



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

GEBRUIKSAANWIJZING

NOTICE D'UTILISATION

INDUCTIEKOOKPLAAT

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

NL

Handleiding

NL 3 - NL 30

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 30

Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	5

Veiligheid

Waar u op moet letten	6
Aansluiten en reparatie	6
Tijdens gebruik	6
Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzing	8
Bescherming bij overkoken	9
Oververhittingsbeveiliging	9

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	10
Inductiekoken	10
Werking inductie	11
Pannen	11

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	13
Pandetectie	13
Eén kookzone uitschakelen	13
Alle kookzones tegelijk uitschakelen	14
Restwarmte-indicatie	14
Boost	14
Vermogensstanden	14
Uitschakeltimer	15
Kinderslot	16
Geluidssignaal in- en uitschakelen	16

Koken

Gezond koken	17
Kookstanden	17

Onderhoud

Reinigen	19
----------	----

Storingen

Algemeen	20
Storingstabel	20

Installatie

Waar u op moet letten	24
Elektrische aansluiting	27
Inbouwen	28
Technische gegevens	29

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	30
--------------------------------	----

Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

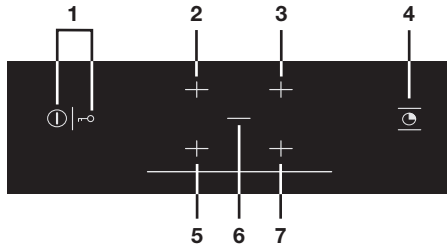
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductie-kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

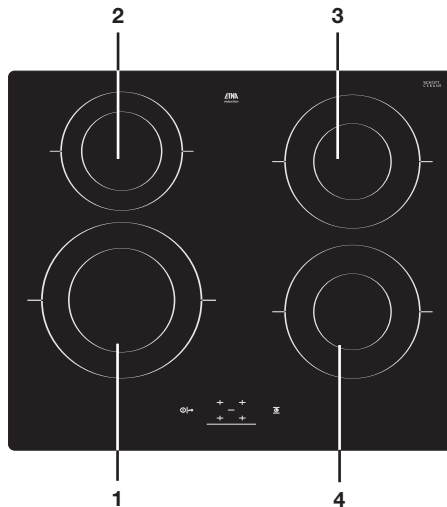
Veel kookplezier!

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets en Kinderslottoets
2. + toets voor kookzone linksachter
3. + toets voor kookzone rechtsachter
4. Timertoets
5. + toets voor kookzone linksvoor
6. - toets
7. + toets voor kookzone rechtsvoor

Beschrijving



1. Kookzone linksvoor \varnothing 210 2,4 kW
2. Kookzone linksachter \varnothing 150 1,6 kW
3. Kookzone rechtsachter \varnothing 180 1,8 kW
4. Kookzone rechtsvoor \varnothing 180 1,8 kW

Waar u op moet letten



- Inductiekoken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse beveiligingen zoals restwarmte-signalering en kookduurbegrenzing. Toch is er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.

Aansluiten en reparatie



- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.

Tijdens gebruik



- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in een lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 10 cm), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display van de zone knippert met de ingestelde stand en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikbaar lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:		
	15 cm zone	18 cm zone	21 cm zone
1	10 uur	10 uur	10 uur
2	10 uur	10 uur	5 uur
3	5 uur	5 uur	5 uur
4	5 uur	5 uur	3 uur
5	3 uur	3 uur	3 uur
6	3 uur	3 uur	2 uur
7	2 uur	2 uur	1 uur
8	1 uur	1 uur	1 uur
9	1 uur	1 uur	1 uur
b	-	-	1 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit en er klinkt een lang geluidssignaal.

Bescherming bij overkoken

Het toestel heeft een bescherming tegen overkoken.

- Een pieptoon klinkt en 'E' verschijnt in de display. Het toestel schakelt automatisch uit als het probleem langer dan 7 seconden duurt. Dit kan één van de volgende oorzaken hebben:
 - Overkoken waarbij de bediendtoetsen worden afgedekt.
 - Natte doek op de toetsen.
 - Metalen voorwerp op de aanraaktoetsen.
- Reinig het toestel of verwijder het metalen voorwerp.

Oververhittingsbeveiliging

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging bij het installatievoorschrift).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen (dit is niet zichtbaar bij de kookstanden in de displays);
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en 'E1', 'E4' of 'E7' in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnt 'E1', 'E4' of 'E7' weer. Het toetsel blijft uitgeschakeld.



Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

Werking van de aanraaktoetsen

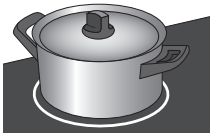
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wettens als u andere bediening gewend bent. Leg uw vinger-
toppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te
drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren
op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te
bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen
als uw huisdier over de kookplaat loopt.

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

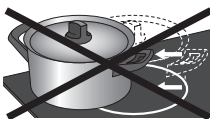
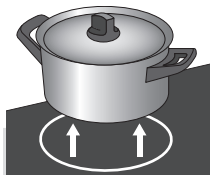
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel.
Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer
snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het
beste altijd bij blijven.



*Geen warmteverlies en de
handgrepen blijven koud bij
inductiekoken.*

Het vermogen past zich aan

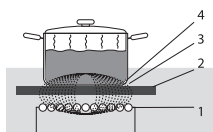
- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de
pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan
zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het
vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het
gerecht in de pan aan de kook is.



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te
verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem
op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te
voorkomen.

Werking inductie



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.

Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere kookplaat.

Schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Pannan

Pannan voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannan.

Let op

- Pannan waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannan die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannan met het "Class Induction" keurmerk.





Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

De minimale pandiameter bedraagt 10 cm (voor de zones Ø 150 en Ø 180) en 12 cm (voor zone Ø 210). Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen.

De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen in 9 standen. Daarnaast is er nog een 'boost' stand voor de kookzone linksvoor, te herkennen aan een 'b' in de display.



- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven "0." weer. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 30 seconden vanzelf uit.
- Druk op de + toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.
De knipperende punt van deze zone stopt met knipperen, de andere punten verdwijnen.
- Stel met de + of - toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
De ingestelde stand van de active zone verschijnt in de display. Voor zones die niet actief zijn staat er '0' in de display.
 - ▶ Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand '1.'
 - ▶ Drukt u de eerste keer op de - toets, dan verschijnt stand '9.'



Tip

U kunt de - of + toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal in het display de gekozen vermogensstand blijven knipperen, er klinkt een lang geluidssignaal en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 11 en 12; "Pannen").

Eén kookzone uitschakelen

- Druk op de + toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren. Als de kookzone al geselecteerd is, kunt u deze stap overslaan.
- Stel het vermogen in op '0.' door de - toets ingedrukt te houden.

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Schakel de kookplaat uit door 1,5 sec. op de aan-/uittoets te drukken.

Restwarmte-indicatie



Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Wanneer het toestel wordt uitgeschakeld, staat er een 'H' in de display. Dit is tevens het geval indien het kinderslot actief is.

Boost

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de boosttijd wordt het vermogen verlaagd. Boost is geschikt voor het aan de kook brengen van water, maar te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

De boost functie inschakelen (alleen voor de kookzone linksvoor)

- Zet een pan op de kookzone linksvoor.
- Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven "0." weer. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 30 seconden vanzelf uit.

- Druk op de + toets van de kookzone linksvoor om de zone te activeren.
De knipperende punt van deze zone stopt met knipperen, de andere punten verdwijnen.
- Stel met de - toets meteen stand 9 in en druk daarna op de + toets om stand 'b' in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
De ingestelde stand van de active zone verschijnt in de display. Voor zones die niet actief zijn staat er '0' in de display.



Vermogensstanden

Het vermogen is, afhankelijk van de diameter van de zone, instelbaar van 65 tot 2400 Watt. Zie onderstaande tabel.

Diameter	Vermogen
Ø 150 mm	65 - 1600 W
Ø 180 mm	65 - 1800 W
Ø 210 mm	65 - 2400 W

Uitschakeltimer

Met de uitschakeltimer kunt u één van de kookzones automatisch uitschakelen. U kunt de timer alleen gebruiken voor een kookzone die is ingeschakeld. De vier timers kunnen tegelijkertijd gebruikt worden.

De uitschakeltimer gebruiken

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven "0." weer.

Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 30 seconden vanzelf uit.

- Druk op de + toets van de desbetreffende kookzone om de zone te activeren.

De knipperende punt van deze zone stopt met knipperen, de andere punten verdwijnen.

- Stel met de + of - toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt). *De ingestelde stand van de active zone verschijnt in de display. Voor zones die niet actief zijn staat er '0' in de display.*

- Druk op de timertoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display verschijnt '00'.

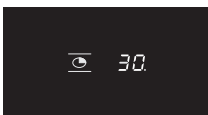
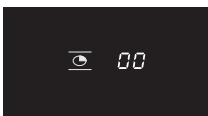
- Stel een tijd in (0-99 min.) d.m.v. de + toets van de geselecteerde kookzone (statische punt) die u automatisch wilt uitschakelen

- Druk nogmaals op de timertoets om de timer te starten (of wacht een aantal seconden; de timer start automatisch).

De tijd in de display stopt met knipperen en de punt aan de rechterkant gaat knipperen om aan te geven dat de timer werkt.

- U kunt de kookduur op elk moment tijdens de bereiding wijzigen/bekijken. Selecteer eerst de kookzone (statische punt) en druk dan op de timertoets (de tijd gaat knipperen; de timer is geselecteerd). Gebruik de + toets van de kookzone of de - toets om te tijd aan te passen.

- Nadat de door u ingestelde tijd is verstreken, wordt de zone uitgeschakeld en hoort u een pieptoon. De laatste minuut van de ingestelde tijd wordt weergegeven in seconden.

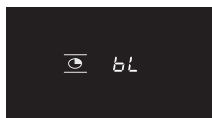


De uitschakeltimer uitschakelen

- Druk op de + toets van de kookzone (waarvan u de timer wilt laten uitschakelen) om de zone te activeren. Als de kookzone al geselecteerd is (statische punt), kunt u deze stap overslaan.
- Druk op de timertoets om de timer te selecteren.
- Gebruik de - toets om de timer op '00' te zetten.
- Druk nogmaals op de timertoets om de timer uit te schakelen.

Kinderslot

Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen voor reiniging van de kookplaat) of onbedoeld inschakelen door kinderen.



Kinderslot inschakelen

- Druk op de kinderslottoets (ongeveer 1 sec.) tot in de display naast de timer 'bL' verschijnt en u een pieptoon hoort.
Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

- Druk op de kinderslottoets (ongeveer 3 sec.) tot 'bL' in de display verdwijnt en u een pieptoon hoort.
Het kinderslot is uitgeschakeld.

Geluidssignaal in - en uitschakelen

U kunt het geluidssignaal, dat u hoort als u een toets aanraakt, uitschakelen.

- Wees er zeker van dat de kookplaat is uitgeschakeld.
- Druk op de aan-/uittoets om de kookplaat in te schakelen.
- Druk binnen drie seconden nogmaals op de aan-/uittoets om de kookplaat uit te schakelen.
- Druk binnen drie seconden gelijktijdig op de + toetsen van de twee kookzones aan de linkerkant, totdat u een geluidssignaal hoort.
Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de kinderslottoets. Let wel: het kookwekker alarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.
- Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

Om gezond te bakken, adviseert Etna om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Rijstolie	255 °C
Olijfolie	242 °C

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 en 5 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Reinigen

Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etnaservice.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan (zie pagina 11 en 12).

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Als u het koken wilt hervatten, schakel dan de kookplaat weer in.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Slechts één zijde werkt.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De kookplaat schakelt zomaar uit.	U heeft per ongeluk op de aan-/uittoets gedrukt.	Schakel de kookplaat weer in.
Tijdens het koken schakelt een kookzone automatisch uit.	Kookduurbegrenzing; als een kookzone gedurende een ongebruikbaar lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.	U kunt het koken hervatten als u dat wilt, want deze functie schakelt alleen maar in als u heeft vergeten dat een kookzone aan staat.
De kookplaat werkt niet, er staat 'bL' in de display.	De kookplaat is vergrendeld.	Zie pagina 16; Kinderslot.
Er klinkt een piep en 'E' verschijnt in de display.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.
Foutcode 'E1'.	Toestel oververhit door onvoldoende ventilatie. Toestel oververhit door andere huishoudelijke apparaten die warmte afgeven.	Controleer de inbouw situatie; wees er zeker van dat de ventilatieopeningen niet afgedekt zijn. Schakel de andere apparaten uit (bijv. een oven onder de kookplaat). Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de Servicedienst.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode 'E2' of 'E3'.	<p>Eén van de netfasen van de kookplaat ontbreekt.</p> <p>De netspanning ligt buiten de normale waarden of vertoont te veel ruis.</p>	<p>Ga na of de verbreekschakelaars die de kookplaat voeden, ingeschakeld zijn.</p> <p>Wacht tot de voedingsspanning zicht heeft gestabiliseerd. Als het probleem blijft duren, neemt u contact op met uw elektriciteitsmaatschappij.</p>
Foutcode 'E4' of 'E7' en de corresponderende kookzone werkt niet.	De oververhittingsbeveiliging is ingeschakeld voor deze kookzone vanwege een te hete pan.	Verwijder de hete pan en wacht een paar minuten zodat de kookzone kan afkoelen. Als de foutcode verdwijnt, kunt u de kookzone weer gebruiken.
Foutcode 'A1'.	De ventilator draait niet met de juiste snelheid, waardoor het interne koelsysteem niet goed werkt. Dit kan binnenkort invloed hebben op de goede werking van het systeem.	Schakel de kookplaat uit. Neem de stekker van de kookplaat uit het stopcontact of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Controleer aan de onderkant van de kookplaat of iets de ventilator blokkeert. Voorzie het toestel na 30 seconden weer van stroom en schakel de kookplaat weer in. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Servicedienst.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode 'A2'.	Er is een intern communicatieprobleem met de kookzone in kwestie.	Schakel de kookplaat uit. Neem de stekker van de kookplaat uit het stopcontact of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Voorzie het toestel na 30 seconden weer van stroom en schakel de kookplaat weer in. Neem contact op met de Servicedienst. Waarschijnlijk kunt u de andere kookzones wel gebruiken.
Foutcode 'A3'.	Er is een intern probleem met de temperatuursensoren.	Schakel de kookplaat uit. Neem de stekker van de kookplaat uit het stopcontact of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Voorzie het toestel na 30 seconden weer van stroom en schakel de kookplaat weer in. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Servicedienst.
Foutcode 'A4'.	Er is een probleem met de temperatuursensor van de overeenkomstige kookzone.	Schakel de kookplaat uit. Neem de stekker van de kookplaat uit het stopcontact of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Voorzie het toestel na 30 seconden weer van stroom en schakel de kookplaat weer in. Verwijder de hete pan van de kookzone en laat deze een paar minuten afkoelen. Blijft het probleem bestaan, neem dan contact op met de Servicedienst.

Waar u op moet letten

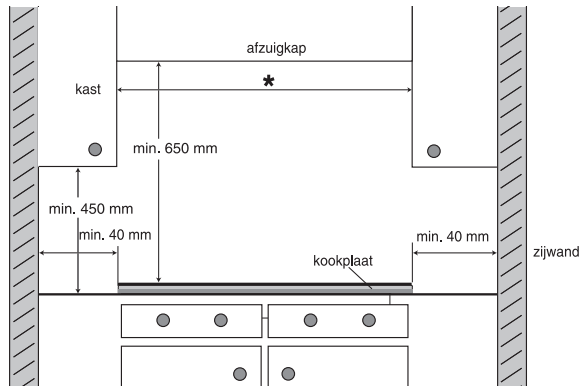
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RR) met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Benodigde vrije ruimte rondom

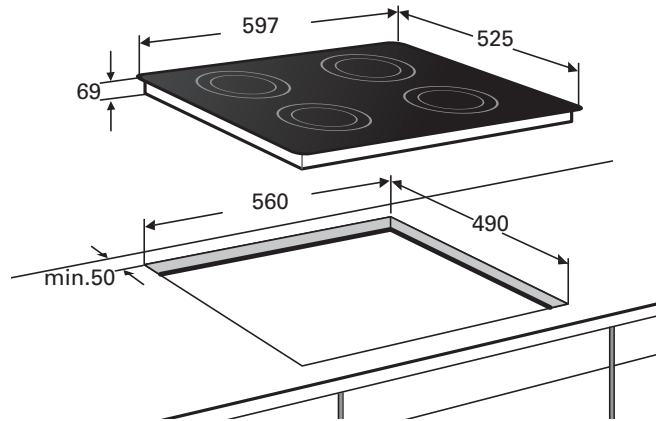
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

* T310ZT min. 600 mm



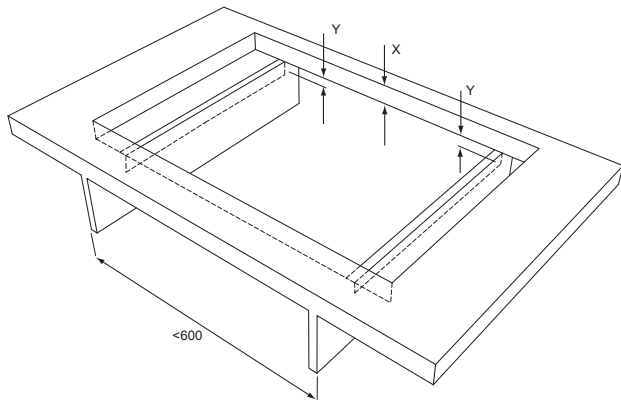
Inbouwmaten

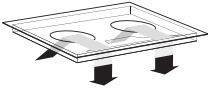
In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 65 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

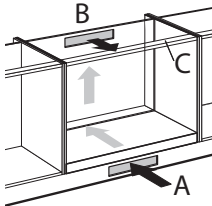
Inbouwmaten in corpus
 $x < 65 \text{ mm}: y = 65 \text{ mm} - x$
 $x \geq 65 \text{ mm}: y = 0 \text{ mm}$





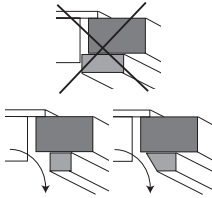
Beluchting

De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koude lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.



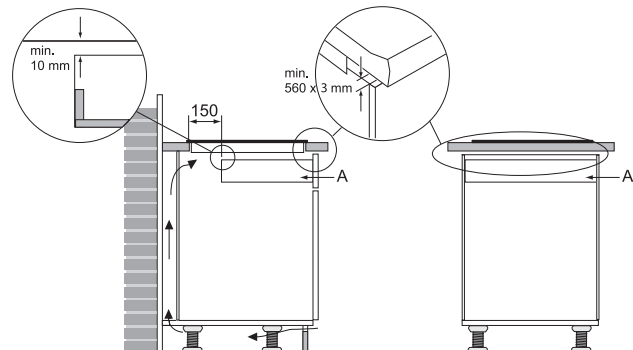
Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende

Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.



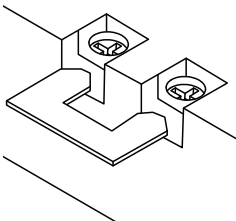
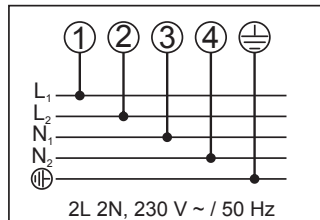
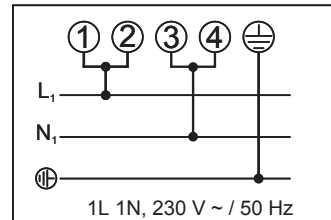
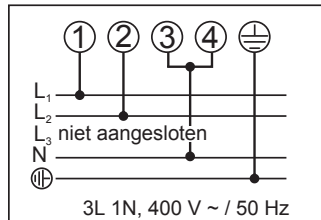
Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat C zonedig schuin af.

Een lade mag de ventilatie-openingen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten. Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal de toestelbreedte. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.



Elektrische aansluiting

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. De kabelommanteling moet van rubber zijn. Raadpleeg bij storingen de tabel op pagina 20 en 21. Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier. Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.



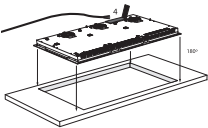
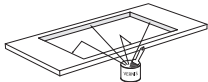
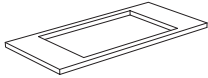
Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel.

Aansluitpunt, wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

INSTALLATIE

Inbouwen



Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.

Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

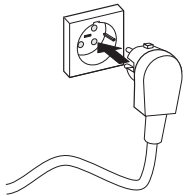
Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 27).

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.



Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	T310ZT
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones	
Linksvoor	2,4 kW (Ø210)
Linksachter	1,6 kW (Ø150)
Rechtsachter	1,8 kW (Ø180)
Rechtsvoor	1,8 kW (Ø180)
Aansluitwaarde	
L1	3600 W
L2	3600 W
Totale aansluitwaarde	7200 W
(Inbouw)maten	
Toestel lengte x breedte	597 x 525 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	65 mm
Zaagmaat lengte x breedte	560 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	50 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Tableau de commande	5
Description	5

Sécurité

Les points qui méritent votre attention	6
Branchement au secteur et réparation	6
Pendant la cuisson	6
Sécurité anti-surchauffe	8
Limiteur de durée de cuisson	8
Protection contre le débordement	9
Sécurité pour la surchauffe de l'appareil	9

Utilisation

Fonctionnement des touches sensibles	10
La cuisson par induction	10
Opération induction	11
Casseroles	11

Commande

Mise en marche et réglage de la puissance	13
Détection de récipient	13
Éteindre une zone de cuisson particulière	13
Éteindre simultanément toutes les zones de cuisson	14
Voyant de chaleur résiduelle	14
Boost	14
Puissance	14
Minuteur	15
Sécurité enfants	16
Activer et désactiver le signal sonore	16

Cuisiner

Cuisson saine	17
Tableaux de cuisson	17

Entretien

Nettoyage	19
-----------	----

Pannes

Généralités	20
Tableau des pannes	20

Installation

Les points qui méritent votre attention	24
Branchement électrique	27
Encastrement	28
Données techniques	29

Les aspects d'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	30
---	----

Introduction

La présente plaque de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « casseroles » vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

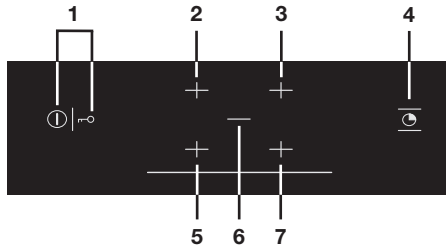
Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

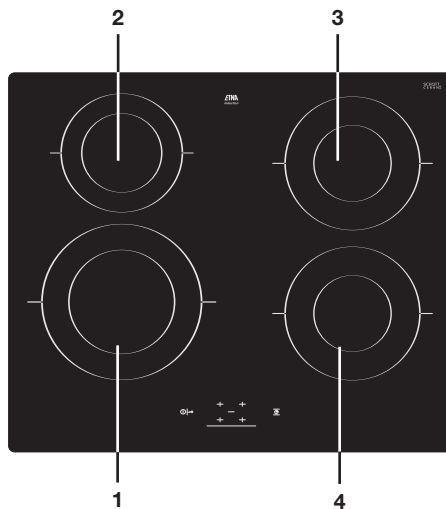
VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Tableau de commande



1. Touche marche/arrêt et touche de sécurité enfants
2. Touche + pour zone arrière gauche
3. Touche + pour zone arrière droite
4. Touche de la minuterie
5. Touche + pour zone avant gauche
6. Touche -
7. Touche + pour zone avant droite

Description



1. Zone de cuisson à gauche à l'avant Ø 210 2,4 kW
2. Zone de cuisson à gauche à l'arrière Ø 150 1,6 kW
3. Zone de cuisson à droit à l'arrière Ø 180 1,8 kW
4. Zone de cuisson à droit à l'avant Ø 180 1,8 kW

Les points qui méritent votre attention



- La cuisson à induction est extrêmement sûre. La plaque de cuisson est équipée de différents dispositifs de sécurité, tels que signalisation de chaleur résiduelle et limitation du temps de cuisson. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

Branchement au secteur et réparation



- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s)(automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.

Pendant la cuisson



- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. Ceci est normal. Une aération suffit à éliminer.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie. La plaque de cuisson elle-même est dotée d'une sécurité anti-surchauffe.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entrepôt.
- Respectez une distance appropriée entre de onderkant van la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.
- Evitez que les cordons des appareils électriques, comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.

- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi « voyant de chaleur résiduelle »). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats. En cas de feu ne pas éteindre avec de l'eau mais mettez le couvercle de la casserole.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson. Ils risqueraient de devenir très chauds et de provoquer des brûlures.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque, consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes manquant d'expérience et de savoir-faire, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou avoir appris de cette personne à l'utiliser en toute sécurité.
- Dès que la casserole est enlevée de la plaque de cuisson, le processus de chauffe est interrompu. Prenez toutefois l'habitude de toujours éteindre la plaque ou la zone de cuisson, afin d'éviter une remise en marche involontaire.
- Un ustensile de petites dimensions, comme une petite casserole (moins de 10 cm), une fourchette ou cuillère, n'est pas détecté par la plaque de cuisson. L'affichage de la zone indiquant le réglage clignotera dans ce cas, et la plaque de cuisson ne sera pas mise en marche.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou un système distinct de contrôle à distance.

Sécurité anti-surchauffe

- Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de durée de cuisson



- Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction.
- La durée dépend de la position de cuisson réglée :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	4 heures
6	3 heures
7	3 heures
8	2 heures
9	2 heures
b	1 heure

La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées et un signal sonore est émis.

Protection contre le débordement

L'appareil possède une protection contre le débordement.

- Un signal sonore est émis et ' E ' apparaît sur toutes les écrans. L'appareil s'éteint alors automatiquement si le problème persiste plus de 7 secondes. L'une des causes suivantes peut en être la raison :
 - Débordement au cours duquel les touches de commande sont recouvertes.
 - Linge humide sur les touches.
 - Objets en métal sur les touches de commande.
- Nettoyez l'appareil ou retirez l'objet en métal.

Sécurité pour la surchauffe de l'appareil

La sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent la chaleur insuffisamment ;
- en utilisant des positions plus haut pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en cas d'un manque de circulation d'air (voir aussi dispositif de sécurité pour la ventilation dans les instructions d'installation).

En cas de surchauffe de la zone de cuisson concernée, respectivement de toutes les zones de cuisson, les situations suivantes risquent de se présenter :

- la plaque de cuisson veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée (ce n'est pas visible aux positions de cuisson affichées dans les écrans) ;
- si ceci reste sans effet, la plaque de cuisson s'arrêtera et l'écran affichera ' E1 ', ' E4 ' ou ' E7 '.

Si la plaque de cuisson est encore assez refroidie, ' E1 ', ' E4 ' ou ' E7 ' éteindra et la plaque restera hors service.



Évitez que le dispositif de sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- en utilisant des positions plus basses pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en assurant une bonne circulation d'air.

Au cas où le dispositif de sécurité pour la surchauffe s'enclencherait encore, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.

Fonctionnement des touches sensibles

Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

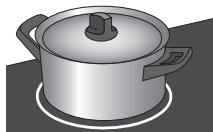
La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'une préparation soit trop cuite ou se dessèche, nous vous conseillons de surveiller de près la cuisson.

La puissance s'adapte

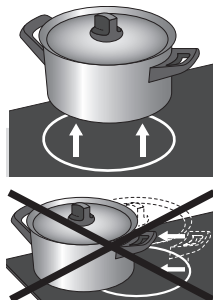
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



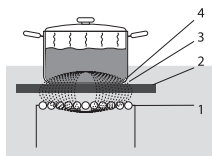
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque de cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.



Opération induction



La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

Casserolles

Casserolles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Attention

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - ▷ un fond épais de 2,25 mm ;
 - ▷ avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque « Class induction ».



Conseil

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Lorsque l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadequat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium



Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée :

- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.



Attention

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

Le diamètre d'une casserole doit être au minimum de 10 cm (pour les zones Ø 150 et Ø 180) et 12 cm (pour la zone Ø 210). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 9 positions de réglage de la puissance et la position ' boost ' pour la zone à gauche à l'avant, indiquée par un ' b ' sur l'affichage.



- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.
Un signal sonore est émis, le chiffre ' 0. ' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 30 secondes.
- Effleurez la touche + de la zone de cuisson voulue pour l'activer.
Le point témoin de cette zone cesse de clignoter et les autres points disparaissent.
- Réglez avec la touche + ou - la position souhaitée. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).
Le réglage de puissance de la zone de cuisson active est affiché. Les zones inactives affichent ' 0 '.
 - Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche +, le réglage ' 1. ' s'affiche.
 - Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche -, le réglage ' 9. ' s'affiche.



Conseil

Maintenez la touche - ou + enfoncée pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter, un signal sonore longue est émis et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir les pages 11 et 12 : Casseroles).

Éteindre une zone de cuisson particulière

- Effleurez la touche + de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre, pour activer la zone de cuisson. Si la zone est déjà sélectionnée (point témoin), cette étape n'est pas nécessaire.
- Effleurez la touche - et laissez votre doigt dessus pour diminuer la puissance sur ' 0. '.

Éteindre simultanément toutes les zones de cuisson

Appuyez une fois (1,5 secondes) sur la touche marche/arrêt.

Voyant de chaleur résiduelle



Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole 'H' si l'appareil est éteint et aussi si la sécurité enfants est activée.

Boost

La fonction 'boost' permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler. La puissance revient automatiquement fois la durée maximum de la fonction boost écoulee.

Activer la fonction boost (seulement pour le zone à gauche à l'avant)

- Placez une casserole sur la zone de cuisson à gauche à l'avant.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparait sur l'affichage de chaque zone. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 30 secondes.

- Effleurez la touche + de la zone de cuisson à gauche à l'avant pour l'activer.

Le point témoin de cette zone cesse de clignoter et les autres points disparaissent.

- Effleurez la touche – une fois pour choisir le réglage 9, puis la touche + une fois pour choisir le réglage ' b '. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).

Le réglage de puissance de la zone de cuisson active est affiché. Les zones inactives affichent ' 0 '.

Puissance

La puissance est réglable de 65 à 2400 Watt selon le diamètre de la zone. Voir le tableau ci-dessous.

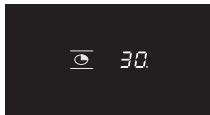
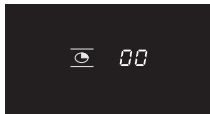
Diamètre	Ø 150 mm	Ø 180 mm	Ø 210 mm
Puissance réglable	65 - 1600 W	65 - 1800 W	65 - 2400 W

Minuteur

Grâce au minuteur, vous pouvez couper automatiquement l'une des zones de cuisson. Vous pouvez utiliser le minuteur seulement pour un zone de cuisson activé ! Vous pouvez utiliser les 4 minuteurs simultanément.

Utiliser le minuteur

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.
Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 30 secondes.
- Effleurez la touche + de la zone de cuisson voulue pour l'activer.
Le point témoin de cette zone cesse de clignoter et les autres points disparaissent.
- Réglez avec la touche + ou - la puissance. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).
Le réglage de puissance de la zone de cuisson active est affiché. Les zones inactives affichent ' 0 '.
- Effleurez la touche de minuterie.
Un signal sonore est émis, ' 00 ' apparaît sur l'affichage.
- Programmer un temps de cuisson (0-99 min.) à l'aide de la touche + de la zone de cuisson activé (point témoin) celle que vous souhaitez éteindre automatiquement.
- Effleurez la touche de minuterie une nouvelle fois pour qu'elle se mette en marche (si vous attendez quelques secondes, la minuterie se mettra alors en marche automatiquement).
Le temps arrête de clignoter. Un point sur la droite se mettra quant à lui à clignoter pour indiquer que la minuterie fonctionne.
 - Vous pouvez modifier/contrôler la durée de cuisson à tout moment de la préparation. Commencez par activer la zone de cuisson (point témoin) et effleurez ensuite la touche de minuterie (le temps commence à clignoter, la minuterie est donc sélectionnée). Pour modifier la durée, utilisez la touche + de la zone de cuisson ou la touche -.
- Une fois le temps réglé écoulé, la zone s'éteint et vous entendez un bip. La dernière minute du temps réglé est indiquée en secondes.

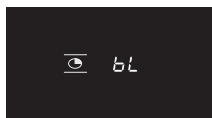


Pour éteindre le minuteur

- Effleurez la touche + de la zone de cuisson (pour laquelle vous souhaitez éteindre la minuterie) pour activer la zone de cuisson. Si la zone est déjà sélectionnée (point témoin), cette étape n'est pas nécessaire.
- Effleurez la touche de minuterie pour activer la minuterie.
- Effleurez la touche - et laissez votre doigt dessus pour régler la puissance sur ' 00 '.
- Effleurez la touche de minuterie pour éteindre la minuterie.

Sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches.



Activation de la sécurité enfant

- Effleurez la touche de sécurité enfant et laissez votre doigt dessus (pendant environ 1 seconde) jusqu'à ce que l'écran situé à côté de la touche de minuterie affiche ' bL '. Vous entendrez alors un signal sonore.

La sécurité enfant est activée.

Désactivation de la sécurité enfant

- Effleurez la touche de sécurité enfant et laissez votre doigt dessus (pendant environ 3 secondes) jusqu'à ' bL ' disparaître. Vous entendrez alors un signal sonore.

La sécurité enfant est désactivée.

Activer et désactiver le signal sonore

Il vous est possible de désactiver le signal sonore que vous entendez à chaque fois que vous effleurez une touche.

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint.
- Effleurez la touche marche/arrêt pour allumer la table de cuisson.
- Effleurez à nouveau la touche marche/arrêt dans les 3 secondes suivantes pour éteindre l'appareil.
- Dans un délai de 3 secondes, effleurez en même temps les touches + de la zone avant gauche et de la zone arrière gauche jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

Le signal sonore est alors désactivé pour toutes les commandes, excepté pour le touche sécurité enfants. Notez que la sonnerie du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.

- Pour réactiver le signal sonore, procéder de la même façon.

Cuisson saine

Point de fumée des différentes sortes d'huiles

Pour une cuisine saine, Etna conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

Tableaux de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez la fonction 'boost' et le réglage 9 pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte minute.

Utilisez le réglage 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- friture.

Utilisez le réglage 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- sauter des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés.

Utilisez les réglages 6 et 5 pour :

- mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire les tranches minces de viande.

Utilisez les réglages 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- la viande en daube ;
- étuver des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

Nettoyage

Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



N'utilisez jamais

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Généralités

N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.etnaservice.nl'.

Symptom	Cause possible	Solution
Les signes s'affichent à la mise en marche.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	Ceci est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Ceci est causé par la répartition de la puissance entre la zone avant et la zone arrière. Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée (voir p. 11 et 12).

PANNES

Symptom	Cause possible	Solution
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Appuyez sur la touche - ou + de minuteur quelconque pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Seul un côté fonctionne.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
La plaque de cuisson s'éteint sans raison.	Vous avez appuyé par inadvertance sur la touche marche/arrêt.	Rallumez la plaque de cuisson.
Pendant la cuisson, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement.	Limiteur de durée de cuisson : la durée de cuisson est limitée après une longue période de cuisson.	Vous pouvez relancer la cuisson, si vous le souhaitez. En effet, cette fonction de sécurité ne fonctionne que si vous avez oublié d'éteindre une zone de cuisson.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas, l'information ' bL ' apparaît.	La plaque de cuisson est verrouillée.	Voir page 176 ; 'Sécurité enfant'.
Un bip est émis et l'information ' E ' apparaît.	Quelque chose a débordé ou un objet se trouve sur le panneau de commande.	Nettoyez la plaque de cuisson ou retirez l'objet puis continuez à cuisiner.
Code de panne ' E1 '.	Surchauffe de l'appareil en raison d'une ventilation insuffisante.	Vérifiez l'encastrement : assurez-vous que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

PANNES

Symptom	Cause possible	Solution
Code de panne ' E1 '.	<p>Surchauffe de l'appareil en raison de la proximité de la chaleur dégagée par d'autres appareils ménagers.</p>	<p>Eteignez tous les autres appareils ménagers à l'origine de la surchauffe (il peut s'agir par exemple d'un four situé juste en-dessous de la table de cuisson).</p> <p>Si le problème persiste, même après refroidissement de la table de cuisson, contactez le service après-vente.</p>
Code de panne ' E2 ' ou ' E3 '.	<p>Il y a un défaut dans l'une des phases de l'alimentation secteur de la table de cuisson.</p> <p>La tension de l'alimentation secteur est anormale ou fait trop de bruit.</p>	<p>Assurez-vous que les disjoncteurs de l'appareil soient bien allumés.</p> <p>Attendez jusqu'à ce que votre alimentation en tension se soit stabilisée. Si le problème persiste, veuillez contacter votre fournisseur d'énergie.</p>
Code de panne ' E4 ' ou ' E7 ' et la zone de cuisson qui y correspond ne fonctionne pas.	<p>La sécurité interne pour la surchauffe de cette zone de cuisson s'est activée en raison d'une casserole trop chaude.</p>	<p>Pour utiliser à nouveau cette zone de cuisson, retirez la source de chaleur et attendez quelques minutes afin que la zone se refroidisse naturellement. Lorsque le code ' E4 ' a disparu, vous pouvez alors utiliser à nouveau cette zone de cuisson.</p>
Code de panne ' A1 '.	<p>Le ventilateur ne fonctionne pas à la bonne vitesse de rotation. Le système de refroidissement interne ne fonctionne donc pas correctement. La performance du système peut s'en trouver rapidement affectée.</p>	<p>Eteignez l'appareil et débranchez l'alimentation secteur. Dans la partie inférieure de l'appareil, vérifiez qu'aucun objet ne bloque le ventilateur. Rebranchez l'alimentation secteur après 30 secondes et allumez à nouveau la table de cuisson. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente ou un spécialiste agréé.</p>

PANNES

Symptom	Cause possible	Solution
Code de panne ' A2 '.	La communication interne avec la zone de cuisson concernée est anormale.	Eteignez l'appareil et débranchez l'alimentation secteur. Rebranchez l'alimentation secteur après 30 secondes et allumez à nouveau l'appareil. Contactez le service après-vente ou un spécialiste agréé. Vous pourrez probablement utiliser les autres zones de cuisson.
Code de panne ' A3 '.	La sonde thermique interne est défaillante.	Eteignez l'appareil et débranchez l'alimentation secteur. Rebranchez l'alimentation secteur après 30 secondes et allumez à nouveau l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente ou un spécialiste agréé.
Code de panne ' A4 '.	La sonde thermique de la zone de cuisson concernée ne fonctionne pas correctement.	Eteignez l'appareil et débranchez l'alimentation secteur. Rebranchez l'alimentation secteur après 30 secondes et allumez à nouveau l'appareil. Retirez la source de chaleur de la zone de cuisson et attendez quelques minutes afin que la zone se refroidisse naturellement. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente ou un spécialiste agréé.

Les points qui méritent votre attention

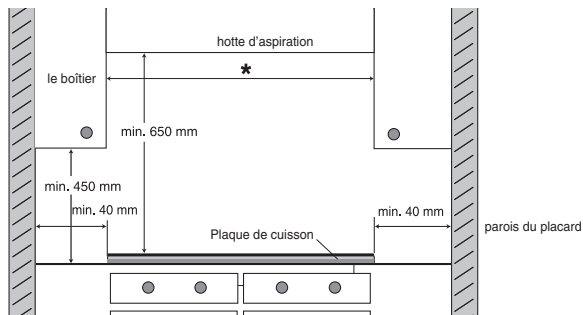
Mésures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement (par exemple type HO7RR) doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

Périmètre de sécurité

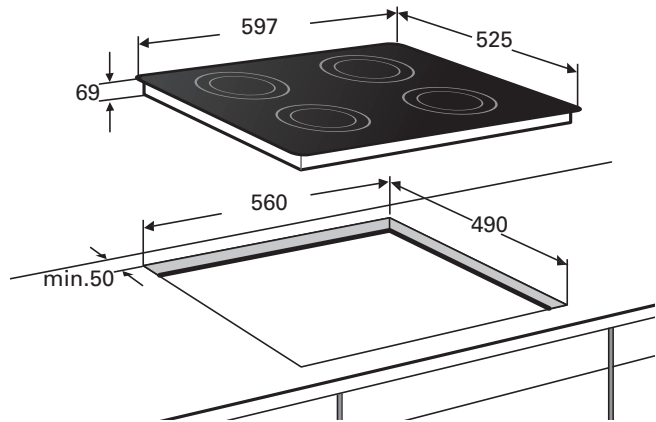
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

* T310ZT min. 600 mm



Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.



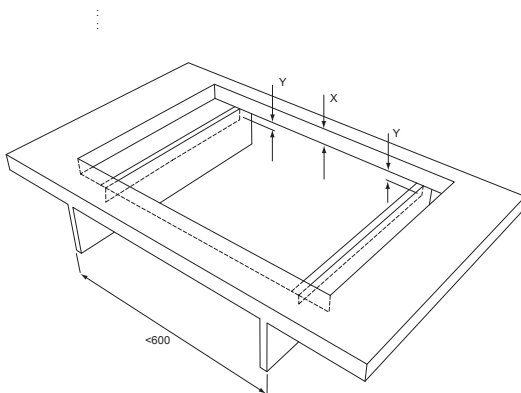
Lorsque vous utilisez un meuble de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 65 mm, vous devez faire une entaille de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.

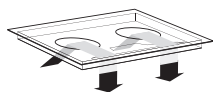
Dimensions d'encastrement

dans la masse

$x < 65 \text{ mm} : y = 65 \text{ mm} - x$

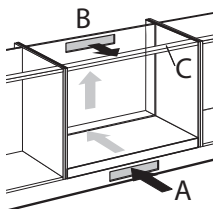
$x \geq 65 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$





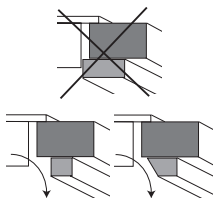
Ventilation

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. L'air frais se aspire en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil. La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.



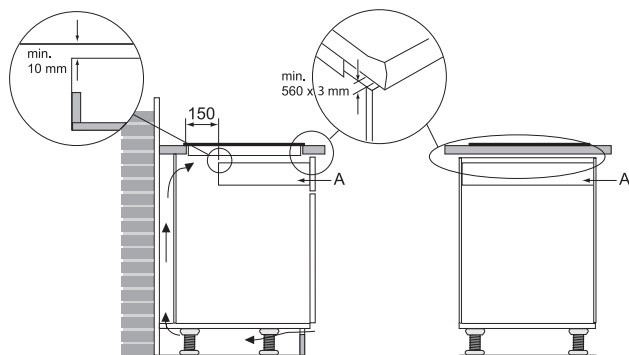
Encastrer au-dessus d'un four ou d'un tiroir ou d'un panneau fixe

La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.



Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

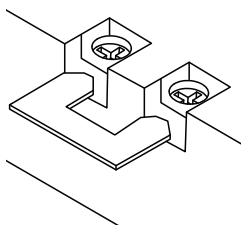
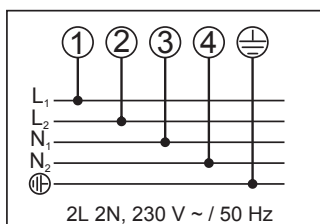
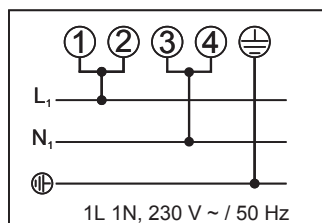
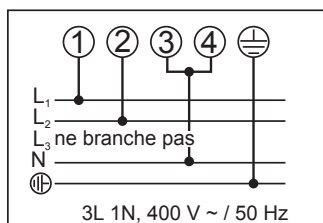
Les ouvertures de ventilation situées sur la face inférieure de l'appareil ne doivent pas être bouchées par un tiroir. S'il y a un tiroir, une fente d'une largeur au moins égale à celle de l'appareil doit être pratiquée sur la paroi avant du tiroir. Un espace de 10 mm au moins doit être laissé entre le tiroir A et la plaque de cuisson.



Branchement électrique

Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'enveloppe des câbles doit être en caoutchouc. En cas de pannes, consultez le tableau de aux pages 20 - 23. En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.

Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

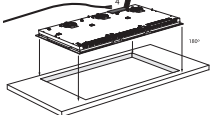
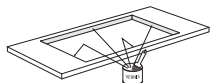
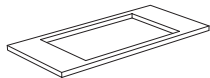


Les pièces d'accouplement présentes sur la barrette à bornes vous permettent d'effectuer les branchements requis, comme indiqué sur les illustrations précédentes.

Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle.

Le point de raccordement, la prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.

Encastrement



Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.

Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.

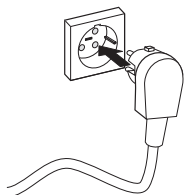
Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.

Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir p. 27).

Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.

Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.



Données techniques

Ces appareils sont conformes aux directives de la CE.

Type de plaque de cuisson	T310ZT
Induction	x
Branchement	230V - 50Hz
Puissance maximale zones de cuisson	
À gauche à l'avant	2,4 kW (Ø210)
À gauche à l'arrière	1,6 kW (Ø150)
À droite à l'arrière	1,8 kW (Ø180)
À droite à l'avant	1,8 kW (Ø180)
Puissance connectée	
L1	3600 W
L2	3600 W
Puissance connectée totale	7200 W
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil longueur x largeur	597 x 525 mm
Profondeur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	65 mm
Dimensions évidement longueur x largeur	560 x 490 mm
Espace minimum entre évidement et paroi arrière	50 mm
Espace minimum entre évidement et paroi latérale	40 mm

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.