

NOTICE D'UTILISATION

INSTRUCTION OF USE

GEBRAUCHSANWEISUNG

GEBRUIKSAANWIJZING

INSTRUCCIONES DE USO

Informations techniques de votre appareil:

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



VH 3 B 067F
973736

HIGH  **NE**

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE.....	3
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	3
UTILISATION DE L'APPAREIL	4
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	6
AUTRES PROTECTIONS	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	7
BANDEAU DE COMMANDE	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	8
TOUCHES SENSITIVES	8
AFFICHAGE	8
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	8
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	8
MISE EN ROUTE.....	8
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	8
FONCTION BOOSTER	9
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	9
CONSEILS DE CUISSON	10
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	10
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	11
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	11
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	12
CONNEXION ELECTRIQUE	13

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.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. 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.
- 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.

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 pas laisser 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 : Etendre 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** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuissons doit être surveillé sans interruption.
- **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 déclencher l'appareil et couper la ligne d'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.

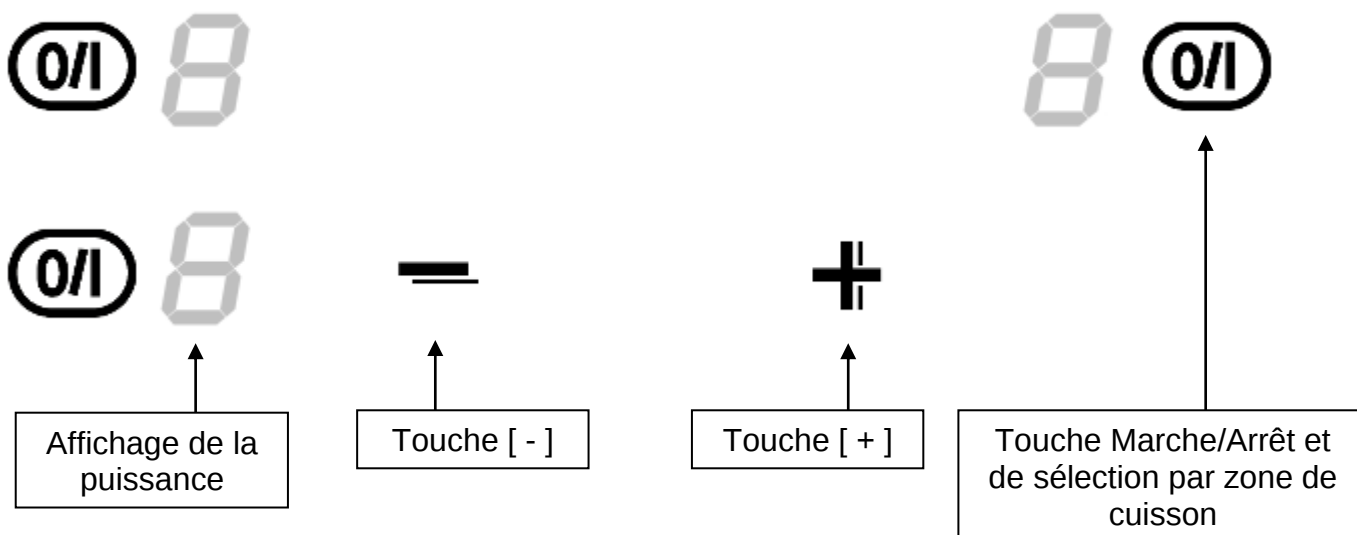
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	VH 3 B 067F
Puissance Totale	5300 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} *	177,4 Wh/kg
Foyer avant Gauche	Ø 190 mm
Puissance nominale	1800 W
Catégorie de la casserole standard*	C
Consommation d'énergie EC _{cw} *	183,9 Wh/kg
Foyer arrière Gauche	Ø 155 mm
Puissance nominale	1200 W
Catégorie de la casserole standard*	A
Consommation d'énergie EC _{cw} *	173,8 Wh/kg
Foyer Droit	Ø 220 mm
Puissance nominale	2300 W
Catégorie de la casserole standard*	C
Consommation d'énergie EC _{cw} *	174,4 Wh/kg

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

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

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

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
P	Booster	Le booster est activé
L	Verrouillage	Le verrouillage est activé
F	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude

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.

Mise en route

Chaque zone de cuisson s'allume indépendamment :

- **Enclencher / arrêter une zone de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [0/I]	[0]
Augmenter	Appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	Appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	Appuyer sur [-] ou appuyer sur [0/I]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 10 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Si plusieurs zones de cuisson sont activées, un appui continu pendant 6 secondes sur l'une des touches de sélection de zone [0/I] éteindra l'ensemble de la plaque de cuisson.

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

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un booster. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant maximum une heure.

- **Mise en route du Booster :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [0/I]	[0]
Augmenter	Appuyer sur [+] ou appuyer sur [-] à partir de [0]	[P]
Arrêter	Appuyer sur [-] ou rester appuyé sur [0/I]	[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 [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [0/I]	[0]
Verrouiller	Appuyer sur [-] et [+] simultanément pendant 2 secondes	[L]

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Déverrouiller	Appuyer sur [-] et [+] simultanément pendant 2 secondes	[n] s'affiche puis [0]

CONSEILS 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	Frire, Porter à ébullition	Steaks eau

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

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.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [F0] s'affiche :

- Débrancher la table de cuisson pendant 2 minutes puis rebrancher la au réseau.
- Si l'erreur persiste appelez le service après-vente.

Le symbole [Fc] s'affiche :

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

Le symbole [F] suivis d'un autre caractère s'affiche :

- Appelez le Service après-vente.

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.

Le symbole [] s'affiche :

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

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

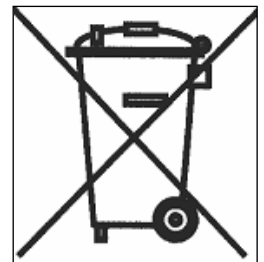
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 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.

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

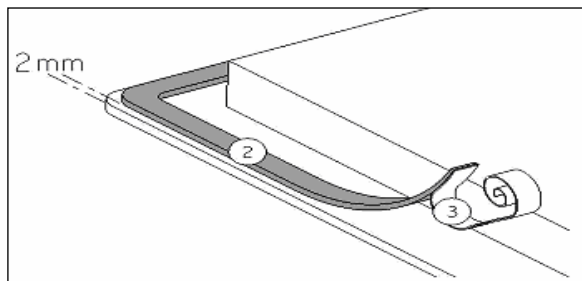
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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.

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 :

- **Découpe du plan de travail :**

Appareil	Découpe
VH 3 B 067F	560 x 490 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- 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 (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermos résistants
- 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 500mm.
- **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 omnipolaires. 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 qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour un réseau 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
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	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 les plots 1 et 2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4.

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~ 2P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4.

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.

Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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.

Dear customers,

Thank you for having chosen our ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for later consulting.

SUMMARY

SAFETY.....	15
PRECAUTIONS BEFORE USING	15
USING THE APPLIANCE	16
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	17
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	18
OTHER PROTECTIONS	18
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	19
TECHNICAL DATA.....	19
CONTROL PANEL	19
USE OF THE APPLIANCE.....	20
SENSITIVE TOUCHES	20
DISPLAY	20
STARTING UP THE APPLIANCE.....	20
BEFORE USING YOUR NEW HOB.....	20
STARTING-UP	20
RESIDUAL HEAT INDICATION	20
BOOSTER FUNCTION	21
CONTROL PANEL LOCKING.....	21
COOKING ADVICE	22
EXAMPLES OF POWER SETTING	22
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM.....	22
MAINTENANCE AND CLEANING	23
ENVIRONMENT PROTECTION	23
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	24
ELECTRICAL CONNECTION	25

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 installation 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: as steam may cause damage.
- 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 hob whilst 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.
- Do not place any metallic object on the hob except for pans or cooking utensils. 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 could 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

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 must be supervised. A short-term cooking process must 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 underside of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. All 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 at the main electrical supply.
- 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 protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information from the retailer or from the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still 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.

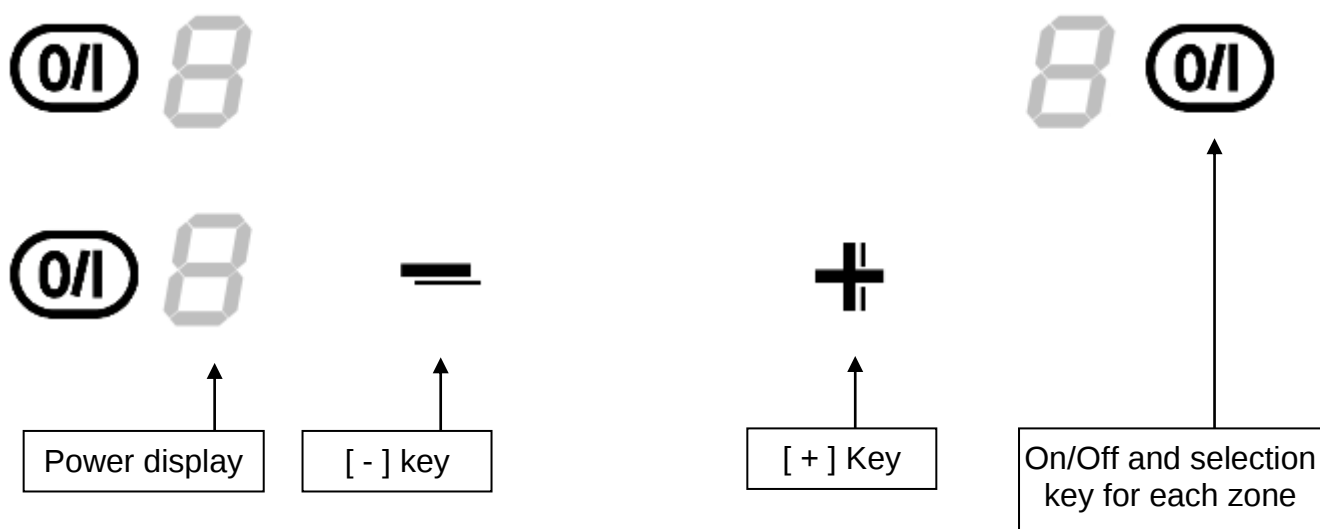
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	VH 3 B 067F
Total power	5300 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} *	177,4 Wh/kg
Front Left heating zone	Ø 190 mm
Nominal power	1800 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC _{cw} *	183,9 Wh/kg
Rear Left heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC _{cw} *	173,8 Wh/kg
Right heating zone	Ø 220 mm
Nominal power	2300 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC _{cw} *	174,4 Wh/kg

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

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, 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.

Touch only one key on the same time.

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
P	Booster	Booster is activated
L	Locking	The child lock is activated
F	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot

STARTING UP THE APPLIANCE

Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Starting-up

Each cooking zone turns on independently:

- **Start-up/ switch off the cooking zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [0/I]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
To stop	Press key [-] Or press key [0/I]	[0] or [H]

If no adjustment is made within 10 seconds the electronics return to the standby position.

If more than one cooking zone is activated, a continuous press for 6 seconds on one of the zone selection keys [0/I] will turn off the entire cooktop.

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display. The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.

When the residual heat indicator light is on, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

All the cooking zones are equipped with a Booster function. The cooking zone starts at full power during a maximum duration of one hour.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [0/I]	[0]
Increase power	Press key [+] Or press key [-] from [0]	[P]
To stop	Press key [-] Or stay press on key [0/I]	[0] or [H]

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

- **Locking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [0/I]	[0]
Hob locking	Press simultaneously [-] and [+] During 2 seconds	[L]

- **Unlocking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Hob unlocking	Press simultaneously [-] and [+] During 2 seconds	[n] displays then [0]

COOKING ADVICE

Examples of 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, liver, eggs, sausages,
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, fried dishes, water

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [Fc] displays :

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

The symbol [F0] displays :

- Disconnect the hob for 2 minutes and re-plug it.
- If the symbol persists, call the After-sales Service.

The symbol [F] followed by another character is displayed:

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.

The symbol [] displays:

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

If one of the symbols above persists, call the After-sale service.

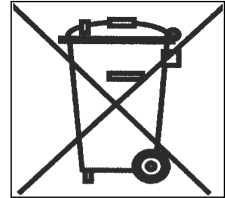
MAINTENANCE AND CLEANING

- Do not clean the hob if the glass is hot: risk of burn.
- 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 are likely to cause scratches and must be avoided.
- Ensure that the bottom of pans is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the bottom of 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.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
 - Get in touch with the waste collection centre of your local council that controls the recycling of household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

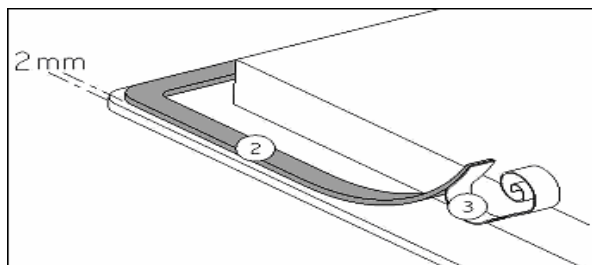
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

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

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 sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut-out sizes are:

Reference	Cut size
VH 3 B 067F	560 x 490 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 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 100 °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 putting 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. Care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties 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 be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **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

- It is mandatory to use a power point with a ground terminal, connected in accordance with current safety regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The installation of this appliance and the connection to the electrical system should be entrusted only to a qualified electrician.
- Protection against the parts under tension must be ensured after installation
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the mains 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.

Caution!

This appliance has only to 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 caliber
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	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

Setting up the configurations:

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

Monophase 230V~ 1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~ 2P+N

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
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 accident 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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Kochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	27
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	27
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	28
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG	29
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	30
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	30
GERÄTEBESCHREIBUNG	31
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	31
BEDIENFELD	31
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	32
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	32
ANZEIGE	32
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	32
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	32
KOCHZONE EIN- UND AUSSCHALTEN	32
RESTWÄRMEANZEIGE	32
BOOSTER FUNKTION.....	33
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	33
KOCHEMPFEHLUNGEN	34
EINSTELLBEREICHE	34
REINIGUNG UND PFLEGE.....	34
WAS TUN WENN.....	35
UMWELTSCHUTZ.....	35
MONTAGEHINWEISE	36
ELEKTROANSCHLUSS.....	37

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- 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.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen 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 Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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 der 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.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- 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.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunsthof, 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 über-wacht werden.
- **Brandgefahr!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- 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 Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz 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 Fachkräften 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.
- 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!
- Versuchen Sie **NIEMALS** einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

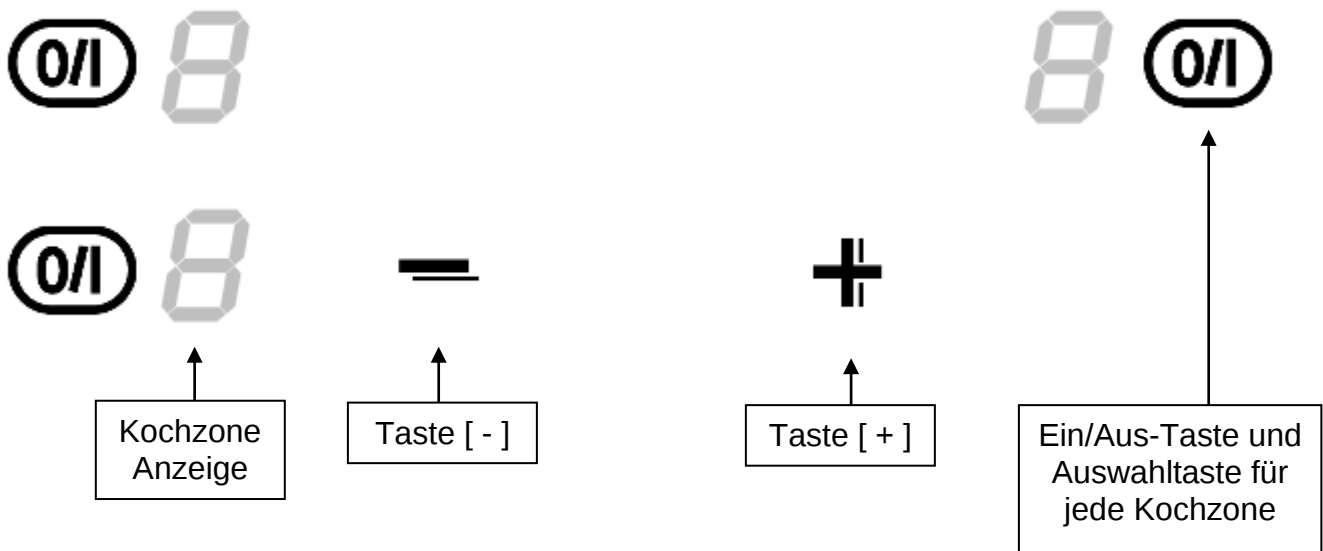
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	VH 3 B 067F
Gesamtleistung	5300 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} *	177,4 Wh/kg
Kochzone Vorne Links	Ø 190 mm
Nominal Leistung	1800 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	C
Energieverbrauch EC _{cw} *	183,9 Wh/kg
Kochzone Hinten Links	Ø 155 mm
Nominal Leistung	1200 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	A
Energieverbrauch EC _{cw} *	173,8 Wh/kg
Kochzone Rechts	Ø 220 mm
Nominal Leistung	2300 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	C
Energieverbrauch EC _{cw} *	174,4 Wh/kg

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

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

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.

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
P	Booster	Booster Leistung
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert
F	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Kochzone ein- und ausschalten

Jede Kochzone schaltet sich unabhängig ein.

- **Kochzone: ein- / ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [0/I] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [-] drücken oder auf [0/I] drücken	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach 10 Sekunden aus.

Wenn mehrere Kochzonen aktiviert sind, schaltet sich das gesamte Kochfeld aus, wenn Sie eine der Tasten zur Auswahl der Kochzonen [0/I] 6 Sekunden lang gedrückt halten.

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 keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:
Verbrennungsgefahr!

Booster Funktion

Alle Kochzonen sind mit einem Booster ausgestattet. Die Kochzone schaltet sich für maximal eine Stunde mit voller Leistung ein.

- **Aktivierung der Booster:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [0/I] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken oder auf [-] drücken von [0] aus	[P]
Ausschalten	Auf [-] drücken oder auf [0/I] drücken	[0] oder [H]

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (Außer der Taste [0/I]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [0/I] drücken	[0]
Verriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf [-] und [+] für 2 Sekunden	[L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Entsperren	Drücken Sie gleichzeitig auf [-] und [+] für 2 Sekunden	[n] wird angezeigt und dann [0]

KOCHEMPFEHLUNGEN

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen Auflösen Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine Yoghurt
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	Backen Ankochen	Steaks, Pfannkuchen, Linsen

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.
- Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [F0]:

- Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfelds für 2 Minuten und schließen Sie es dann wieder an das Stromnetz an.
- Wenn der Fehler weiterhin auftritt, rufen Sie den Kundendienst an.

In der Anzeige erscheint [Fc]:

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

In der Anzeige erscheint [F] gefolgt von einem weiteren Zeichen wird angezeigt:

- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.

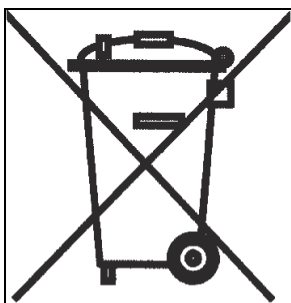
In der Anzeige erscheint []:

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

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

UMWELTSCHUTZ

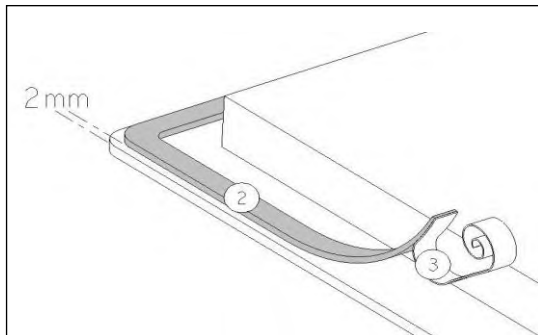
- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind.



- 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.



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

Einbau:

Type	Einbaumasse
VH 3 B 067F	560 x 490 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 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. **Von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher wie die Kochmulde sein.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde (mit und ohne Lüfter), Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es ist zudem darauf zu achten, dass die Schublade nicht überfüllt wird und der Luftraum von 20mm dadurch unterschritten wird.
- 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 keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das mitgelieferte Dichtungsband ist sorgfältig aufzukleben.
- Im Möbelkorpus muss eine ausreichende Luftzirkulation möglich sein. Das Gerät benötigt zur Kühlung der Elektronik kühle Frischluftzufuhr.
- **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 isolierter 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 perfekt durch das Einbauen 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 Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an. Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in das vorgesehene Schlitz.

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

* laut EN 60 335-2-6

Anschluss des Kochfelds:

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

Monophasen 230V~ 1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

Biphasen 400V~ 2P+N

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

Achtung! Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen die Schrauben im leeren.
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 unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Geachte Klant,

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische kookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

INHOUD

VEILIGHEID.....	39
VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	39
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	40
VOORZORGSMATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	41
VOORZORGSMATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	42
ANDERE VOORZORGSMATREGELEN	42
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	43
TECHNISCHE KENMERKEN	43
BEDIENINGSPANEEL.....	43
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	44
TIPTOETSEN	44
DISPLAY	44
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	44
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	44
INWERKINGSTELLING	44
AANDUIDING RESTWARMTE.....	44
BOOSTER FUNCTIE	45
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	45
KOOKADVIES	46
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	46
ONDERHOUD EN REINIGING	46
KLEINE STORINGEN VERHELPE.....	47
MILIEUBESCHERMING	47
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	48
ELEKTRISCHE AANSLUITING	49

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlamvatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene pannen. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit verminderd 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.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde pannen of pannen met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van pannen tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege pannen op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden).
- **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 nooit een warme pan op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. Sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- **VUUR NOOIT** blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

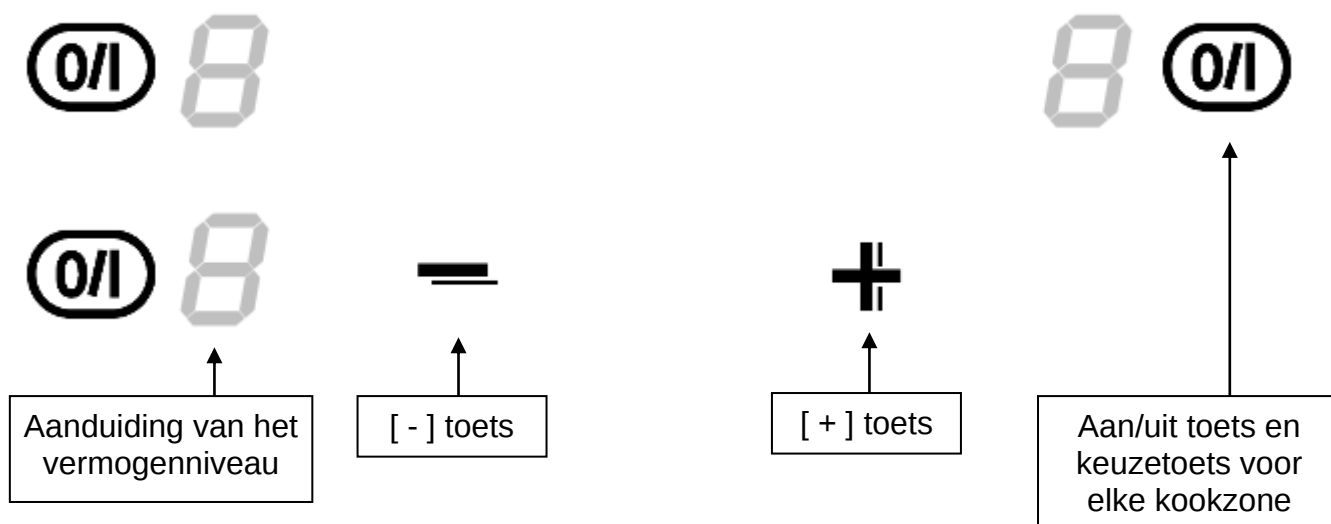
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	VH 3 B 067F
Total vermogen	5300 W
Energieverbruik van de kookplaat EC _{hob} *	177,4 Wh/kg
Links Voor zone	Ø 190 mm
Normaal	1800 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	C
Energieverbruik EC _{cw} *	183,9 Wh/kg
Links Achter zone	Ø 155 mm
Normaal	1200 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	A
Energieverbruik EC _{cw} *	173,8 Wh/kg
Rechts zone	Ø 220 mm
Normaal	2300 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	C
Energieverbruik EC _{cw} *	174,4 Wh/kg

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

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Functie</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
P	Booster	De booster is geactiveerd
L	Vergrendeling	Het slot is geactiveerd
F	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtig waas doen verschijnen.

Inwerkingstelling

Elke kookzone licht onafhankelijk op.

- **In- en uitschakelen van de kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	[0]
Verhogen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Vermindering	Druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	Druk op [-] of druk op [0/I]	[0] of [H]

Indien binnen de 10 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Als er meer dan één kookzone is geactiveerd, zal een continue druk gedurende 6 seconden op één van de zone selectietoetsen [0/I] de hele kookplaat uitschakelen.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Booster functie

Alle kookzones zijn uitgerust met een booster. De kookzone wordt op vol vermogen ingeschakeld gedurende maximaal één uur.

- **Opstarten van de Booster:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	[0]
Verhogen	Druk op [+] of druk op [-] vanaf [0]	[P]
Uitschakelen	Druk op [-] of druk op [0/I]	[0] of [H]

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

- **Vergrendelen :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	[0]
Vergrendelen	Druk tegelijkertijd op [-] en [+] gedurende 2 seconden	[L]

- **Ontgrendelen :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Ontgrendelen	Druk tegelijkertijd op [-] en [+] gedurende 2 seconden	[n] wordt ergegeven, daarna [0]

KOOKADVIES

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, water

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.
- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die de vitrokeramiek kunnen beschadigen (zoals schuursponzen of mespunten...)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPE

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- De kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten.
- De veiligheidszekering is gesprongen.
- Kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld.
- De tiptoetsen zijn met water of vet bespat.
- Er staat een voorwerp op de tiptoetsen.

Het symbool [F0] licht op:

- Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact gedurende 2 minuten en steek de stekker er dan weer in.
- Als de fout zich blijft voordoen, contacteer de dienst na verkoop.

Het symbool [Fc] licht op:

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

Het symbool [F] gevolgd door een ander teken wordt weergegeven:

- Contacteer de dienst na verkoop.

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- De veiligheidsuitschakeling heeft gewerkt.
- Deze wordt geactiveerd als u vergeet een van de verwarmingszones uit te schakelen.
- Het wordt ook geactiveerd als een of meer van de aanraakgevoelige toetsen zijn afgedekt.

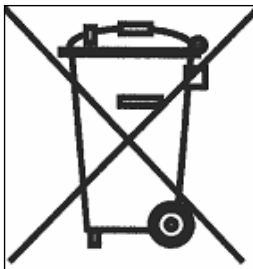
Het symbool [] licht op:

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

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

MILIEUBESCHERMING

- De verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recyclebaar.
- De elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw administratie over de recyclagemogelijkheden.



- Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

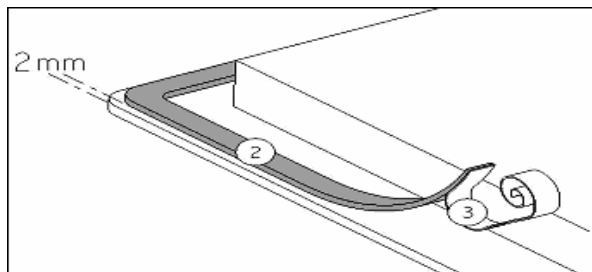
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:

Type	Uitsparing voor vlakbouw
VH 3 B 067F	560 x 490 mm

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de **omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm** voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 500 mm te respecteren.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **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 elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op!

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

Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingskaliber
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6

Aansluiting van de kookplaat:

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de bruggen in messing die zich in de aansluitdoos bevinden.

Monofase 230V~ 1P+N

Plaats een brug tussen 1 en 2.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4, de fase L op de aansluitklem 1 of 2.

Bi-fase 400V~ 2P+N

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4, fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

Let op! Het te hard losdraaien van de schroeven van de aansluitdoos kan deze laatste beschadigen. 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 aardig.

Estimados clientes,

Gracias por haber elegido nuestra placa de cocción cerámica.

Para hacer el mejor uso de su aparato, le aconsejamos que lea atentamente las siguientes notas y que las guarde para su posterior consulta.

RESUMEN

SEGURIDAD	51
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	51
UTILIZACIÓN DEL APARATO	52
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	53
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	54
OTRAS PRECAUCIONES	54
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	55
ZONA DE MANDOS	55
UTILIZACIÓN DEL APARATO	56
TECLAS TÁCTILES	56
INDICACIONES	56
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	56
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	56
PUESTA EN MARCHA	56
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	56
FUNCIÓN BOOSTER	57
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	57
CONSEJOS DE COCCIÓN	58
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	58
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	58
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	59
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	59
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	60
CONEXIÓN ELÉCTRICA	61

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadores para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar este electrodoméstico para jugar.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada, ...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo, espray) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- **NUNCA** apague un fuego con agua. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.

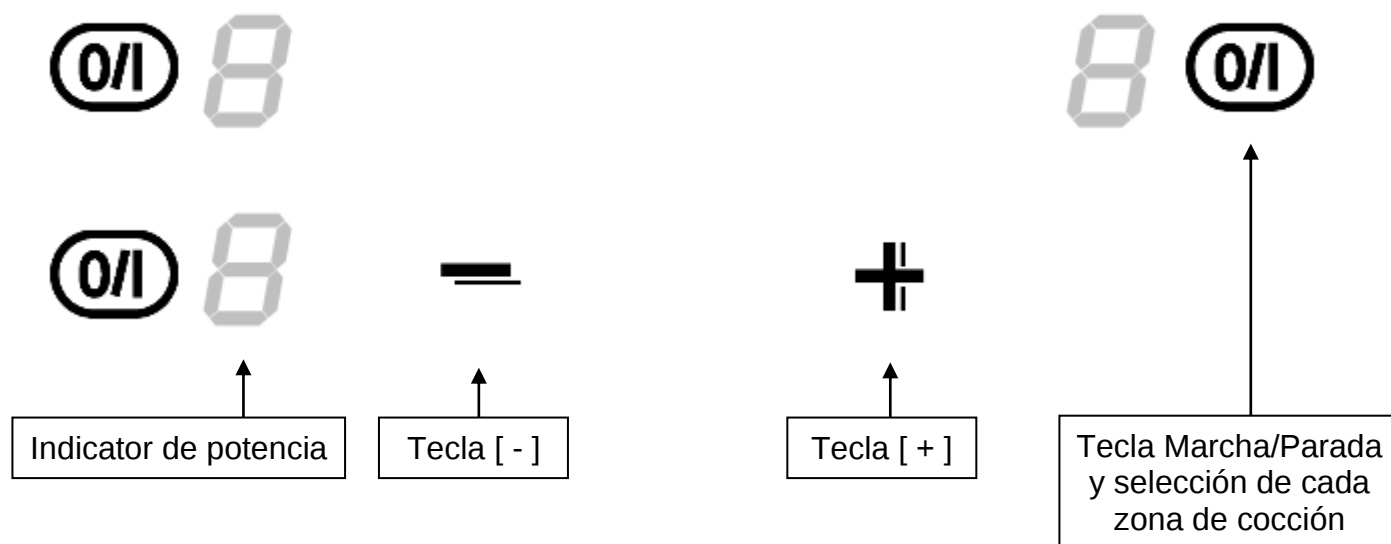
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

Modelo	VH 3 B 067F
Potencia total	5300 W
Consumo energético para placas EC _{hob} *	177,4 Wh/kg
Fogón antes izquierda	Ø 190 mm
Potencia nominal	1800 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C
Consumo energetico EC _{cw} *	183,9 Wh/kg
Fogón trasero izquierda	Ø 155 mm
Potencia nominal	1200 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	A
Consumo energetico EC _{cw} *	173,8 Wh/kg
Fogón antes derecho	Ø 220 mm
Potencia nominal	2300 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C
Consumo energetico EC _{cw} *	174,4 Wh/kg

* calculado según método de medida (EN 60350-2)

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
P	Booster	El booster se activa
F	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Puesta en marcha

Cada zona de cocción se ilumina de forma independiente.

- **Conectar / Apagar la zona de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	Pulsar [0/I]	[0]
Aumentar	Pulsar [+]	[1] a [9]
Disminuir	Pulsar [-]	[9] a [1]
Apagar	Pulsar [-] o pulsar [0/I]	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 10 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

Si hay más de una zona de cocción activada, una pulsación continuada durante 6 segundos en una de las teclas de selección de zona [0/I] apagará toda la placa de cocción.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función Booster

Todas las zonas de cocción están equipadas con un booster. La zona de cocción se enciende a plena potencia durante un máximo de una hora.

- **Puesta en marcha de la función booster:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	Pulsar [0/I]	[0]
Aumentar	Pulsar [+] O pulsar [-] desde [0]	[P]
Apagar	Pulsar [-] o pulsar [0/I]	[0] o [H]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [0/I]).

- **Bloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	Pulsar [0/I]	[0]
Bloquear la placa	Pulse simultáneamente las teclas [-] y [+] durante 2 segundos	[L]

- **Desbloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Desbloquear la placa	Pulse simultáneamente las teclas [-] y [+] durante 2 segundos	[n] y luego [0]

CONSEJOS DE COCCIÓN

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P	Freír, llevar a ebullición	Filetes, agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo ...).

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica.
- El fusible de protección ha saltado.
- Verifique que no esté activado el bloqueo.
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa.
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles.

El símbolo [F0] se enciende:

- Desenchufa la placa de cocción durante 2 minutos y vuelve a enchufarla.
- Si el error persiste, llame al servicio técnico.

El símbolo [Fc] aparece en la pantalla:

- La placa de cocción se ha sobrecalentado, dejar que se enfríe y vuelva a encenderla de nuevo.

El símbolo [F] seguido de otro carácter se muestra aparece en la pantalla:

- Llame al servicio técnico.

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad.
- Ésta se acciona en caso de que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento.
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas.

El símbolo [] aparece en la pantalla:

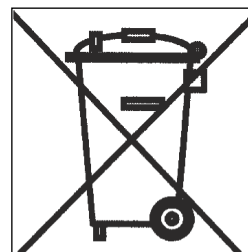
- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar.

Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables.
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato.

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos.
 - Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos.



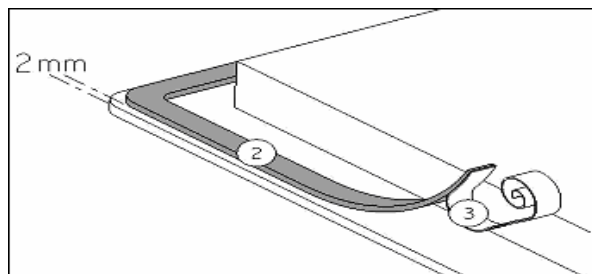
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

Modelo	Recorte
VH 3 B 067F	560 x 490 mm

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: espray) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 500 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo, disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de conexión.

¡Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de conexión. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Grado de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Conexión:

Para los distintos tipos de conexión, utilice los puentes de latón que se encuentran en la caja junto al terminal.

Monofásico 230V~ 1P+N :

Coloca un puente entre los terminales 1 y 2.

Conecte la tierra al terminal "tierra", el neutro N al terminal 4, la fase L a uno de los terminales 1 o 2.

Bifásico 400V~ 2P+N :

Conecte la tierra al terminal "tierra", el neutro N al terminal 4, la fase L1 a los terminales 1 y la fase L2 al terminal 2.

¡Atención! Si se aflojan y atornillan con frecuencia los tornillos de la caja de conexiones, se corre el riesgo de perjudicar la eficacia de la estanqueidad una vez atornillados. Por lo tanto, es aconsejable reducir al mínimo los atornillados y desatornillados. Asegúrese de que los cables están correctamente insertados y bien atornillados. 4 semanas después de la instalación, asegúrese de volver a apretar los tornillos de la caja de conexiones.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

