

Gebruiksaanwijzing en installatie

**Bedienungsanweisung mit
Montageanweisungen**

**Instructions d'utilisation et
d'installation**

Instructions for use and installation

VEND111-4F4B

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID	3
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR DE INGEBRUIKNAME	3
ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	3
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGING	5
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT	6
BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN.....	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	7
TECHNISCHE BESCHRIJVING	7
BEDIENINGSPANEEL	7
BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT	8
DISPLAY	8
VENTILATIE	8
INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT	8
VOOR HET EERSTE OPWARMEN	8
PRINCIPE VAN DE INDUCTIE.....	8
WERKING VAN DE SENSORSCHAKELVELDEN	9
REGELZONE VOOR VERMOGEN EN SCHAKELKLOK "SLIDER"	9
KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELEN	9
PANHERKENNING.....	10
RESTWARMTEWEERGAVE	10
BOOSTERFUNCTIE EN DUBBELE BOOSTERFUNCTIE	10
TIJDSCHAKELKLOK.....	11
AANKOOKAUTOMAAT	12
PAUZE-FUNCTIE.....	12
MEMORY-FUNCTIE	13
WARMHOUDFUNCTIE.....	13
BRUG EN AUTOMATISCHE BRUGFUNCTIE	14
"CHEF" FUNCTIE	14
KINDERBEVEILIGING / VERGRENDELING VAN DE KOOKZONE.....	14
KOOKADVIES	15
KOOKPANNEN	15
AFMETINGEN VAN DE PANNEN	15
VOORBEELDEN VAN VERMOGENSREGELING.....	16
REINIGING EN ONDERHOUD	16
KLEINE STORINGEN VERHELPEEN	16
MILIEUBESCHERMING	17
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE.....	18
ELEKTRISCHE AANSLUITING	19

Veiligheidsaanwijzingen voor de ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingen.
- Het apparaat mag alleen door een erkende elektrotechnicus worden ingebouwd en aangesloten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een fout bij het inbouwen of aansluiten werd veroorzaakt. Gebruik het apparaat alleen in ingebouwde toestand.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het stevig en vast in een werkblad is gemonteerd en alle geldende voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij zijn nageleefd.
- Dit apparaat mag alleen voor de huishoudelijke bereiding van spijzen worden gebruikt en is niet voor commercieel gebruik bedoeld.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden omgebouwd of gewijzigd.
- Gebruik de kookplaat niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid is alleen verzekerd als het apparaat volgens de geldige voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een droogkast worden gebruikt: de vrijkomende waterdamp kan de elektronica beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- De elektronica (relais) kan tijdens het werken hoorbare schakelgeluiden veroorzaken. Ook kan de koelventilator te horen zijn. De koelventilator kan ook na het beëindigen van het kookproces nog lopen om de elektronische componenten te koelen. Deze geluiden zijn in geen geval een defect van de kookplaat, maar zijn integendeel een bewijs dat de kookplaat correct functioneert.

- Schakel na ieder gebruik de kookzones uit.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen snel ontbranden. Als u spijzen in vet of olie (bijv. frieten) bereidt, dient u in de nabijheid van het apparaat te blijven.
- Als u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Let erop dat er geen elektrisch snoer van een vrijstaand of ingebouwd toestel met de glazen plaat of de hete kookzone in aanraking komt.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat bevinden. Hun werking kan nadelig worden beïnvloed.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pandeksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.
- Leg geen metalen voorwerpen (bijv. lepels, pandeksels enz.) op de inductieplaat omdat deze bij het werken eventueel kunnen warm worden.
- Bedek de kookplaat nooit met een doek of een beschermende folie; deze kunnen heet worden en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.

Bescherming tegen beschadiging

- Gebruik geen pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Ze kunnen krassen op de keramische plaat maken.
- Denk eraan dat ook zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Vitrokeramiek is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer duurzaam, maar niet onbreekbaar. Vooral puntige en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen kunnen deze beschadigen.
- Stoot met de pan of de randen van de pan niet tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze materialen smelten, plakken vast en kunnen daardoor bij het afkoelen barsten, breuken of blijvende veranderingen in het glas veroorzaken. Als ze toch op de hete kookzones terechtkomen, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze materialen zolang ze nog heet zijn. Omdat de kookzones heet zijn bestaat er gevaar van verbranding.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben
- **WAARSCHUWING:** Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats in geen geval hete pannen op de besturing. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- Als er zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet op een minimumafstand van 2 cm tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade worden gelet, omdat anders de ventilatie van het apparaat niet gegarandeerd is.
- Er mogen geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in deze lade worden bewaard. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.
- Maak geen gesloten recipiënten (bijv. conservenblikken) op de kookzones warm. Door de overdruk kunnen de recipiënten of blikken barsten en er bestaat gevaar van verwondingen.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Als een defect wordt vastgesteld moet u het apparaat uitschakelen en van het elektriciteitsnet nemen.
- Als er barsten, breuken of scheuren in het glas optreden: schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schakel de zekering voor de kookplaat uit of verwijder ze en neem onmiddellijk contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Als de glazen plaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Bescherming tegen andere gevaren

- Zorg ervoor dat de kookpan altijd in het midden van de kookzone staat. De panbodem moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Voor personen met een pacemaker ontstaat in de buurt van het ingeschakelde apparaat een magnetisch veld, dat eventueel de pacemaker kan storen. Neem in geval van twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- Gebruik geen pannen van kunststof of aluminium: deze kunnen op de kookzone smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



**HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE PANNEN OF
ADAPTERPLATEN VOOR INDUCTIE LEIDT TOT EEN
VOORTIJDIGE BEËINDIGING VAN DE GARANTIE.
DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE
DIE AAN DE KOOKPLAAT OF DE OMGEVING ERVAN KAN
ONTSTAAN:**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische beschrijving

Type	VEND111-4F4B
Total vermogen	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	180.5 Wh/kg
Verwarmingszones	
Detectie kookpan	210 x 190 mm
Normaal*	Ø 110 mm
Met Booster*	2100 W
	2500 / 3000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	A
Energieverbruik EC _{CW} **	186.4 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B (x2)
Energieverbruik EC _{CW} **	188 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C
Energieverbruik EC _{CW} **	159.5 Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten.

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

Energieverbruiksmodus	Waarde	Eenheid
Energieverbruik in de uitgeschakelde modus - P _O	≤ 0.5	W
Energieverbruik in stand-bymodus - P _S	≤ 0.5	W

Overeenkomstig Bijlage II van Verordening (EG) nr. 1275/2008 en (EU) 2023/826.

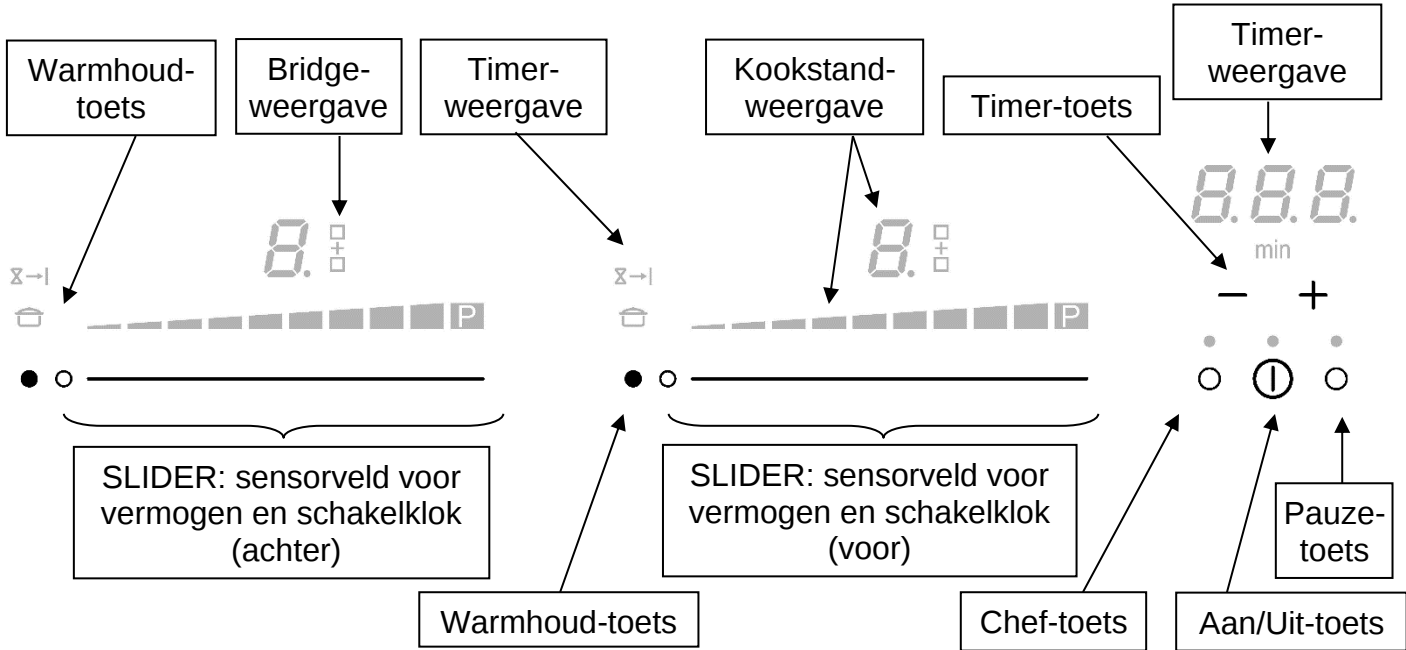
P_O: De uitgeschakelde modus wordt als volgt gedefinieerd:

- De kookplaat is uitgeschakeld.
- Er is geen ventilator actief.
- Er is geen restwarmte-indicatie actief.

P_S: Stand-bymodus is als volgt gedefinieerd:

- De kookplaat is ingeschakeld zonder dat de hoofdfunctie actief is. (<20min)

Bedieningspaneel



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Display

<u>Weergave</u>	<u>Benaming</u>	<u>Beschrijving</u>
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1...9	Vermogensstand	Instelling van het vermogen
<u>U</u>	Panherkenning	Geen pan opgezet of niet geschikt
A	Aankook automaat	Maximaal vermogen + aankoken
E	Foutmelding	Fout van de elektronica
H	Restwarmte	Kookzone is heet
P	Booster (powerstand)	Het boostervermogen is geactiveerd
„ //	Dubbele booster	Het dubbele boostervermogen is geactiveerd
U	Warmhoud functie	De functie houdt spijzen op 70°C warm
II	Pauze	De kookplaat pauzeert
L	Vergrendeling	De kookplaat is vergrendeld

Ventilatie

De ventilator werkt automatisch. Hij start met lage snelheid zodra de waarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden.

De snelheid wordt verhoogd als de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator reduceert zijn snelheid en stopt automatisch zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

Voor het eerste opwarmen

Maak het apparaat eerst met een vochtige doek schoon en wrijf het dan droog. Gebruik geen reinigingsmiddel, omdat dat het glazen oppervlak blauwachtig kan doen verkleuren.

Principe van de inductie

Onder elke kookzone bevindt er zich een inductiespoel. Als de kookzone wordt ingeschakeld, wekt deze spoel een magneetveld op. Het magneetveld produceert op zijn beurt in de panbodem, die magnetisch moet zijn, wervelstromen. Daardoor wordt de panbodem warm. De kookzone wordt slechts indirect warm door de door de pan afgegeven warmte.

De inductie kookzones functioneren alleen met magnetische pannen.

- Voor inductie geschikte pannen met magnetische bodem: gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal met magnetische bodem.
- Niet voor inductie geschikte pannen: koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, keramiek, niet magnetiseerbaar roestvrij staal.

De inductie kookzone wordt automatisch aan de grootte van de pan aangepast. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld. Naargelang van de grootte van de kookzone moet elke panbodem een bepaalde minimumdiameter hebben.

Als de pan niet geschikt is voor inductie, verschijnt de aanwijzing [U].

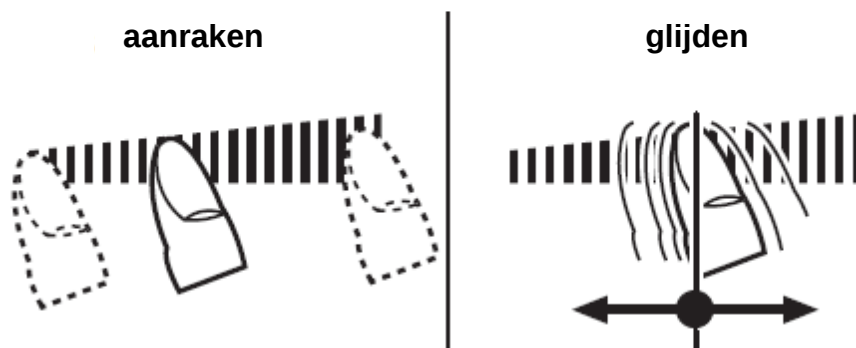
Werking van de sensorschakelvelden

De kookplaat wordt m.b.v. tiptoetsen bediend. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glas met de vinger. Als u de toetsen ongeveer een seconde lang aanraakt, worden de besturingsopdrachten uitgevoerd. Elke reactie van de schakelvelden wordt door een akoestisch of visueel signaal bevestigd.

Bij het normale gebruik drukt u slechts op één toets tegelijk.

Regelzone voor vermogen en schakelklok "Slider"

De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangetoonde waarde (kookstand) volgens de beweging. Het begrip „slider” [Engels „slide”: schuiven, laten glijden] is in deze handleiding identiek met de term sensorveld. Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden. Bovendien kunt u ook vermogensstanden direct selecteren door met de vinger het gewenste vermogen (toets) aan te raken.



Kookplaat in- en uitschakelen

- **Kookplaat: inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Op [①] drukken (1s)	[0]
Uitschakelen	Op [①] drukken	Geen of [H]

- **Kookzone: inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogen instellen	Over de „SLIDER” glijden	[1] tot [P]
Uitschakelen	Over de „SLIDER” tot 0 glijden	[0] of [H]

Als er geen verdere invoer gebeurt, wordt de kookplaat na 20 seconden om veiligheidsredenen uitgeschakeld en de nullen verdwijnen.

Panherkenning

De panherkenning verzekert een optimale veiligheid:

- De inductie functioneert niet als er zich geen pan op de kookzone bevindt of als er een pan wordt gebruikt die niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan de kookstand niet worden verhoogd en verschijnt het symbool [U] op het display. De [U] verdwijnt als er een pan op de kookzone wordt gezet.
- Als de pan tijdens het koken van de kookzone wordt genomen, wordt de kookzone meteen uitgeschakeld en op het display verschijnt het symbool [U]. De [U] verdwijnt als de pan weer op de kookzone wordt gezet. De kookzone wordt altijd met de eerder ingestelde kookstand weer ingeschakeld.

Schakel de kookzone uit na gebruik opdat de pan herkenning [U] niet meer verschijnt.

Restwarmteweergave

Na het uitschakelen van de kookzones c.q. van de kookplaat wordt de restwarmte van de nog hete kookzones door een [H] aangetoond. Het symbool [H] verdwijnt als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt. Zolang de restwarmteweergave blijft branden mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst. **Gevaar voor verbranding!**

Boosterfunctie en dubbele boosterfunctie

Alle kookzones zijn met een boosterfunctie en een dubbele boosterfunctie, d.w.z. met een vermogensversterking, uitgerust. De boosterfunctie wordt door [P] aangetoond. De dubbele boosterfunctie wordt door [P] en een knipperend symbool [„ ”] aangetoond.

Als de functies zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een hoger vermogen. Dat hoog vermogen is bedoeld om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water warm te maken, zoals bij het koken van pasta.

• Booster inschakelen/uitschakelen:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Booster inschakelen	Tot het einde van de „SLIDER” naar rechts glijden	[P]
Booster uitschakelen	of meteen op het einde drukken Naar links over de „SLIDER” glijden	[9] naar [0]

• Dubbele booster inschakelen/uitschakelen:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Booster inschakelen	Tot het einde van de „SLIDER” naar rechts glijden	[P]
Dubbele booster inschakelen	of meteen op het einde drukken 2 maal op het einde drukken (rechts)	[„ ” knippert met P]
Dubbele booster uitschakelen	Naar links over de „SLIDER” glijden	[P] naar [0]
Booster uitschakelen	Naar links over de „SLIDER” glijden	[9] naar [0]

- **Vermogensregeling:**

De kookplaat is uitgerust met een begrenzing van het maximaal vermogen te bescherming van het apparaat.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Geselecteerde kookzone

[P] is zichtbaar

Andere kookzone (bijv.: kookstand 9)

[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert

Tijdschakelklok

Met de geïntegreerde tijdschakelklok kan voor alle vier kookzones een kooktijd van 1 tot 999 minuten worden ingesteld. Elke kookzone kan een andere instelling hebben.

- **Inschakelen of wijzigen van de tijd:**

Actie

Vermogen kiezen

Tijdschakelklok kiezen

Tijd verkorten

Tijd verlengen

Na enkele seconden stopt het knipperen. De tijd is geactiveerd en het aftellen begint.

Bedieningspaneel

Over de „SLIDER” glijden

Tegelijkertijd op [+] en [-] van de tijdschakelklok drukken tot de gewenste kookzone is bereikt

Druk op [-] van de tijdschakelklok

Druk op [+] van de tijdschakelklok

Display

[1] tot [P]

De aanwijzing van de gekozen kookzone licht op

Tijd in min. neemt af

Tijd in min. neemt toe

- **Tijdschakelklok uitschakelen:**

Actie

Tijdschakelklok kiezen

Tijdschakelklok uitschakelen

Bedieningspaneel

Tegelijkertijd op [+] en [-] van de tijdschakelklok drukken tot de gewenste kookzone is bereikt

Op [-] drukken tot [000]

Display

De aanwijzing van de gekozen kookzone licht op

[000]

Als meerdere tijdschakelklokken actief zijn, moet u de procedure herhalen.

- **Tijdschakelklok als kookwekker:**

De tijdschakelklok functioneert onafhankelijk van de kookzones en wordt uitgeschakeld zodra een kookzone in werking is. De kookwekker functioneert zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Op [①] drukken	[0]
Tijdschakelklok kiezen	Tegelijkertijd op [+] en [-] van de tijdschakelklok drukken	[000]
Tijd verkorten	Druk op [-] van de tijdschakelklok	Tijd in min. neemt af
Tijd verlengen	Druk op [+] van de tijdschakelklok	Tijd in min. neemt toe

Na enkele seconden stopt het knipperen. De tijd is geactiveerd en het aftellen begint.

- **Automatisch uitschakelen:**

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd wordt [000] knipperend aangetoond en er is een geluidssignaal te horen.

Om het geluidssignaal en het knipperen uit te schakelen hoeft u enkel op toets [-] of [+] te drukken.

Aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. Als de aankookautomaat geactiveerd is, warmt de kookzone automatisch met maximaal vermogen op en schakelt dan terug naar de door u gekozen doorkookstand. De aankooktijd is afhankelijk van de gekozen doorkookstand.

- **Aankookautomaat activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogen kiezen (bijv. „7”)	Over de „SLIDER” tot [7] glijden en 3 s blijven drukken	[7] knippert met [A]

- **Aankookautomaat uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogen kiezen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9]

Pauze-functie

Deze functie onderbreekt tijdelijk de activiteit van de kookplaat en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **Pauze-functie inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Pauze inschakelen	Op toets [Pauze] drukken	[II] in alle aanwijzingen
Pauze uitschakelen	Op toets [Pauze] drukken Op de geanimeerde „SLIDER” drukken	Geanimeerde „SLIDER” Vorige instellingen

Memory-functie

Na het uitschakelen van de kookplaat blijven de laatste instellingen bewaard. Met de Memory-functie kunt u deze waarden weer activeren. De volgende instellingen kunnen met de Memory-functie weer worden geactiveerd:

- Vermogensstanden van de kookzones.
- Timerinstellingen van de kookzones.
- Instellingen van de aankook automaat

Memory-functie oproepen:

- Kookplaat inschakelen (op [] drukken)
- Druk op [Pauze] voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie

Met deze functie is het mogelijk een temperatuur van 70 °C in te stellen en automatisch te behouden.

- In- en uitschakelen:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Activeer warmhouden 70°C (smeltfunctie)	Op toets [Warmhoud] drukken	[U] en LED []
Warmhoudfunctie stoppen	Over de „SLIDER” glijden of op [Warmhoud] drukken	[0] tot [9]

Brug en automatische brugfunctie

Deze functie laat toe om 2 zones (linkerzones, rechterzones) tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Met deze functie wordt de Booster functie wordt toegelaten op de linker en rechter zones.

- **Verbinding van 2 kookzones**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Op [] drukken	[0]
Bridge activeren	Op beide [Warmhoud] van de te verbinden zones tegelijk drukken. of zet een grote pan op de 2 zones en druk op de 2 "SLIDER"	[0] en [] [] knipperen []
Vermogen verhogen	Over de „SLIDER” die het vermogen aantoont naar rechts glijden	[1] tot [9]
Bridge deactiveren	Op beide [Warmhoud] drukken	[0]

“Chef” functie

Deze functie verandert de kookplaat in meerdere zones met verschillend vermogen. De zones worden hierbij automatisch in de brugfunctie ingeschakeld.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Activeer de kookplaat	Druk toets []	[0]
Chef functie inschakelen	Op toets [Chef] drukken	[3], [] en []
Vermogen instellen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9]
Chef functie uitschakelen	Op toets [Chef] drukken	[0] tot [H]

Kinderbeveiliging / vergrendeling van de kookzone

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets []).

- **Vergrendeling activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vergrendeling van de kookzone	Druk synchroon op [Chef] en [Pause] gedurende 4s	[L]
Ontgrendeling van de kookzone	Druk synchroon op [Chef] en [Pause] gedurende 4s	niets

KOOKADVIES

Kookpannen

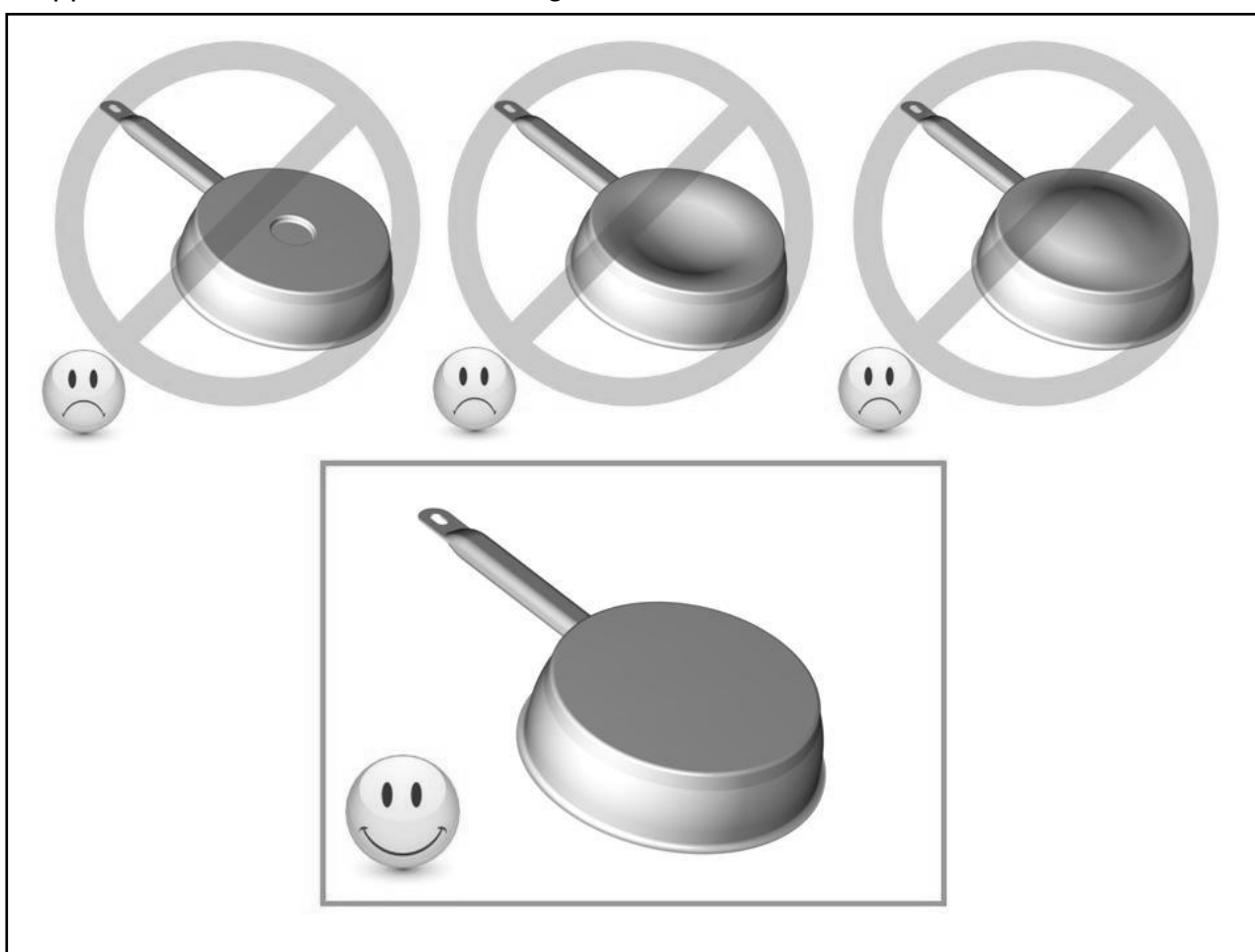
Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, roestvrij staal met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

Niet geschikte materialen: aluminium en roestvrij staal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein.

De fabrikanten van de pannen vermelden meestal of hun producten geschikt zijn voor inductie. Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

- Giet wat water in de pan en plaats ze op de inductie kookzone. Stel de kookzone op stand [9] in. Het water moet binnen enkele seconden warm worden.
- Houd een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet blijft plakken is de pan geschikt.

Sommige pannen zoemen wanneer ze op een inductie kookzone worden geplaatst. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.



Afmetingen van de pannen

De kookzones passen zich tot een bepaalde grens automatisch aan de diameter van de panbodem aan. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld.

Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelden waarden zijn enkel richtgetallen)

1 tot 2	Smelten, oplossen, bereiding	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, yoghurt
2 tot 3	Laten zwellen, ontdooien, warmhouden	Rijst, diepgevroren producten, vis, groenten
3 tot 4	Stomen, stoven	Vis, groenten, fruit
4 tot 5	Stoven, wellen, ontdooien	Vis, groenten, pasta, granen, peulvruchten, diepgevroren producten
6 tot 7	Aan de kook brengen, doorkoken	Vlees, lever, eieren, braadworsten, goulash, rollade, pannenkoeken
7 tot 8	Voorzichtig braden	Vis, schnitzel, braadworsten, spiegeleieren
9	Braden, aan de kook brengen	Steaks, omeletten, linzen
P en 	Koken	Grote hoeveelheden water

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders bestaat er risico voor brandwonden.

Maak de kookplaat regelmatig schoon. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat reinigingsmiddel of een speciaal product voor keramisch glas.

- Om het apparaat te reinigen moet het uitgeschakeld zijn.
- Het reinigen van het apparaat met een stoomreiniger of een hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegelaten.
- Gebruik in geen geval schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals grill- en ovensprays, vlekken- of roestmiddelen, schuurpoeder of sponsjes met een krassend oppervlak.
- Wrijf de kookplaat vervolgens met een schone doek droog.
- Verwijder suiker of spijzen die suiker bevatten onmiddellijk.

KLEINE STORINGEN VERHELPE

De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten.
- De zekering van de elektrische installatie is niet correct ingezet of defect.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensoren zijn met water of vuil bedekt.
- Er staat een pan of een voorwerp op de toetsen.

In het display verschijnt [U]:

- De kookpan staat niet op de kookzone.
- De kookpan is niet geschikt voor inductie.
- De diameter van de panbodem is te klein voor deze kookzone.

In het display verschijnt [E]:

- Het apparaat ten minste 10 minuten van het elektrisch net nemen en weer aansluiten.
- De klantenservice bellen.

Een enkele kookzone of de volledige kookplaat vallen uit:

- De veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.
- U hebt vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Meerdere sensoren zijn bedekt.
- De pan is leeg en oververhit.
- De elektronica heeft wegens oververhitting het vermogen automatisch gereduceerd of de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- De koeling kan onvoldoende zijn. De achterwand van de onderkast moet ter hoogte van de uitsparing in het werkblad open zijn zodat de lucht kan circuleren. De voorste dwarslijst van het meubel moet worden verwijderd, zodat er onder het werkblad over de hele breedte van het apparaat een opening is waar de lucht door kan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen:

- Dat is geen defect; de ventilator blijft lopen tot het apparaat is afgekoeld.
- De ventilator stopt automatisch.

De aankookautomaat treedt niet in werking:

- De kookzone is nog heet [H].
- De hoogste kookstand is ingeschakeld [9].

Het symbool [Er03] licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [E2] of [EH] licht op:

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool [E3] licht op:

- De pan is niet geschikt, verander de pan.

Het symbool [E6] licht op:

- De voedingsspanning is buiten het bereik (spanning en/of frequentie). Controleer de verbinding en sluit de kookplaat opnieuw aan.

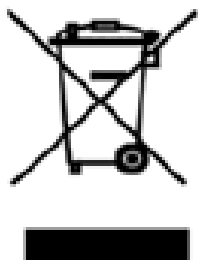
Het symbool [E8] licht op:

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

MILIEUBESCHERMING

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling.
- Elektrische en elektronische apparaten bevatten nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook nog schadelijke stoffen, die voor de werking en de veiligheid noodzakelijk zijn.

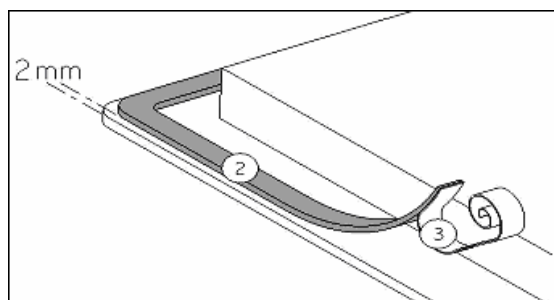


- Werp het oude apparaat in geen geval weg met het huisvuil.
- Doe beroep op het door uw gemeente ingerichte inzamelpunt voor verwijdering en recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

Montage en aansluiting mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd. De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip:



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) met 2 mm afstand van de buitenrand van de kookplaat op het glas plakken.

Montage:

• Inbouwmaten:

Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
1060	380	1116	406	8	1110	400	4

- **De afstand tussen de uitsparing en de muur en/of een meubel moet minstens 40 mm bedragen.**
- Het apparaat behoort wat brandveiligheid betreft tot het type Y. Alleen apparaten van dit type mogen met één kant naast een hoge kast of een muur worden ingebouwd. **Let op: aan de andere kant mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet met een hittebestendige lijm (75 °C) zijn verwerkt.
- De strips aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- De kookplaat mag niet boven een oven zonder ventilator, een vaatwasser, een wasmachine of een droogkast worden ingebouwd.
- Om een goede beluchting van de elektronica in de kookplaat te verzekeren moet onder de kookplaat **een luchtspleet van 20 mm** worden voorzien.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen in deze lade geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden bewaard.
- Tussen het apparaat en een afzuigkap moet de door de fabrikant aangegeven veiligheidsafstand worden in acht genomen. Bij gebrek aan gegevens moet deze afstand minstens 500 mm bedragen.
- De aansluitkabel van de kookplaat mag na het inbouwen aan geen enkele mechanische belasting, bijv. door een lade, onderhevig zijn.
- De snijvlakken van het werkblad dienen met een speciale lak, siliconenrubber of giethars te worden verzegeld om opzwellen door vochtigheid te verhinderen. Zorg ervoor dat de meegeleverde pakkingstrip zorgvuldig wordt opgeplakt.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrisch net mogen enkel worden toevertrouwd aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na de montage mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Of de vereiste aansluitgegevens met die van het elektrisch net overeenstemmen, ziet u op het typeplaatje.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomonderbreker van het net kunnen worden gescheiden. Staat deze open (niet aangesloten) moet de contactopening minstens 3 mm bedragen. Geschikte scheidingsinstallaties zijn beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contactoren.
- De installatie moet door zekeringen beveiligd zijn. Elektrische kabels moeten door inbouwelementen afgedekt zijn.
- Als het apparaat niet met een bereikbare stekker is uitgerust, moeten bij een vaste inbouw in overeenstemming met de montageaanwijzingen andere onderbrekingsmiddelen worden voorzien.
- De toevoerkabel moet zo worden gelegd dat hij niet met de hete onderdelen van de kookplaat in aanraking komt.

Let op!

Dit apparaat is voorzien voor aansluiting op een netspanning van 230 V ~ 50/60 Hz.

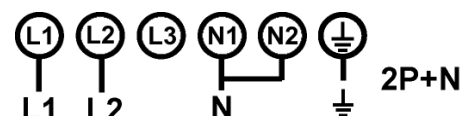
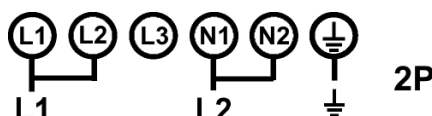
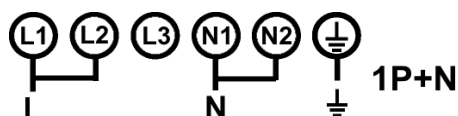
Verbind steeds de aarding.

Volg het aansluitschema.

De aansluitdoos bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Gebruik een schroevendraaier om de behuizing te openen en steek deze in de voorziene gleuven.

Elektrisch net	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* volgens norm EN 60 335-2-6



Aansluiting van de kookplaat:

Gebruik voor de verschillende aansluitmogelijkheden de messing verbindingsplaatjes die zich in de behuizing bevinden.

Eenfasige aansluiting 230 V ~ 1P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem L1 en L2 en tussen aansluitklem N1 en N2 aan. Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N1 of N2, de fase L aan aansluitklem L1 of L2.

Tweefasige aansluiting 400V ~ 2P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem N1 en N2 aan. Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N1 of N2, fase L1 aan aansluitklem L1 en fase L2 aan aansluitklem L2.

De schroeven zullen dan in het ijle draaien.

4 weken na de installatie moet u de schroeven in het klemmenblok vastdraaien.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	22
SICHERHEITSHINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME	22
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	22
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG	23
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	25
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	25
GERÄTEBESCHREIBUNG	26
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	26
BEDIENFELD	26
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	28
ANZEIGE	28
BELÜFTUNG	28
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	28
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	28
INDUKTIONSPRINZIP	28
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	29
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	29
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	29
TOPFERKENNUNG.....	30
RESTWÄRMEANZEIGE	30
BOOSTERFUNKTION	30
ZEITSCHALTUHR.....	31
ANKOCHAUTOMATIK.....	32
PAUSE FUNKTION	32
MEMORY-FUNKTION	32
WARMHALTEFUNKTIONEN.....	32
BRÜCKENFUNKTION	33
CHEFKOCH FUNKTION.....	33
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	33
KOCHEMPFEHLUNGEN	34
KOCHGESCHIRR	34
GESCHIRRGRÖSSE	34
EINSTELLBEREICHE	35
REINIGUNG UND PFLEGE.....	35
WAS TUN WENN.....	35
UMWELTSCHUTZ.....	36
MONTAGEHINWEISE.....	37
ELEKTROANSCHLUSS.....	38

Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung entfernen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es gerade und fest in einer Arbeitsplatte montiert ist und unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber müssen vom Glas entfernt werden.
- Das Gerät darf baulich nicht verändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochvorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie, diese könnten sehr heiß werden und in Brand geraten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **ACHTUNG :** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBEN FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	VEND111-4F4B
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Kochzonen	
Minimal Topfboden Durchmesser	210 x 190 mm
Nominal Leistung*	Ø 110 mm
Booster Leistung*	2100 W
	2500 / 3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B (x2)
Energieverbrauch EC _{cw} **	188 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Leistungsaufnahme-Modus	Wert	Einheit
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - P _O	≤ 0.5	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus - P _S	≤ 0.5	W

GEMÄß ANHANG II DER VERORDNUNG (EG) NR. 1275/2008 UND DER VERORDNUNG (EU) 2023/826

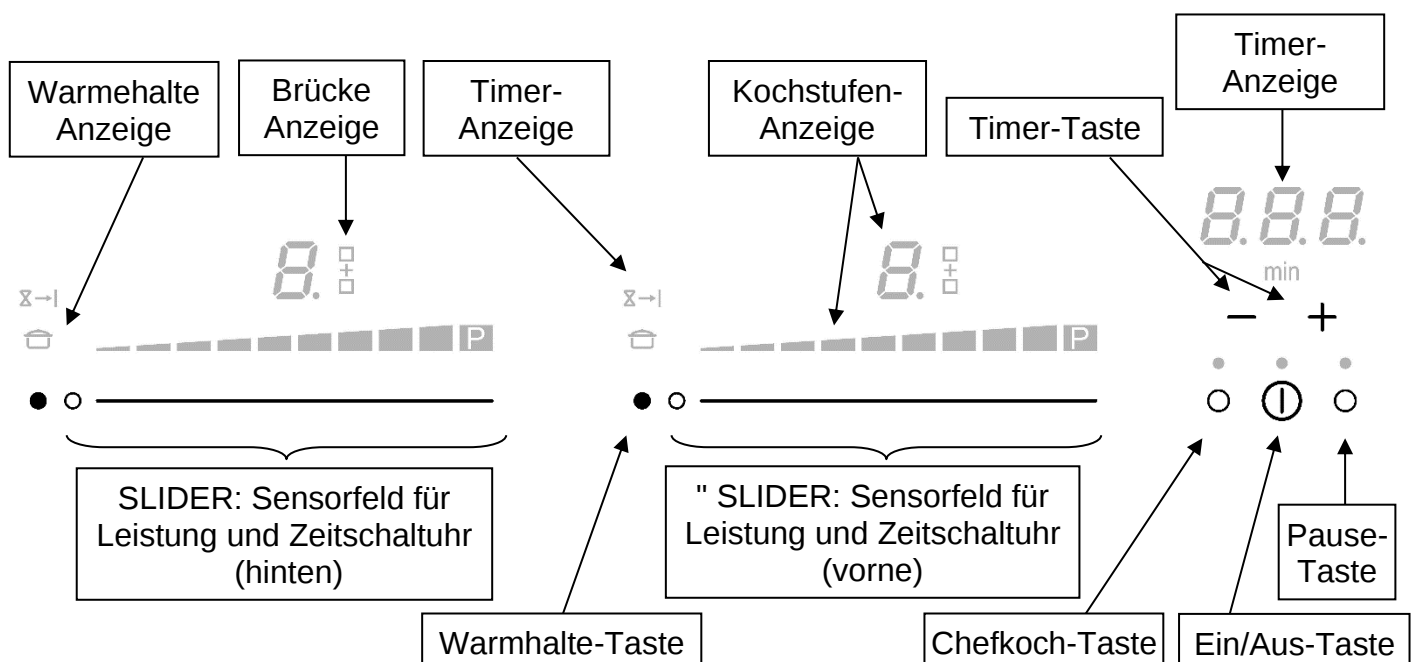
P_O: Der Aus-Zustand ist wie folgt definiert:

- Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- Kein Lüfter ist aktiv.
- Keine Anzeige für Restwärme ist aktiv.

P_S: Standby Modus ist wie folgt definiert:

- Das Kochfeld ist eingeschaltet, ohne dass die Hauptfunktion aktiv ist. (<20min)

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Topferkennung	Kein Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiss
P	Booster (Powerstufe)	Die Booster Leistung ist aktiviert.
„ //	Doppel-Booster	Die Doppel-Booster Leistung ist aktiviert.
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten.
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die Werte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten.

Die höhere Geschwindigkeit erfolgt, wenn das Induktionskochfeld intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Reinigen Sie Ihr Gerät zuerst mit einem feuchten Lappen und reiben Sie es dann trocken. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, da dieses eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche hinterlassen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr.

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengrösse eine Mindestgrösse haben.

Wenn das Kochgeschirr für die Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

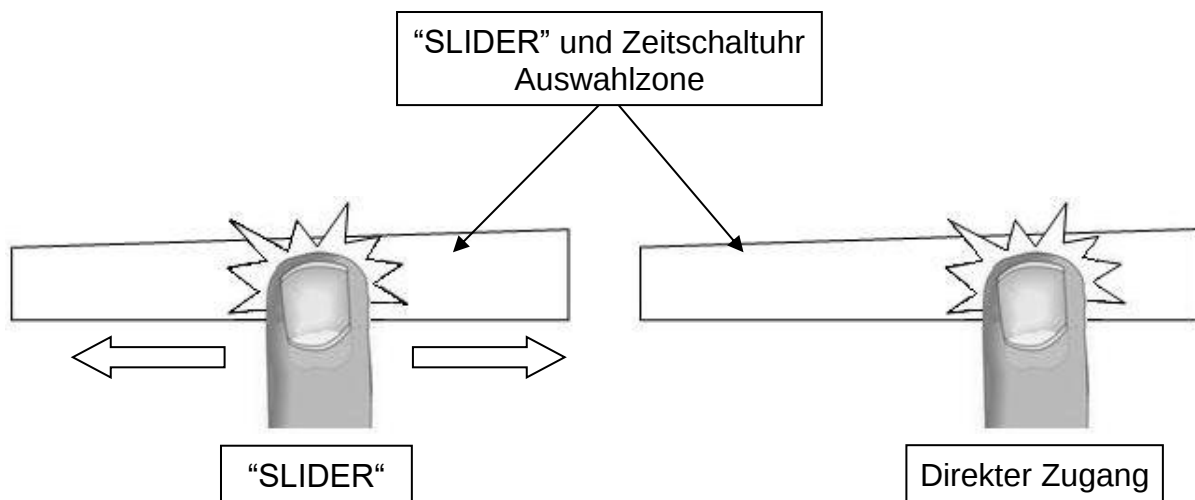
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung. Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt. Für die Auswahl der Leistung durch den "SLIDER" bewegen Sie Ihren Finger auf der "SLIDER"-Zone. Außerdem können Sie auch Leistungsstufen direkt antippen, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

• Kochfeld: einschalten/ ausschalten :

Vorgang

Einschalten
Ausschalten

Bedienfeld

Auf [①] drücken (1s)
Auf [①] drücken

Anzeige

[0]
Keine oder [H]

• Kochzone: einschalten/ ausschalten :

Betätigung

Leistung erhöhen
Ausschalten

Bedienfeld

über den "SLIDER" fahren
über den "SLIDER" bis zu 0 fahren

Anzeige

[1] bis [P]
[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine sehr hohe Sicherheit:

- Die Induktion funktioniert nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Falle kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das Symbol [U] erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet, wenn ein Topf auf die Kochzone gestellt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Symbol [U]. Das [U] verschwindet, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich mit der vorher eingestellten Leistungsstufe wieder ein.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus, damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und sollten keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

Boosterfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [P] blinkend [„ ||] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende Nach rechts rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" nach links rutschen	[9] bis [0]

- **Doppel-Booster einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Doppel-Booster einschalten	Am Ende drücken (rechts)	[„ blinkt mit P]
Doppel-Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" nach links rutschen	[P] bis [0]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" nach links rutschen	[9] bis [0]

- **Automatische Steuerung der “ Booster Funktion “ (Powermanagement):**

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung. Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone. Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.

Ausgewählte Kochzone

[P] leuchtet

Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)

[9] wird auf [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Vorgang

Leistung auswählen

Zeitschaltuhr auswählen

Bedienfeld

über den “SLIDER“ fahren

Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist

Zeit verkürzen

Zeit verlängern

Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr

Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

Anzeige

[1] bis [P]

Die Anzeige

der ausgewählten

Kochzone leuchtet auf

Zeit in Min. verringert sich

Zeit in Min. erhöht sich

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Vorgang

Zeitschaltuhr auswählen

Bedienfeld

Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist

Zeitschaltuhr ausschalten

Auf [-] bis [000] drücken

Anzeige

Die Anzeige

der ausgewählten

Kochzone leuchtet auf

[000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Vorgang

Einschalten der Kochmulde

Zeitschaltuhr auswählen

Bedienfeld

Auf [①] drücken

Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken

Zeit verkürzen

Zeit verlängern

Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr

Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Anzeige

[0]

[000]

Zeit in Min. verringert sich

Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	über den "SLIDER" bis auf [7] fahren und 3s weiterbetätigen	[7] blinkt mit [A]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	über den "SLIDER" fahren	[0] bis [9]

Pause Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Leistungseinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Pause Funktion einschalten/ ausschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pause einschalten	Auf Taste [Pause] drücken	[II] auf alle Anzeigen
Pause ausschalten	Auf Taste [Pause] drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER » vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([] drücken)
- Danach auf dem Anschlag [Pause] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktionen

Mit diesen Funktionen werden Speisen auf ca. 70°C warmgehalten.

- **Ein- und Ausschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
ca. 70°C Warmhaltefunktion (Schmelzfunktion)	Auf Taste [Warmhalte] drücken	[U] und []
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen oder auf [Warmhalte] drücken	[0] zu [9]

Brückenfunktion

Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten. Die Boosterfunktion kann beim Brücken nicht verwendet werden.

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten des Kochfeldes	Auf [①] drücken	[0]
Brücke einschalten	Auf beide Warmhalte-Tasten gleichzeitig drücken	[0 ] und []
Leistung erhöhen	Auf den aktiven „SLIDER“ einstellen	[1] bis [9]
Brücke ausschalten	Auf beide Warmhalte-Tasten gleichzeitig drücken	[0]

Chefkoch Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 große Zonen.

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [①] drücken	[0]
Chefkoch Funktion einschalten	Auf Taste [Chefkoch] drücken	[0], [] und []
Leistung erhöhen	Auf den „SLIDER“ der die Leistung anzeigt fahren	[0] bis [9]
Chefkoch Funktion ausschalten	Auf Taste [Chefkoch] drücken	[0] oder [H]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [①]) verriegelt werden.

- Verriegelung aktivieren:

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Verriegelung einschalten	Gleichzeitig die Taste [Chefkoch] und [Pause] 4s lang betätigt halten	[L]
Verriegelung abschalten	Gleichzeitig die Taste [Chefkoch] und [Pause] 4s lang betätigt halten	Keine

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

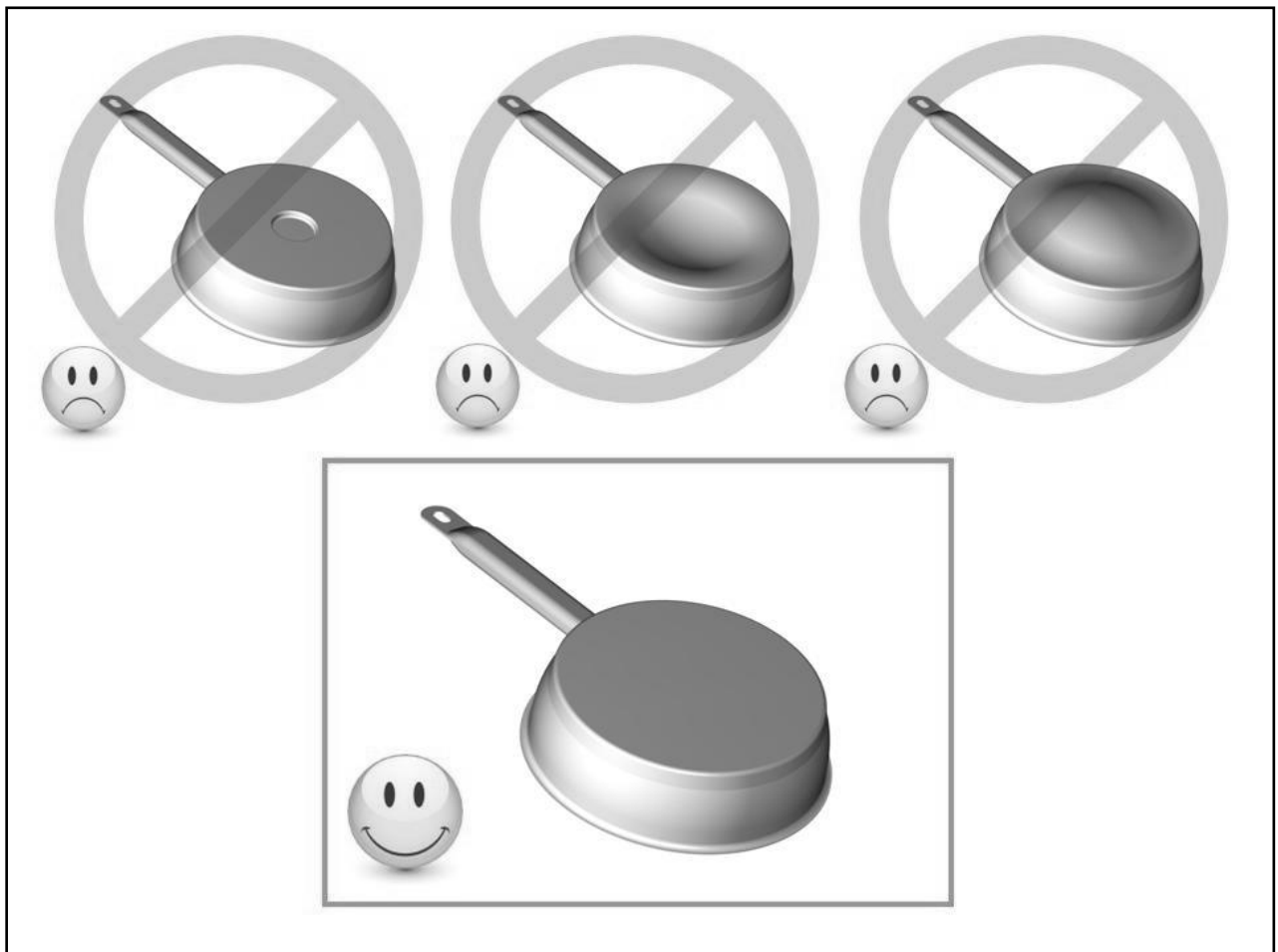
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller geben meist an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktionskompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Kochgeschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktionskochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Geräusche erzeugen, wenn sie auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Fehler des Gerätes dar und beeinflussen keineswegs seine Funktionen.



Geschirrgrösse

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P und 	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.

Reinigen Sie das Kochfeld regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und wenig Putzmittel oder ein spezielles Produkt für Glaskeramik.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie Zucker oder zuckerhaltige Speisereste sofort.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät für mindestens 10 Minuten vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.
- Die Kühlung ist eventuell nicht ausreichend. Es ist empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiss [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Pause Funktion.

In der Anzeige erscheint [H] oder [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

In der Anzeige erscheint [Er47]:

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und Recycling fähig.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind



- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

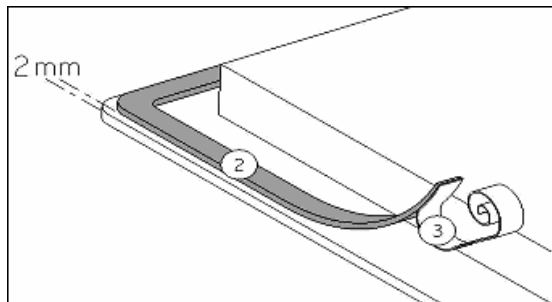
MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:

Die Zur Verfügung gestellte Dichtung mit dem Gerät verhindert jede Infiltration im Möbel. Das aufkleben muss mit großer Sorgfalt gemacht werden wie unterhalb in der entsprechende Skizze.

Die Zur Verfügung gestellte Dichtung mit dem Gerät ermöglicht auch den Halt des Gerätes in der Richtigen Position. Somit ist die Verwendung eines zweites Befestigungssystem nicht notwendig.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau :

- **Einbaudimensionen:**

Ausschnittmaß		Falzmass (flächenbündiger Einbau)			Glasmaß		
Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
1060	380	1116	406	8	1110	400	4

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftspalt von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 500 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

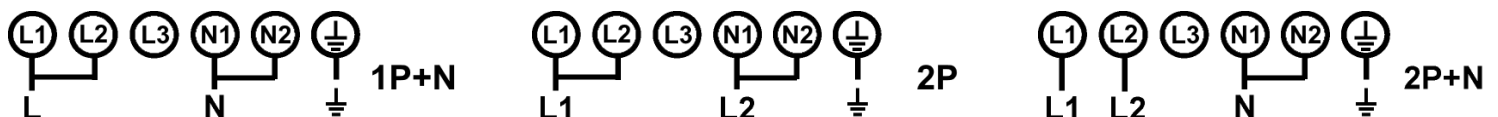
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm



Anschluss des Kochfeldes:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 und L2, dann zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

4 Wochen nach der Installation müssen Sie die Schrauben in dem Gehäuse unbedingt nachziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder
--

SOMMAIRE

SECURITE.....	41
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	41
UTILISATION DE L'APPAREIL	41
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	42
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	43
AUTRES PROTECTIONS	44
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	45
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	45
BANDEAU DE COMMANDE	45
UTILISATION DE L'APPAREIL	46
AFFICHAGE	46
VENTILATION.....	46
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	46
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	46
PRINCIPE DE L'INDUCTION	46
TOUCHES SENSITIVES	47
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	47
MISE EN ROUTE.....	47
DETECTION DE RECIPIENT	48
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	48
FONCTION BOOSTER.....	48
FONCTION MINUTERIE	49
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	50
FONCTION PAUSE.....	50
FONCTION « MEMORY »	50
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	50
FONCTION BRIDGE	51
FONCTION CHEF	51
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	51
CONSEILS DE CUISSON	52
QUALITE DES CASSEROLES	52
DIMENSION DES CASSEROLES.....	52
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	53
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	53
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	53
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	54
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	55
CONNEXION ELECTRIQUE	56

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres

modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention: risque de brûlures).

- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION :** Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.
- **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION :** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE. LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	VEND111-4F4B
Puissance Totale	7400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	180.5 Wh/kg
Foyer de puissance	210 x 190 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2500 / 3000 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC_{CW}^{**}	186.4 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	B (x2)
Consommation d'énergie EC_{CW}^{**}	188 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{CW}^{**}	159.5 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Consommation d'énergie	Valeur	Unité
Consommation d'énergie en mode arrêt - P_O	≤ 0.5	W
Consommation d'énergie en mode veille - P_S	≤ 0.5	W

Conformément à l'annexe 2 du règlement (CE) n° 1275/2008 et au règlement (UE) 2023/826

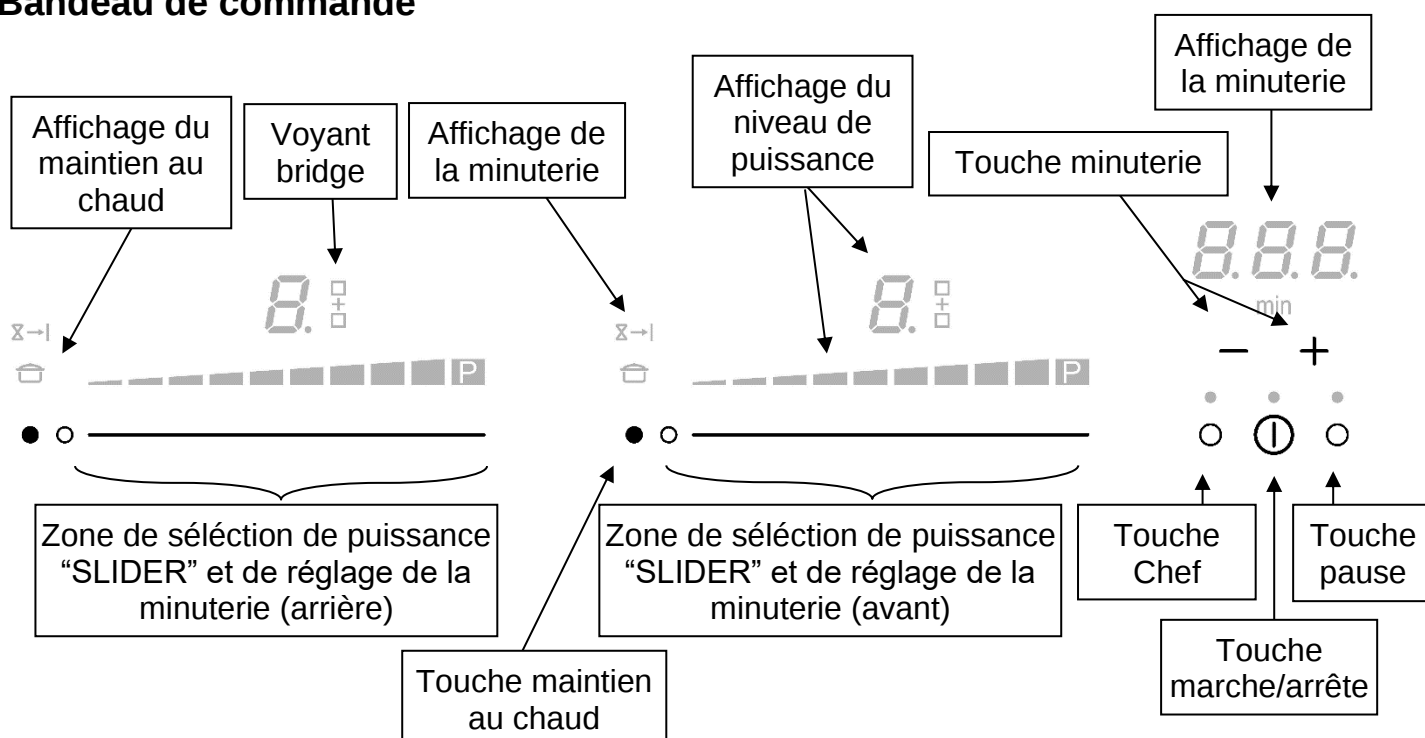
P_O : Le mode Arrêt est défini comme suit :

- La table de cuisson est éteinte.
- Aucun ventilateur n'est actif.
- Aucune indication de chaleur résiduelle n'est active.

P_S : Le mode veille est défini comme suit :

- La table de cuisson est allumée sans fonction principale active. (<20min)

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non-détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Booster est activé.
„ //	Double Booster	Le Double Booster est activé.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	La table est en pause.
L	Verrouillage	La table est verrouillée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Touches sensibles

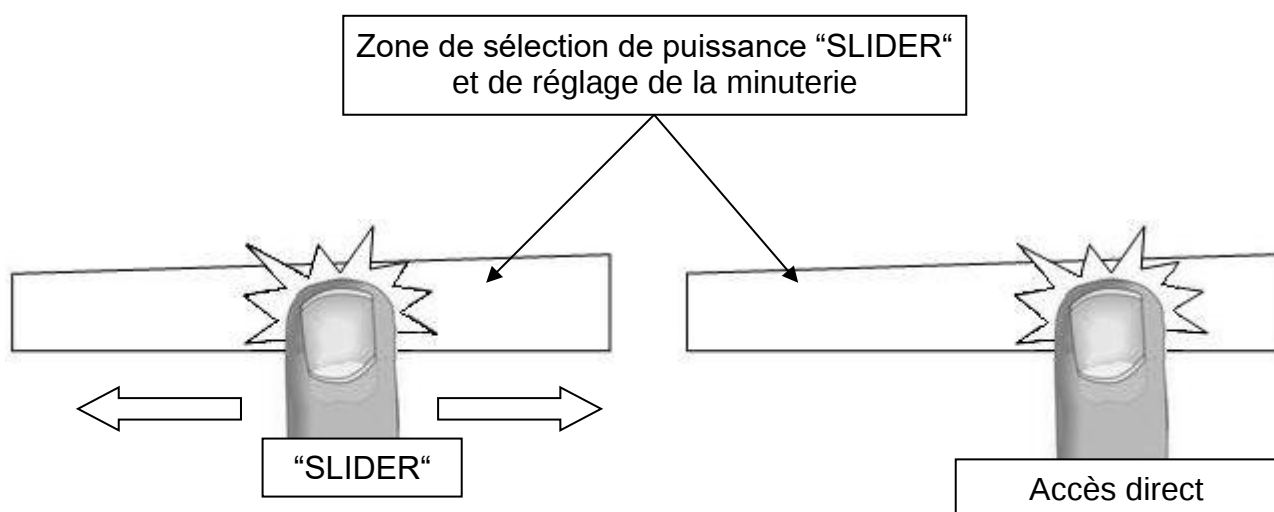
Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage pendant 1 seconde de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance "SLIDER" et de réglage de la minuterie

Le slider fonctionne comme une touche tactile. Une fois le doigt positionné sur le slider, vous pouvez glisser celui-ci vers la droite ou la gauche afin d'ajuster la valeur affichée. Dès que vous avez atteint la valeur souhaitée, vous pouvez retirer le doigt du slider.

Pour régler la puissance de chauffe, vous pouvez procéder de deux façons : soit en appuyant directement sur le slider à hauteur du niveau de cuisson souhaité, soit en glissant votre doigt sur le slider.



Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [①] (1s.)	[0]
Arrêter	appuyer sur [①]	aucun ou [H]

- Réglage de la zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [9]
Arrêter	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]
Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.		

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction Booster [P] et Double booster [**!!**] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper Booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le Double Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le 1 ^{er} Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Enclencher le 2 nd Booster	ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[!!] clignote avec P]
Stopper le 2 nd Booster	glisser sur le « SLIDER »	[P] à [0]
Stopper le 1 ^{er} Booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

Gestion de la puissance maximale :

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)</u>
[P] est affiché	[9] passe à [8] et clignote

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 999 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le "SLIDER"	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	rester appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [Ⓢ]	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[000]
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher / arrêter la fonction pause :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	appuyer sur [Pause]	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [Pause] appuyer sur le « SLIDER » animé	animation « SLIDER » les réglages précédent s'affichent

Fonction « Memory »

Après avoir éteint la table [①], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [①].
- Appuyer sur la touche [Pause] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le maintien au chaud	appuyer sur [Maintien chaud]	[U] et voyant []
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le « SLIDER » ou appuyer sur [Maintien chaud]	[0] à [9] [0]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [①]	[0]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur [Maintien chaud] des 2 zones à combiner	[0] et [$\frac{0}{2}$]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur [Maintien chaud] des 2 zones combinées	[0]

Fonction Chef

Cette fonction modifie la table de cuisson en 3 grandes zones.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [①]	[0]
Activer la fonction Chef	appuyer sur [Chef]	[0], [$\frac{0}{2}$] et [$\overline{1}$]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[0] to [9]
Arrêter la fonction Chef	appuyer sur [Chef]	[0] ou [H]

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [①]) peut être verrouillé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Verrouiller la table	appuyer simultanément sur [Chef] et [Pause] pendant 4s	[L]
Déverrouiller la table	appuyer simultanément sur [Chef] et [Pause] pendant 4s	aucun

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

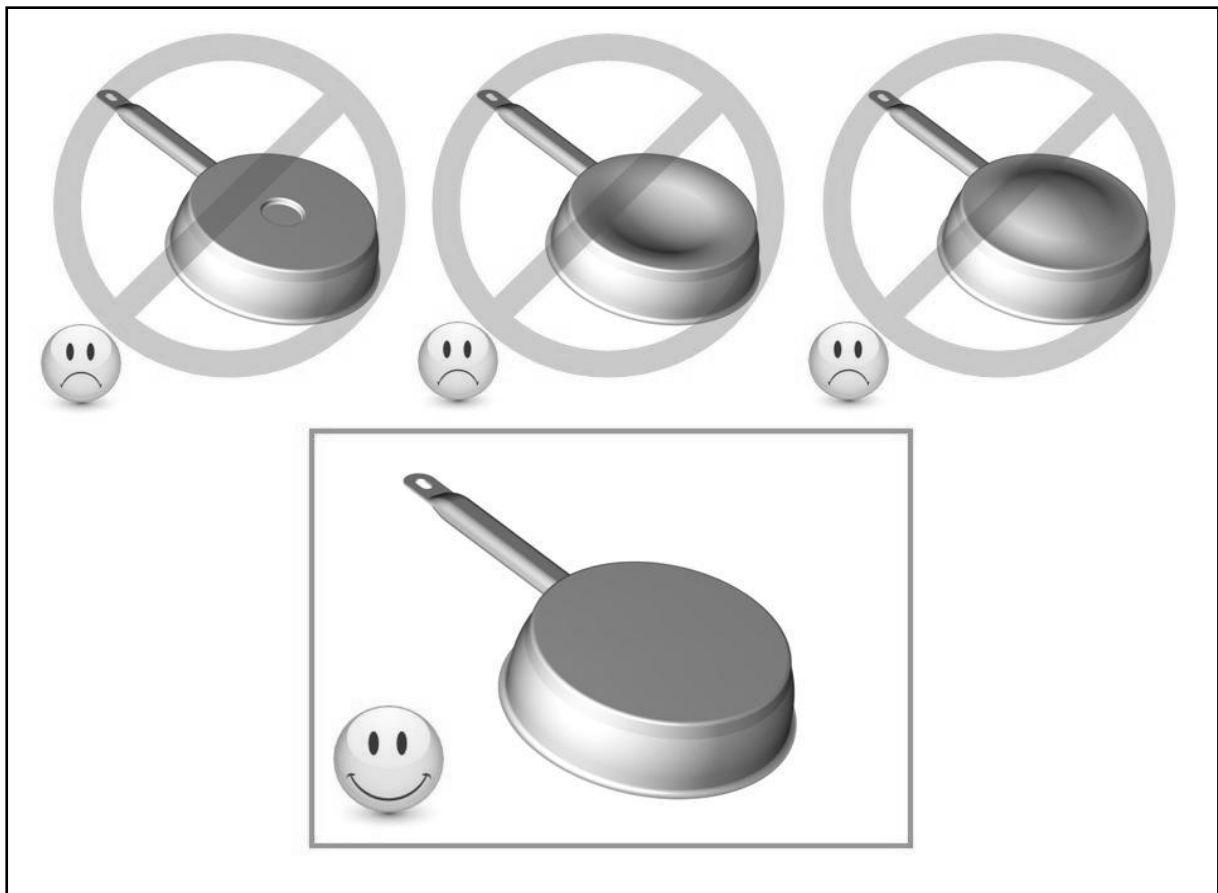
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P ou II	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.
- Le refroidissement peut ne pas être suffisant. Il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière du meuble sur la largeur de la découpe et de raboter la traverse avant du meuble de cuisine sur la largeur de la découpe d'encastrement afin de permettre un léger passage d'air sous le plan de travail.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [Er47] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le Service après-vente.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
 - Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

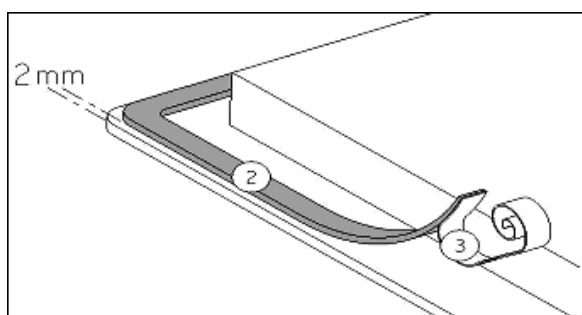
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet également de maintenir en place l'appareil, il n'est donc pas nécessaire d'utiliser un second système de fixation.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

• Dimension de découpe :

Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
1060	380	1116	406	8	1110	400	4

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 40mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

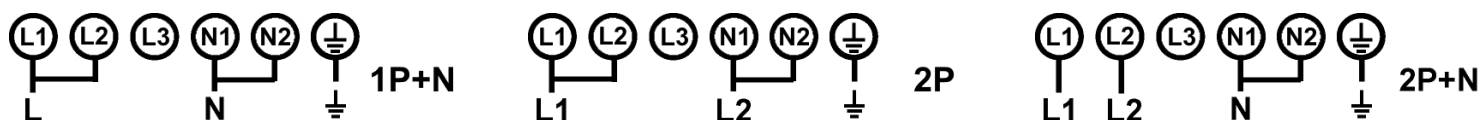
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6



Branchement de la table :

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2 puis entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L sur le plot L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Assurez-vous que les câbles sont correctement insérés et solidement vissés.

4 semaines après l'installation, veillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

SUMMARY

SAFETY	58
PRECAUTIONS BEFORE USING	58
USING THE APPLIANCE	58
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	59
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	60
OTHER PRECAUTIONS	60
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	61
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	61
CONTROL PANEL	61
USE OF THE APPLIANCE.....	62
DISPLAY	62
VENTILATION.....	62
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	62
BEFORE THE FIRST USE.....	62
INDUCTION PRINCIPLE	62
SENSITIVE TOUCH.....	62
“SLIDER” ZONE: TO SET POWER AND TIMER VALUES	63
STARTING-UP	63
PAN DETECTION	63
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	64
BOOSTER FUNCTION	64
TIMER	64
AUTOMATIC COOKING	65
PAUSE FUNCTION	65
MEMORY FUNCTION	66
« KEEP WARM » FUNCTION	66
BRIDGE FUNCTION	66
CHEF FUNCTION.....	67
CONTROL PANEL LOCKING.....	67
COOKING ADVICES.....	68
PAN QUALITY	68
PAN DIMENSION.....	68
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	69
MAINTENANCE AND CLEANING	69
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	69
ENVIRONMENT PRESERVATION	70
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	71
ELECTRICAL CONNECTION	72

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.

- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other precautions

- Make sure that the cookware is always centered on the cooking zone. The bottom of the pot should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers, the magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob: they could melt on residual hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY
INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC
COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH.
IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD
RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB
AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	VEND111-4F4B
Total power	7400 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Heating zones	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2500 / 3000 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC _{CW} **	186.4 Wh/kg
Standardised cookware category**	B (x2)
Energy consumption EC _{CW} **	188 Wh/kg
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC _{CW} **	159.5 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Power consumption mode	Value	Unit
Power consumption off mode - P _O	≤ 0.5	W
Power consumption in standby mode - P _S	≤ 0.5	W

According 1275/2008 EC Annex 2 & (EU) 2023/826

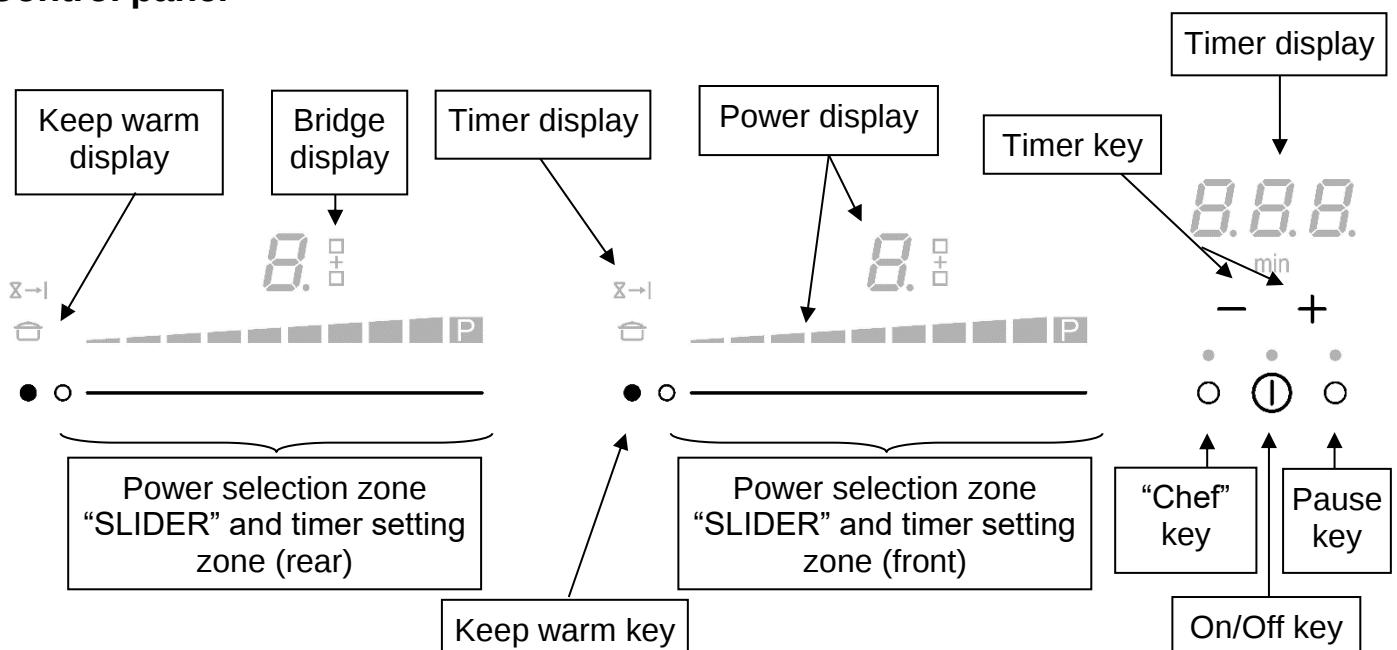
P_O: Off mode is defined as follows:

- Cooktop is switched OFF.
- No fan is active.
- No residual heat indication is active.

P_S: Standby mode is defined as follows:

- Cooktop is switched ON without main function active. (<20min)

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
„ //	Double Booster	The Double Booster is activated.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C
II	Pause	The hob is in pause.
L	Locking	The hob is lock

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent: this may cause blue-tinted color on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Cookwares with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter. If the pan is not suitable to the induction hob, the display will show [U] symbol.

Sensitive touch

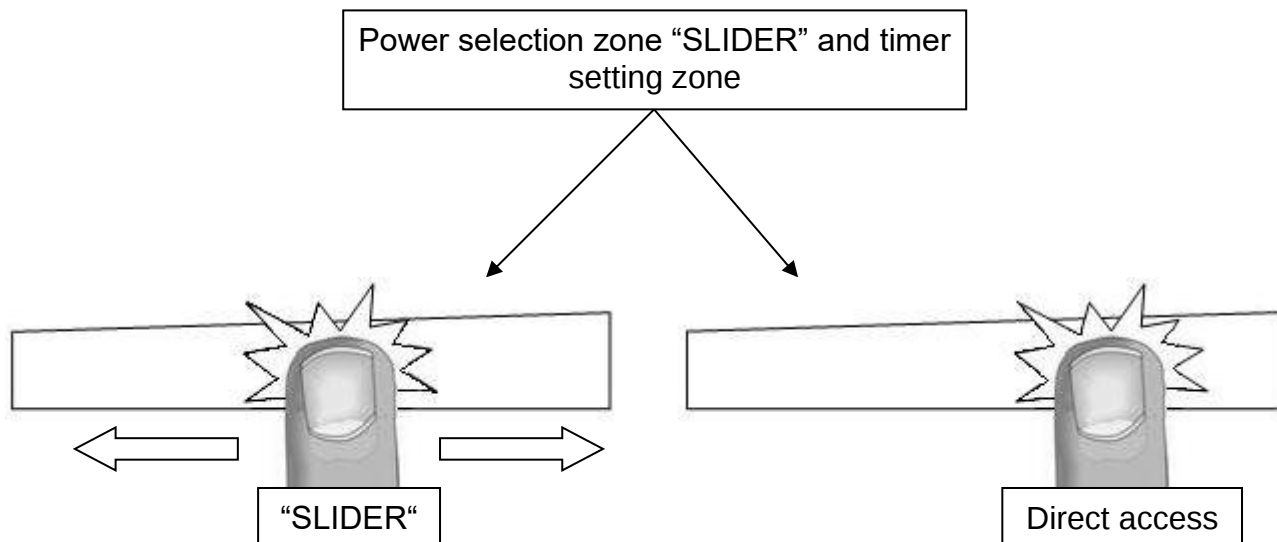
Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key during 1 second, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

For normal use, press only one key at any time.

“SLIDER” zone: to set power and timer values

The slider works like a touch key. Once your finger is placed onto the slider, you can slide to the right hand or to the left hand side, in order to adjust the displayed value. As soon as the expected value has been reached, you can remove your finger from the slider.

To select the power, you can either slide your finger on the slider zone, or directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

• Start-up / switch off the hob:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [] (1 sec)	[0]
To stop	press key []	nothing or [H]

• Start-up / switch off a heating zone:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[1] to [9]
To stop	slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics return to the waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows []. This symbol disappears when a suitable pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone. The operation is stopped. The display shows []. The symbol [] disappears when the pan is put back on the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, make sure that the heating elements have been switched off: don't leave the pan detection [] active.

Residual heat indication

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot. This is indicated by displaying [H] symbol.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched safely.

As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The Booster function [P] and the Double Booster [„ ‖] add a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work for 5 minutes with an ultra high power.

Booster is needed for example to heat up rapidly big quantities of water, like rice, pasta or noodles.

- **Start up / Stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop the double booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up the Double Booster	Press 2 times the end of the "SLIDER"	[„ ‖ and P]
Stop the Double Booster	Slide on the "SLIDER"	[0] to [P]

- **Power management:**

When it comes to the power, the cooking zones are running by pairs and cannot exceed an overall maximum of power. If the selected heating levels for both zones exceed the maximum available amount of power, the powermanagement function is automatically reducing the power from one of these zones. The display of this zone is first blinling ; the level is then automatically reduced to the highest suitable position.

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone: (example: power level 9)</u>
[P] is displayed	[9] goes to [8] and blinks

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select theTimer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function :**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up. If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press key [Ⓢ]	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking. The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] or [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power for a certain time, and then reduces automatically its power to the pre-selected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the "SLIDER" to [7] and hold 3s	[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection	slide on the "SLIDER"	[0] to [9]

Pause function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	press [Pause]	[II] and control light on
Stop the pause	press [Pause] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

Memory Function

After switching off the hob [①], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Automatic cooking
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [①]
- Then press [Pause] key before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

« Keep warm » Function

This function allows the hob to reach and maintain automatically a temperature of approximately 70°C.

This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate Keep warm	Press on key [Keep warm]	[U] and []
To stop	Slide on the “SLIDER” or press key [Keep warm]	[0] to [9]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge Function

This function allows using 2 cooking zones as a single cooking zone. The booster function isn't available when two zones are bridged together.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [①]	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on keep warm Key of the 2 cooking zones Or Put a great pan on the 2 zones And press on the 2 “SLIDER”	[0] and []
Increase bridge	Slide on the “SLIDER” which indicated The power	[] blink []
Stop the bridge	Press simultaneously on keep warm Key of the 2 cooking zones	[1] to [9] [0]

Chef Function

This function changes the hob in 2 big zones.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [①]	[0]
Activate the Chef function	Press on key [Chef]	[0], [] and []
Adjust the power	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[0] to [9]
Stop the Chef function	Press on key [Chef]	[0] or [H]

Control panel locking

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key [①]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Locking the hob	Press simultaneously on [Chef] and [Pause] during 4s	[L]
Unlock the hob	Press simultaneously on [Chef] and [Pause] during 4s	nothing

COOKING ADVICES

Pan quality

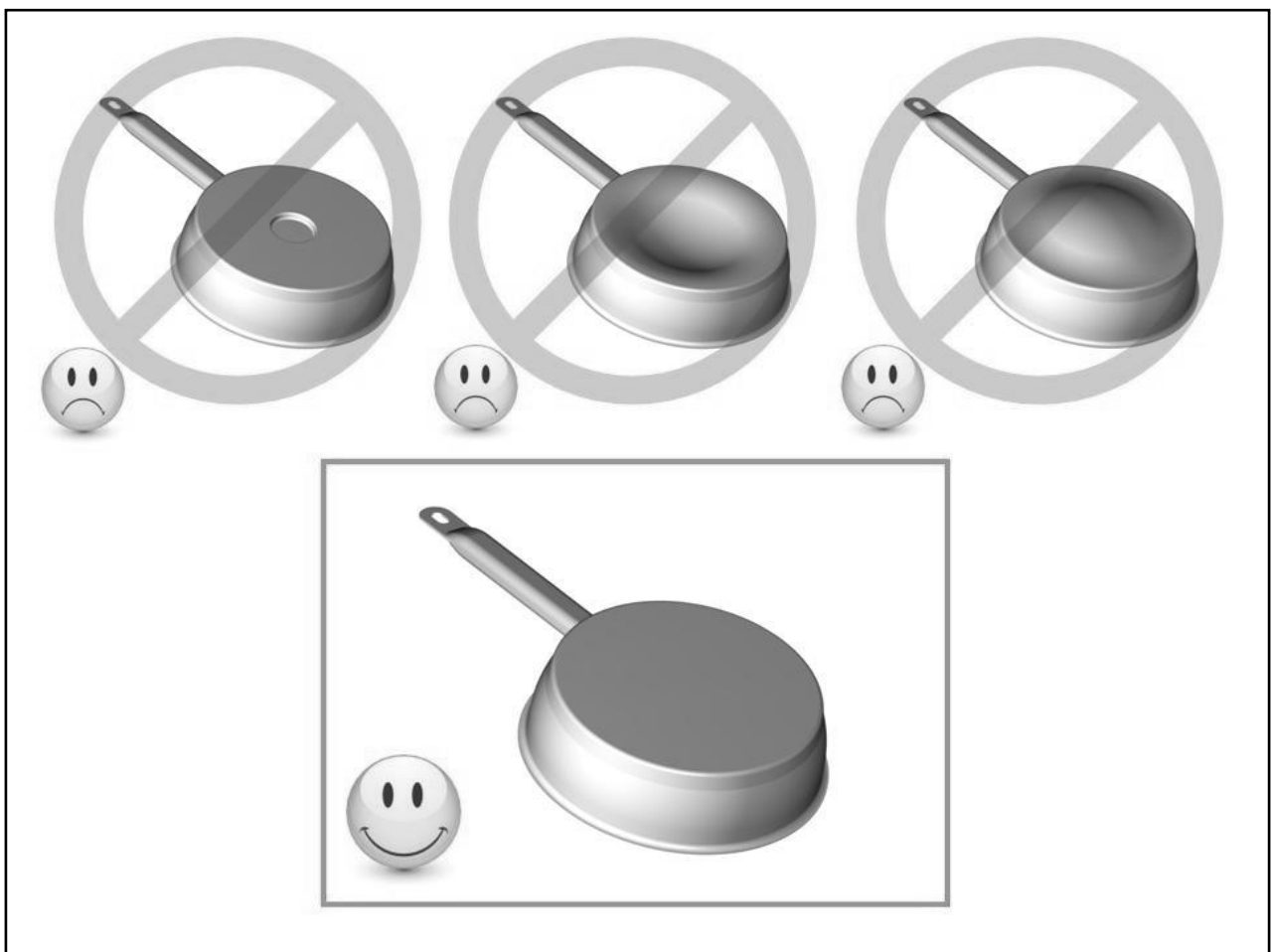
Suitable materials: steel, enameled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom

Not suitable materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain

The cookware manufacturers usually specify whether their products are suitable to induction. To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure of the appliance and doesn't influence the cooking operation.



Pan dimension

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P or " II "	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they is **a risk of burning**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The control panel displays [E]:

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [EH] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E6] :

- The supply voltage is out of range (voltage and/or frequency). Check the connection and reconnect the hob.

The control panel displays [E8] :

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

If one of the symbols above persists, call the after-sales service.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

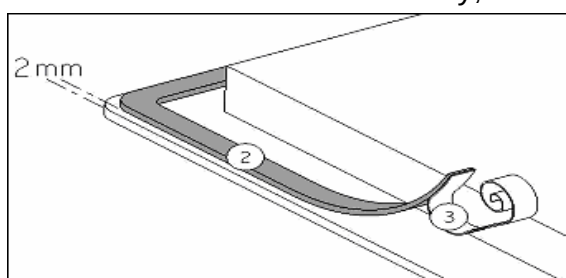
The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

The gasket supplied with the appliance also allows to maintain in position the appliance, it is not necessary to use another fixation system.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

Fitting - installing:

- **Cut out sizes of the worktop:**

Cut size		Flush mounting			Glass size		
Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
1060	380	1116	406	8	1110	400	4

- **Ensure that there is a distance of 40 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 75 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 500 mm.
- The connection cord should not be subjected, after building-in, to any mechanical constraint (for instance constraint given by a drawer installed below).
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

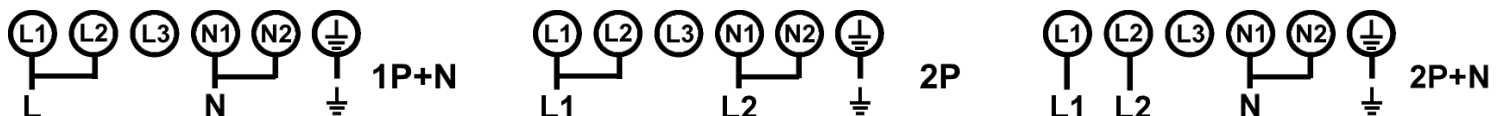
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

