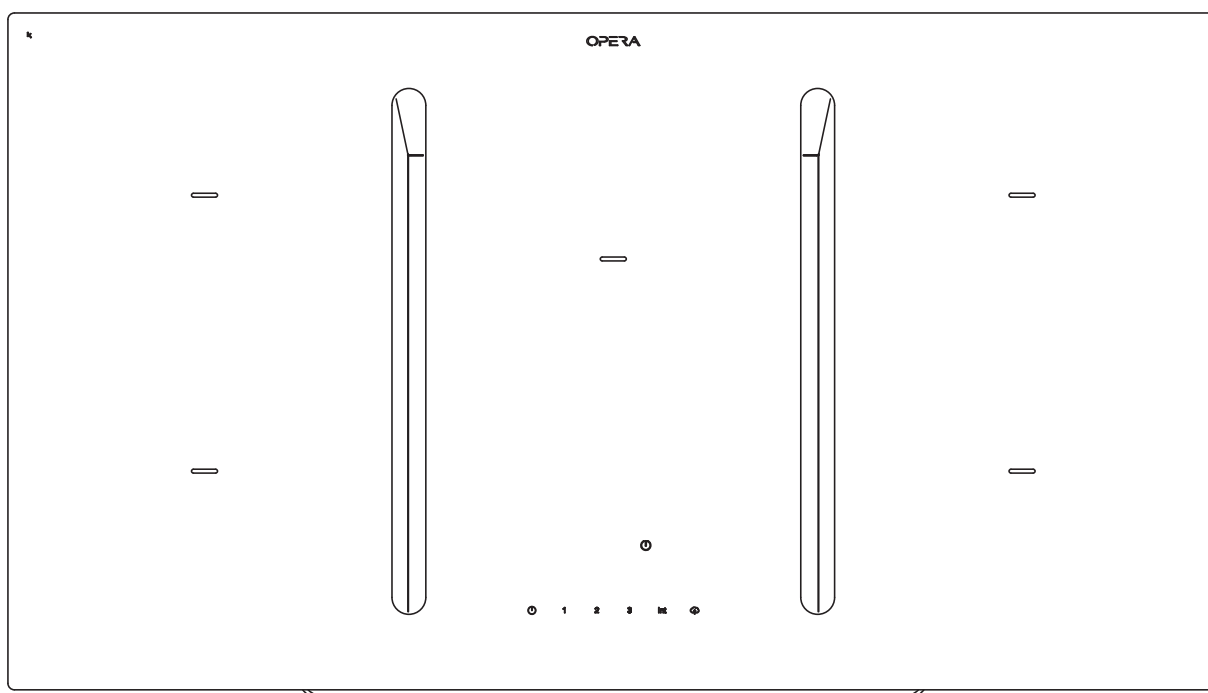


# OPERA



## NIVEL

---

User's manual - Induction hob

**NL** Gebruikershandleiding  
Inductiekookplaat

**FR** Manuel de l'utilisateur  
Table de cuisson à induction

## Inhoud

<b>1 Algemene opmerkingen</b>	<b>2</b>
1.1 Hier vindt u...	2
1.2 Reglementair gebruik	2
<b>2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen</b>	<b>3</b>
2.1 Voor aansluiting en werking	3
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen	3
2.3 Voor personen	4
2.4 Symbool- en instructieverklaring	5
<b>3 Beschrijving van het toestel</b>	<b>6</b>
3.1 Bediening met sensortoetsen	7
3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)	7
<b>4 Bediening</b>	<b>8</b>
4.1 Het inductiekookveld	8
4.2 Panherkenning	8
4.3 Gebruiksduurbeperving	8
4.4 Andere functies	8
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)	8
4.6 Servies voor inductiekookplaat	9
4.7 Tips om energie te besparen	9
4.8 Kookstanden	9
4.9 Restwarmteweergave	9
4.10 Bediening van de toetsen	10
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen	10
4.12 Kookzone uitschakelen	10
4.13 Kookplaat uitschakelen	10
4.14 STOP-functie	11
4.15 Recall-functie	11
4.16 Kinderbeveiliging	12
4.17 Brugfunctie	12
4.18 Automatische uitschakeling (timer)	13
4.19 Kookwekker (eierwekker)	13
4.20 Automatisch aankoken	14
4.21 Warmhoudstand	14
4.22 Vergrendeling	15
4.23 Powerstand	15
4.24 Powermanagement	15
4.25 Grillfunctie	16
<b>5 Reiniging en onderhoud</b>	<b>17</b>
5.1 Keramische kookplaat	17
5.2 Speciale verontreinigingen	17
<b>6 Wat te doen bij problemen?</b>	<b>18</b>
<b>7 Elektrische aansluiting</b>	<b>19</b>
<b>8 Technische gegevens</b>	<b>19</b>
<b>9 Inbedrijfstelling</b>	<b>19</b>
<b>10 Buitenbedrijfstelling, afvoer</b>	<b>20</b>
10.1 Buitenbedrijfstelling	20
10.2 Verwijderen van de verpakking	20
10.3 Verwijderen van oude apparaten	20

**1 Algemene opmerkingen****1.1 Hier vindt u...**

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het toestel, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?”. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiksen montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

**1.2 Reglementair gebruik**

De kookplaat is alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen bedoeld. Gelijkaardige omgevingen zijn:

- Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomstandigheden
- Het gebruik in landbouwbedrijven
- Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Het gebruik in logies en ontbijt
- Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

Klantenservice:

- **Nederland, België, Luxemburg:** bel het nummer +31 038 385 1850 of door een e-mail te sturen naar [service@alluance.nl](mailto:service@alluance.nl);

Geef daarbij altijd de typebenaming van de afzuigkap en het bijbehorende AB-nummer door. U vindt deze gegevens op het typeplaatje.

## 2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

### 2.1 Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als de netaansluitkabel van dit toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

### 2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

- Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmingssnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van au-bain-marie-pannen. Au-bain-marie-pannen kunnen ongemerkt droogkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetten en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie altijd in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.

- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek ...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, gevaar van verbranding. Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
- Nooit gesloten conservenblikken en compo-undverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspaten!

- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
  - Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
  - Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
  - Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
  - Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
  - Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
  - Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
  - De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
  - Zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. schoonmaakdoekje) in de directe nabijheid van de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom naar binnen gezogen worden. In beginsel moeten vloeistoffen en kleine onderdelen uit de buurt van het toestel worden gehouden.
  - Gebruik het toestel nooit zonder vetfilter.
  - Verzadigde vetfilters leveren brandgevaar op!
  - Frituren is alleen onder voortdurend toezicht toegestaan, flamberen is niet toegestaan!
  - Bij het gebruik van haardgekoppeld hout-, kool-, gas- of olievuur moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd. De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuigkap in de ruimte van het haardgekoppeld vuur wordt veroorzaakt, mag de 4 Pa (0,04 mbar) niet overschrijden, anders bestaat er vergiftigingsgevaar.
- ### 2.3 Voor personen
- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilige gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
  - De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden heet tijdens de werking. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
  - Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het toestel vrijgegeven fornuisrekken of kookplaatafdekkingen worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.
  - Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).

## 2.4 Symbool- en instructieverklaring

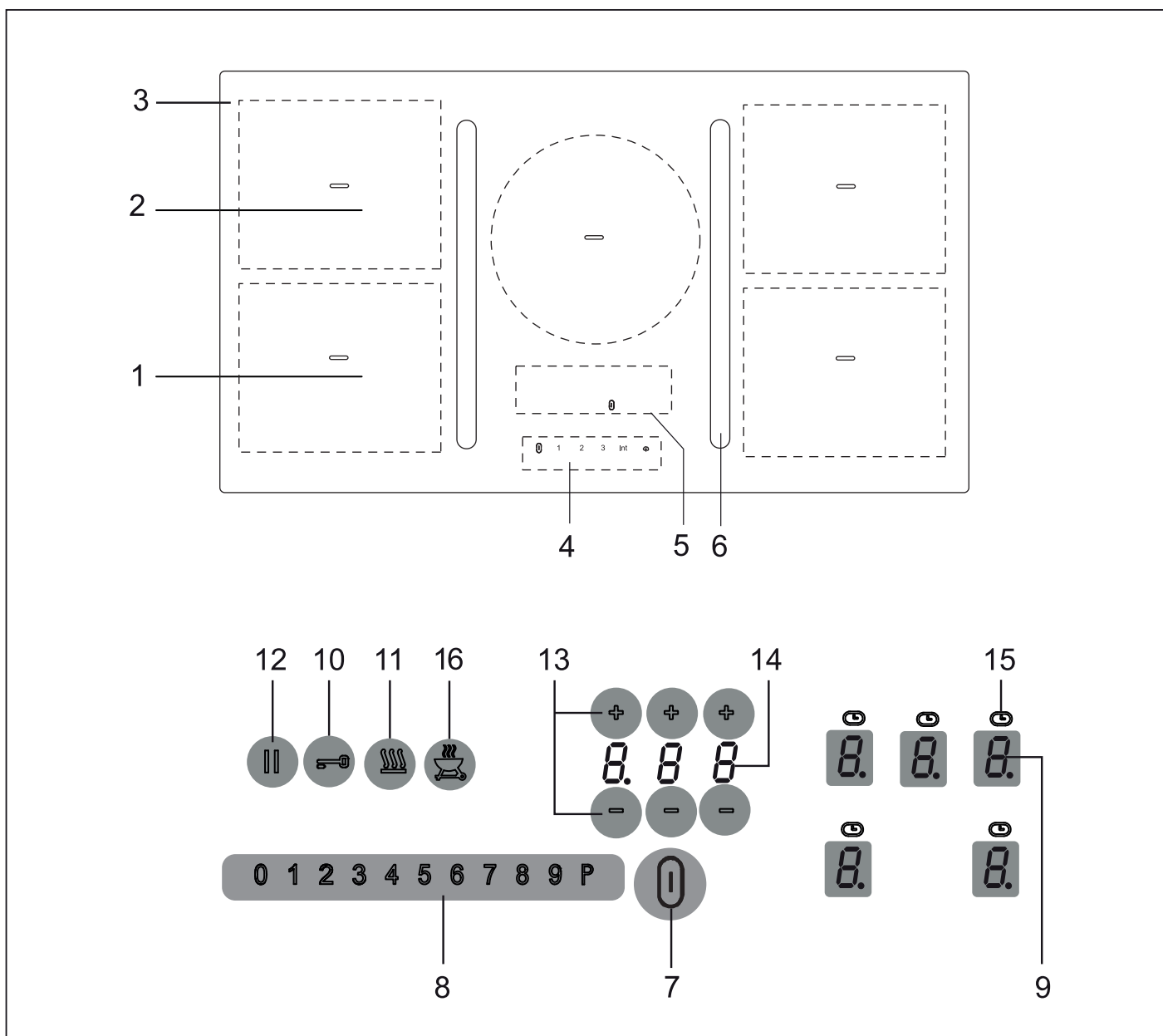
Het apparaat werd volgens de huidige stand van de techniek geproduceerd. Desondanks kunnen machines risico's opleveren, die constructief niet te vermijden zijn. Om voldoende veiligheid voor de bediener te waarborgen, worden extra veiligheidsinstructies gegeven in de vorm van de hiervolgend beschreven tekstmarkeringen. Alleen als deze in acht worden genomen, is er voldoende veiligheid tijdens de werking gewaarborgd. De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

	<p><b>GEVAAR</b> Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
	<p><b>OPGELET</b> Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
	<p><b>LET OP</b> Opmerking die op een gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen lichte verwondingen of beschadiging van het apparaat zijn.</p>
	<p><b>OPMERKING</b> Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.</p>

	<p><b>WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!</b> In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.</p>
	<p><b>OPGELET! HETE OPPERVLAKKEN!</b> Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet worden. Er bestaat gevaar voor ernstig brandletsel of verbrandingen. De oppervlakken kunnen ook na het uitschakelen van het apparaat heet zijn.</p>
	<p><b>GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR DE OMGANG MET ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESD) IN ACHT NEMEN!</b> Achter afdekkingen die met het hiernaast staande symbool gekenmerkt zijn, bevinden zich elektrostatisch gevoelige componenten en modules. Aanraken van stekkeraansluitingen, geleiders en componentenpins moet absoluut worden vermeden. Alleen vakpersoneel met electronicakennis en -ervaring is bevoegd om hierin wijzigingen aan te brengen!</p>

## 3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Inductiekookzone voor
2. Inductiekookzone achter
3. Keramische kookplaat
4. Ventilatoraansturing
5. Touch-control-bedieningsveld
6. Ventilator
7. Aan/Uit-toets (kookplaat)
8. Sensorveld
9. Kookstandweergave
10. Vergrendeltoets

11. Warmhoudtoets
12. STOP-toets (pauzefunctie)
13. Min-/plus-toets timer
14. Timer-weergave
15. Aanwijzing voor kookzonetimer
16. Grilltoets

**OPMERKING**

De meeste van de hier weergegeven toetsen zijn pas zichtbaar na het inschakelen van de kookplaat.

### 3.1 Bediening met sensortoetsen

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt met touch-control-sensortoetsen. De sensortoetsen functioneren als volgt: met de vingertop kort een symbool op het keramische oppervlak aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd.

In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensortoets het woord 'toets' gebruikt.

#### Aan/Uit-toets van de kookplaat (7)



Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld.

#### Kookstandweergave (9)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

- H** ..... Restwarmte
- P** ..... Powerstand
- U** ..... Panherkenning
- A** ..... Automatisch aankoken
- ||** ..... Stop-functie
- L** ..... Kinderbeveiliging
- n** ..... Brugfunctie
- U** ..... Warmhoudstand
- ..... Grillfunctie
- E** ..... Foutmelding

#### Symbolen

-  ..... Timerfunctie, automatische uitschakeling
-  ..... Vergrendeling

#### Vergrendeltoets (10)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

#### Warmhoudtoets (11)

Om warm te houden

#### Powerstand in het sensorveld (12345678 P)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

#### STOP-toets (12)

Het koken kan met de STOP-toets even worden onderbroken.

#### Recall-functie (Herstelfunctie) (12)

Na het per ongeluk uitschakelen van de kookplaat kan de laatste instelling weer worden hernomen.

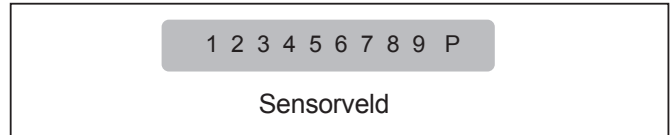
#### Grilltoets (16)

Voor het gebruik van de grillfunctie met een inductie-grillplaat.

### 3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

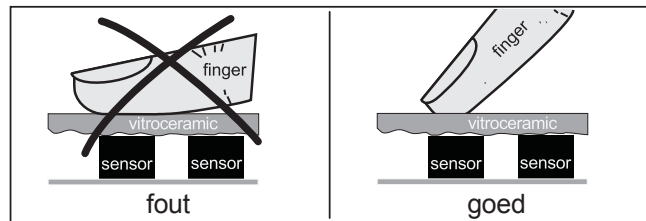
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangegevoelde waarde (kookstand) volgens de beweging.

Het begrip „slider” [Engels „slide”: schuiven, laten glijden] is in deze handleiding identiek met de term sensorveld.



#### Waarop moet u bij de bediening letten?

De vinger mag niet te vlak op de keramische plaat worden gezet om te verhinderen dat naburige toetsen/sensorvelden per ongeluk reageren.

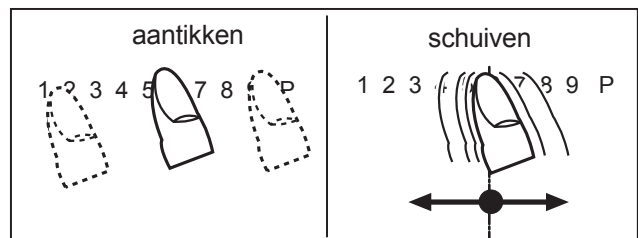


#### Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

Het sensorveld kan met de vinger worden aangetikt; dan verandert de aangegevoelde waarde (kookstand) stapsgewijs.

Als de vinger op het sensorveld wordt geplaatst en dan naar links of naar rechts wordt verschoven, verandert de aangegevoelde waarde continu.

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.





## 4 Bediening

### 4.1 Het inductiekookveld


De kookplaat is met een inductiekookveld uitgerust. Een inductiespoel onder de keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat de vitrokeramiek doordringt en in de bodem van de pan een warmtevoerende stroom induceert.


Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer door een verwarmingselement via de pan op de te koken gerechten overgedragen; de nodige warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gevormd.

#### Voordelen van het inductiekookveld

- Energiebesparend koken door rechtstreekse energieoverdracht op de pan (aangepaste pannen van magnetiseerbaar materiaal zijn noodzakelijk),
- meer veiligheid omdat de energie alleen wordt doorgegeven als er een pan op de kookzone staat,
- energieoverdracht tussen inductiekookzone en panbodem met een hoog rendement,
- hoge opwarmsnelheid,
- weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd, overkokende gerechten branden niet vast,
- snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

### 4.2 Panherkenning

Als er geen of een te kleine pan op de kookzone staat als de kookzone is ingeschakeld, dan wordt deze niet van energie voorzien. Een knipperende  in de kookstandweergave maakt daarop attent.

Als er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de ingestelde stand ingeschakeld en de kookstandweergave brandt. De energietoevoer wordt onderbroken als de pan wordt verwijderd, in de kookstandweergave verschijnt een knipperende .

Indien kleinere pannen worden opgezet, waarbij de panherkenning toch in werking treedt, wordt slechts zoveel energie toegevoerd als nodig is.

#### Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameter-panbodem (mm)
190 x 210	120
200	120

De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Belangrijk: naargelang van de kwaliteit van de pan kan de vereiste minimumdiameter voor het reageren van de panherkenning afwijken!

### 4.3 Gebruiksduurbeperving

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperving.


De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd.

Als de gebruiksduurbeperving heeft gereageerd, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.


De automatische uitschakeling heeft voorrang op de bedrijfsduurbeperving, d.w.z. de kookzone wordt pas uitgeschakeld als de tijd van de automatische uitschakeling is afgelopen (bijv. automatische uitschakeling met 99 minuten en kookstand 9 is mogelijk).


#### Gebruiksduurbeperving

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperving in minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Andere functies

Als één of meer sensortoetsen langer of tegelijk worden ingedrukt (bijv. door een per ongeluk op de sensortoetsen geplaatste pan), wordt er niet geschakeld.

Het symbool  of Er03 knippert en er is gedurende een zekere tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

Om het symbool  of Er03 te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

### 4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld.

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd. Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

Ontbrekende koelopeningen in het meubel kunnen de oorzaak zijn. Eventueel moet de inbouw worden gecontroleerd (zie hoofdstuk 'Ventilatie').



#### 4.6 Servies voor inductiekookplaat

De pannen die voor de inductiekookplaat worden gebruikt, moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een voldoende grote bodem hebben.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem die voor inductie geschikt is.

Geschikte pannen	Ongeschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale bodem	

#### Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

Voer de hierna beschreven magneetttest uit of kijk of de pan het symbool voor het koken met inductiestroom draagt.

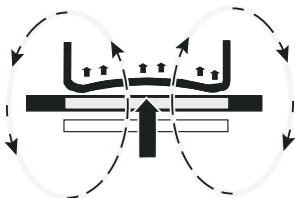
#### Magneetttest:

Ga met een magneet over de bodem van uw pan. Wordt de magneet aangetrokken, dan kunt u de pan op de inductiekookplaat gebruiken.



#### Opmerking:

Bij het gebruik van sommige pannen die geschikt zijn voor inductie, kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de bouwwijze van deze pannen.



Fout: de panbodem is gewelfd. De temperatuur kan door de elektronica niet correct worden bepaald.

#### 4.7 Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en uw kookgerei om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Zorg er altijd voor, dat er voldoende vloeistof in de snelkookpan zit, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting beschadigd raken.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

#### 4.8 Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
1-2	Verder koken van kleine hoeveelheden
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

Bij kookpannen zonder deksel moet evt. een hogere kookstand worden gekozen.

#### 4.9 Restwarmteweergave **H**

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.





Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!


Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.

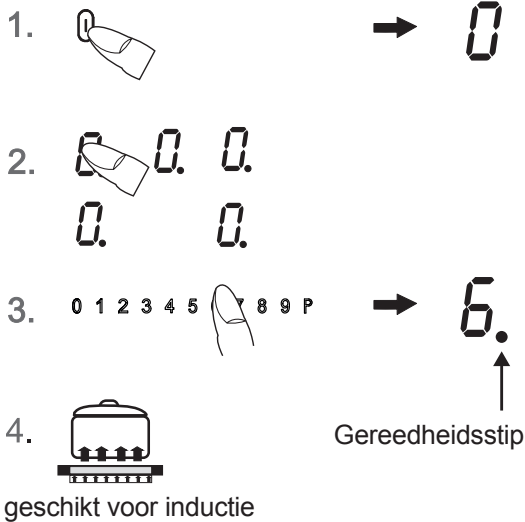
**4.10 Bediening van de toetsen**

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets. De volgende toets moet principieel binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

**4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen**




- Zolang op de Aan/Uit-toets  drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergaven 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.
- Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.
- Meteen daarna het sensorveld **(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)** aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.
  -  ..... links..... kookstand 0
  -  ..... centrum..... kookstand 6
  -  ..... rechts..... kookstand P\*

Zie hoofdstuk Wat u moet weten over de slider (sensorveld)  
Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende sensorveld **(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)** aanraken.  
Belangrijk: de bijbehorende gereedheidsstip moet branden!
- Meteen daarna voor inductie geschikt kookgerei op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd.  
Zolang geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool . Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning”.




**4.12 Kookzone uitschakelen**

Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone moet branden.

- Het sensorveld  uiterst links aanraken of
  - de op het sensorveld  geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen
  - op de Aan/Uit-toets  drukken. De bijbehorende kookzones worden uitgeschakeld.

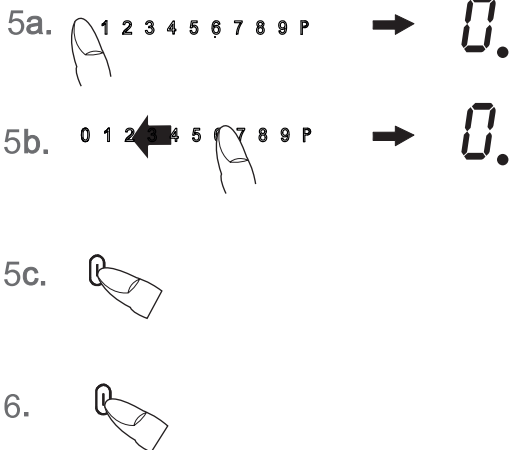
**4.13 Kookplaat uitschakelen**

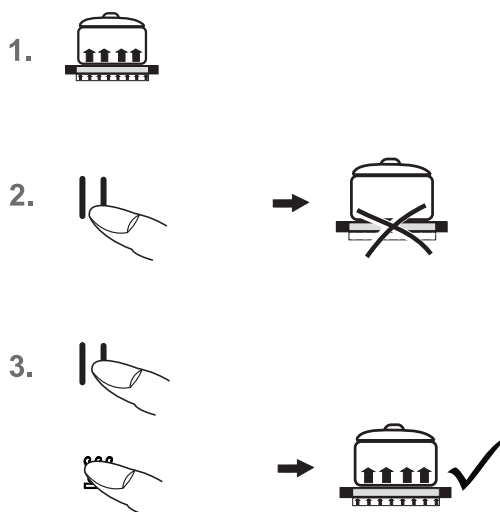
- Op de Aan/Uit-toets  drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Opmerking:

Als alle kookzones handmatig worden uitgeschakeld (kookstand 0) en vervolgens op geen enkele toets of sensorveld meer wordt gedrukt, wordt de kookplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

\* De powerstand wordt meteen geactiveerd. Zie alinea „Powerstand”.





#### 4.14 STOP-functie ||

Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een evt. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder.

Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.



1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. Op de STOP-toets || drukken. In plaats van de gekozen kookstanden gaat het pauzesymbool || aan.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de STOP-toets || en daarna op een willekeurige andere toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken. De tweede toets moet binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.

#### 4.15 Recall-functie ||

##### (Herstelfunctie)

Na het per ongeluk uitschakelen van de kookplaat kan de laatste instelling weer worden hernomen.

De recall-functie functioneert alleen als er ten minste één kookzone is ingeschakeld.

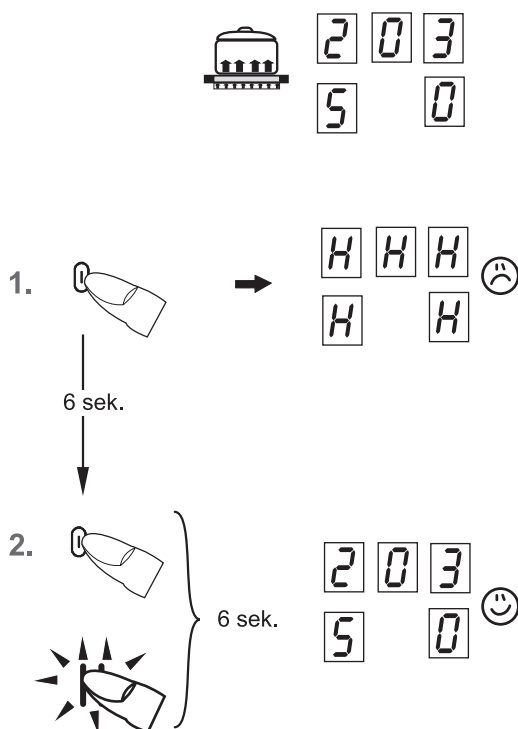
1. De kookplaat werd per ongeluk met de Aan/Uit-toets  uitgeschakeld.
2. Binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de Aan/Uit-toets  drukken. De stop-toets knippert. Meteen daarna op de STOP-toets || drukken. De oorspronkelijke kookstanden zijn weer ingesteld. Het kookproces wordt voortgezet.





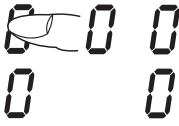
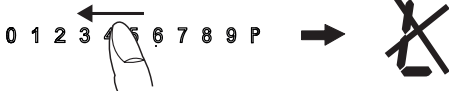
##### Hersteld worden:

- De kookstanden van alle kookzones
- Minuten en seconden van voor welbepaalde kookzones geprogrammeerde timers
- Aankookautomaat
- Powerstand

##### Niet hersteld worden:

- De tellers van de gebruiksduurbepering (er wordt weer vanaf 0 geteld)



1. 
2.   
ca. 3 sec.
3. 
4. 
5.   
ca. 3 sec.
6. 

#### 4.16 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet verhinderen dat kinderen de inductiekookplaat per ongeluk of opzettelijk inschakelen. Hiervoor wordt de bediening geblokkeerd.

##### Kinderbeveiliging inschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets drukken (1 sec..) tot de kookstandweergaven 0 aantonen.
2. Direct daarna een kookstandweergave activeren en ingedrukt houden (ca. 3 sec.) tot het sliderveld van 0-P oplicht.
3. Aansluitend over het hele sensorveld 0-P strijken (sliden) om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

##### Kinderbeveiliging uitschakelen


4. Op de Aan/Uit-toets drukken.
5. Direct daarna een kookstandweergave activeren en ingedrukt houden (ca. 3 sec.) tot het sliderveld van P-0 oplicht.
6. Aansluitend over het hele sensorveld P-0 strijken (sliden) om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.

##### Opmerkingen

- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging niet beëindigd.

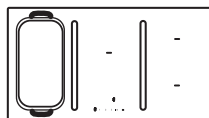
#### 4.17 Brugfunctie


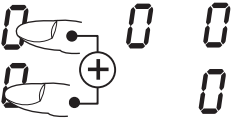
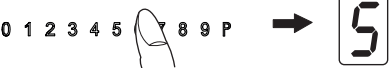
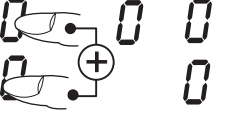

De voorste en de achterste kookzone kunnen voor het koken aaneengeschakeld worden (brugfunctie). Daardoor kunnen grote pannen worden gebruikt.



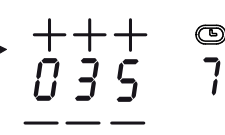

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om de brugfunctie in te schakelen de kookstandweergave (als toets) aanraken van de voorste en achterste kookzone tegelijkertijd aanraken. De brugfunctie is ingeschakeld en in de achterste kookstandweergave verschijnt de brug . De bediening vindt plaats met de voorste kookstandweergave en het sensorveld .
3. Voor het deactiveren opnieuw tegelijkertijd op de twee kookstandweergaven (als toets) van de voorste en achterste kookzone drukken of de kookplaat uitschakelen.

##### Opmerking

De braadslede of de pan moet de gebruikte kookzones ten minste voor de helft bedekken om door de panherkenning te worden herkend!



1. 
2.   

3.   


1. 
2. 
3. 
4. 

#### 4.18 Automatische uitschakeling (timer)

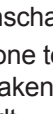
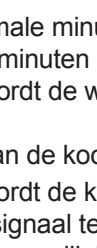
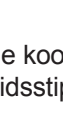
Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 0.01 tot 9.59 minuten worden ingesteld.


1. De kookplaat inschakelen.
2. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.
3. Vervolgens kan met de plus- **+** of min-toets **-** Timer de gewenste tijd worden ingesteld.  
Linkerpositie: uren  
Middelste positie: decimale minuten  
Rechterpositie: enkele minuten  
Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen.  
Het timersymbool  van de kookplaat brandt.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets van de kookplaat ) te drukken.

#### Opmerkingen


- Om de automatische uitschakeling voor een andere kookzone te programmeren, de stappen 2 tot 4 herhalen.
- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: De gewenste kookzone selecteren en de tijd door aanraken van de min-toets **-** Timer wissen ('0').
- Als meerdere kookzones met automatische uitschakeling geprogrammeerd zijn, wordt in de timer-weergave steeds de kookzone met de kortste tijd aangetoond.

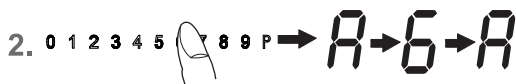
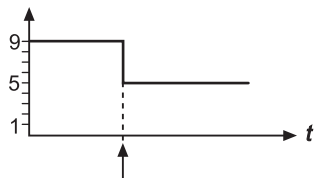
#### 4.19 Kookwekker (eierwekker)

1. 
2. 
3. 

1. De kookplaat inschakelen. Geen kookzone selecteren.
2. Vervolgens kan met de plus- **+** of min-toets **-** Timer de gewenste tijd wo ingesteld.
3. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets van de kookplaat ) te drukken.

#### Opmerkingen

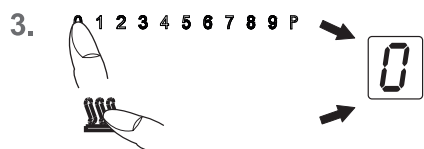
- De kookwekker blijft ook dan in werking als de linker of rechter kookplaatzijde uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de linker of rechter kookplaatzijde inschakelen.
- Als er wordt uitgeschakeld met de Aan/Uit-toets , schakelt ook de kookwekker na ca. 120 Min. uit.



lang drukken (ca. 3 sec.)



Ingestelde Kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



### 4.20 Automatisch aankoken **A**

Bij de aankookautomaat gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 9. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 8) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

Het automatisch aankoken is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soeplvles).

- De kookplaat inschakelen.
- Lang (ca. 3 sec.) op het sensorveld drukken om de functie te activeren en meteen een bepaalde doorkookstand te kiezen  
 ..... links ..... kookstand 1  
 ..... centrum..... kookstand 6  
 ..... rechts..... kookstand 8  
A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.
- Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet. Het symbool A dooft uit.

#### Opmerking

- Tijdens het automatisch aankoken kan de doorkookstand gewijzigd worden.

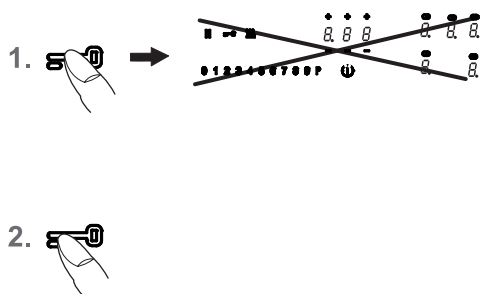
### 4.21 Warmhoudstand

Met de warmhoudfunctie kunnen gerechten die klaar zijn op een kookzone warm gehouden worden. De kookzone wordt met laag vermogen gebruikt.

- Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
- Door meermaals drukken op de warmhoudtoets wordt de gewenste warmhoudstand ingeschakeld.
- Om uit te schakelen het sensorveld links aanraken of op de warmhoudtoets drukken.

De warmhoudfunctie staat 120 minuten ter beschikking, daarna wordt de kookzone uitgeschakeld.







### 4.22 Vergrendeling

Door de vergrendeling kunnen de bediening van de toetsen en de instelling van een kookstand worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

#### Vergrendeling inschakelen


- Op de vergrendeltoets  drukken. De vergrendeltoets licht sterk op.  
De vergrendeling is ingeschakeld.

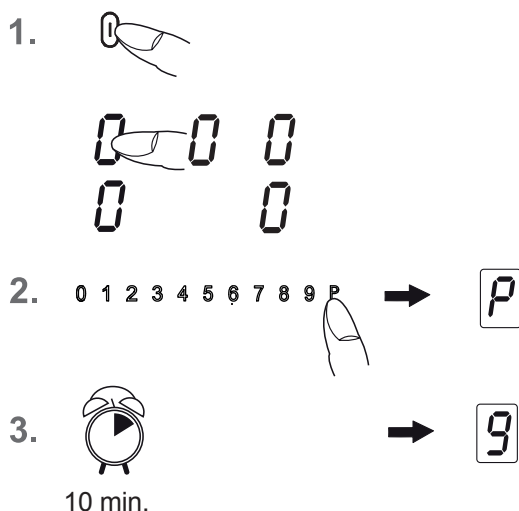
#### Vergrendeling uitschakelen

- Op de vergrendeltoets  drukken. De vergrendeltoets brandt gedimd.  
De vergrendeling is uitgeschakeld.

#### Opmerkingen



De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Vooraleer weer kan worden gekookt, moet ze daarom eerst gedeactiveerd worden!

Bij stroomuitval en uitschakelen met de Aan/Uit-toets van de kookplaat  wordt de ingeschakelde vergrendeling opgeheven, d.w.z. gedeactiveerd.



### 4.23 Powerstand

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht.

- De kookplaat inschakelen. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidstip van de gekozen kookzone brandt.
- Op het meest rechtse sensorveld  drukken. De powerstand is ingeschakeld.
- Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De  verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

#### Opmerking

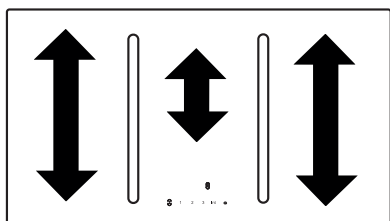
Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op het overeenkomstige sensorveld drukken.

### 4.24 Powermanagement


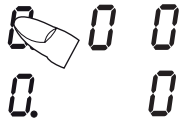

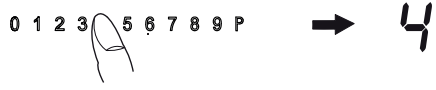
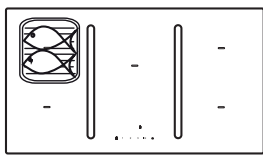

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone.

De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.




Modules (powermanagement)

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

### 4.25 Grillfunctie

Voor de grillfunctie de door ons aanbevolen inductie-grillplaat gebruiken.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om te selecteren de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.
3. Op de grilltoets  drukken om de grillfunctie in te schakelen.  
De voorste en achterste kookzone worden gecombineerd en samen geschakeld.
4. Meteen daarna het sensorveld (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.
5. De grillplaat op de kookzone zetten en het te grillen product erin leggen:  
stand 1 - 3 voor groenten  
stand 4 - 6 voor vis  
stand 7 - 9 voor vlees
6. Voor het uitschakelen van de grillfunctie de grilltoets  of de kookplaat uitschakelen.

#### Opmerkingen

- Kookplaat niet zonder toezicht laten.
- De betreffende standen naar eigen voorkeur instellen.

## 5 Reiniging en onderhoud

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de Aan/Uit-toets wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

### 5.1 Keramische kookplaat

**Belangrijk!** Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

#### Reiniging na gebruik

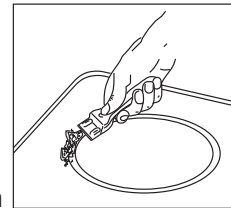
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

#### Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeraam. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermend laagje dat water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op deze laag zitten en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

### 5.2 Speciale verontreinigingen

**Sterk verontreinigingen** en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.



**Overgekookte spijzen** eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

**Ingebrande suiker** en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

**Zandkorrels** die mogelijk tijdens het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

**Kleurveranderingen** van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeraam. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

**Glanzende plekken** ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookgerei met een aluminium bodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

## 6 Wat te doen bij problemen?

Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het toestel te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

### Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

### Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

#### De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

#### De kookplaat heeft barsten of breuken?

Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

#### De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Is de kinderbeveiliging ingeschakeld, d.w.z. wordt er een L aangetoond?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Service voor inductiekookplaat”.

#### De kookplaat c.q. de kookzone is plots uitgeschakeld.

- Hebt u per ongeluk op de Aan/Uit-toets gedrukt?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.
- Heeft de veiligheidsuitschakeling gereageerd, d.w.z. een kookstand werd langer dan een bepaalde tijd ongewijzigd gebruikt? Zie hoofdstuk Gebruiksduurbepaling.

#### Het pansymbool verschijnt ?

- Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

#### Het pansymbool blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

- De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

#### LED voor de kookstanden of voor de restwarmteverklikker H brandt niet of slechts af en toe.

- LED defect. Service contacteren. Gevaar voor verbranding omdat er niet meer voor hoge temperaturen wordt gewaarschuwd.

#### Het symbool of Er03 knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

- Er is een permanente activering van de touch-control-sensortoetsen door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen. Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen. Om het symbool te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

#### De foutcode E2 wordt getoond?

De elektronica is te heet. De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten. Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

#### De foutcode E8 wordt getoond?

- Fout aan de ventilator rechts of links. De aanzuigopening is geblokkeerd of afgedekt, of de ventilator is defect.
- De montage van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten. Zie hoofdstuk Ventilatie.

#### Geen display, geen functie?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De correcte netspanning aansluiten.

#### Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

- Er is een technisch defect. A.u.b. contact opnemen met de service.

#### De kookplaat maakt geluiden (klikkende of krakende geluiden) of bij het inschakelen van de kookplaat is gezoem te horen?

- Dat heeft een technische oorzaak en heeft geen invloed op de kwaliteit en de werking.

#### De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

- Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

#### De gebruikte kookpannen maken geluid?

- Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

#### Pulserend kookgedrag?

- De inductie-elementen kunnen hun vermogen slechts tot op een bepaalde kookstand reduceren. Onder deze kookstand begint het verwarmingselement in fasen te werken. Dat betekent dat het inductie-element naargelang van de gekozen kookstand in een bepaald interval in- en weer uitgeschakeld wordt. Dit ritmisch gedrag is hoorbaar en wordt bij het koken door het opstijgen en verdwijnen van luchtballen op de panbodem zichtbaar. Het pulserend kookgedrag op bepaalde kookstanden is normaal en heeft geen negatieve invloed op het kookresultaat. Oplossing: Indien mogelijk potten en pannen met een dikke bodem en dus een goede warmteaccumulatie en -verdeling gebruiken. Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten. Bij het koken zonder deksel gaat zeer veel energie verloren.

## 7 Elektrische aansluiting



### WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het toestel met een van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het toestel worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: Door een verkeerde aansluiting kan de vermogenslektronica worden vernield.

### Aansluitwaarden

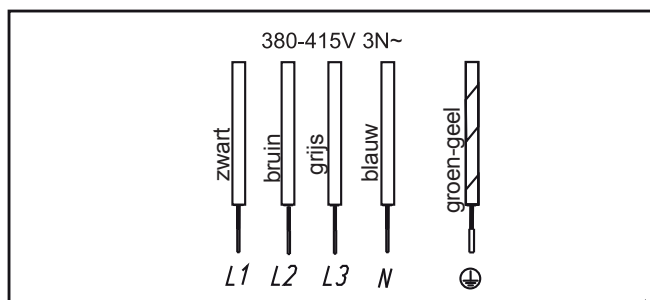
Netspanning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

### Aansluitkabel standaard aanwezig

- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluiting op het net wordt volgens het aansluitschema uitgevoerd, tenzij de aansluitkabel al met een stekker is uitgerust.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet hij door een speciale aansluitkabel worden vervangen. Om risico's te vermijden mag dit alleen door de fabrikant of zijn klantenservice gebeuren.

### Aansluitingsmogelijkheden



## 8 Technische gegevens

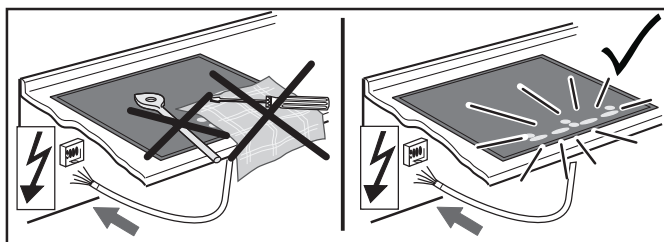
<b>Afmetingen kookplaat</b>	
hoogte/ breedte/ dieptemm	80 x 930 x 520
<b>Kookzones</b>	
linksvoor .....cm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
linksachter .....cm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
midden.....cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
rechtsachter .....cm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
rechtsvoor .....cm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Brugfunctie ..... cm / kW	39x21/ 3,7
Kookplaat .....kW	10,4

\* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

## 9 Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

## 10 Buitenbedrijfstelling, afvoer

### 10.1 Buitenbedrijfstelling

Als het apparaat ooit is uitgediend, vindt de buitenbedrijfstelling plaats.

- Schakel de zekering in de huisinstallatie uit om het risico op elektrische schokken uit te sluiten.
- Voer de kookplaat na de demontage milieuvriendelijk af.

### 10.2 Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

### 10.3 Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, kunt u het beste contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



## Sommaire

<b>1 Généralités</b> .....	<b>21</b>
1.1 Ce que vous trouverez ici... .....	21
1.2 Utilisation conforme .....	21
<b>2 Consignes de sécurité et avertissements</b> .....	<b>22</b>
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement .....	22
2.2 Pour la table de cuisson en général .....	22
2.3 Pour les personnes .....	23
2.4 Explication des symboles et des consignes .....	24
<b>3 Description de l'appareil</b> .....	<b>25</b>
3.1 Commande par touches sensibles .....	26
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	26
<b>4 Utilisation</b> .....	<b>27</b>
4.1 La table de cuisson à induction .....	27
4.2 Détection des récipients .....	27
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement .....	27
4.4 Autres fonctions .....	27
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction) .....	27
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction .....	28
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie .....	28
4.8 Positions de cuisson .....	28
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle .....	28
4.10 Utilisation des touches .....	29
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson .....	29
4.12 Arrêter la zone de cuisson .....	29
4.13 Arrêter la table de cuisson .....	29
4.14 Fonction STOP .....	30
4.15 Fonction Rétablissement .....	30
4.16 Sécurité Enfants .....	31
4.17 Fonction de pontage .....	31
4.18 Arrêt automatique (minuterie) .....	32
4.19 Minuterie (sablier) .....	32
4.20 Précuisson automatique .....	33
4.21 Niveau de température de maintien au chaud .....	33
4.22 Verrouillage .....	34
4.23 Allure « Power » .....	34
4.24 Powermanagement .....	34
4.25 Fonction Gril .....	35
<b>5 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>36</b>
5.1 Table de cuisson vitrocéramique .....	36
5.2 Salissures résistantes .....	36
<b>6 Que faire en cas de problèmes ?</b> .....	<b>37</b>
<b>7 Raccordement électrique</b> .....	<b>38</b>
<b>8 Caractéristiques techniques</b> .....	<b>38</b>
<b>9 Mise en service</b> .....	<b>38</b>
<b>10 Mise hors service, élimination</b> .....	<b>39</b>
10.1 Mise hors service .....	39
10.2 Élimination de l'emballage .....	39
10.3 Élimination des appareils hors service .....	39

## 1 Généralités

## 1.1 Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

## 1.2 Utilisation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners
- Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

Service après-vente:

- **Pays-Bas, Belgique, Luxembourg:** appeler le +31 038 385 1850 ou envoyer un e-mail à [service@alluance.nl](mailto:service@alluance.nl);

Indiquer impérativement le modèle de votre hotte aspirante et le numéro de confirmation de commande. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique.

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

### 2.2 Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance !
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Éviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la table de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, ...) sur la table à induction; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !

- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
- Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
- Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flamage est interdit !
- En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.

### 2.3 Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).


## 2.4 Explication des symboles et des consignes


L'appareil a été fabriqué selon l'état actuel de la technique. Cependant, les machines recèlent toujours des risques qu'il n'est pas possible d'exclure en matière de construction.


Afin d'assurer à l'utilisateur une sécurité suffisante, des consignes de sécurité sont prescrites en plus ; ces consignes sont identifiées par les marquages de texte décrits ci-après.


Seul le respect de ces consignes permet de garantir une sécurité suffisante lors de l'utilisation.

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


	<p><b>DANGER</b> Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---


	<p><b>PRUDENCE</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---

	<p><b>ATTENTION</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.</p>
---	--

	<p><b>REMARQUE</b> Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.</p>
---	---

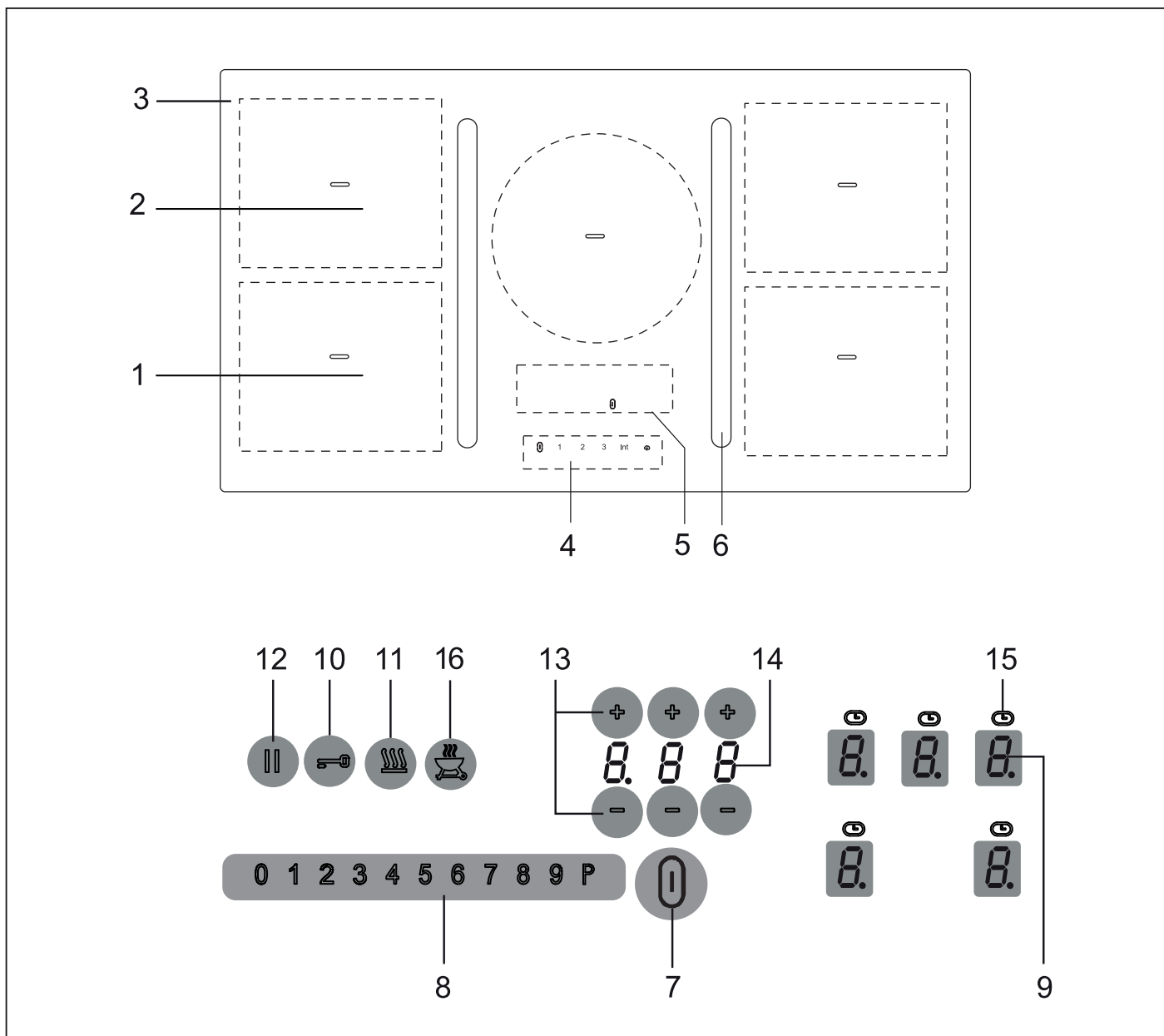
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<p><b>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !</b> Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.</p>
---	---

	<p><b>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !</b> Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures. Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.</p>
---	--

	<p><b>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.</b> Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !</p>
---	---

## 3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Table de cuisson vitrocéramique
4. Commande de ventilateur
5. Panneau de commande Touch Control
6. Ventilateur
7. Touche Marche/Arrêt (table de cuisson)
8. champ sensitif
9. Affichage allure de cuisson
10. Touche sensitive de verrouillage

11. Touche maintien au chaud
12. Touche STOP (fonction Pause)
13. Touche Moins/Plus Minuterie
14. Affichage Minuterie
15. Affichage Minuterie zone de cuisson
16. Touche Gril

**REMARQUE**

La plupart des touches représentées ici ne sont visibles qu'après la mise en marche de la table de cuisson.

### 3.1 Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante : effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque appui correctement effectué est confirmé par un signal sonore.

Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée « touche ».

#### Touche Marche/Arrêt (7)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée.

#### Affichage position de cuisson (9)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou :

**H** ..... Chaleur résiduelle

**P** ..... Intensité «Power»

**U** ..... Détection des récipients

**A** ..... Pré-cuisson automatique

**||** ..... Fonction Stop

**L** ..... Sécurité Enfants

**n** ..... Fonction de pontage


**U** ..... Niveau de maintien de température

**-** ..... Fonction Gril

**E** ..... Message d'erreur

#### Symboles

 ..... Fonction Minuterie, arrêt automatique

 ..... Verrouillage


#### Touche de verrouillage (10)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

#### Touche Maintien au chaud (11)

Pour maintenir au chaud

#### Niveau pleine puissance Power du champ sensitif

 (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction.

#### Touche Stop (12)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

#### Fonction Rétablissement (12)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

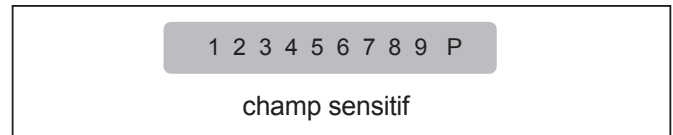
#### Touche Gril (16)

Pour utiliser la fonction Gril avec une plaque Gril pour induction.

### 3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

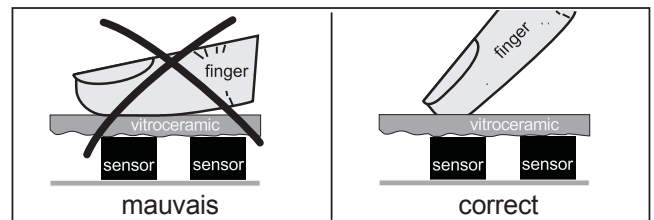
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (allure de cuisson) en fonction du déplacement.

Le terme Slider [angl. slide : coulisser, faire glisser] sera appelé champ sensitif dans le texte de ce manuel.



#### A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

Le doigt ne devrait pas être posé à plat sur la surface vitrocéramique, afin de ne pas déclencher les touches/champs sensitifs à proximité immédiate.

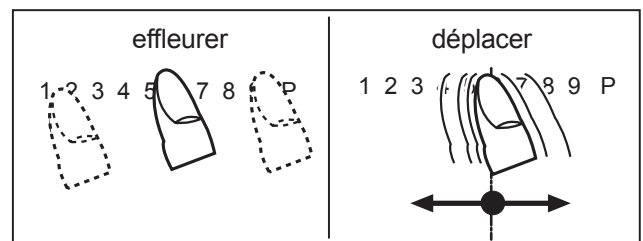


#### Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

En effleurant le champ sensitif avec le doigt, la valeur affichée (allure de cuisson) change pas à pas.

Lorsque le doigt est posé sur le champ sensitif, puis déplacé vers la gauche ou la droite, la valeur affichée change en continu.

Plus le déplacement est rapide, plus la valeur affichée change vite.





## 4 Utilisation

### 4.1 La table de cuisson à induction


La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.


Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient ; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

#### Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable,
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'alimentation en énergie.

### 4.2 Détection des récipients

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un  clignotant dans l'affichage de l'allure de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage d'allure de cuisson indique un  clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

#### Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre min. recommandé du fond du récipient (mm)
190 x 210	120
200	120

Le diamètre du fond du récipient de cuisson ne doit pas être inférieur à une certaine valeur, car sinon, l'induction ne sera pas activée. Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson pour obtenir la plus grande efficacité.

Important : En fonction de la qualité de la casserole, le diamètre minimum nécessaire peut varier pour activer la détection du récipient de cuisson !

### 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.


La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de l'allure de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition : pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.


L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (p. ex. : arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

#### Limitation de la durée de fonctionnement

Allure de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en min.
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole  ou Er03 clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole  ou Er03, appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

### 4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est. Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Le défaut d'ouverture de ventilation dans le meuble peuvent en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).

#### 4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

#### Pour savoir si un récipient convient :

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

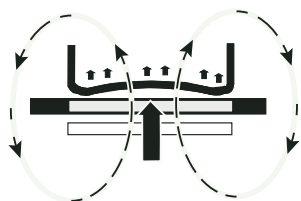
#### Test à l'aimant :

Approchez du fond de votre récipient l'aimant. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.



#### Remarque :

Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Mauvais : le fond de l'ustensile de cuisson est bombé. L'électronique ne peut pas détecter correctement la température.

#### 4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

#### 4.8 Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Allure de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

Pour les casseroles sans couvercle, la sélection d'une allure de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

#### 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle **H**

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

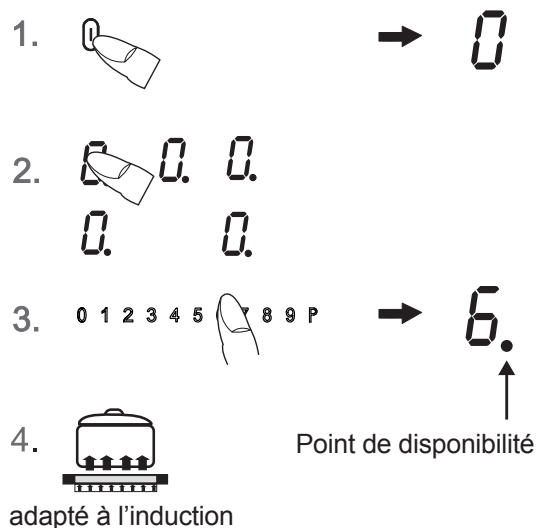
Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.

#### 4.10 Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche. L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

#### 4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson



1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (0) (1 sec. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.

2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.

3. Tout de suite après, actionner le champ sensible (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Une allure de cuisson est activée.

● (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) ..... à gauche ..... Allure de cuisson 0.

(1 2 3 4 ● 5 6 7 8 9 P) ..... centre ..... Allure de cuisson 6.

(1 2 3 4 5 6 7 8 ● 9 P) ..... à droite ..... Allure de cuisson P\*

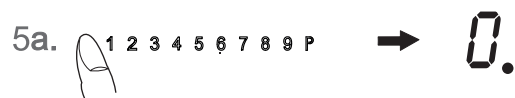
Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensible)

Pour modifier l'allure de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionnez le champ sensible (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) correspondant.

Le point de disponibilité correspondant doit être allumé !

4. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe.

Tant qu'il n'y a pas de casserole posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre « Détection automatique du récipient de cuisson ».



#### 4.12 Arrêter la zone de cuisson

Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé.

5. a) Actionner le champ sensible (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) tout à fait à gauche ou

b) Déplacer le doigt posé sur le champ sensible (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) vers la gauche, pour réduire l'allure de cuisson jusqu'à 0,

c) Actionner la touche Marche/Arrêt (0) de la zone de cuisson gauche ou droite. Toutes les zones de cuisson sont arrêtées.

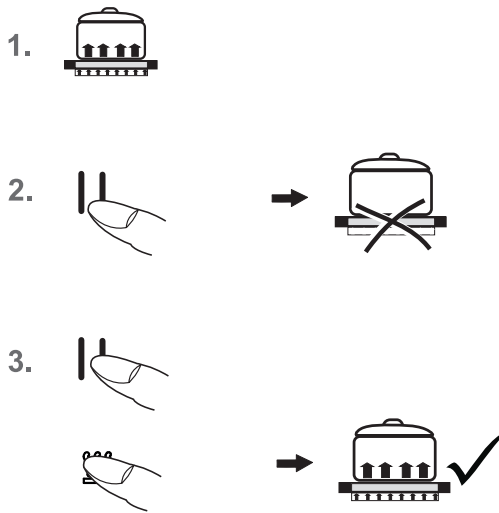
#### 4.13 Arrêter la table de cuisson

6. Actionner la touche Marche/Arrêt de table de cuisson (0) La table de cuisson est coupée, indépendamment de son réglage.

Remarque :

Lorsque toutes les zones de cuisson sont arrêtées manuellement (allure de cuisson 0) et qu'ensuite aucune touche/aucun champ sensible n'est actionné(e) par la suite, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement après 10 secondes.

\* Le niveau Power est immédiatement activé. Voir paragraphe Niveau Power.



#### 4.14 Fonction STOP ||

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, p.ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche STOP ||. Le symbole de pause || s'allume à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche STOP || sera actionnée, puis ensuite n'importe quelle autre touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt). L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.

#### 4.15 Fonction Rétablissement ||

(fonction de rétablissement)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

La fonction Rétablissement ne fonctionne que si une zone de cuisson au moins est activée.

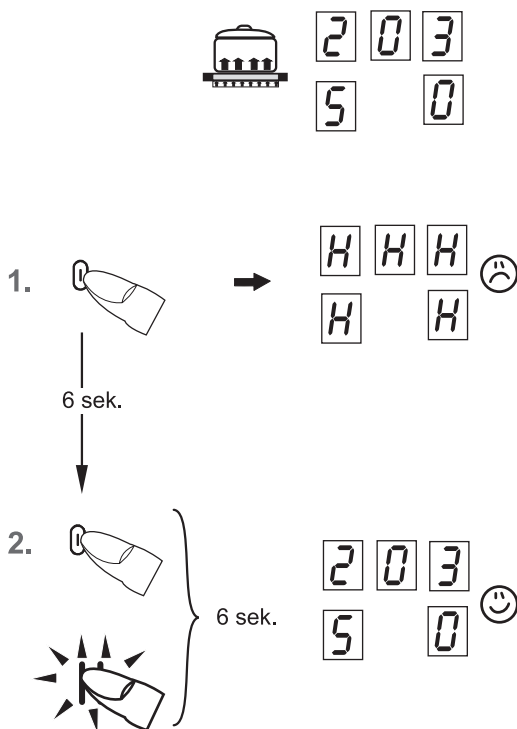
1. La table de cuisson a été désactivée involontairement avec la touche Marche/Arrêt 0.
2. Actionner de nouveau la touche Marche/Arrêt 0 pendant un délai de 6 secondes après l'arrêt. La touche Stop clignote. Actionner ensuite immédiatement la touche STOP ||. Les positions de cuisson originelle sont alors rétablies. La cuisson se poursuit.



##### Seront rétablies:




- Les positions de cuisson de toutes les zones de cuisson
- Les minutes et les secondes des minuteries programmées des zones de cuisson correspondantes
- Précuisson automatique
- Intensité «Power»

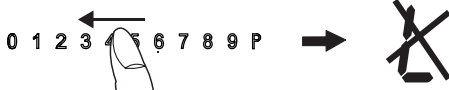
##### Ne seront pas rétablies:

- Le compteur de la limitation de durée de fonctionnement (le système recommence à compter à partir de 0)



1. 
2. 

3 s env.
3. 
4. 
5. 

3 s env.
6. 

#### 4.16 Sécurité Enfants

La sécurité enfants évite que la table de cuisson à induction soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

##### Activer la sécurité enfants

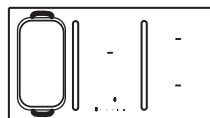
1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (1 s. env.) jusqu'à ce que les affichages des allures de cuisson indiquent « 0 ».
2. Actionner alors immédiatement un affichage d'allure de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de 0-P s'allume.
3. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif 0-P (sliden) pour activer la sécurité Enfants. L'affichage des allures de cuisson indique un L pour Child-Lock (verrouillage) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'éteint.


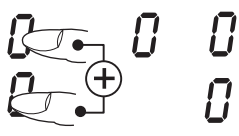
##### Désactiver la sécurité Enfants

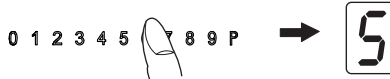
4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
5. Actionner alors immédiatement un affichage d'allure de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de P-0 s'allume.
6. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif P-0 (sliden) pour désactiver la sécurité Enfants. Le L s'éteint.

##### Consignes

- En cas de coupure de courant, la sécurité Enfants activée n'est pas désactivée.




1. 
2. 

3 s env.
3. 

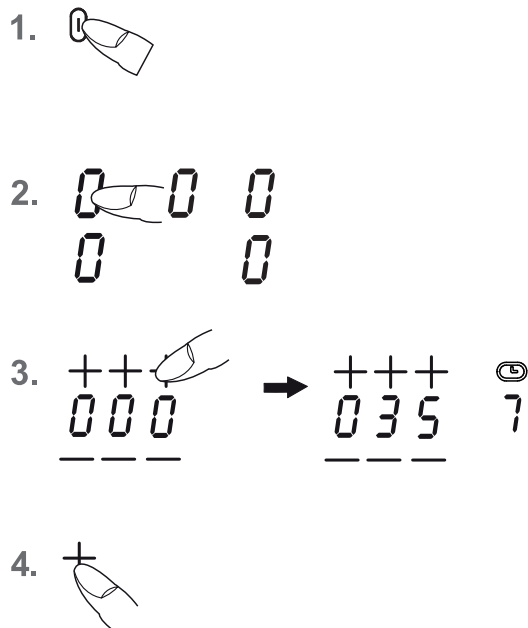
#### 4.17 Fonction de pontage

La zone de cuisson avant et arrière peuvent être mises en circuit simultanément (fonction de pontage). Ceci permet d'utiliser des récipients de cuisson plus grands.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément l'affichage d'allure de cuisson (comme touche) des zones de cuisson avant et arrière. La fonction de pontage est activée, le pont  apparaît dans l'affichage arrière d'allure de cuisson. La commande est alors effectuée à partir de l'affichage avant d'allure de cuisson et le champ sensitif.
3. Pour désactiver les deux zones de cuisson (comme touche), effleurer à nouveau simultanément les deux zones de cuisson ou arrêter la table de cuisson.

##### Remarque

Pour que la casserole ou le fait-tout puisse être identifié par la détection automatique des récipients, il doit recouvrir au moins de moitié les zones de cuisson utilisées !



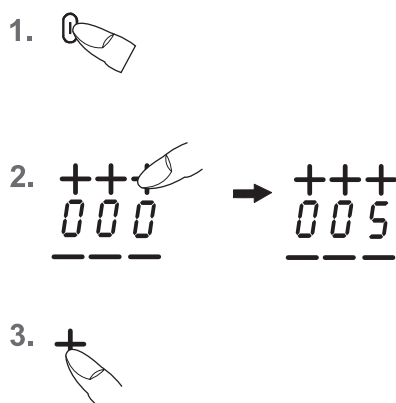
#### 4.18 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 0,01 et 9,59 (h, minutes).

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus + ou la touche Moins - de la minuterie.  
Zone gauche : heures  
Zone du milieu : dizaines de minutes  
Zone droite : après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé.  
Le symbole de minuterie ⌚ de la zone de cuisson s'allume.
4. Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson 0).

#### Consignes

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 4.
- Pour contrôler le temps écoulé (arrêt automatique), actionner l'affichage d'allure de cuisson (comme touche). La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson concernée et effacer la durée en actionnant la touche Moins - de la minuterie (« 0 »).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.



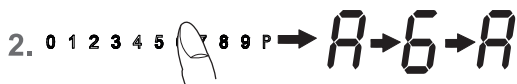
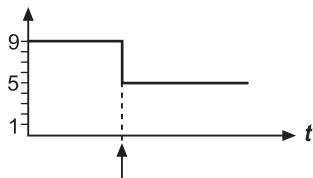
#### 4.19 Minuterie (sablier)

1. Mettre en marche la table de cuisson. Ne pas sélectionner de zone de cuisson.
2. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus + ou la touche Moins - de la minuterie.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson 0).

#### Consignes

- La minuterie reste également en service lorsque la partie gauche ou droite de la table de cuisson est coupée. Pour modifier la durée, allumer le côté gauche ou droit de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est coupée par l'intermédiaire de la touche Marche/Arrêt 0, la minuterie courte est également coupée au bout de 120 min. environ.





Appuyer longtemps (env. 3 sec.)



Régler Allure de cuisson	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

### 4.20 Précuisson automatique **A**

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, il faut régler seulement l'allure de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui commutera l'allure de cuisson de la précuisson automatique à l'allure inférieure. La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

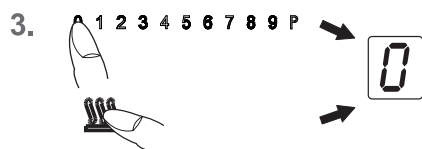
- Mettre en marche la table de cuisson.
- Appuyer sur le champ sensible pendant 3 sec. env. pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine allure de cuisson :
  - ..... à gauche.... intensité de cuisson 1
  - ..... centre..... intensité de cuisson 6
  - ..... à droite..... intensité de cuisson 8
 A et l'allure de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
- La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur l'allure de cuisson réduite. Le symbole A s'éteint.

#### Remarque

- Pendant la précuisson automatique, l'allure de cuisson peut être modifiée.

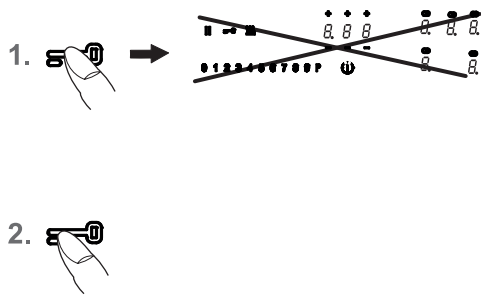
### 4.21 Niveau de température de maintien au chaud

Avec la fonction de maintien au chaud, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit sur une zone de cuisson. La zone de cuisson est alors utilisée avec une puissance réduite.



- Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
- En appuyant plusieurs fois sur le touche de maintien au chaud sélectionner l'allure de maintien au chaud :
- Pour désactiver le champ sensible , appuyer à gauche ou sur la touche de maintien au chaud .


La fonction maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes ; ensuite, la zone de cuisson est arrêtée.




#### 4.22 Verrouillage

Le verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.

##### Activer le verrouillage


1. Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une grande intensité. Le verrouillage est activé.

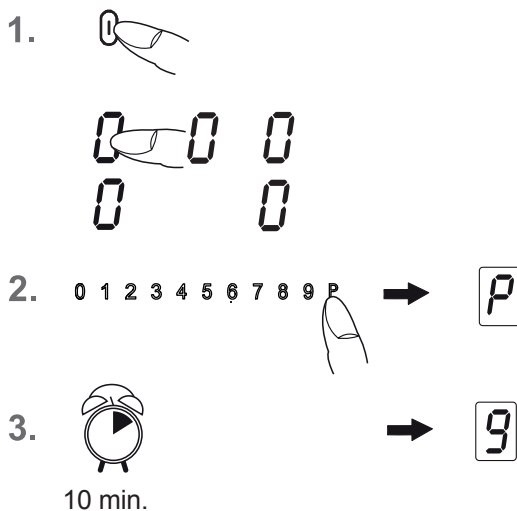
##### Désactiver le verrouillage

2. Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une faible intensité. Le verrouillage est désactivé.

##### Consignes



Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson !

En cas de panne de courant et après arrêt de la table de cuisson via la touche Marche/Arrêt , le verrouillage activé sera annulé, c'est-à-dire désactivé.



#### 4.23 Allure « Power »

L'allure Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
2. Actionner le champ sensitif  tout à droite. La fonction Power est maintenant activée.
3. Après 10 minutes, l'allure Power est automatiquement désactivée. Le  s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur l'allure de cuisson 9.

##### Remarque

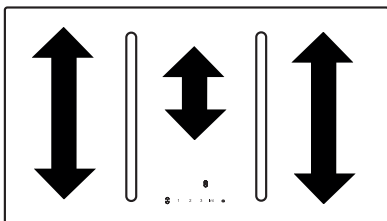
Pour l'arrêt prématuré de la fonction Power, actionner le champ sensitif correspondant.

#### 4.24 Powermanagement


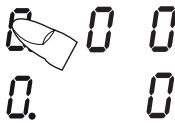

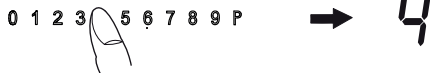
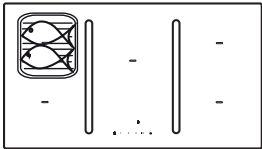

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module.

Tout d'abord, l'affichage de cette zone de cuisson clignote ; l'intensité maximale de cuisson possible sera indiquée de manière constante.





Module (Powermanagement)

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

#### 4.25 Fonction Gril

Pour utiliser la fonction Gril, utiliser la plaque Gril recommandée par Küppersbusch.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage d'allure de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Appuyer sur la touche Gril , afin d'activer la fonction. Les zones de cuisson avant et arrière sont alors activées ensemble.
4. Tout de suite après, actionner le champ sensible 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P. Une allure de cuisson est activée.
5. Placer la plaque Gril sur la zone de cuisson et y déposer les aliments à griller :  
Allures 1 - 3 pour les légumes  
Allures 4 - 6 pour le poisson  
Allures 7 - 9 pour la viande
6. Pour couper la fonction Gril, actionner la touche Gril  ou couper la zone de cuisson.

#### Consignes

- Ne pas laisser la table de cuisson sans surveillance.
- Régler les allures de cuisson selon votre préférence.

## 5 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la touche Marche/Arrêt. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

### 5.1 Table de cuisson vitrocéramique

**Important !** N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

#### Nettoyage après l'utilisation

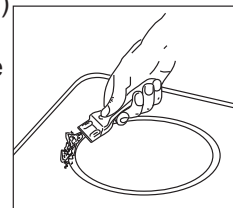
1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyer la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit vaisselle.

#### Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

### 5.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes « nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.



Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Enlevez immédiatement du **sucres caramélisés** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

## 6 Que faire en cas de problèmes ?

Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses ; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p. ex. le Service Après-Vente.

### Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

**Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.**

### Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien !

### La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

### La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- La sécurité enfants est activée, c.-à-d., un L est affiché ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

### La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/Arrêt ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre Limitation du temps de fonctionnement.

### Le symbole de casserole s'affiche.

- Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

### Le symbole de casserole continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?

- La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

### L'indicateur de chaleur pour la zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Affichage LED défectueuse. Appelez le Service Après-Vente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

### Le symbol ou Er03 clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

- Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets. Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet. Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

### Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière. Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

### Le code d'erreur E8 s'affiche.

- Anomalie au niveau de la ventilation droite ou gauche. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou recouverte ou la ventilation est défectueuse.
- Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière. Voir chapitre Ventilation.

### Pas d'affichage, pas de fonction ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. Raccorder la bonne tension de secteur.

### Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

- Il s'agit d'un défaut technique. Contactez le Service Après-Vente.

### La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?

- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

### La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

- Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

### Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

- Il s'agit d'un phénomène technique ; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

### Comportement de cuisson à impulsions ?

- Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions. Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/disparition de bulles sur le fond de la casserole. Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson. Remède : Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur. Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

## 7 Raccordement électrique



### ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé !
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention : Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

### Puissance connectée

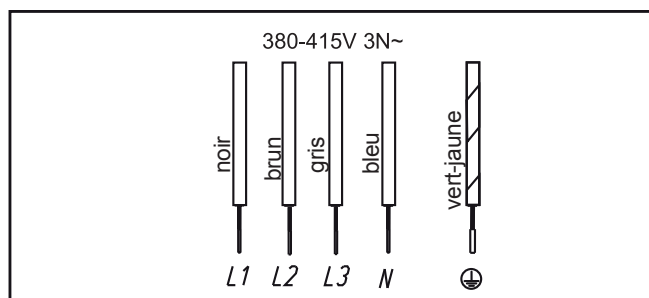
Tension secteur : 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

### Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.

### Possibilités de branchement



## 8 Caractéristiques techniques

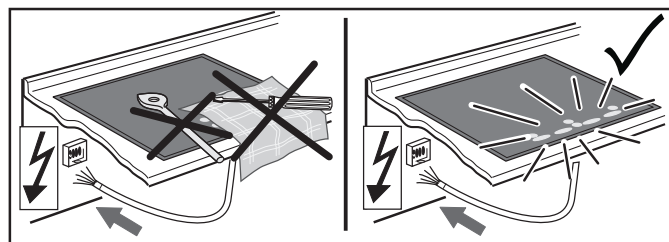
<b>Dimensions de la table de cuisson</b> hauteur/ largeur/ profondeur ..mm	80 x 930 x 520
<b>Zones de cuisson</b>	
Avant gauche .....cm/kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Arrière gauche .....cm/kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
Centre .....cm/kW	20/ 2,3 (3,0)*
Arrière droite .....cm/kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
avant droite .....cm/kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Fonction de pontage .....cm/kW	39x21/ 3,7
Table de cuisson .....kW	10,4

\* Puissance, la position Power étant activée

## 9 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



Nettoyer rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyer bien avec un linge propre et sec.



## 10 Mise hors service, élimination

### 10.1 Mise hors service

La mise hors service de l'appareil survient lorsque l'appareil n'est plus utilisé.

- Couper les fusibles sur l'installation du bâtiment afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, mettre la table de cuisson de manière conforme à la législation en vigueur.

### 10.2 Élimination de l'emballage

Éliminer le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

### 10.3 Élimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.







**Product codes**

DNI93A110  
DNI93A111  
DNI93A120  
DNI93A121  
DNI93B110  
DNI93B111  
DNI93B120  
DNI93B121  
DNI93C110  
DNI93C111  
DNI93C120  
DNI93C121



# OPERA

---

## **OPERA Hausgeräte GmbH**

Unterm Wolfsberg 9/9a  
75177, Pforzheim - Germany  
+49 (0)7231-1677265  
info@operahsg.de



[operahsg.com](https://operahsg.com)

**LIB30939**  
REV. 01 - 09/22