
FREQUENTIE	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
MAX VERMOGEN	3,7 kW	7,4 kW	7,4 kW	11,1 kW	11,1 kW

INFORMATIE VOLGENS VERORDENING (EU) 66/2014

ARTIKEL	IMAOX2A_	IMAOX4A_ IMAO4A_	IMAOX5A_		IMAOX6A_
TYPE KOOKPLAAT	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat		Inductiekookplaat
AANTAL KOOKZONES	2	4	5		6
VERWARMINGS-TECHNOLOGIE	Inductie	Inductie	Inductie		Inductie
NUTTIG KOOKZONE-OPPERVLAK [MM]	2x220x184 mm	4x220x184 mm	4x220x184 mm	1xØ260 mm	6x220x184 mm
ENERGIEVERBRUIK VAN DE KOOKZONES*	190.7 Wh/kg	190.7 Wh/kg	190.7 Wh/kg	166.6 Wh/kg	190.7 Wh/kg
BEREKEND ENERGIEVERBRUIK PER KG (WH/KG)*	190.7 Wh/kg	190.7 Wh/kg	185.88 Wh/kg		190.7 Wh/kg



\* geeft energie-efficiëntie aan, gemeten via laboratoriumtests volgens de Europese ECODESIGN-richtlijn. Een lage waarde duidt op een verminderd elektriciteitsverbruik.

## 5.0 WERKING VAN HET APPARAAT

### 5.1 WERKINGSBEGINSEL VAN DE KOOKZONES

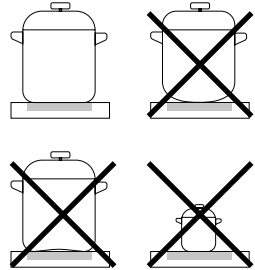
De kookplaat is uitgerust met hoogvermogen inductieplaten. De warmte wordt direct op de bodem van de pan gegenereerd, waar deze het mest nodig is, waardoor verliezen door het glas worden verminderd. Het glas zelf wordt niet direct verhit, maar absorbeert de restwarmte die door de pan wordt overgedragen. Deze restwarmte wordt weergegeven door de letter "H" nadat de plaat is uitgeschakeld.

Die inductieplaat genereert warmte via een inductiespoel die onder het glas is geïnstalleerd. De spoel genereert een magnetisch veld aan de onderkant van de pan (die magnetisch moet zijn), waardoor stromen ontstaan die warmte genereren.

### 5.2 GESCHIKTE PANNEN

De inductieplaat werkt alleen met geschikte kookgerei.

- Het is belangrijk om de pan tijdens het koken in het midden van de plaat te positioneren.
- Geschikt kookgerei voor inductie bestaat uit staal, emaille of staallegeringen. Kookgerei van staallegeringen met een koperen of aluminium bodem, evenals glazen pannen, zijn niet geschikt.
- Bij het gebruik van een snelkookpan is het belangrijk om deze onder constant toezicht te houden totdat de juiste druk is bereikt. Aan het begin moet de plaat op maximale kracht worden ingesteld, daarna moeten de instructies van de fabrikant worden gevolgd.
- Geschikte pannen hebben een vlakke bodem en zijn niet te klein voor het kookzone die ze gebruiken.



**Bij de aanschaf van pannen moet u ervoor zorgen dat ze het label "geschikt voor inductie" dragen.**

KOOKZONE	Ø MIN. DIAMETER VAN DE PANBODEM
220x184 (ENKEL)	Ø 120 mm
220x184 (BRUG)	Ø 280 mm
Ø260 BUITENRING	Ø 260 mm
Ø260 BINNENRING	Ø 120 mm

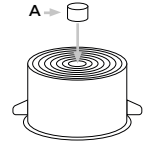


#### OPMERKING

Wanneer de brugfunctie is ingeschakeld, kan de gemaakte zone op verschillende manieren worden gebruikt, met één of twee pannen. Wanneer grotere pannen dan de aanbevolen maximale grootte worden gebruikt, wordt de opwarmtijd verlengd, omdat de warmte van het centrum naar de randen van de pan door middel van geleiding verspreid. In dit geval zal de temperatuur ook erg ongelijkmatig zijn.

**MAGNETEN TEST**

Gebruik een kleine magneet **(A)** om te controleren of de bodem van de pan magnetisch is. Alleen pannen waarop de magneet blijft zitten, zijn geschikt.



**PANHERKENNING**

Een van de belangrijkste voordelen van de inductiekookplaat is de automatische panherkenning. Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, lichtde vermogensindicator op. Als de pan binnen 10 minuten op de kookplaat wordt geplaatst, herkent de kookplaat deze en begint met het vooraf ingestelde vermogensniveau. Wanneer de pan wordt verwijderd, schakelt het vermogen automatisch uit. Als een kleinere pan wordt geplaatst, gebruikt de kookplaat alleen de hoeveelheid energie die nodig is om de pan volgens zijn grootte te verhitten.

**DE VERWARMINGSPLAAT KAN BESCHADIGD WORDEN WANNEER:**

- Een lege pan wordt verhit.
- Ongeschikt kookgerei wordt gebruikt.
- Aardewerken pannen worden gebruikt die het glas kunnen krassen.
- De bodem van de pan niet wordt schoongemaakt.



**WAARSCHUWING**

Het gebruik van inferieur kookgerei of adapters voor niet-magnetische pannen leidt tot het vervallen van de productgarantie. In dit geval is de fabrikant niet verantwoordelijk voor eventuele schade aan het apparaat en/of omliggende objecten.

**5.3 VERMOGEN INSTELLEN**

De verwarmingscapaciteit van de kookzones kan op verschillende niveaus worden ingesteld. Hieronder een tabel met voorbeelden voor het gebruik van elk vermogensniveau.

VERMOGEN	DOEL
1	Uit, gebruik van de restwarmte
1-2	Laten sudderen (doorgaan na een krachtige start)
3	Sudderden (doorgaan met koken na een krachtige start)
4-5	Langzaam koken (doorgaan met grote hoeveelheden, bakken van grote stukken)
6	Bakken, schroeien
7-8	Bakken
9	Beginnen met koken, aanbraden
A	Automatisch opwarmen
P	Bijzondere krachtige instelling voor grote hoeveelheden voedsel

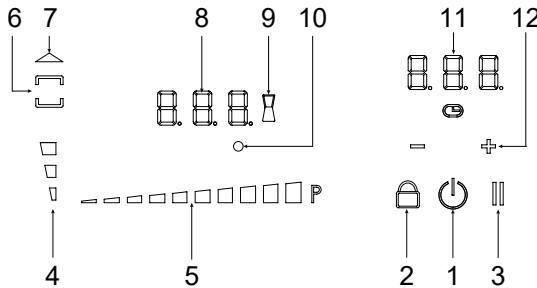
## 5.4 TIPS VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN

Let bij de aanschaf van pannen op de afmetingen: de opgegeven diameter verwijst meestal naar de bovenkant van de pan, die vaak groter is dan de bodem.

- Stoompannen zijn bijzonder geschikt, omdat ze druk in hermetisch afgesloten ruimtes gebruiken, waardoor tijd en energie worden bespaard. Kortere kooktijden helpen om vitamines in het voedsel te behouden.
- Zorg er altijd voor dat de snelkookpan voldoende vloeistof bevat om oververhitting te voorkomen, wat zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen.
- Bedek de pannen altijd met passend grote deksels en gebruik pannen die de juiste maat hebben voor de hoeveelheid bereide voeding.

## 5.5 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

- Na het inschakelen van de kookplaat, lichten alle indicatoren kort op om aan te geven dat de kookplaat gereed is voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische sensoren die worden geactiveerd door de bijbehorende knop minimaal één seconde in te drukken.
- Elke keer dat een sensor wordt geactiveerd, klinkt een geluidssignaal.
- Plaats geen objecten op het sensoroppervlak, omdat dit foutsignalen kan veroorzaken.
- Het is belangrijk om het sensoroppervlak altijd schoon te houden.



- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Aan/Uit                     | 7. Kookzonepositie      |
| 2. Vergrendelknop              | 8. Vermogensweergave    |
| 3. Pauze-knop                  | 9. Timerknop kookzone   |
| 4. Warmhoudfunctie (3 niveaus) | 10. Halve vermogensknop |
| 5. Schuifregelaar              | 11. Timerweergave       |
| 6. Brugfunctie                 | 12. Timer plus/min-knop |

## 5.6 TIJDLIMIET-FUNCTIE

De tijdlimietfunctie is een belangrijke veiligheidsmaatregel die de kookzones automatisch uitschakelt na een bepaalde periode van inactiviteit. De uitschakeltijd is weergegeven in de onderstaande tabel. Elke gebruikersactie met betrekking tot de kookzone reset deze tijdlimiet.

VERMOGEN	TIJDLIMIET (MINUTEN)
Verwarmen	120
1; 1.5	600
2; 2.5	300
3; 3.5	300
4; 4.5	240
5; 5.5	180
6; 6.5	120
7; 7.5	120
8; 8.5	120
9	60
P	15

## 5.7 PERMANENTE SLEUTELACTIVERING

Wanneer twee of meer sensortoetsen tegelijkertijd worden ingedrukt (bijvoorbeeld wanneer per ongeluk een pan op een toets wordt geplaatst), wordt er geen functie geactiveerd. Het systeem voert een controle uit op de permanente activatie van de toetsen: als een sensor langer dan 10 seconden wordt ingedrukt, schakelt het kookveld naar de UIT-modus, geeft het een geluidssignaal van 10 seconden en toont het "Er03" totdat de permanente activatie is opgeheven. Zodra deze is beëindigd, kan het kookveld weer normaal worden bediend.

## 5.8 OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

Het inductiekookveld is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die de elektronische componenten beschermt. Deze werkt op verschillende niveaus: wanneer de temperatuur van het kookveld hoge waarden bereikt, wordt eerst de tweestaps ventilator geactiveerd. Als dit niet voldoende is, wordt de Booster-functie uitgeschakeld en wordt het vermogen van sommige kookzones vermindert of volledig uitgeschakeld. Na afkoeling keert het kookveld terug naar de maximale prestaties. Als de melding "E2" vaak verschijnt bij normaal gebruik en bij kamertemperatuur, kan dit wijzen op onvoldoende koeling, vooral wanneer de keukenkasten geen voldoende ventilatieopeningen hebben. Het is belangrijk dat de voorkant van de kast een opening van minstens 3 mm heeft.

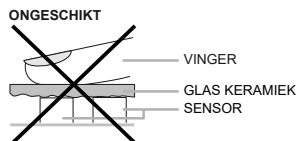
## 5.9 KOOKVELDBESTURING MET TOUCH-SENSOREN

- SLIDER-CURSOR**

De inductiekookplaat wordt bediend via de touch-sensor toetsen. Om een toets te activeren, volstaat het om het symbool op het glaskeramische oppervlak licht aan te raken. Elke juiste activatie wordt bevestigd met een geluidssignaal. Voor de eenvoud worden de touch-sensor toetsen aangeduid als "toetsen".

- WAT JE MOET WETEN BIJ HET GEBRUIK VAN DE INSTELVELDEN**

Vermijd het om je vinger te lang op het



**JUIST**



glaskeramische oppervlak te houden, om te voorkomen dat per ongeluk aangrenzende toetsen of instelvelden worden geactiveerd.

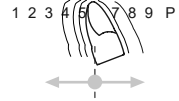
### LICHT AANRAKEN VAN DE BESTURINGSOPPERVLAKTE OF HET SCHUIVEN VAN JE VINGER

Je kunt het besturingsoppervlak licht aanraken met je vinger om de instelling op het display geleidelijk te veranderen (vermogen). Door je vinger op het besturingsoppervlak te plaatsen en naar rechts of links te verschuiven, wordt de weergave-instelling progressief gewijzigd. Hoe sneller de beweging, hoe sneller de weergave verandert.

#### AANRAKEN



#### VEERPLAATSEN



## 5.10 INSCHAKELEN VAN HET KOOKVELD

- Druk de AAN/UIT-toets minstens één seconde in.
- Het kookveld is nu actief.
- Kies binnen 10 seconden de volgende instelling, anders wordt het kookveld automatisch uitgeschakeld.

### 5.11 INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONEN

Nadat het kookveld is ingeschakeld, start je binnen de volgende 10 seconden een van de kookzones. Gebruik de schuifregelaar van de geselecteerde kookzone om een vermogensniveau van 1 tot P in te stellen. Het stand-by punt van de geselecteerde zone zal oplichten.

- Eerste aanraking: Stel het niveau in op basis van het deel van de slider dat wordt aangeraakt. De LED's lichten op om het geselecteerde niveau aan te geven.  
Vingerbeweging op de slider: Naar rechts: verhoogt het vermogensniveau. Naar links: verlaagt het vermogensniveau.
- Activering: Zodra je je vinger van de slider verwijdert, start de kookzone met het ingestelde vermogensniveau.
- Halve vermogensniveaus kunnen worden geselecteerd met de halve vermogensknop.

Wanneer je een bepaald punt op de slider minstens 3 seconden ingedrukt houdt, wordt de automatische kookfunctie geactiveerd (zie "Automatische opwarming").

### 5.12 UITSCHAKELEN VAN DE KOOKZONEN

- Zorg ervoor dat de geselecteerde zone is geactiveerd.
- Door het begin van de slider aan te raken, kun je het vermogensniveau op "0" zetten. Een korte pieptoon bevestigt dat de positie op UIT is ingesteld.

## 5.13 UITSCHAKELEN VAN HET KOOKVELD

- Het kookveld wordt uitgeschakeld door de AAN/UIT-toets in te drukken.
- Het geluidssignaal en alle displays gaan uit, behalve die van de nog hete kookzones, die het verwarmingssymbool "H" weergeven om de restwarmte aan te geven.

## 5.14 PAUZE-FUNCTIE II

Het kookproces kan kort worden onderbroken met de pauzefunctie, ideaal voor situaties zoals het beantwoorden van een telefoongesprek. Om het koken voort te zetten, moet de pauzefunctie worden gedeactiveerd, zodat het vorige vermogensniveau wordt hersteld. Als een timer is ingesteld, pauzeert het programma en wordt vervolgens voortgezet. Om veiligheidsredenen is de pauzefunctie slechts maximaal 10 minuten beschikbaar.

1. De potten en pannen moeten zich op de kookzones met de ingestelde vermogensniveaus bevinden.
  2. Om de pauzefunctie in te schakelen, drukt u op de pauzeknop "II". In plaats van de gekozen vermogensniveaus, wordt het pauzesymbool "II" weergegeven.
  3. Om de pauzestand te beëindigen, drukt u opnieuw op de Pauzetoets "II" en raakt u binnen 10 seconden de schuifregelaar links naast de Pauzetoets aan; anders blijft de pauzefunctie geactiveerd.
- Tijdens het gebruik van de pauzefunctie wordt het vermogensniveau van elk kookgerei verlaagd naar het gedefinieerde pauzeniveau (vermogensniveau 0 of 1).
  - De permanente panherkenning is uitgeschakeld zolang de pauzefunctie actief is. Daardoor worden verplaatsingen van kookgerei niet gedetecteerd door de kookplaat en worden het ingestelde vermogensniveau en de timerinstellingen niet overgedragen naar de nieuwe positie.

## 5.15 RECALL-FUNCTIE II

Als het kookveld per ongeluk wordt uitgeschakeld, kunnen de laatst gebruikte instellingen worden hersteld met de functie voor het herstellen van instellingen, op voorwaarde dat er vóór het uitschakelen ten minste één kookproces actief was.

1. De potten en pannen moeten zich op de kookzones met de vereiste vermogensniveaus bevinden.
2. Als het kookveld per ongeluk wordt uitgeschakeld via de in-/uitknop, drukt u binnen 6 seconden opnieuw op de in-/uitknop.
3. Druk binnen 6 seconden opnieuw op de Pauzetoets "II" om de oorspronkelijke vermogensniveaus te herstellen en het kookproces te hervatten.

Het volgende kan worden hersteld:

- De kookniveaus van alle kookzones.
- De minuten en seconden van de ingestelde timer.
- De automatische boostfunctie en power boost.

## 5.16 KINDERSLOT I

Deze functie kan alleen worden geactiveerd of gedeactiveerd wanneer de kookplaat is ingeschakeld en alle kookzones zijn ingesteld op stand nul.

Kinderslot inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
  2. Druk 3 seconden op de vergrendeltoets. Veeg met de schuifregelaar van links naar rechts.
  3. De functie is actief: alle displays tonen "L" en de timer toont "Loc".
  4. Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u opnieuw 3 seconden op de vergrendeltoets en veegt u met de schuifregelaar van rechts naar links.
- Het kinderslot deactiveert alle knoppen, behalve de in-/uitknop. Na activering blijft de touchbediening geblokkeerd, zelfs als de kookplaat wordt uit- en weer ingeschakeld. Bij een stroomstoring wordt het kinderslot niet opgeheven.

## 5.17 TOETSVERGENDLING

Door de toetsvergrendeling te activeren, blijven lopende kookprocessen doorgaan, maar kunnen er geen sensoren worden geactiveerd, behalve de AAN/UIT-knop en de vergrendelknop.

Activeren van de toetsvergrendeling:

1. De kookplaat moet zijn ingeschakeld en het kinderslot mag niet actief zijn.
  2. Druk ongeveer 1 seconde op de vergrendeltoets; de vergrendeling is nu actief.
- Als de kookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de toetsvergrendeling actief is, blijft deze opgeslagen in het geheugen totdat de kookplaat weer wordt ingeschakeld.
  - De toetsvergrendeling is onafhankelijk van andere functies. Bijvoorbeeld: als een timer afloopt terwijl de vergrendeling actief is, moet de gebruiker eerst de toetsvergrendeling deactiveren voordat de timer kan worden bevestigd.

Deactiveren van de toetsvergrendeling:

3. Druk opnieuw ongeveer 1 seconde op de vergrendeltoets. Ontgrendeling wordt bevestigd met een geluidssignaal.

## 5.18 BRUGFUNCTIE

De voorste en achterste kookzones kunnen samen voor een kookproces worden geactiveerd (brugfunctie), zodat grotere pannen gebruikt kunnen worden.

1. Zet de kookplaat aan en plaats een pan op de te verbinden zones.
  2. Druk op de Brugtoets.
  3. Om te deactiveren, drukt u nogmaals op de Brugtoets. De kookzones worden weer twee afzonderlijke zones.
- Wanneer deze functie actief is, kan één enkele timer worden ingesteld voor beide zones. De timerweergave is zichtbaar op beide zones.
  - Als er gedurende 10 onafgebroken minuten geen kookgerei wordt gedetecteerd op een van de twee zones, wordt de brugfunctie automatisch gedeactiveerd.



**WARNING**

The pot or pan must cover at least half of the cooking zones used to be recognized by the pot recognition device!

### 5.19 AUTOMATISCH BRUGGEN

De automatische brugfunctie is alleen beschikbaar als de permanente panherkenning actief is.

1. Plaats een kookgerei op twee kookzones (voor- en achterzone naast elkaar). De kookzones worden automatisch verbonden en er klinkt een geluidssignaal.
2. Om de functie te deactiveren, verwijdert u het kookgerei van beide kookzones.



**OPMERKING**

Als het langer dan 3 seconden duurt om alle spoelen van de brug te bedekken, wordt de automatische activering niet uitgevoerd.

### 5.20 KOOKTIMER

De timers voor de kookzones kunnen zo worden ingesteld dat een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De tijd kan tussen 1 minuut en 199 minuten worden ingesteld. Gedurende de bedrijfstijd kan de kookzone normaal worden gebruikt en het kookniveau worden gewijzigd. Elke kookzone is uitgerust met een onafhankelijke timer, zodat u de tijd voor elke afzonderlijke kookzone kunt instellen.

1. Voorwaarde: Zorg ervoor dat de pan op de juiste kookzone staat en dat er een kookniveau is ingesteld.
2. Druk op de timerknop van de kookzone; het timerdisplay toont drie nullen en het klokpictogram van de eerste actieve kookzone van links licht op.
3. Gebruik de plus- en minknoppen om de timer voor de actieve kookzone aan te passen. Bij timerwaarden onder de 10 minuten wordt de tijd in stappen van 30 seconden verhoogd/verlaagd; bij timerwaarden boven de 10 minuten wordt de tijd in stappen van 1 minuut verhoogd/verlaagd.

Na enkele seconden begint de timer af te tellen. Zodra deze 0 bereikt, klinkt er een geluidssignaal, de weergave toont "000" en de kookzone wordt uitgeschakeld. Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal uit te schakelen.



**OPMERKING**

- Onder de 10 minuten toont het display de actuele tijd nauwkeurig tot op de seconde.
- Herhaal stap 2 en 3 om de timer voor een andere kookzone in te stellen.
- Om de verstreken tijd te controleren, drukt u op de timerweergave. De weergegeven instelling kan worden gelezen en gewijzigd.
- Om de timer te onderbreken, selecteer de kookzone en druk op de min-knop om de resterende tijd te wissen.

- Als meerdere timers zijn geprogrammeerd, toont de weergave altijd de kookzone met de kortste resterende tijd.

### Toetsherhalingsfunctie

Houd de plus- of minknop ingedrukt om de toetsherhalingsfunctie te activeren, waardoor de timer snel automatisch wordt verhoogd of verlaagd.

### Oplopende timer

De oplopende timer kan alleen worden gestart als er geen andere timer actief is voor de kookzone. De timer loopt door tot de waarde van 99 minuten is bereikt, waarna een geluidssignaal wordt afgegeven om het einde van de oplopende timer aan te geven.

1. Vereiste: Er is een kookvermogen ingesteld op de kookzone en er is geen andere timer actief.
2. Houd de timerknop van de kookzone ongeveer 3 seconden ingedrukt. De timer begint met oplopen.

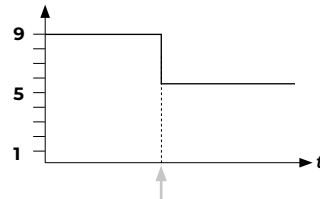
## 5.21 ALARM

De timer kan ook als alarm worden gebruikt, zelfs als hij al in gebruik is voor het timerbeheer van een van de kookzones. De timer kan worden ingesteld binnen een bereik van 1 tot 199 minuten.

1. Raak de timerknop onder het timerdisplay aan.
2. Stel de tijd in met de plus- en minknoppen zoals bij een kookzonetimer. Bij timerwaarden onder de 10 minuten wordt de tijd in stappen van 30 seconden verhoogd/verlaagd; bij timerwaarden boven de 10 minuten wordt de tijd in stappen van 1 minuut verhoogd/verlaagd.
3. Om het alarm te stoppen, selecteert u het en drukt u op de minknop om de resterende tijd te verwijderen

## 5.22 AUTOMATISCHE OPWARMING

De functie automatische opwarming maakt het mogelijk om een koude pan snel op maximale kracht op te warmen en vervolgens automatisch terug te schakelen naar de gewenste kookstand. Deze functie is nuttig om het koken van aanvankelijk koude etenswaren met hoge intensiteit te starten. De verwarmtijd bij maximale kracht varieert afhankelijk van de gekozen kookstand, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.



Activering automatische opwarming:

1. Zet de kookplaat aan en selecteer de gewenste kookzone.

2. Druk gedurende minimaal 3 seconden op het gewenste kookniveau (tussen 1 en 8).
3. De automatische opwarming wordt geactiveerd voor deze kookzone.



**OPMERKING**

- U kunt het kookniveau verhogen tijdens de automatische opwarming.
- Het verlagen van het kookniveau tijdens de activering deactiveert de automatische opwarming.

VERMOGENSNIVEAU	MAXIMALE KOOKTIJD IN 'POWER'
1; 1,5	48
2; 2,5	144
3; 3,5	230
4; 4,5	312
5; 5,5	408
6; 6,5	120
7; 7,5	168
8; 8,5	216
9	niet beschikbaar
P	niet beschikbaar

**5.23 WARMHOUDFUNCTIE**

De warmhoudfunctie maakt het mogelijk om reeds bereide gerechten op een constante temperatuur en met lage kracht warm te houden op de kookzone.

Er kan worden gekozen uit 3 warmhoudniveaus.

WARMHOUDNIVEAU	TOEPASSING	TEMPERATUUR [°C]
1	Smelten	44
2	Warm houden	70
3	Suddereren	94

Gebruik van de warmhoudfunctie:

1. Voorwaarde: er staat een kookgerei op een kookzone.
2. Raak de eerste/tweede/derde warmhoudtoets aan. De smelt-/warmhoud-/sudderfunctie wordt geactiveerd en er klinkt een geluidssignaal.

Om de functie te deactiveren, drukt u opnieuw op de eerste/tweede/derde warmhoudtoets of stelt u een ander vermogensniveau in.

De warmhoudfunctie blijft maximaal 120 minuten actief. Daarna schakelt de kookzone automatisch uit.

**5.24 SNEL KOKEN (BOOSTER-FUNCTIE)**

De Booster-functie stelt u in staat om extra vermogen te activeren voor snel koken, ideaal voor het opwarmen van grotere hoeveelheden voedsel. Deze functie verhoogt tijdelijk het vermogen van een kookzone boven het normale maximum.

**Activatie van de Booster-functie**

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak het "P"-symbool op de schuifregelaar aan of verplaats het naar dat punt.
3. De extra kracht is nu geactiveerd, en het display van de geselecteerde kookzone toont "P".

Om de extra kracht vroegtijdig uit te schakelen, selecteert u de kookzone en wijzigt u het kookniveau.

Wanneer de extra kracht voor een zone is geactiveerd, wordt het vermogen van de andere zones beperkt. Dit wordt op het display aangegeven door een korte knippering van het gekozen kookniveau, voordat het wordt teruggebracht naar de maximaal toegestane waarde.



**OPMERKING**

De extra kracht kan gedurende 15 minuten worden geactiveerd, daarna wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd naar 9.

**5.25 AANDUIDING VAN RESTWARMTE *H***

Het kookveld is uitgerust met een restwarmte-indicator “H”, die de aanwezigheid van restwarmte op het keramische oppervlak aangeeft. Hoewel het oppervlak zelf niet direct wordt verwarmd, kan het warmte van de gebruikte pan opnemen. Zolang de “H”-indicator na het uitschakelen van de kookzone brandt, kunt u de restwarmte gebruiken voor taken zoals het opwarmen of smelten van voedsel.

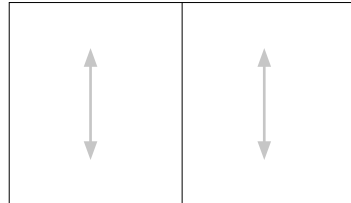


**WAARSCHUWING**

Zelfs als het “H”-symbool uitgaat, kan de zone nog steeds heet zijn. Wees daarom voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

**5.26 ENERGIEMANAGEMENT**

Om technische redenen zijn bepaalde kookzones van het kookveld in modules samengevoegd om het maximale energieverbruik te beperken en overbelasting te voorkomen. Deze modules omvatten de voorste linker- en achterste linker kookzone of de voorste rechter- en achterste rechter kookzone.



Elke module heeft een maximaal prestatieniveau, dat wordt gedeeld tussen de twee kookzones van de module. Wanneer beide zones van dezelfde module actief zijn, ontvangt de zone waarvan het vermogen als laatste is verhoogd de gevraagde kracht, terwijl de andere zone een verminderde verwarmingskracht heeft. De vermogensvermindering wordt zichtbaar gemaakt door een knipperende indicator van de getroffen kookzone. Dit beheer voorkomt overbelasting door de energie efficiënt tussen de kookzones te verdelen.

**5.27 OVERDRAGEN VAN PAN-INSTELLINGEN**

Wanneer een pan wordt opgetild en binnen 20 seconden naar een andere kookzone wordt verplaatst, worden de instellingen automatisch overgedragen naar de nieuwe panpositie.

- Elke keer dat de functie voor het overdragen van pan-instellingen wordt geactiveerd, wordt de tijdslimiet voor gebruik opnieuw gestart.
- De functie voor het overdragen van pan-instellingen is alleen beschikbaar wanneer de permanente pannendetectie is ingeschakeld.
- De permanente pannendetectie is uitgeschakeld zolang de pauzefunctie actief is.

## 6.0 FOUTOPLOSSING

Interventies en reparaties aan het apparaat door onbevoegde personen zijn gevaarlijk, omdat ze kunnen leiden tot elektrische schokken of kortsluitingen. Probeer het apparaat niet zelf te repareren of te onderhouden, omdat dit kan leiden tot verwondingen en schade aan het apparaat. Laat alle werkzaamheden uitsluitend uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien, zoals een klantenservice-technicus.

**Bij een storing kunt u eerst deze handleiding raadplegen om te zien of het probleem zelf verholpen kan worden.**

PROBLEEM	OPLOSSING
<b>Vliegen regelmatig de stoppen eruit?</b>	Neem contact op met de klantenservice of een elektricien!
<b>Is de kookplaat gebroken of beschadigd?</b>	Als het keramische kookveld barsten, breuken of andere schade vertoont, bestaat er gevaar voor een elektrische schok. Zet het apparaat onmiddellijk uit. Schakel de zekering uit en neem contact op met de klantenservice.
<b>Gaat de kookplaat niet aan?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is een zekering in de stroomkring van het huis (zekeringkast) gesprongen?</li> <li>• Is het kookveld aangesloten op de stroomvoorziening?</li> <li>• Is de kinderslotfunctie geactiveerd, wat betekent dat het display een „L” toont?</li> <li>• Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk bedekt met een vochtig doek, vloeistoffen of metalen voorwerpen?</li> </ul>
<b>Gaat de kookplaat of kookzone plotseling uit?</b>	<p>Is de AAN/UIT-toets per ongeluk ingedrukt?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk bedekt met een vochtig doek, vloeistoffen of metalen voorwerpen?</li> <li>• Er klinkt een korte pieptoon. Na enkele seconden schakelt het apparaat uit. Verwijder het voorwerp van de sensortoetsen. Is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd omdat dezelfde vermogensinstelling te lang gebruikt is?</li> <li>• Raadpleeg het gedeelte over de bedrijfsduurbeperkingen.</li> </ul>
<b>Het symbool „Geen pan”  wordt weergegeven?</b>	Een kookzone is ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst (pandetectie). Als het symbool voor een ontbrekende pan nog steeds wordt weergegeven, betekent dit dat de pan niet geschikt is voor inductiekoken of dat de bodem te klein is.
<b>Het display voor de temperatuurinstellingen of het „H”-symbool voor restwarmte wordt niet weergegeven of slechts gedeeltelijk?</b>	Het display is defect. Neem contact op met de klantenservice. Er is brandgevaar, omdat de temperatuurwaarschuwing niet gegarandeerd is.

<p><b>Het symbool  of de foutcode ER03 knippert en er klinkt een korte pieptoon?</b></p>	<p>Dit betekent dat de Touch Control-sensor geactiveerd is door gevallen voedsel, pannen of andere voorwerpen. Oplossing: Maak het oppervlak schoon of verwijder het voorwerp. Druk opnieuw op dezelfde knop om het symbool uit te schakelen of zet het kookveld uit en weer aan.</p>
<p><b>De foutcode E2 wordt weergegeven?</b></p>	<p>De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het kookveld en zorg voor voldoende ventilatie. Raadpleeg het gedeelte over „Oververhitting bescherming”. Verwarm geen lege pannen en gebruik geschikt kookgerei.</p>
<p><b>Geen display, geen werking?</b></p>	<p>Het kookveld is verkeerd aangesloten. Sluit het apparaat aan op de juiste stroomvoorziening.</p>
<p><b>Een foutcode (ERXX OF EX) wordt weergegeven?</b></p>	<p>Dit duidt op een technische fout. Neem contact op met de klantenservice.</p>
<p><b>Het kookveld maakt geluid (klikken of kraken) of een zoemgeluid tijdens gebruik?</b></p>	<p>Dit is een specifiek kenmerk van het model en heeft geen invloed op de kwaliteit of functionaliteit.</p>
<p><b>De koelluchtventilator blijft ook na het uitschakelen draaien?</b></p>	<p>Dit is normaal omdat de ventilator de elektronica afkoelt.</p>
<p><b>De gebruikte pannen maken geluid?</b></p>	<p>De geluiden ontstaan om technische redenen, dus er is geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pannen. Let op de volgende tips als er storende geluiden optreden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats de pan in het midden van de betreffende kookzone.</li> <li>• Probeer de pan lichtjes op de kookzone te verschuiven.</li> <li>• Als u 2 kookzones met de brugfunctie gebruikt, positioneer de pannen in het midden van beide zones (d.w.z. het dekken van beide zones moet gelijkmatig zijn).</li> <li>• Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen tussen het keramische glas en de bodem van de pan zitten (bijvoorbeeld zoutkristallen).</li> <li>• Zorg ervoor dat de deksels van de pannen niet trillen.</li> <li>• Probeer andere pannen te gebruiken. Vooral pannen van samengestelde materialen kunnen geluid maken.</li> <li>• Vermijd dat 2 of meer pannen elkaar raken.</li> <li>• Gebruik pannen met platte bodems om beweging te voorkomen.</li> </ul>

## 7.0 REINIGING EN ONDERHOUD

- Zet het kookveld uit en laat het afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of een soortgelijk apparaat om de keramische glasplaat van het kookveld schoon te maken!
- Let er tijdens het schoonmaken op dat u de AAN/UIT-schakelaar voorzichtig afveegt, aangezien het kookveld anders per ongeluk kan worden ingeschakeld.
- Volg altijd de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen.
- Regelmatige reiniging en onderhoud garanderen een lange levensduur van het apparaat en een optimale werking.

ONDERDEEL	SCHOONMAAKCYCLUS
Bedieningspaneel	Direct na elk gebruik.
Keramisch glazen kookplaat	Reinig met standaard keramisch glazen reinigers direct na elk gebruik en wekelijks.

### 7.1 KERAMISCH GLAS KOOKVELD

Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals schuurmiddelen, pottenreinigers, vlekverwijderaars, roestverwijderaars, enz.

- Reiniging na gebruik: Reinig altijd het hele kookveld wanneer het vuil is. Het wordt aanbevolen om dit na elk gebruik van het kookveld te doen. Gebruik een vochtige doek en een klein beetje schoonmaakmiddel en droog het vervolgens af met een schone, droge doek om ervoor te zorgen dat er geen resten van het schoonmaakmiddel op het oppervlak van het kookveld achterblijven.
- Wekelijkse reiniging: Reinig het hele kookveld eenmaal per week grondig met gangbare keramisch glasreiniger. Volg hierbij zorgvuldig de instructies van de fabrikant. Zodra het schoonmaakmiddel is aangebracht, vormt het een beschermlaag op het kookveld die water- en vuilafstotend is: het vuil blijft op de film en kan gemakkelijk worden verwijderd. Veeg het kookveld vervolgens af met een schone doek en zorg ervoor dat er geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven, omdat dit, wanneer het kookveld opwarmt, agressief kan reageren en het oppervlak kan veranderen.

### 7.2 SPECIFIEKE VLEKKEN

- Hardnekkig vuil en vlekken (bijv. kalkvlekken en parelachtige glanzende vlekken) kunnen het beste worden verwijderd wanneer het kookveld nog licht warm is. Gebruik hiervoor gangbare schoonmaakmiddelen.
- Bevochtig voedselresten met een vochtige doek voordat u resten met een speciaal schraper voor keramische glas kookvelden verwijdert. Reinig het kookveld daarna opnieuw.
- Verbrande suiker en gesmolten plastic moeten onmiddellijk worden verwijderd, zolang ze nog heet zijn, met een glasschraper. Reinig het kookveld daarna zoals hierboven

beschreven.

- Kleine sporen van aarde die op het kookveld komen tijdens het schoonmaken van aardappelen of sla, kunnen het oppervlak krassen bij het verplaatsen van pannen. Zorg ervoor dat er geen aarde op het kookveld achterblijft.
- Verkleuringen op het keramische glasoppervlak beïnvloeden de functionaliteit of stabiliteit niet. Deze veranderingen zijn niet materiaalgerelateerd, maar ontstaan door voedselresten die niet zijn verwijderd en op het oppervlak zijn verbrand.
- Het wrijven van potten over het oppervlak (met name van aluminium pannen) of het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan glanzende plekken veroorzaken die moeilijk te verwijderen zijn met normale schoonmaakmiddelen; daarom moet het schoonmaakproces mogelijk meerdere keren worden herhaald. Het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of het schrobben met pannen kan na verloop van tijd de decoraties van het kookveld beschadigen en bijdragen aan de vorming van donkere vlekken.



#### **WAARSCHUWING**

Alle beschreven gebreken zijn grotendeels esthetisch van aard en beïnvloeden de werking van het apparaat niet direct. De gebruiker is verantwoordelijk voor de routinematige reiniging en het onderhoud zonder de structurele aspecten en componenten te veranderen om de prestaties te verbeteren. Gesalde delen van de fabrikant mogen niet worden gemanipuleerd. In geval van een storing of een afwijkende werking dient u contact op te nemen met de geautoriseerde technische service.

## 8.0 UITSLUITING EN VERWIJDERING

Let op alle veiligheids- en verwarmingsinstructies (zie de sectie “Veiligheid”). Volg de bijgeleverde instructies van de fabrikant.

### 8.1 UITSLUITING

“Uitsluiting” betekent het definitieve uitschakelen en demonteren van het apparaat. Na de uitsluiting kan het apparaat in andere eenheden worden geïnstalleerd, privé worden verkocht of worden weggegooid.



#### WAARSCHUWING

**Elektrische verbindingen mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden losgekoppeld.** Om het apparaat uit te schakelen, zet u het apparaat eerst uit (zie hoofdstuk “Bediening”) en koppelt het vervolgens los van de stroomvoorziening.

### 8.2 DEMONTAGE

Om het apparaat te verwijderen, moet het toegankelijk zijn en van de stroomvoorziening worden losgekoppeld.

- Verwijder de bevestigingen van het apparaat.
- Verwijder de siliconen afdichtingen.
- Til het apparaat op om het van het werkblad te verwijderen. Verwijder alle andere accessoires.
- Verwijder het oude apparaat en alle vervuilde accessoires.

### 8.3 VERWIJDERING

Verwijder de verpakking van het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het recyclen van verpakkingsmaterialen helpt om hulpbronnen te sparen en afval te verminderen.



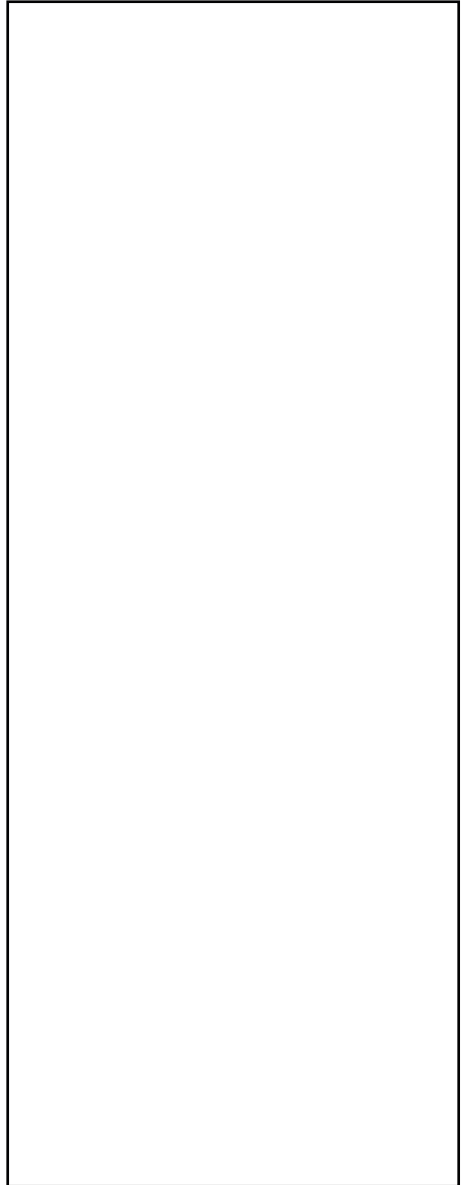
Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar naar het daarvoor bestemde inzamelpunt voor de verwijdering van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht. De juiste verwijdering van dit product helpt de bescherming van het milieu en de volksgezondheid, die in gevaar zou kunnen komen bij onjuiste verwijdering. Voor meer informatie over de verwijdering van dit product kunt u terecht bij uw lokale gemeente, lokale afvalverwerkingsdienst of de detailhandelaar waar het product is gekocht.

### 8.5 MILIEU-INFORMATIE

Alle modellen van het huis OPERA zijn gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Deze richtlijn definieert de randvoorwaarden voor de EU-brede terugname en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met uw gespecialiseerde dealer voor informatie over de huidige verwijderingsmethoden.

**PRODUCT CODE:**

- IMAOX2A0
- IMAOX2A1
- IMAOX4A0
- IMAOX4A1
- IMAOL4A0
- IMAOL4A1
- IMAOX5A0
- IMAOX5A1
- IMAOX6A0
- IMAOX6A1



# OPERA

**OPERA Hausgeräte GmbH**  
Schlattstraße 59,  
75443 Ötisheim, Germany  
+49 (0)7041-4098290  
info@operahsg.de  
service@operahsg.de



LIB31022\_R1