

# gorenje

FR BE PLAQUE CUISSON ÉLECTRIQUE D'INDUCTION ENCASTRÉE

NL BE ELECTRISCHE INGEBOUWDE INDUCTIEKOOKPLAAT

RO PLACĂ DE FIERBERE ELECTRICĂ CU INDUCȚIE



FR	BE	NL
<b>MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN</b>	<b>GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING</b>	
<p>Cher client, vous avez acheté le produit de notre nouvelle série d'appareils. Nous désirons que votre produit vous serve bien.</p> <p>Lire le présent Mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il contient des informations importantes comment commander l'appareil économiquement et en toute sécurité. Conserver le Mode d'emploi avec l'appareil pour une réutilisation éventuelle.</p>	<p>Geachte klant, U heeft een product uit onze nieuwe serie van toestellen gekocht. He tis ons wens dat ons product goed tot uw dienst is.</p> <p>Lees voor de installatie en de gebruikmaking van het toestel deze handleiding. Zij bevat belangrijke informatie over de veilige en economische bediening van het toestel. Bewaar de handleiding samen met het toestel voor eventuele gebruikmaking.</p>	
<b>INFORMATIONS, INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES</b>	<b>BELANGRIJKE INFORMATIES, AANWIJZINGEN EN AANBEVELINGEN</b>	
<p><b>Mesures de sécurité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les enfants de plus de 8 ans et les personnes avec les capacités physiques ou mentales réduites ou sans expériences et connaissances peuvent utiliser l'appareil à condition qu'ils soient surveillés ou instruits dans l'utilisation de l'appareil en sécurité et comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants de plus de 8 ans peuvent réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil à condition qu'ils soient surveillés.</li> <li>• ALERTE: Risque d'incendie: ne mettre aucuns objets sur les zones de cuisson.</li> <li>• ALERTE: La cuisson avec la graisse ou l'huile sur la</li> </ul>	<p><b>Veiligheidsmaatregelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit apparaat mogen de kinderen boven 8 jaar en de personen met verlaagde fysieke of mentale eigenschappen of met een tekort aan ervaringen en kennis gebruiken indien deze personen onder toezicht zijn of indien deze personen over het gebruik van het apparaat op veilige wijze geschoold zijn en zij eventuele gevaren verstaan. De kinderen mogen met het apparaat niet spelen. De door de gebruiker uitgevoerde reiniging en het onderhoud mogen niet de kinderen uitvoeren indien deze niet ouder zijn dan 8 jaar en niet onder toezicht zijn.</li> <li>• WAARSCHUWING: Brandgevaar: leg geen</li> </ul>	

zone de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'utilisez JAMAIS de l'eau pour éteindre le feu mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes par un couvercle ou par un tissu humide, par exemple.

- AVIS: La cuisson doit être surveillée. La cuisson de courte durée doit être surveillée en continu.
- Après l'utilisation, éteignez l'élément de cuisson par son unité de commande et ne comptez pas sur le détecteur de récipient.
- Ne mettez aucuns objets métalliques, comme couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la zone de cuisson à induction parce qu'il est possible de les chauffer.
- ALERTE: Si la surface de la plaque ou de la zone de cuisson est fissurée, éteignez l'appareil et la protection pour éviter l'accident dû à l'électricité.
- Ne pas utiliser le nettoyeur vapeur ou le nettoyeur haute pression pour le nettoyage de l'appareil pour éviter le risque d'accident dû à l'électricité.
- L'appareil n'est pas conçu pour la commande par le temporisateur externe ou des autres systèmes de commande spéciaux.
- ALERTE: N'utilisez que les barrières du panneau de commande construites par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le Mode d'Emploi ou les barrières du

onderwerpen op de kookoppervlakten.

- WAARSCHUWING: Het koken met het vet of de olie op het kookpaneel zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan de brand veroorzaken. Blus het vuur NOOIT met het water, schakel het toestel uit en overdek de vlammen bijv. met een deksel of met een natte doek.
- AANWIJZING: De kookprocedure dient onder toezicht te zijn. Een kortlopende kookprocedure dient voortdurend onder toezicht te zijn.
- Schakel na de aanwending het kookelement met zijn stuurinrichting uit en verlaat zich niet op de detector van de pot.
- Leg op het inductiekookpaneel geen metalen onderwerpen zoals messen, vorken en deksels, zij kunnen zich verwarmen.
- WAARSCHUWING: Is de oppervlakte van de kookplaat of het element gebarsten, schakel het toestel en de zekering uit om eventuele ongevallen door elektrische stroom te voorkomen.
- Gebruik voor het reinigen van het toestel nooit stoomreiniger of drukluchtreinigers. Er dreigt het gevaar van ongeval door de elektrische stroom.
- Het toestel is niet bereid voor het sturen met behulp van externe tijdschakelaar en andere speciale stuursystemen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen maar de barriere van het kookpaneel vervaardigd door de fabrikant

panneau de commande encastrées dans l'appareil. L'utilisation de barrières non conformes peut provoquer des accidents.

### **Avertissement**

- Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut brancher l'appareil au réseau électrique.
- La manipulation de l'appareil ou l'intervention non professionnelle peuvent engendrer le risque de blessure grave ou détériorer le produit. Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut installer l'appareil, le réparer, le modifier ou intervenir sur lui.
- Dans le système de distribution fixe de l'énergie électrique, il est nécessaire de placer devant l'appareil une installation pour découpler tous les pôles de l'appareil du réseau où la distance entre les contacts découplés est de 3 mm, au minimum (interrupteur principal, ci-après dans le texte).
- Il est nécessaire de raccorder la plaque cuisson au réseau électrique avec la tension prescrite indiquée sur l'étiquette de type, l'alimentation conforme à la puissance de la plaque cuisson (voir "Raccordement de l'appareil au réseau électrique").
- Faire valider la date d'installation sur la fiche de garantie.
- Le produit est conçu exclusivement pour la cuisson. Il est interdit de l'utiliser à une autre fin, par exemple

van het kooktoestel of die in de gebruiksaanwijzing door de fabrikant van het toestel als geschikt is genoemd, of de in het toestel ingebouwde barriere van het kookpaneel. De aanwending van onjuiste barriere kan ongevallen veroorzaken.

### **Waarschuwing**

- Het toestel mag op het elektriciteitsnet alleen maar door een technicus van klantenservice of door een gekwalificeerde persoon aangesloten worden.
- De hantering met het toestel of een niet vakkundige ingreep kan tot het risico van ernstige verwonding, eventueel tot de beschadiging van het product voeren. De installatie, alle reparaties, aanpassingen en ingrepen in het toestel dienen altijd door een technicus van klantenservice of een gekwalificeerde persoon uitgevoerd te worden.
- Naar de vaste leiding van de elektrische energie voor het toestel is de installatie voor het loskoppelen van alle polen van het toestel vanaf het elektriciteitsnet in te bouwen, de afstand van de losgekoppelde contacten bedraagt min. 3 mm (verder in de tekst als hoofdschakelaar genoemd).
- De kookplaat moet aan het elektriciteitsnet met de voorgeschreven op het typenplaatje aangegeven spanning aangesloten worden en door middel van de leiding die met het prestatievermogen van de kookplaat overeenkomt (zie „Aansluiting van het apparaat aan het elektriciteitsnet“).

pour chauffer la pièce. Ne pas mettre la vaisselle vide sur les zones de cuisson.

- Les cordes d'alimentation de l'appareil ou des autres appareils ne doivent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- Éteindre l'interrupteur principal d'alimentation électrique pour le nettoyage et les travaux de maintenance.
- Ne pas utiliser la plaque vitrocéramique comme zone de dépôt. Il y a des risques d'éraflure, éventuellement, d'autre usure. Ne pas faire chauffer la nourriture en feuilles d'aluminium, récipients plastiques etc. Risque de fusion, d'incendie, éventuellement, d'usure de la plaque de cuisson.
- Si la plaque cuisson n'est pas en marche, il faut que tous ses éléments de commande soient débranchés.
- Si le milieu où l'appareil est situé change (travail avec les produits de peinture, avec les collants, etc.), il faut toujours débrancher l'appareil.
- En manipulant l'appareil ou mettant l'appareil hors de service pour une période longue, il est nécessaire d'arrêter l'interrupteur principal d'alimentation électrique situé devant l'appareil.
- Il est recommandé de contacter tous les deux ans une société d'entretien et de demander le contrôle du fonctionnement de la plaque pour éviter les pannes et augmenter la durée de vie de la plaque cuisson.

- De datum van de uitgevoerde installatie moet in het Garantiebewijs bevestigd worden.
- Het product is uitsluitend voor het koken bepaald. Gebruik het niet voor andere doeleinden, bijvoorbeeld voor de verwarming van ruimte. Leg lege potten niet op de kookzones.
- De netsnoeren van het toestel of van andere toestellen mogen niet in contact met de kookplaat.
- Schakel tijdens de uitvoering van de reiniging en reparaties de hoofdschakelaar van de toevoer van de elektrische energie uit.
- Gebruik de gaskeramische kookplaat niet als aflegvlakte. Er dreigen krassen, eventueel andere beschadigingen. Warm het eten in geen aluminiumfolie, plasticpotten en dergelijk op. Gevaar van smelten, brand, eventueel beschadiging van de kookplaat.
- Als de kookplaat niet in werking is, zorgt u ervoor dat alle bedieningselementen uitgeschakeld zijn.
- Komt het tot de wijziging van de omgeving van de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is (werken met verven, lijm etc.), moet de hoofdleiding altijd van de elektrische energie uitgeschakeld worden.
- Tijdens de manipulatie met het apparaat, eventueel bij een langer afzetten van het apparaat buiten bedrijf schakel de hoofdschakelaar van de toevoer van de elektrische energie voor het toestel uit.
- Wij adviseren dat u elke twee jaar met een



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il est interdit de mettre le produit dans la poubelle à ordures ménagères. Il est nécessaire de l'amener dans un centre de collecte chargé du recyclage des installations électriques et électroniques. La liquidation conforme du produit permet d'éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé. Vous pouvez obtenir les informations détaillées sur le recyclage du produit à la Mairie, Service de Liquidation des ordures ménagères, ou dans le magasin où vous avez acheté le produit.



### CARTON ET PAPIER À RECYCLER

#### Finalité de l'appareil

L'appareil est conçu pour la préparation normale des plats dans les foyers et on doit pas l'utiliser à une autre fin. Les différentes possibilités de son utilisation sont décrites de manière exhaustive dans le présent Manuel.

servicebedrijf contact opneemt om de controle van functies van de kookplaat uit te voeren. Daardoor voorkomt u eventuele storingen en verlengt de levensduur van de kookplaat.



Het symbool op het product of zijn verpakking geeft aan dat dit product niet naar huisafval komt. Het dient naar een afvalbrenngstation voor recycling van elektrisch en elektronisch apparaat ingeleverd te worden. Door een juiste recycling van dit product kunt u helpen negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van mensen vermijden die door een ongeschikte recycling van dit product zouden veroorzaakt worden. Uitvoerige informatie over recycling van dit product kunt u bij de betreffende gemeente, service voor de recycling van huisafval of in de winkel krijgen waar u het product hebt gekocht.

#### Doel van het toestel

Het toestel is voor een gewone voorbereiding van gerechten thuis bepaald en zou niet voor andere doeleinden gebruikt worden. De mogelijke toepassingen van het toestel zijn uitgebreid in deze handleiding beschreven.

**ATTENTION!**

Lorsque vous utilisez plaque à induction en céramique PAS mettre les périphériques supplémentaires (tels que les bagues de réduction dits ou pad inductive qui vous permet d'utiliser des casseroles à fond non magnétique) entre le fond du récipient et la surface de la plaque de céramique. L'utilisation de tels dispositifs peuvent endommager l'appareil et peut se produire à haut risque de brûlures.

**BRUIT NORMAL PENDANT L'EXPLOITATION DE L'APPAREIL AVEC LE CHAUFFAGE PAR INDUCTION**

Si le chauffage marche à la puissance maximale et en fonction du type de récipient choisi, l'appareil peut faire du bruit, bourdonnement, sifflement, claquement, par exemple. En diminuant le niveau de chauffage, le bruit disparaît. La quantité du plat chauffé peut influencer l'intensité du bruit.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche à la température élevée. Le ventilateur peut marcher même avec les zones de cuisson arrêtées, si la température est élevée.

Les bruits cités représentent une manifestation courante du chauffage par induction et ne signalent aucun défaut.

**ATTENTION!**

Si les fissures apparaissent sur la surface de plaque cuisson, il faut débrancher l'appareil sans tarder.

**LET OP!**

Bij gebruik van keramische Inductiekookplaten geen enkele toevoegsels apparaat stelt (bijvoorbeeld zogenaamde verminderen Inductie ringen of ringen die het gebruik van een niet-magnetische bodem pannen toelaten) tussen de bodem van de houder en het oppervlak sklokeramickej boards. Door het gebruik van deze faciliteiten kunnen ervaren schade aan het apparaat en kan optreden bij een hoog risico op brandwonden.

**GEWOON LAWAAI TIJDENS BEDRIJF VAN HET TOESTEL MET INDUCTIEVERWARMING**

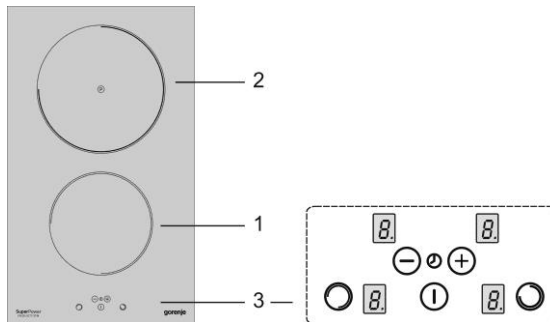
Bij inschakelen van de verwarming op het maximale vermogen of afhankelijk van het type van potten kan het toestel de geluiden geven zoals b.v. ruisen, fluiten of baarsten. De geluiden gaan door de verlaging van graad van verwarming verloren. De hoeveelheid van het gekookte eten en de manier van koken kunnen de intensiteit van geluiden beïnvloeden.

Het toestel is van de koelventilator voorzien die bij de vaststelling van hogere temperatuur ingeschakeld wordt. De ventilator kan ook na het uitschakelen van de kookzones lopen indien de temperatuur verder hoog is.

De genoemde geluiden zijn gewone uiting van de inductieverwarming en geven geen storing aan.

**LET OP!**

Wanneer op de oppervlakte van de kookplaat barsten ontstaan, het apparaat onmiddellijk van het net loskoppelen.

**DESCRIPTION ET COMMANDE DE L'APPAREIL****BESCHRIJVING EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT**

1. Zone de cuisson d'avant
2. Zone de cuisson de derrière
3. Panneau de commande – COMMANDE TOUCHE (TOUCH CONTROL)

1. Voorkookzone
2. Achterkookzone
3. Bedieningspaneel – BEDIENING DOOR AANRAKING (TOUCH CONTROL)



- L'appareil sera placé dans une ouverture située a niveau de la surface de travail du bloc cuisine.
- Le caoutchouc étanchéité collé sur les bords de la plaque cuisson empêche la pénétration des liquides sous la plaque cuisson.
- La partie principale de l'appareil est composée d'une plaque cuisson vitrocéramique, complétée des éléments portatifs, électriques et de couverture de l'appareil.
- Les zones de cuisson, destinées uniquement à la préparation des plats, sont indiquées sur la plaque cuisson.
- Les diamètres des zones de cuisson correspondent aux dimensions habituelles des récipients de cuisson.
- On ne recommande pas d'utiliser les récipients dont le diamètre dépasse la zone de cuisson indiquée.
- Le limiteur de température évite la surchauffe de l'électronique d'induction.
- La signalisation de la chaleur résiduelle signale la température élevée de la surface de la zone de cuisson après l'arrêt. Il est possible d'utiliser l'énergie de la zone de cuisson chaude. Le symbole s'éteint après le refroidissement de la zone de cuisson qui élimine le danger de brûlure.

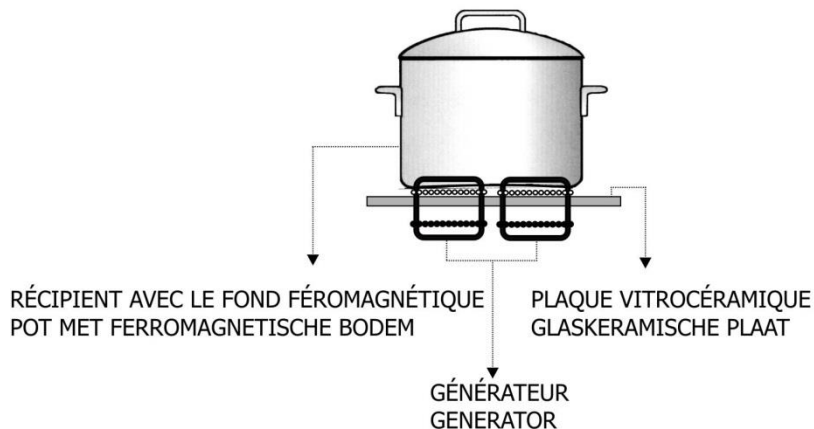
- Het apparaat is bestemd voor de inbouw naar de uitsnijding in het werkblad van de keukenmeubels.
- Het aan de kant van de kookplaat aangeplakte dichtingsrubber voorkomt het lopen van het vloeistof onder de kookplaat.
- Het grondbestanddeel van het apparaat is de glaskeramische kookplaat met welke alle andere draag-, dekkingselementen en elektrische elementen van het apparaat verbonden zijn.
- Op de kookplaat zijn de plekken – elektrische kookzones gemarkeerd – die alleen maar voor het koken bestemd zijn.
- De grootte van de kookzones zijn van de gewone grootte van de pannen afgeleid.
- Wij adviseren geen pan die groter is dan de tekening van de kookzone.
- De oververhitting van de inductieelektronica verhindert de temperatuurbegrenzer.
- De signalisatie van de restwarmte geeft de verhoogde temperatuur van de opervlakte van de kookzone na het uitschakelen aan. Van de warme kookplaat kan energisch gebruik gemaakt worden. Het controlelampje gaat eerst na de afkoeling uit wanneer geen gevaar van brandwond dreigt.

#### PRINCIPE D'INDUCTION

Le système de rechauffage d'induction porte sur le phénomène physique d'induction magnétique. Ce système est basé sur la transmission directe de l'énergie à partir du générateur vers le fond d'un récipient.

#### PRINCIPE VAN INDUCTIE

Het systeem van de inductieverwarming is gebaseerd op een fysisch verschijnsel van de magnetische inductie. De grondeigenschap van dit systeem is de directe overdraging van de energie uit de generator direct naar de bodem van de pan.



### AVANTAGES DU RECHAUFFAGE D'INDUCTION

- **sécurité plus élevée** – température plus basse sur la surface vitrée
- **vitesse plus élevée** – durée de rechauffage plus courte
- **précision plus importante** – il réagit immédiatement à la modification du réglage d'un degré de rechauffage
- **rendement plus important** – 90% d'énergie absorbée transformée en chaleur

### RÉCIPIENTS POUR LE RECHAUFFAGE SUR LES ZONES DE CUISSON D'INDUCTION

Le rechauffage portant sur l'induction emploie le magnétisme pour générer la chaleur. Pour cette raison, **les récipients doivent contenir du fer**. Contrôler à l'aide d'un aimant si le récipient est magnétique. Le diamètre du fond d'un récipient mis sur la zone de cuisson d'induction peut être inférieur ou égal au diamètre de la zone de cuisson indiquée, donc :

Ø 200 – 150mm – pour la zone 2

Ø 160 – 110mm – pour la zone 1

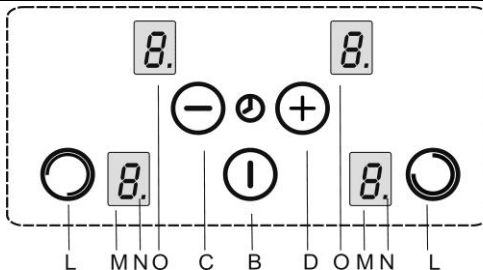
Autres contraintes relatives au récipient – voir "Principes d'utilisation de la plaque vitrocéramique".

### COMMANDE DE L'APPAREIL

#### AVERTISSEMENT!

- Seule la personne adulte peut commander l'appareil selon le présent Mode d'emploi.
- Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en service.
- La plaque électrique vitrocéramique est un appareil qui exige la surveillance.
- Les personnes avec le stimulateur cardiaque ou avec la pompe à insuline ne peuvent commander l'appareil avec les zones de cuisson d'induction qu'à condition que leurs éléments implantés soient conformes au règlement 89/336/CEE.

### PANNEAU DE COMMANDE



### VOORDELEN VAN INDUCTIEVERWARMING

- **Veiliger** – lage temperatuur aan de oppervlakte van glas
- **Sneller** – korte tijd van opwarmen
- **Nauwkeuriger** – zij reageert onmiddellijks op de wijziging van het instellen van graad van verwarming
- **Meer efficiënt** – 90% van de geabsorbeerde energie wordt in warmte gewijzigd

### POTTEN VOOR HET KOKEN VOOR INDUCTIEKOOKZONES

Het koken met inductie gebruikt het magnetisme voor het genereren van de warmte. **De potten dienen daarom het ijzer bevatten**. Controleer met behulp van een magneet of de pot magnetisch is. De bodem van de voor de inductiekookzone gebruikte pot kan de doorsnede kleiner of dezelfde hebben zoals de doorsnede van de gemarkeerde kookzone is, namelijk:

Ø 200 – 150mm – voor zone 2

Ø 160 – 110mm – voor zone 1

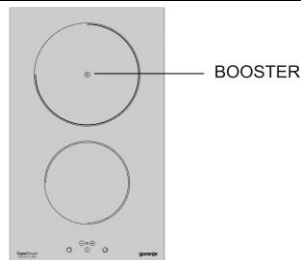
Andere vorderingen voor potten – zie „Principes van gebruik van glaskeramische plaat.

### BEDIENING VAN APPARAAT



#### WAARSCHUWING

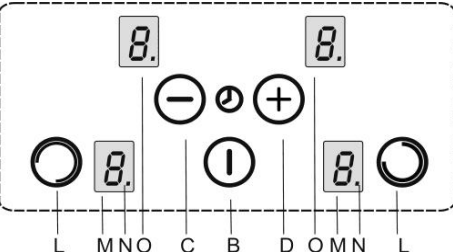
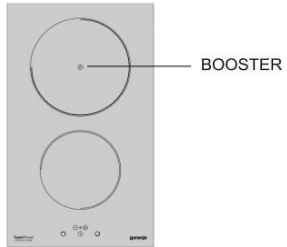
- Het apparaat kan met behulp van de gebruiksaanwijzing alleen maar door een volwassene gebruikt worden.
- Het is niet toegestaan de kinderen zonder toezicht in de buurt van het in bedrijf staande apparaat te laten lopen.
- De elektrische kookplaat is een apparaat dat onder toezicht mag gebruikt worden.
- De personen met pacemaker of insulinepomp kunnen het apparaat met inductiekookzones alleen onder voorwaarde gebruiken dat hun implantaten met de voorschrift 89/336/CEE overeenstemmen.

### BEDIENINGSPANEEL



<p>B – senseur interrupteur  C – senseur moins (-)  D – senseur plus (+)  L – symbole zone de cuisson  M – indicateur de degré de puissance  N – symbole d'activation de la zone de cuisson  O – écran temporisation (timer)</p>	<p>B – sensor netschakelaar  C – sensor minus (-)  D – sensor plus (+)  L – symbool kookzone  M – indicator prestatievermogen  N – symbool van activatie van kookzone  O – display van tijdschakelaar (timer)</p>
<p><b>ATTENTION!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La commande sensor est activée en mettant un doigt sur un symbole situé sur la plaque vitrocéramique. Entretenir le panneau propre et sec.</li> <li>• Ne rien poser sur le panneau de commande de la plaque cuisson.</li> <li>• Il est interdit que les enfants utilisent ou nettoient la surface de cuisson de la plaque.</li> <li>• <b>ATTENTION à l'activation involontaire de l'appareils, par les animaux domestiques, par exemple!</b></li> <li>• Le débranchement de l'appareil du réseau fait annuler les paramètres réglés.</li> <li>• Ne poser jamais les produits alimentaires conditionnés dans les feuilles d'aluminium, le couvert, le couvercle d'un pot ou des autres objets métalliques sur la zone de cuisson d'induction. Si l'appareil était mis en marche, involontairement ou par hasard, ces objets pourraient se chauffer vite et causer la brûlure ou la détérioration.</li> <li>• La plaque de cuisson s'arrête en dix minutes, au maximum, après avoir enlevé le pot de la zone d'induction.</li> <li>• Après la fin d'utilisation, arrêter la zone d'induction par la commande, ne pas compter sur l'arrêt automatique (reconnaissance d'un pot).</li> </ul>	<p><b>LETOP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De sensorbediening wordt door het aanraken van het betreffende symbool aan de glaskeramische kookplaat geactiveerd. Houdt het bedieningspaneel dus schoon en droog.</li> <li>• Leg niets op het bedieningspaneel van de kookplaat.</li> <li>• Vermijd dat de koopervlakte van de plaat door kinderen gebruikt of gereinigd wordt.</li> <li>• <b>LET op het ongewenste inschakelen van het apparaat, b.v. door huisdieren!</b></li> <li>• Na het loskoppelen van de kookplaat van het elektriciteitsnet komt het tot het op nul zetten van de ingestelde parameters.</li> <li>• Leg op de inductiekookzones nooit voedingsmiddelen verpakt in aluminiumfolie, bestek, deksels van potten en andere metaalvoorwerpen. Door het ongewenste of accidentele inschakelen van het toestel konden deze voorwerpen snel verwarmt worden en brandwonden en beschadiging veroorzaken.</li> <li>• Na het verwijderen van de pot van de inductiezone komt het binnen 10 minuten tot het uitschakelen van de kookplaat.</li> <li>• Schakel na het gebruik de inductiezones met de schakelaar uit en verlaat u zich niet op het automatische uitschakelen (onderscheiden van pot).</li> </ul>
<p>La puissance de la zone de cuisson est réglée dans le cadre d'une gamme à 9 degrés, réglables à l'aide des symboles de contact situés sur le panneau de commande. La réaction des symboles est de 1 seconde – il faut laisser le doigt sur le symbole concerné pendant cette période.</p>	<p>Het vermogen van de kookzones kan in 9 graad geregeld worden, deze graden worden gekozen door de touch-symbolen op het bedieningspaneel. De reactie van symbolen bedraagt 1 sec – gedurende deze tijd moet de vinger op het betreffende symbool gehouden worden.</p>
<p><b>MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE CUISSON</b>  N'appuyer que sur le senseur B (interrupteur). Le symbole O" ou H" est visualisé sur les deux écrans. Si on ne fait pas d'autre choix en 10 secondes, la plaque cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p><b>INSCHAKELN VAN KOOKPLAAT</b>  Druk alleen de symbool B (netschakelaar). Op beide displays verschijnt het symbool „O“ of „H“. Wanneer niet binnen 10 seconden een keuze wordt ingesteld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.</p>
<p><b>MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE CUISSON</b>  En appuyant sur le senseur „L“, on choisit la zone de cuisson. Dans 10 secondes à compter de la mise en service de la plaque de cuisson, il est possible de régler un niveau de puissance (1 – 9) à l'aide des senseurs „+“ et „-“.</p>	<p><b>INSCHAKELN VAN KOOKZONE</b>  Druk alleen de symbool „L“ wordt de betreffende kookzone gekozen. Binnen 10 sec na het inschakelen van de kookplaat wordt met behulp van sensoren „+“ en „-“ de gewenste graad van vermogen (1 – 9) ingesteld.</p>
<p><b>RECONNAISSANCE D'UN POT SUR LA ZONE DE CUISSON D'INDUCTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la zone de cuisson est mise en marche et il n'y a aucun pot ou le pot est trop petit, la transmission d'énergie ne se réalise pas. Le symbole „“clignote.</li> <li>• Si un pot conforme est posé sur la zone de cuisson, le degré de puissance réglé</li> </ul>	<p><b>ONDERSCHIEDEN VAN POT BIJ INDUCTIEKOOKZONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is de kookzone ingeschakeld en staat erop geen pot of staat erop een te kleine pot loopt geen energie toevoer door. Dit wordt door een knipperend symbool „“ weergegeven.</li> <li>• Wordt op de kookzone een geschikte pot gelegd schakelt de ingestelde graad van</li> </ul>

<p>est activé et le chiffre correspondant au degré est allumé sur l'écran. La transmission d'énergie est interrompue, si le pot est enlevé. Le symbole „“ recommande à clignoter sur l'écran de degré de puissance</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si on pose un récipient plus petit mais dont le diamètre n'est pas inférieur au diamètre minimal nécessaire pour mettre la zone de cuisson en marche, la puissance correspondant au diamètre du récipient lui sera fournie.</li> </ul>	<p>vermogen in en het cijfer met de waarde schijnt op de indicator. De toevoer van energie wordt onderbroken indien de pot afgelegd wordt. Op de indicator van de graad van vermogen verschijnt weer het knipperende symbool „“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wordt op de kookzone een kleinere kookpot gelegd de afmeting waarvan niet kleiner is dan de minimale doorsnede die nodig is om de kookzone in bedrijf te brengen, zal alleen zulk vermogen geleverd dat met de afmeting van de kookpot overeenstemt.</li> </ul>
<p><b>INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Après avoir arrêté la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60° C, le symbole “H” signalant la température élevée de la surface de la zone de cuisson est visualisé sur l'écran.</li> <li>• Cette signalisation diminue le risque de brûlure provoquée par la zone arrêtée. On peut profiter de l'énergie de la zone de cuisson chaude.</li> </ul>	<p><b>INDICATIE VAN RESTWARMTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Na het uitschakelen van de kookzone, indien deze zone de temperatuur hoger dan 60° C heeft, verschijnt op de display een lichtsymbool „H” dat de verhoogde temperatuur van de oppervlakte van de kookzone signaleert.</li> <li>• Deze signalisatie beperkt de mogelijkheid van brandwonden bij de uitgeschakelde zone. Van de warme kookplaat kan energisch gebruik gemaakt worden.</li> </ul>
<p><b>PROTECTION ENFANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La protection enfant permet de bloquer l'appareil.</li> <li>• Il est possible d'activer la protection enfant si un niveau de puissance des zones de cuisson n'est pas réglé.</li> </ul>	<p><b>KINDERVEILIGHEID</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De kinderveiligheid dient tot de vermindering van de aanwending van het apparaat</li> <li>• De kinderveiligheid kan alleen geactiveerd worden indien geen graad van vermogen van kookzones ingesteld is.</li> </ul>
<p><b>PROTECTION ENFANT PROCÉDÉ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la plaque de cuisson en service en appuyant sur le senseur “B”.</li> <li>• Les points qui clignotent apparaissent sur les écrans.</li> <li>• Appuyer en même temps sur le senseur de choix de la zone droite (“L” droit) et le senseur “-”, ensuite, sur le senseur de choix de la zone arrière.</li> <li>• “L” est visualisé sur les écrans.</li> <li>• Il faut activer la protection enfant dans 10 secondes sans appuyer sur un autre senseur.</li> </ul>	<p><b>VOLGORDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel de kookplaat door het drukken van de sensor „B” in.</li> <li>• Op displays verschijnen knipperende decimale punten.</li> <li>• Druk tegelijkertijd de sensor van de keuze van de achterzone („L” rechts) en de sensor „-” en vervolgens weer de sensor van de keuze van de achterzone</li> <li>• De letter „L” verschijnt op de displays.</li> <li>• De kinderveiligheid dient binnen 10 seconden geactiveerd te worden en er mag geen andere sensor gedrukt worden.</li> </ul>
<p><b>DÉSACTIVATION TEMPORELLE DE LA PROTECTION ENFANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer en même temps sur le senseur de choix de la zone arrière (“L” droit) et le senseur “-”.</li> <li>• Le “0” est visualisé sur les écrans au lieu de “L”.</li> <li>• Après avoir arrêté la plaque de cuisson, la protection enfant est réactivée.</li> </ul>	<p><b>TIJDELIJK DEACTIVEREN VOOR HET KOKEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk tegelijkertijd de sensor van de keuze van de achterzone („L” rechts) en de sensor „-”</li> <li>• In plaats van de letter “L” verschijnt op de displays het teken „0”.</li> <li>• Na het uitschakelen van de kookplaat wordt de kinderveiligheid weer geactiveerd</li> </ul>
<p><b>DÉSACTIVATION DE LA PROTECTION ENFANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer en même temps sur le senseur de choix de la zone arrière (“L” droit) et le senseur “-”, ensuite, encore une fois sur le senseur “-”.</li> <li>• Il faut désactiver la protection enfant dans 10 secondes.</li> </ul>	<p><b>VOORTDUREND DEACTIVEREN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk tegelijkertijd de sensor van de keuze van de achterzone („L” rechts) en de sensor „-” en vervolgens weer de sensor „-”.</li> <li>• Het deactiveren van de kinderveiligheid dient binnen 10 seconden uitgevoerd worden</li> </ul>
<p><b>ARRET DE LA PLAQUE DE CUISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est possible d'activer la fonction d'arrêt total sans tenir compte d'un régime de travail de la plaque cuisson en appuyant sur la commande “ACTIVÉE/ARRÊTÉE” (B).</li> <li>• Si la plaque de cuisson est arrêtée, un signal acoustique (pépiement) est donné et</li> </ul>	<p><b>UITSCHAKELEN VAN KOOKPLAAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De functie van het totale uitschakelen kan zonder oog op het bedrijfsregime van de kookplaat door het drukken van de schakelaar „INGESCHAKELD / UITGESCHAKELD”(B) uitgevoerd worden.</li> <li>• Is de kookplaat uitgeschakeld wordt een akoestisch signaal (piepen) weergegeven</li> </ul>

<p>tous les symboles s'éteignent (si la signalisation de la chaleur résiduelle ou de l'alarme n'est pas visualisée sur un écran).</p>	<p>en alle symbolen gaan uit (indien op een display niet de signalisatie van de restwarmte of alarm weergegeven is).</p>
<p><b>FONCTION DE PUISSANCE ELEVEE</b>  <b>“BOOSTER - SPRINT“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonction “BOOSTER - SPRINT“ permet de fournir vite la puissance maximale à une zone de cuisson.</li> <li>• La durée maximale de marche d'une zone de cuisson dans ce régime est de 5 minutes. Après la fin de cette période, la puissance est diminuée automatiquement au degré 9</li> <li>• Si la fonction “BOOSTER“ est activée et une autre zone d'induction est réglée au degré “8“, au minimum, la puissance de cette zone de cuisson est diminuée automatiquement au degré “7“.</li> </ul>	<p><b>FUNCTIE VAN VERHOOGD VERMOGEN</b>  <b>„BOOSTER - SPRINT“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De functie „BOOSTER - SPRINT“ dient tot een snelle levering van het maximale vermogen van de betreffende kookzone</li> <li>• Het bedrijf van de kookzone in dit regime duurt max. 5 minuten. Na afloop van deze tijd komt het automatisch tot de verlaging van het vermogen op de graad 9.</li> <li>• Is bij de toepassing van de functie „BOOSTER“ ook de andere inductiezone op de graad „8“ en hoger ingeschakeld, wordt het vermogen van deze kookzone automatisch op de graad „7“ verlaagd.</li> </ul>
<p><b>NOTE</b>  Seule la zone de cuisson située derrière est équipée de la fonction “BOOSTER - SPRINT“.</p>	<p><b>AANMERKING</b>  Van de functie „BOOSTER - SPRINT“ is alleen de kookzone achteraan voorzien.</p>
<p><b>PROCEDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler la zone de cuisson située derrière au degré de puissance 9.</li> <li>• En appuyant plusieurs fois sur le senseur “+“, on active la fonction “BOOSTER - SPRINT“.</li> <li>• La lettre “P” est visualisée sur l'écran pendant l'activation de cette fonction.</li> </ul>	<p><b>VOLGORDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stel de kookzone achteraan op de graad van het vermogen 9.</li> <li>• Door het herhaalde drukken van de sensor „+“ wordt de functie „BOOSTER - SPRINT“ geactiveerd.</li> <li>• Op de display verschijnt tijdens de activatie de letter „P“.</li> </ul>
<p><b>DÉSACTIVATION – ARRÊT DE LA FONCTION “BOOSTER – SPRINT“</b>  On appuie sur le senseur “-“ et ensuite, on active la zone de cuisson.</p>	<p><b>DEACTIVATIE – ANNULEREN VAN FUNCTIE „BOOSTER - SPRINT “</b>  Door het drukken van de sensor „-“, en vervolgens door de activatie van de behorende kookzone.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>	
<p><b>TEMPORISATEUR (TIMER)</b>  La plaque cuisson est équipée d'un temporisateur qui peut travailler en deux régimes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) minuterie</li> <li>b) temporisation de la zone de cuisson (réglage de la durée de marche de la zone de cuisson)</li> </ol>	<p><b>TIJDSCHAKELAAR (TIMER)</b>  De kookplaat is voorzien van een tijdschakelaar die in twee bedrijfsregimes kan werken:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) kookwekker</li> <li>b) tijdsbepaling van kookzone (instellen van lengte van bedrijf van kookzone)</li> </ol>

<p><b>MINUTERIE</b>  Temporisateur – régime minuterie  Il permet de régler le temps. Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique est donné.  On ne peut activer la fonction de minuterie qu'à condition que la plaque encastrée soit en marche. Le degré de puissance est réglé à 0.</p>	<p><b>KOOKWEKKER</b>  Tijdschakelaar - bedrijf kookwekker.  Het dient alleen maar tot het instellen van tijd. Na afloop van ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal.  De functie van de kookwekker kan alleen geactiveerd worden indien de inbouwplaat ingeschakeld ist. Graad van vermogen ingesteld op 0.</p>
<p><b>MINUTERIE PROCÉDÉ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la plaque encastrée en marche par le senseur "B".</li> <li>• Appuyer <u>en même temps</u> sur les senseurs "+" et "-".</li> <li>• Le symbole de temporisateur "O" s'allume.</li> <li>• Dans 10 secondes, régler la durée demandée par les senseurs "+" et "-".</li> <li>• Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique est donné, on peut l'annuler en appuyant sur tous les senseurs.</li> <li>• Pour modifier le réglage, appuyer <u>en même temps</u> sur les senseurs "+" et "-", l'écran de temporisateur s'allume. Dans ce moment, modifier le réglage par les senseurs "+" et "-".</li> </ul>	<p><b>VOLGORDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel de inbouwplaat met de sensor „B“ in</li> <li>• Druk tegelijkertijd de sensoren „+“ en „-“</li> <li>• De display van de tijdschakelaar „O“ gaat aan</li> <li>• Stel binnen 10 sec de gewenste tijd met behulp van sensoren „+“ a „-“ in</li> <li>• Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal dat door het drukken van iedere sensor geannuleerd kan worden.</li> <li>• Om de instelling te wijzigen druk <u>tegelijkertijd</u> de sensoren „+“ en „-“, de display van de tijdschakelaar begint te schijnen. Voer op dit moment de gewenste wijziging met behulp van sensoren „+“ en „-“ uit.</li> </ul>
<p><b>TEMPORISATION DE LA ZONE DE CUISSON</b>  Le régime de temporisation de la zone de cuisson permet d'arrêter la zone de cuisson après l'échéance de la durée réglée. Un signal acoustique est donné après la fin d'exploitation.  Il est possible d'activer la fonction de temporisation de la zone de cuisson si la plaque encastrée est en marche et la zone de cuisson est activée (niveau de puissance 1 – 9).</p>	<p><b>TIJDSBEPALING VAN KOOKZONE</b>  Het bedrijf van tijdsbepaling van kookzone dient tot de beëindiging van het bedrijf van kookzone na afloop van de ingestelde tijd. Na afloop van het bedrijf klinkt een geluidssignaal.  De functie van tijdsbepaling van kookzone kan alleen in de ingestelde toestand van de inbouwplaat en geactiveerde kookzone (graad van vermogen 1 - 9) geactiveerd worden.</p>
<p><b>Exemple d'opérations avec les degrés de puissance réglés</b></p>	<p><b>Voorbeelden van werkzaamheden bij het instellen van graden van prestatievermogen</b></p>
<p>Degré 0</p>	<p>Graad 0</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uit-stand</li> </ul>
<p>Degré 1 – 3</p>	<p>Graad 1 - 3</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• entretenir les liquides à ébullition légère,</li> <li>• réchauffage lent et léger sans danger de brûlure,</li> <li>• faire fondre le beurre, le chocolat,</li> <li>• décongélation,</li> <li>• bouillir une petite quantité de liquide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• houden van vloeistof aan zachte kook,</li> <li>• zachte en langzame verwarming zonder gevaar van aanbranden,</li> <li>• smelten van boter, chocolade,</li> <li>• ontdoeien,</li> <li>• koken van weinig vloeistof.</li> </ul>
<p>Degré 4 – 6</p>	<p><b>Graad 4 - 6</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• bouillir de manière intensive,</li> <li>• entretenir une grande quantité de liquide à ébullition,</li> <li>• étuvage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensief koken,</li> <li>• aan de kook houden van grotere hoeveelheden vloeistof,</li> <li>• stoven.</li> </ul>
<p>Degré 7 – 9</p>	<p>Graad 7 - 9</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• préparation des plats qui demandent le réchauffage rapide et la température</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bereiding van gerechten met nodige snelle kook en hoge temperatuur (biefstuk,</li> </ul>

<p>importante (bifteck, escalope, frites, etc.),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffage des plats avant de passer à un degré moins élevé.</li> </ul>	<p>schnitzels, frituren van patates frites e.d.),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• warm maken van gerechten voor het omschakelen naar een lagere graad.</li> </ul>																																												
<p><b>LIMITATION DE LA DURÉE DE MARCHÉ DE LA ZONE DE CUISSON</b></p> <p>La durée de marche de la zone de cuisson est limitée automatiquement. La durée maximale d'utilisation continue d'une zone de cuisson dépend d'un degré réglé de rechauffe (voir tableau).</p> <p>Mais on ne doit réaliser aucune modification du réglage de la zone de cuisson pendant son utilisation.</p> <p>Si la limitation de la durée de marche est activée, la zone de cuisson s'éteint, un signal acoustique court est donné et "H" est visualisé sur l'écran.</p> <p>Le dispositif d'arrêt automatique présente un avantage par rapport à la limitation de la durée de marche, c'est-à-dire, la zone de cuisson ne s'arrête qu'à après l'écoulement du temps du dispositif automatique (par exemple, le dispositif d'arrêt automatique avec 99 minutes et le degré de rechauffe 9 est possible).</p>	<p><b>BEPERKING VAN BEDRIJFSTIJD VAN KOOKZONE</b></p> <p>De kookzones hebben een automatische beperking van de bedrijfstijd. De voortdurende tijd van gebruikmaking van iedere kookzone is afhankelijk van de gekozen graad van de verwarming (zie tabel).</p> <p>De voorwaarde is dat in de loop van de gebruikmaking geen wijziging van de instelling van de kookzone uitgevoerd wordt.</p> <p>Wordt de beperking van de bedrijfstijd geactiveerd, schakelt de kookzone uit, er klinkt een kort geluidssignaal en op de display verschijnt „H“.</p> <p>De uitschakelingsautomatica heeft tegen de beperking van de bedrijfstijd de voorrang, dat betekent dat de kookzone eerst dan uitgeschakeld wordt wanneer de tijd van de automatica afloopt (b.v. is mogelijk de uitschakelingsautomatica met 99 minuten en de graad van verwarming 9 te hebben).</p>																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Degré de puissance</th> <th>Durée maximale (minutes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Degré de puissance	Durée maximale (minutes)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Stupeň výkonu</th> <th>Maximální čas (minut)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Stupeň výkonu	Maximální čas (minut)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5
Degré de puissance	Durée maximale (minutes)																																												
1	480																																												
2	360																																												
3	300																																												
4	300																																												
5	240																																												
6	90																																												
7	90																																												
8	90																																												
9	90																																												
P	5																																												
Stupeň výkonu	Maximální čas (minut)																																												
1	480																																												
2	360																																												
3	300																																												
4	300																																												
5	240																																												
6	90																																												
7	90																																												
8	90																																												
9	90																																												
P	5																																												
<p>P - (fonction de puissance augmentée "BOOSTER")</p>	<p>1. P – functie van verhoogd vermogen "BOOSTER"</p>																																												
<p><b>SIGNALISATION DÉFAUT</b> (E et le numéro de défaut clignotent)</p>	<p><b>FOUTMELDING</b> (E en het nummer van de storing knipperen)</p>																																												
<p><b>E2 – SURCHAUFFE DE LA ZONE DE CUISSON</b></p> <p>La surchauffe de la zone de cuisson arrive, si on laisse, par exemple, un récipient vide sur la zone de cuisson en marche.</p> <p>Dans ce cas, il faut laisser refroidir l'appareil.</p>	<p><b>E2 – OVERVERHITTING VAN KOOKZONE</b></p> <p>Tot de oververhitting van de kookzone kan het b.v. daardoor komen dat de lege pot op de ingeschakelde kookzone staat, bij het uitkoken en dergelijks.</p> <p>Laat in dit geval het apparaat afkoelen.</p>																																												
<p><b>E3 – RECIPIENT NON CONFORME</b></p> <p>Perte des qualités magnétiques après la surchauffe du fond de récipient.</p>	<p><b>E3 – ONGESCHIKTE POT</b></p> <p>Het verlies van magnetische eigenschappen na de oververhitting van de bodem van de pot.</p>																																												
<p><b>E4 – DÉFAUT DE CONFIGURATION DE LA ZONE DE CUISSON</b> Contacter le Service agréé.</p>	<p><b>E4 – FOUT VAN CONFIGURATIE VAN KOOKZONE</b> Richt u zich tot de geautoriseerde servicedienst.</p>																																												
<p>Si un autre code de défaut est visualisé, il faut contacter le Service agréé.</p>	<p>Verschijnt een andere code van de storing richt u zich tot de geautoriseerde servicedienst.</p>																																												

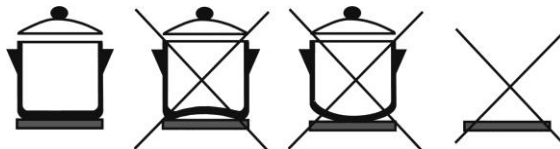
## PRINCIPES D'UTILISATION DE LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

- La plaque vitrocéramique est conforme à toutes les contraintes relatives à l'utilisation de cette installation au foyer, si le présent Mode d'emploi est respecté.
- Avant la première mise en service de l'appareil, il faut éteindre l'interrupteur principal ou le débrancher de la prise et nettoyer bien l'appareil (détergents, voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Seule la personne adulte peut commander l'appareil selon le présent Mode d'emploi.
- Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en service.
- La plaque électrique vitrocéramique est un appareil qui exige la surveillance.
- Éviter le réchauffage des récipients vides d'émail pour ne pas détériorer leur fond et ne pas égratigner la surface de la plaque cuisson.
- Les récipients avec les rainures ou la bavure au niveau du fond ne sont pas recommandés.
- Pour atteindre les meilleurs résultats (cuisson sur la zone de cuisson d'induction), il faut que l'épaisseur du fond des récipients métalliques soit de 2 à 3 mm, pour les récipients inox avec le fond garni (sandwich) de 4 à 6 mm.
- À la température ambiante, il faut que le fond soit légèrement creusé parce que la chaleur le fait dilater et il sera donc plat sur la surface de la plaque cuisson ce qui permet de diminuer la perte thermique en contact entre les surfaces.
- L'utilisation des récipients avec le fond propre et lisse évite l'égratignure de la plaque vitrocéramique.
- Le diamètre du fond du récipient utilisé devrait correspondre au diamètre de la zone de cuisson choisie.
- La chaleur créée au niveau du fond d'un pot dépend du diamètre du pot. Si le pot est plus petit, la puissance est aussi plus petite. Si la zone de cuisson n'est pas couverte par le pot, le gaspillage d'énergie ne se produit pas. Mais il faut positionner le pot toujours au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la degré de puissance plus important pour amener les plats à l'ébullition. Après avoir porté les plats à l'ébullition passer à la puissance moins importante de la zone de cuisson.
- Ne pas utiliser les écuelles de feuille d'aluminium et la vaisselle contenant l'aluminium.
- Ne pas mettre les objets de matière plastique (cuillères, écuelles, passoires, etc) sur les zones de cuisson chaudes, ces matières se fondent et roussissent.
- La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer. Il faut donc faire attention à la préparation des plats avec la graisse et l'huile (friture, etc.).

## PRINCIPES VAN HET GEBRUIK VAN GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

- De glaskeramische plaat voldoet bij de gepaste manipulatie volgens de aanwijzing aan alle eisen voor deze apparaten in de huishouding.
- Voor de eerste gebruikmaking van het apparaat moet de hoofdschakelaar uitgeschakeld of de vork uit de contactdoos uitgetrokken worden en het apparaat net schoongemaakt worden (schoonmaakmiddelen zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Het apparaat kan met behulp van de gebruiksaanwijzing alleen maar door een volwassene gebruikt worden.
- Het is niet toegestaan de kinderen zonder toezicht in de buurt van het in bedrijf staande apparaat te laten lopen.
- De elektrische kookplaat is een apparaat dat onder toezicht mag gebruikt worden.
- Vermijd het verhitten van lege geëmailleerde pannen de bodem waarvan daardoor beschadigd kan worden en die door de beweging de oppervlakte van de kookplaat kunnen krabben.
- De pannen met groeven, eventueel met rafels zijn niet geschikt.
- Om het best mogelijke resultaat (tijdens het koken op de inductiekookzone) te bereiken moet de bodem van de metalen pannen de dikte van 2 - 3 mm hebben, bij de roestvrije pannen met de tussengevoegde bodem (sandwichbodem) 4 tot 6 mm.
- Bij de kamertemperatuur zou de bodem een beetje uitgehoud zijn, omdat deze door de gloed uitzet en daarna op de oppervlakte van de kookzone vlak staat. Daardoor wordt voor het minimale temperatuurverlies bij het aanraken van de oppervlakten gezorgd.
- Om de krabben van het glaskeramik te vermijden moet u de pannen met schone en gladde bodem gebruiken.
- Probeer altijd dat de grootte van de panbodem met de grootte van de gekozen kookzone overeenkomt.
- De op de bodem van de pot ontstane warmte is van de doorsnede van de pot afhankelijk. Hoe de pot kleiner is des te lager is het vermogen. Het komt niet tot de verkwisting van energie indien de kookzone niet geheel met de pot bedekt is. Stavte však vždy hrnce do středu varné zóny.
- Om het gerecht aan de kook te brengen gebruik de hogere graad van het prestatievermogen. Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, stel een lager prestatievermogen van de kookzone in.
- Gebruik geen schaalpjes uit Al-folies of potten uit materiaal met aluminium.
- Leg geen voorwerpen van plastic (lepels, schaalpjes, zeeffjes etc.) op hete kookzones, deze stoffen smelten en aanbranden.
- Olie en vet kunnen oververhit raken en vlam vatten, let op bij de bereiding van voedsel met vet en olie (frituren e.d.).





## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Votre plaque vitrocéramique est jolie et facile à utiliser. Les recommandations et conseils suivants vous permettront de l'entretenir en bon état pour qu'il puisse vous servir longtemps.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Uw glaskeramische plaat is mooi en gemakkelijk in gebruik. Volgende raadgevingen en aanbevelingen zijn behulpzaam om de plaat in goede toestand te houden waardoor zij lange tijd functioneren kan.




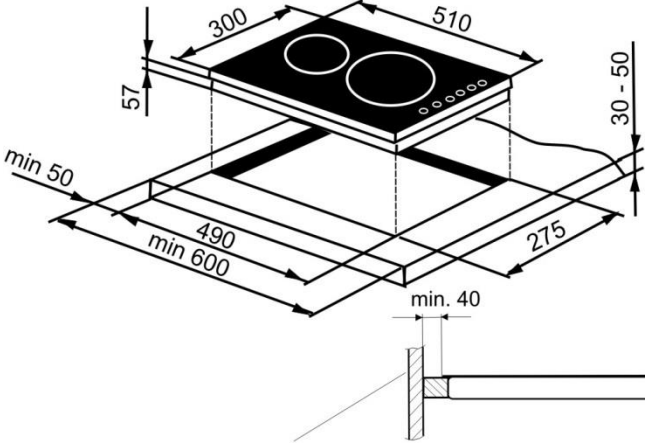
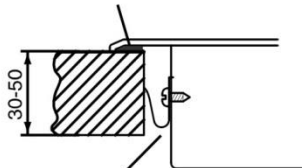
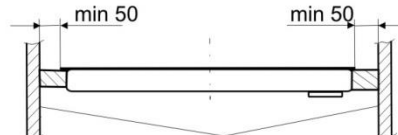
## RECOMMANDATIONS

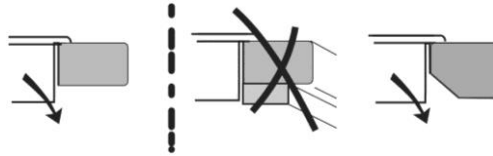
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage de l'appareil !
- Nettoyer la plaque vitrocéramique régulièrement, après chaque utilisation, si possible.
- D'abord, éliminer les résidus de plats et de liquides de la plaque vitrocéramique par un grattoir (fait partie de l'équipement de l'appareil).
- Quand la plaque est froide, appliquer quelques gouttes de détergent conforme et nettoyer la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon propre et fin.
- Laver à fond et sécher la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon fin.
- Ne pas utiliser de paille de fer, d'éponge ou d'autre produit de nettoyage avec la surface rugueuse.
- Il est également recommandé de ne pas utiliser de produit favorisant la corrosion, par exemple, spray pour le nettoyage du four et l'élimination des taches.
- Si un objet de plastique, de feuille de cuisine, le sucre ou un produit alimentaire contenant le sucre se fondent par mégarde sur la surface chaude de votre plaque vitrocéramique, il faut les éliminer sans tarder par le grattoir de la plaque qui est encore chaude, éventuellement, aussi de la surface d'un récipient pour éviter la détérioration de la surface de la plaque cuisson.
- Avant de préparer les plats contenant une quantité importante de sucre (confiture, par exemple), il est nécessaire d'appliquer sur la plaque un produit de protection pour assurer la protection de la surface contre la détérioration due au sucre, si le plat s'enfuit ou déborde sur la surface de la plaque.

## AANBEVELING

- Gebruik voor de reiniging van het apparaat geen stoomreiniger!
- Reinig de glaskeramische plaat regelmatig, het best na ieder gebruik.
- Verwijder van de glaskeramische plaat alle verdroogde resten van gerechten of vloeistoffen met het schrapertje (accessoire van apparaat).
- Wanneer de plaat koud is, breng enige druppels van een geschikt schoonmaakmiddel en reinig de oppervlakte met een papierdoek of met een schone, zachte doek.
- Was de vlakte grondig en droog deze met een papierdoek of met een zachte stof.
- Gebruik geen pannesponzen, schuursponsjes of andere schurende schoonmaakmiddelen.
- Wij adviseren ook geen schoonmaakmiddelen die de corrosie ondersteunen, zoals bij voorbeeld ovenreinigingsmiddelen of middelen voor vlekkenreiniging.
- Indien op de verhitte oppervlakte van de glaskeramische plaat uit vergissing een plastic voorwerp, keukenfolies, suiker of levensmiddelen met suiker smelten, verwijder deze, zolang de plaat heet is, met een reinigingsschrapertje niet alleen van de kookplaat maar ook van de oppervlakte van de pan. Daardoor komt het niet tot de beschadiging van de oppervlakte van de kookplaat.
- Voor de voorbereiding van gerechten met een grotere hoeveelheid suiker (b.v. jam) besmeer de plaat met een geschikt beschermmiddel om de oppervlakte tegen de beschadiging door de suiker in geval van het overlopen of overstromen van het gerecht op de oppervlakte van de plaat te beschermen.

<p><b>Les taches métalliques brillantes</b> sont dues à l'usure du fond d'un pot d'aluminium ou à l'utilisation d'un détergent non conforme. Il est difficile de les éliminer par un nettoyage répétitif.</p>	<p><b>Metaalachtig glanzende verkleuringen</b> ontstaan door het afschaven van de bodem van aluminium pannen of door de gebruikmaking van een ongeschikt schoonmaakmiddel. Deze vlekken worden moeizaam door herhaalde reiniging verwijderd.</p>
<p><b>Le changement de la couleur de la plaque cuisson</b> est dû en général par les roussis qu'on ne peut pas éliminer. Il n'a pas d'impact sur la fonction du vitrocéramique, le matériau n'est pas modifié.</p>	<p><b>Kleurveranderingen</b> op de kookplaat zijn vooral door aangekoekte onverwijderbare resten veroorzaakt. Zij hebben geen invloed op de functie van het glaskeramiek, het gaat niet om de wijziging van de stof.</p>
<p><b>L'usure du décor</b> est due à l'utilisation des détergents abrasifs ou au frottement long du fond d'un pot sur la surface de la plaque cuisson. Une tache foncée apparaît sur la plaque cuisson.</p>	<p><b>Het afslippen van de versiering</b> kan door schuurmiddelen of door het afschuren van de pannenbodem op de oppervlakte van de kookplaat langere tijd veroorzaakt worden. Op de kookplaat ontstaat een donkere vlek.</p>
<p style="text-align: center;"><b>RÉCLAMATION</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>RECLAMATIE</b></p>
<p>Si une panne apparaît dans le délai de garantie, le client ne l'élimine pas lui-même. Il faut déposer la réclamation dans le magasin où le client a acheté l'appareil, dans un Service de la marque ou dans les Services cités dans les Conditions de garantie. Il faut suivre les dispositions de la Fiche de garantie et des Conditions de garantie. La réclamation n'est pas acceptée sans Fiche de garantie dûment remplie.</p>	<p>Wanneer een storing bij het apparaat tijdens de garantieperiode ontstaat, repareer deze niet zelf. Laat de reclamatie in de winkel laten gelden waar u het apparaat hebt gekocht, of bij de geautoriseerde klantenservice of bij de gevolmachtigde klantenservice die in de Garantievoorwaarden zijn aangegeven. Bij de indiening van de reclamatie volg de tekst van het Garantiebewijs en van de Garantievoorwaarden op. De reclamatie is zonder de voorlegging van het behorlijk ingevulde Garantiebewijs niet geldig.</p>
<p style="text-align: center;"><b>MODALITÉS D'EXPLOITATION ET DE LIQUIDATION DE L'EMBALLAGE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>VERWERKING EN RECYCLING VAN VERPAKKING</b></p>
<p>Carton ondulé, papier d'emballage -vente à la société orientée vers la récupération des ordures - containers de récupération papiers - autre utilisation Feuilles d'emballage, sacs PE - containers de récupération matières plastiques</p>	<p>Golfkarton, pakpapier-verkoop aan inzamelplaatsen - inzamelcontainers voor papier - andere verwerking Verpakkingsfolies en PE-zakjes - inzamelcontainers voor kunststof</p>
<p style="text-align: center;"><b>LIQUIDATION DE L'APPAREIL APRÈS LA FIN DE SA DURÉE DE VIE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>VERWERKING VAN AFGEDANKT APPARAAT</b></p>
	
<p>L'appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/EU relative au traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Cette directive définit le cadre européen unique (UE) pour la récupération et le recyclage des déchets.</p>	<p>Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Deze richtlijn bepaalt een identieke Europese (EU) methode voor de verwijdering en recycling van afgedankte apparaten.</p>
<p>L'appareil contient des matériaux récupérables qu'on peut recycler. Déposer l'appareil dans un dépôt de matières de récupération ou dans un stock des ordures communal.</p>	<p>Het apparaat bevat waardevolle stoffen die zouden hergebruikt worden. Het apparaat moet worden afgegeven bij een verzamelplaats voor afval of bij de door de gemeente vastgestelde verzamelpunt.</p>

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION	INSTALLATIE
<p>Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.</p>	<p>De installatie moet worden uitgevoerd alleen maar door een gekwalificeerde firma overeenkomstig de plaatselijk geldende normen en voorschriften.</p>
<p><b>Avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire, pour assurer son fonctionnement, de réaliser surtout les opérations suivantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contrôle de raccordement à l'électricité,</li> <li>• contrôle de la fonction des corps de chauffage, des éléments de commande et de réglage,</li> <li>• présentation de toutes les fonctions de l'appareil au client, présentation de la commande et de l'entretien.</li> </ul>	<p><b>Voor de installatie van het apparaat zijn inzake de functie van het apparaat volgende handelingen uit te voeren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• controle van correcte aansluiting op het elektriciteitsnet,</li> <li>• controle van juiste functie van kookelementen, regel- en sturelementen,</li> <li>• demonstreren van alle functies van het apparaat aan de klant en kennis maken met de bediening en het onderhoud.</li> </ul>
<p><b>AVERTISSEMENT IMPORTANT!</b> En manipulant l'appareil hors l'utilisation courante, il est nécessaire de débrancher l'appareil en le débranchant de la prise ou en arrêtant l'interrupteur principal situé devant l'appareil.</p>	<p><b>BELANGRIJKE WAARSCHUWING!</b> Tijdens iedere behandeling met het apparaat buiten gewone gebruik is het nodig het apparaat van het elektriciteitsnet los te koppelen door het uittrekken van de vork uit de contactdoos of door het uitschakelen van de hoofdschakelaar voor het apparaat.</p>
LOCALISATION DE LA PLAQUE CUISSON	PLAATSING VAN KOOKPLAAT
 <p>Rear wall / Achterwand / Paroi derrière</p>	<p>Sealing / Dichting / Joint d'étanchéité</p>  <p>Fastening element / Spanner / Dispositif de fixation</p>  <p>Side walls / Zijwand / Parois latérales</p>
<p>Si la hauteur de la plaque de travail est supérieure à 30 mm, il est nécessaire de modifier sa forme au niveau de la sortie de l'air de refroidissement de l'appareil (voir dessin).</p>	<p>Is het werkblad meer dan 30 mm dikker is het nodig de vorm ervan in de plaats van de uitgang van de koellucht uit het apparaat aan te passen (zie afbeelding).</p>



**Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.**

- La plaque cuisson électrique est destinée du point de vue de l'influence des facteurs externes au milieu normal.
- La plaque cuisson sera placée dans une ouverture située au niveau de la plaque de travail, épaisseur min. de 30mm, matière résistante à la chaleur sur la surface.
- Il est nécessaire d'installer la plaque de travail dans la position horizontale, d'assurer son étanchéité au niveau d'un mur et de la protéger contre la pénétration des liquides.
- Les dimensions de l'ouverture pour la plaque cuisson et sa position sont indiquées sur le dessin concernant l'installation.
- La distance de sécurité entre la plaque cuisson et le mur ou les meubles est indiquée sur le dessin.
- Il est recommandé d'appliquer un vernis (silicone, par exemple) ou une feuille Al sur la surface créée après la réalisation de l'ouverture pour limiter la pénétration de l'humidité dans la plaque.
- Sans prendre des mesures particulières il est interdit d'installer au-dessous de la plaque cuisson le four dont les produits de combustion pourraient monter au-dessous de la plaque cuisson.
- Il est nécessaire que la paroi derrière d'un bloc cuisine située derrière la plaque cuisson soit de la matière résistante à la chaleur (120° C). La distance minimale entre le bord arrière de la plaque cuisson et la paroi derrière est de 40 mm.
- Il est interdit d'installer la plaque cuisson à proximité d'un bloc cuisine de la matière inflammable qui dépasse au-dessus la plaque de travail.
- On vous recommande de n'installer au-dessus de la plaque cuisson une hotte de cuisine et de monter une petite armoire au-dessus de la hotte. Il n'est pas recommandé d'installer une armoire sans hotte au-dessus de la plaque cuisson. La distance minimale entre la plaque cuisson et la hotte est de 650 mm, suivre les instructions données par le fournisseur de la hotte.
- Avant d'installer l'appareil dans l'ouverture située au niveau de la plaque de travail il faut coller le long de la partie inférieure du cadre les joints d'étanchéité contre la pénétration des liquides qui font partie de l'équipement.

**De installatie moet worden uitgevoerd alleen maar door een gekwalificeerde firma overeenkomstig de plaatselijk geldende normen en voorschriften.**

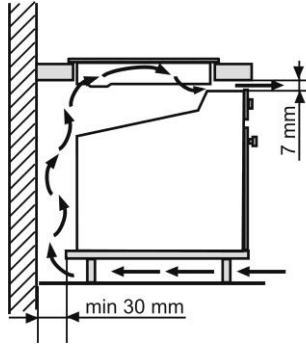
- De elektrische kookplaat is met betrekking tot de werking van buiteninvloeden volgens norm voor gewone omgeving bestemd.
- Voor veilige afstanden tussen de wanden meubels en de kookplaat geldt de norm.
- De kookplaat is naar de uitsnijding in het werkblad van min. dikte van 30 mm in te bouwen de oppervlakte waarvan uit een hittebestendige stof is.
- Het werkblad moet worden geïnstalleerd in de horizontale positie en aan de wand tegen lekken gedicht.
- De afmetingen van de uitsnijding voor de kookplaat en de positie ervan zijn in de afbeelding voor de installatie aangegeven.
- Veilige na te komen afstanden tussen de wanden, meubels en de kookplaat zijn in de afbeelding.
- Wij adviseren om de na de uitsnijding van de opening ontstane vlakten met een geschikte lak (b.v. siliconenlak) af te dichten, eventueel met Al-folies die het doordringen van de vochtigheid naar de plaat reduceren.
- Onder de kookplaten mogen zonder bijzondere maatregel geen ovens geïnstalleerd worden wanneer de verbrandingsproducten uit de oven naar boven onder de kookplaat kunnen stromen.
- De achterwand van het keukensysteem achter de kookplaat moet ook uit een hittebestendige stof zijn (120° C). De minimale afstand tussen de achterkant van de kookplaat en de achterwand is 40mm.
- De kookplaat mag niet vlak bij een keukenkast uit brandbaar materiaal geïnstalleerd worden wanneer deze boven de oppervlakte van het werkblad gaat.
- Wij adviseren om boven de kookplaat alleen maar een afzuigkap te installeren waarboven een keukenkast kan geplaatst worden. Wij adviseren om boven de kookplaat geen zelfstandige kast zonder afzuigkap te installeren. De minimale afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap is 650 mm, verder volgens aanbeveling van producenten van afzuigkappen.
- Voor de installatie van het apparaat naar de uitsnijding in het werkblad plak over de rand van het benedendeel van het frame een afdichtingsmateriaal tegen het lopen van vloeistoffen dat het bestanddeel van toebehoren ist.

## VENTILATION

### IMPORTANT!

Suivre les instructions suivantes relatives à l'installation de l'appareil.

- La quantité insuffisante de l'air de refroidissement pourrait limiter des fonctions de l'appareil ou l'endommager.
- Si la plaque d'induction est située au-dessus du tiroir, il est interdit d'y mettre les petits objets et les papiers qui pourraient boucher l'ouverture des ventilateurs et réduire le refroidissement de la plaque d'induction.



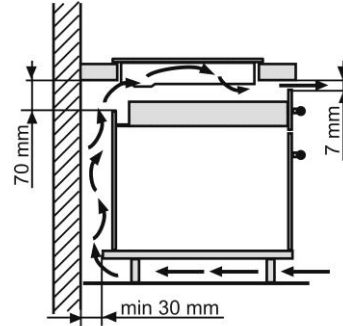
- Il est nécessaire que la cloison arrière de l'armoire inférieure soit ouverte au niveau de l'ouverture située sur la plaque de travail pour assurer la ventilation.
- Il faut démonter une entretoise avant du meuble pour créer une ouverture pour le passage de l'air, 7 mm, au minimum au-dessous de la plaque de travail dans toute la largeur de l'appareil.
- Il faut démonter une entretoise située au-dessous de la plaque de travail au moins dans la zone de la plaque de travail.
- La distance entre la plaque cuisson d'induction et le bloc cuisine, éventuellement, les appareil encastrés, doit permettre la ventilation suffisante des zones de cuisson d'induction.
- Il faut éviter le réchauffage excessif venant du bas, par exemple à partir d'un four encastré sans ventilateur de refroidissement.
- Si un processus de pyrolyse (nettoyage à l'aide de la température élevée) est en cours au niveau d'un four encastré situé au-dessous de la plaque cuisson encastrée, il est interdit d'utiliser la plaque cuisson d'induction.

## VENTILATIE

### BELANGRIJK!

Let op volgende aanwijzingen voor de installatie van het apparaat:

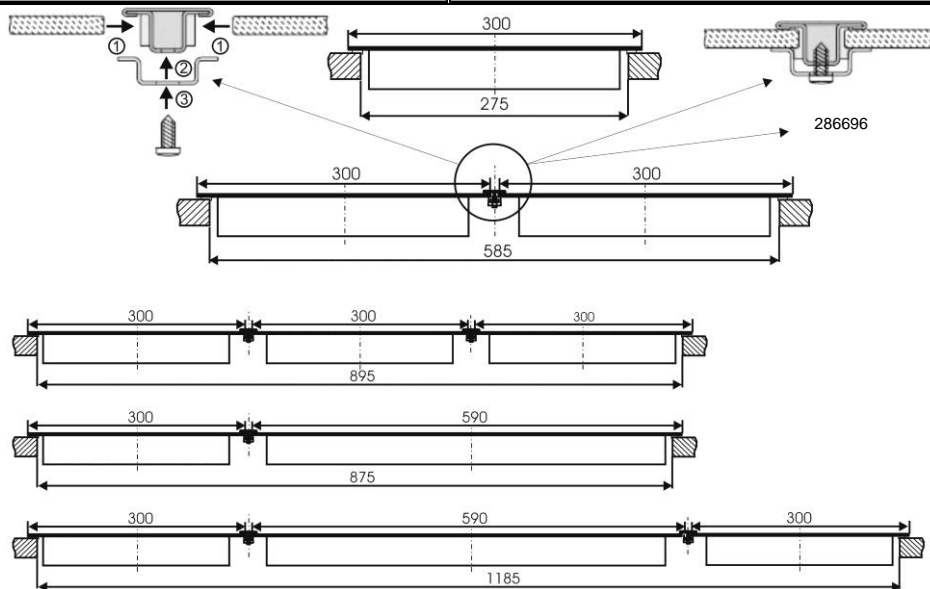
- Onvoldoende toevoer van de koellucht kan tot de beperking van de functie van het apparaat, eventueel tot de beschadiging ervan voeren.
- Wordt de inductieplaat boven de lade geplaatst mogen erin geen kleine voorwerpen en papieren zijn die de zuigopeningen van de ventilators verstoppem en de koeling van de inductieplaat beperken kunnen.



- De achterwand van de benedenkast moet bij de uitsnijding van het werkblad geopend zijn om de luchtwisseling te waarborgen.
- Het is nodig de voorverstijving van het meubelstuk te verwijderen zodat de opening voor de doorgang van de lucht tenminste 7 mm onder het werkblad over de hele breedte van het apparaat ontstaat.
- Eventuele verstijvingen onder het werkblad dienen tenminste onder het apparaat verwijderd te worden.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubel, eventueel tussen andere ingebouwde apparaten dient op die manier te zijn dat voor de voldoende koeling en ventilatie van de inductiekookzones gezorgd is. Het is nodig de minimale afstand van de inhoud van het aanrecht (inhoud van de lade) vanaf het scherm van de plaat 30 mm te waarborgen.
- Het is nodig de overmatige verwarming vanaf de benedenzijde, b.v. vanaf de ingebouwde oven zonder een koelventilator te vermijden door een toegevoegde ventilatie – zie afbeelding.
- Loopt bij de ingebouwde oven geïnstaleerd onder de ingebouwde kookplaat het proces van de pyrolyse (schoonmaakprogramma bij hoge temperaturen) mag de inductiekookplaat niet gebruikt worden.

## PLINTHE DE RACCORD

## VERBINDINGSLIJST



### RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Seule la société agréée a le droit de réaliser le raccordement de l'appareil à l'électricité. Devant l'appareil, il est nécessaire d'installer un commutateur pour débrancher l'appareil, la distance des contacts découplés de tous les pôles est de 3 mm, au minimum.

- Cette obligation ne s'applique pas, si le câble de raccordement est équipé d'une fiche et il est possible de débrancher la fiche de la prise facilement et sans obstacles.
- Utiliser un câble à 3 âmes, section 1,5 mm, par exemple type H05VV-F3G1,5, pour le raccordement de la plaque cuisson. Traiter les extrémités selon le dessin.
- Il est nécessaire de renforcer les extrémités de câble par les embouts pressés.
- Après avoir fixé les extrémités des conducteurs au-dessous des têtes de vis au niveau de la plaque à bornes mettre le câble dans la plaque à bornes et assurer

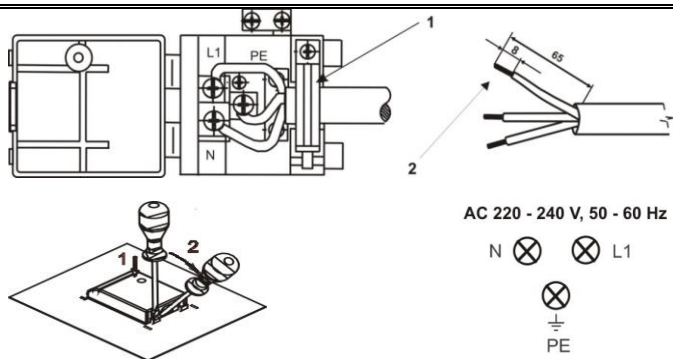
### AANSLUITING VAN HET APPARAAT AAN HET ELEKTRICITEITSNET

De aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet mag worden uitgevoerd door een bevoegde firma. Naar de distributie voor het apparaat moet een schakelaar voor het loskoppelen van het apparaat van het elektriciteitsnet ingebouwd worden waarbij de afstand van de losgekoppelde contacten van alle polen min. 3 mm is. Deze plicht valt af indien de toevoersnoer van een vork voorzien is en deze vork gemakkelijk en zonder opstakels uit de contactdoos uitgetrokken kan worden.

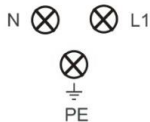
- Voor de aansluiting van de kookplaat maak gebruik van een 3-aderige kabel met de doorsnee van 1,5 mm, b.v. type H05VV-F3G1,5, de uiteinden waarvan volgens de afbeelding te bewerken zijn.
- De einden van geleiders zijn tegen het uitrafelen met geperste eindstukken te verstevigen.
- Na de bevestiging van uiteinden van geleiders onder de koppen van schroeven in

contre l'arrachement par une boucle.

- Finalement, fermer le couvercle de la plaque à bornes.
- Après avoir raccordé l'appareil, il faut le tourner dans la position de travail, mettre dans l'ouverture et contrôler la position d'un câble d'amorce.
- Fixer la plaque cuisson par les attaches (voir dessin) avec une force conforme pour ne pas endommager l'appareil.

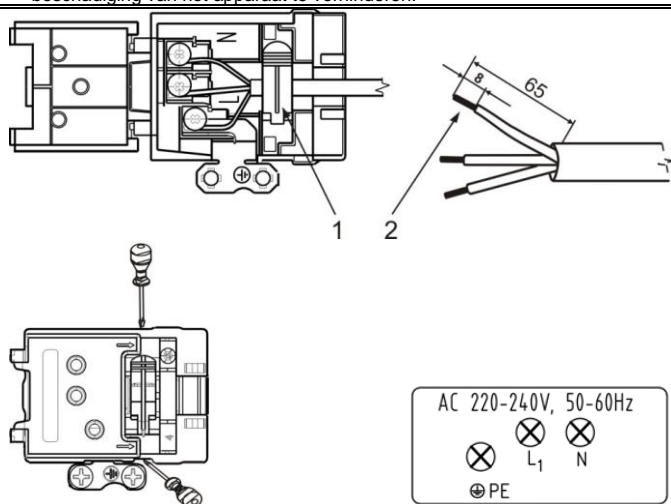


AC 220 - 240 V, 50 - 60 Hz



de klem leg de kabel in de klem en beveilig deze tegen het uitrukken door middel van een clip.

- Sluit het deksel van de klem.
- Draai het apparaat na de aansluiting in de arbeidspositie, leg in de uitsnijding en controleer de positie van de toevoerkabel.
- Beveilig de kookplaat met spanners (zie afbeelding) met gepaste kracht om de beschadiging van het apparaat te verhinderen.



AC 220-240V, 50-60Hz



#### RACCORDEMENT À DU COURANT MONOPHASE

1. protection contre l'arrachement
2. extrémités des conducteurs renforcés par l'embout pressé

#### AVERTISSEMENT

Le fabricant se réserve le droit de réaliser des petites modifications du Mode d'emploi résultant des modifications innovantes ou technologiques du produit qui n'ont pas d'impact sur le fonctionnement du produit.

#### EEN FASE AANSLUITING

1. clip tegen het uitrukken van snoer
2. einden van geleiders verstevigd met een geperst eindstuk

#### WAARSCHUWING


De producent behoudt zich het recht voor om kleine wijzigingen in de gebruiksaanwijzing aan te brengen die uit innovatieve of technologische wijzigingen van het product voortvloeien en die geen invloed op de functie van het product hebben.

ÉQUIPEMENT SUR DEMANDE	TOEBEHOREN VOOR BESTELLING	IT310AC IT332CSC
Plinthe de raccord (commande numéro 286696)	Verbindingslijst (bestelnummer 286696)	1


ÉQUIPEMENT	TOEBEHOREN	IT310AC IT332CSC
Gratoir de nettoyage	Schrapertje	1
Dispositif de fixation	Spanner	4
Vis	Schroef	4
Matière d'étanchéité La matière d'étanchéité collée sur l'extrémité de la plaque cuisson (ne fait pas partie de l'équipement).	Sealant Het afdichtmateriaal gehecht aan het einde van de kookplaat (geen onderdeel van de apparatuur).	

DONNÉES TECHNIQUES	TECHNISCHE GEGEVENS	
<b>Plaque cuisson électrique d'induction encastrée</b>	<b>Electrische ingebouwde inductiekookplaat</b>	<b>IT310AC IT332CSC</b>
<b>Dimensions</b>	<b>Afmetingen</b>	
Dimensions total L x É x H (H = Hauteur)	Totale afmetingen - B x D x V (V = ingebouwde diepte)	300 x 510 x 57 mm
Dimensions de l'ouverture dans la plaque de travail L x É x H de la plaque de travail	Afmetingen van uitsnijding in werkblad B x D x DIKTE van werkblad	270 x 490 x (30- 50) mm
<b>Zones de cuisson</b>	<b>Kookzones</b>	
Avant Ø 160 mm	Vooraan Ø 160mm	1,4 kW
Derrière Ø 200 mm	Achteraan Ø 200mm	2,3/3,0 kW
Tension électrique	Elektrische spanning	230 V ~
Puissance électrique total	Totaal elektrisch prestatievermogen	3,65 kW



INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT, RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014			
	Symbole	Unité	Valeur
Nom du fournisseur ou marque			GORENJE
Identification du modèle			IT310AC IT332CSC
Type de plaque			
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			2
Technologie de chauffage	EE <sub>electric burner</sub>		zones et aires de cuisson par induction
Les diamètres des zones et / ou les zones de cuisson	∅	cm	20,0
			16,0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson	EC <sub>electric cooking</sub>	Wh/kg	185,1
			175,5
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	EE <sub>electric hob</sub>	Wh/kg	180,3

fr

PRODUCTINFORMATIE, VERORDENING (EU) NR. 66/2014			
	Symbool	Eenheid	Waarde
De naam van de leverancier of het handelsmerk			GORENJE
Identificatie van het model			IT310AC IT332CSC
Type kookplaat			
Aantal kookzones en/of -gebieden			2
Verwarmingstechnologie	EE <sub>electric burner</sub>		inductie-kookzones en -kookgebieden
Afmetingen van de kookzones en / of gebieden	∅	cm	20,0
			16,0
Energieverbruik per kookzone of -gebied	EC <sub>electric cooking</sub>	Wh/kg	185,1
			175,5
Energieverbruik van de kookplaat	EE <sub>electric hob</sub>	Wh/kg	180,3

nl

MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 497045

