

VESTEL

DE

VEA24046

**Bedienungs- und Installationsanleitung
Glaskeramik – Einbaukochfeld**

INHALT:

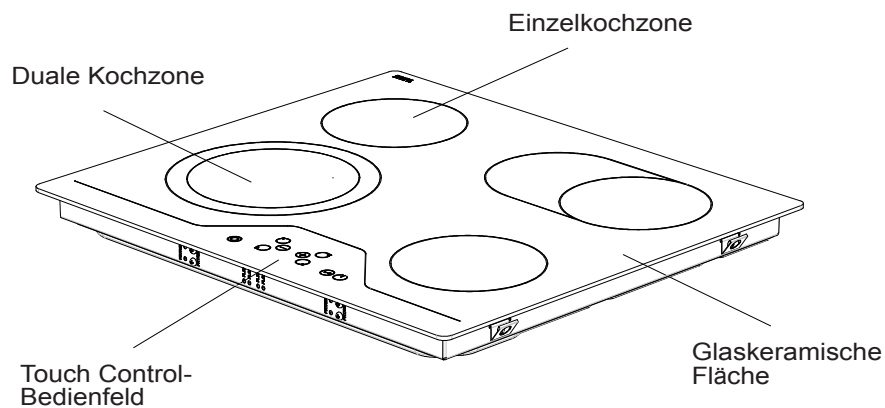
Übersicht über das Gerät.....	3
Sicherheitshinweise	4
INSTALLATION.....	6
Einbaukochfeld installieren.....	6
Elektrischer Anschluss.....	8
BETRIEB	10
Gerät ein- und ausschalten.....	11
Kochstelle auswählen.....	11
Dualfachzone einschalten.....	11
mit und ohne Zusatzhitze einstellen.....	12
Einzelne Kochstellen abschalten.....	13
Tastensperre.....	13
TOUCH CONTROL-SICHERHEITSFUNKTIONEN.....	14
Sensor-Sicherheitsabschaltung.....	14
Abschaltung bei Überhitzung.....	14
Betriebszeitbegrenzung.....	15
Restwärmeanzeige.....	16
REINIGUNG UND PFLEGE.....	17

Übersicht über das Gerät

Lieber Kunde,

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch - so erzielen Sie die beste Leistung Ihres Gerätes und sorgen dafür, dass Sie lange Freude daran haben. Wir empfehlen, diese Anleitung aufzubewahren, damit Sie später darin nachlesen können.

Ihr neues Kochfeld soll Ihnen lange Zeit gute Dienste leisten - garantiert. Die Garantie gilt allerdings nur dann, wenn das Gerät gemäß den Installations- und Bedienungshinweisen dieser Anleitung installiert und bedient wird.



Hinweis: Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Konfiguration etwas von den Abbildungen abweichen.

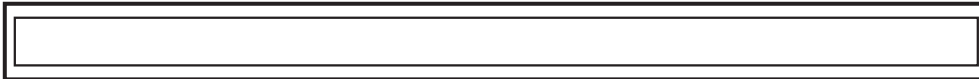
SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und dann



decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

- **WARNUNG:** Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

- Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.



- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben
- VORSICHT: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
- Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Warnhinweise zur Installation

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 85° C standhalten.

Während der Verwendung

- Bei der ersten Benutzung Ihres Glaskeramikkochfeldes können Sie etwas Dampf entlang der Kanten bemerken. Dies ist völlig normal und verschwindet nach einiger Zeit
- Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist. - Bei der ersten Benutzung Ihres Glaskeramikkochfeldes können Sie etwas Dampf entlang der Kanten bemerken. Dies ist völlig normal und verschwindet nach einiger Zeit. - Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht geschlagen oder angefasst werden können.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten. - Entfernen Sie die Regler nicht, um das Bedienfeld zu reinigen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

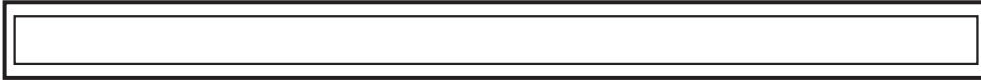
Installation

Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

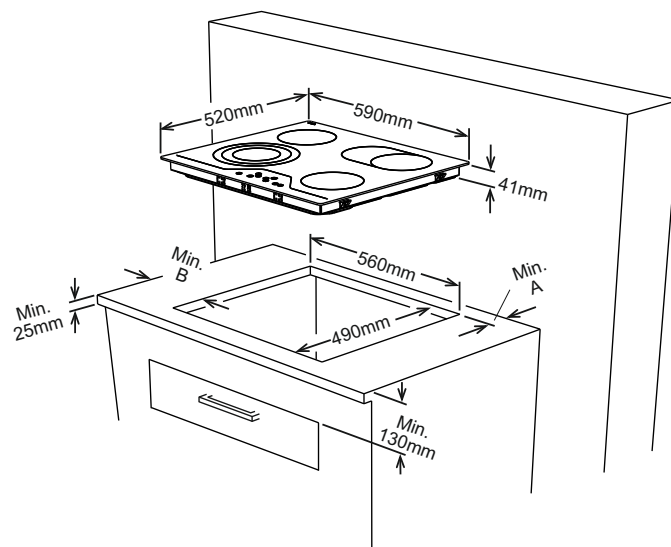
- Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind.
- Gültige Gesetze, Vorschriften, Direktiven und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung, etc.).

Einbaukochfeld installieren

- Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen und überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.
- Ihr Einbaukochfeld wird in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte eingesetzt.

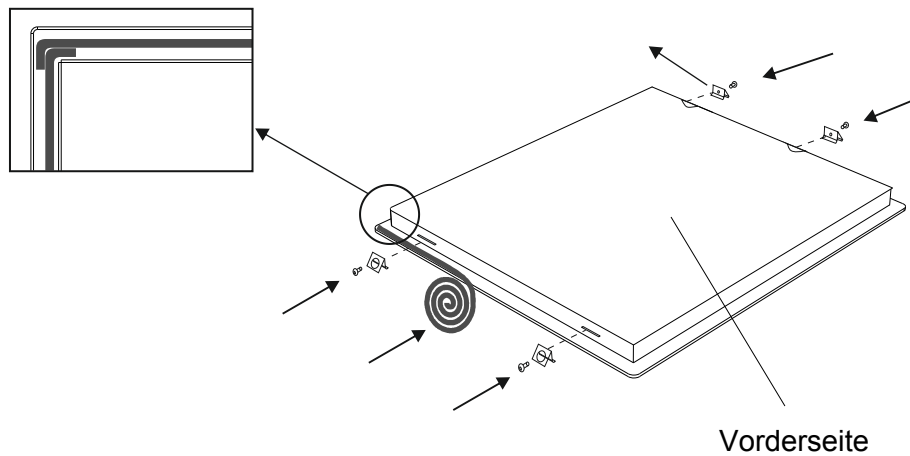
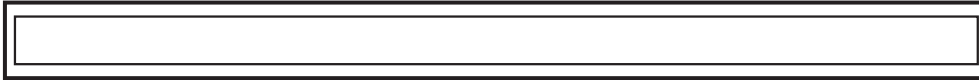


- Schaffen Sie eine passende Öffnung; die Abmessungen entnehmen Sie der Abbildung auf der nächsten Seite. Der Abstand zwischen der Hinterkante des Kochfeldes und der angrenzenden Wand hängt von der Wandoberfläche ab. Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entflammaren Materialien wie Vorhänge oder Papier in der Nähe des Kochfeldes befinden.



Benachbarte Wände	A (mm)	B (mm)
Entflammbar/	50	0
Nicht entflammbar		

- Verlegen Sie das einseitig klebende Dichtungsband um die gesamte äußere Unterseitenkante des Kochfeldes. Dehnen Sie das Band nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenklemmen an die Seitenflächen des Produktes.

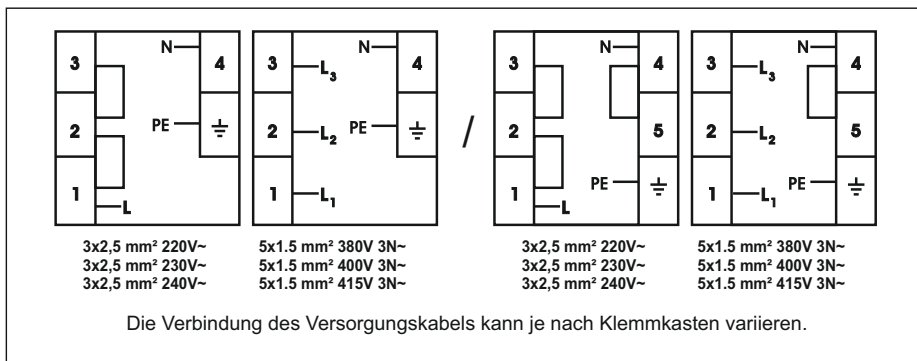
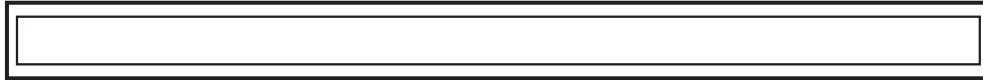


Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, überzeugen Sie sich zunächst davon, dass Stromversorgung und Steckdose für den maximalen Leistungsbedarf des Kochfeldes ausgelegt sind.
- Die elektrische Installation im Haus sowie der Netzstecker müssen geerdet sein und den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entsprechen.
- Falls kein separater Stromkreis mit eigener Sicherung für das Kochfeld vorhanden sein sollte, müssen diese Dinge von einem qualifizierten Elektriker eingerichtet werden, bevor das Kochfeld angeschlossen wird.
- Ein Schalter muss auch nach der Installation des Kochfeldes frei zugänglich bleiben.
- Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



- Das Kabel für das glaskeramische Kochfeld(2 Platten) muss dem Typ H05V V-F 3x1,5 mm² / 60227 IEC 53 entsprechen. Das Kabel für das glaskeramische Kochfeld(1 Platte) muss dem Typ H05V V-F 3x2,5 mm² / 60227 IEC 53 entsprechen. Ein Anschlussdiagramm finden Sie an der Rückseite des Gerätes.

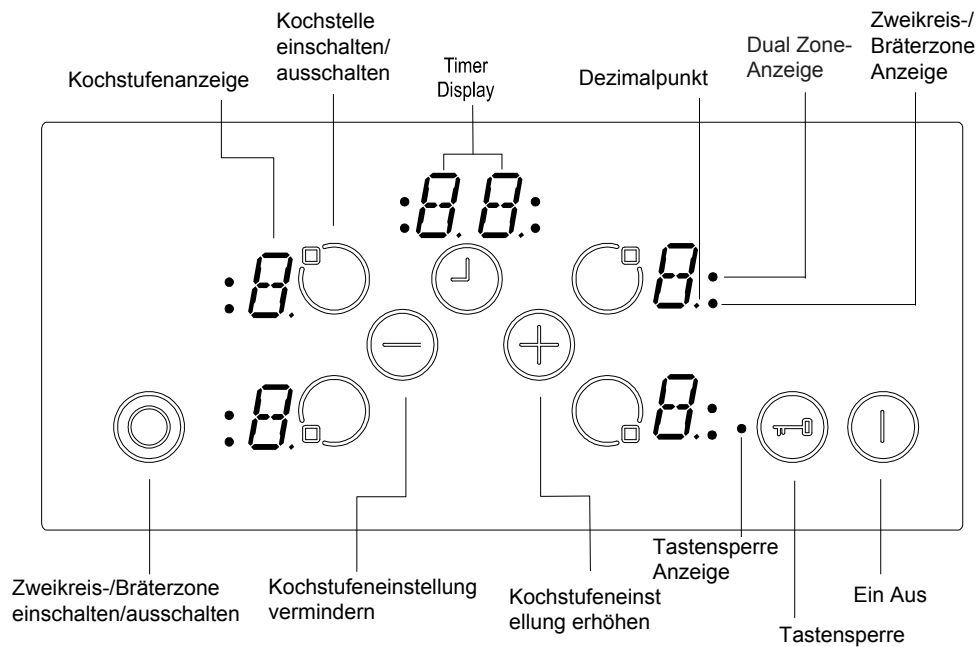
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Verbindungen kann Ihr Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen. Beim Wiederanschluss halten Sie sich bitte exakt an die Anschlussdiagramme.

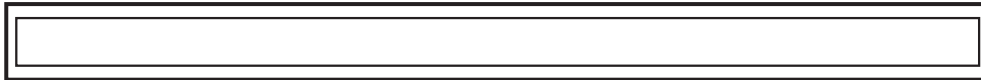
Betrieb

Das Gerät wird über Sensortasten ("Touch Control") bedient, sämtliche Funktionen werden durch optische und akustische Signale bestätigt.




Bereitschaftsmodus	S-Modus	Das Gerät wird mit Strom versorgt, sämtliche Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet; eventuell leuchtet die Restwärmeanzeige.
Betriebsmodus	B-Modus	Mindestens eine Kochstufenanzeige zeigt eine Kochstufeneinstellung zwischen 0 und 9.
Gesperrter modus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Modusbeschreibungen





Gerät ein- und ausschalten

Wenn sich das Gerät im *Bereitschaftsmodus* befindet, können Sie es in den *Betriebsmodus* versetzen, indem Sie die Ein-/Austaste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Ein Tonsignal quittiert den Vorgang.

Bei sämtlichen Kochstellen wird die Kochstufe 0 angezeigt, die *Dezimalpunkte* in sämtlichen Kochstufenanzeigen blinken im Sekundentakt.

Wenn innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, schaltet sich die Anzeige für sämtliche Kochstellen aus.

Wenn sich die Anzeigen abschalten, werden auch sämtliche Kochstellen in den *Bereitschaftsmodus* geschaltet.



Wenn Sie  (im *Betriebsmodus*) länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Gerät ab und wechselt wieder in den *S-Modus*. Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken von  abschalten; auch dann, wenn vorher andere Tasten betätigt wurden.

Falls noch Restwärme vorhanden ist, wird dies in der entsprechenden Kochstufenanzeige signalisiert.

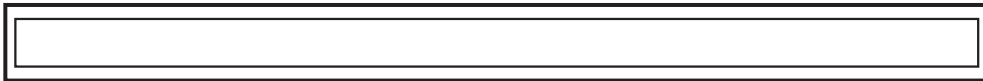
Kochstelle auswählen

Sie können nun die Kochstufe der ausgewählten Kochstelle durch Berühren der *Kochstufeneinstellungstasten*  oder  im Bereich 1 bis 9 einstellen.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden betätigt werden. Andernfalls wird die Auswahl der Kochstelle wieder aufgehoben, der *Dezimalpunkt* verschwindet aus der Anzeige. Falls innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Eingabe stattfindet, wechselt die Kochstelle wieder in den *S-Modus*.



Die Kochstufeneinstellung kann jederzeit durch Betätigen von  oder  im Bereich von 1 bis 9 geändert werden.

Jede Tastenbetätigung und jede Änderung der Anzeige wird von einem akustischen Signalton begleitet.



Dualzonen einschalten (nur bei bestimmten Modellen)

Dualzone einschalten

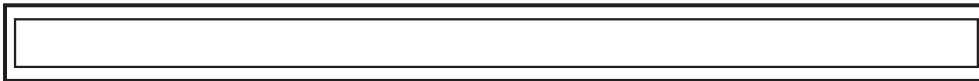
Sie aktivieren die Dualzone, nachdem Sie die gewünschte Kochstellen durch Berühren von  eingeschaltet haben. Zur Bestätigung hören Sie ein Tonsignal. Gleichzeitig leuchtet die *Dualzone-Anzeige* auf. Durch erneutes Berühren von  können Sie die Funktion der Dualzone umschalten: Bei jeder Berührung schaltet sich die Dualzone ein oder aus.

Die erweiterte Zone kann nur aktiviert werden, nachdem für die Basiszone der Kochstelle eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 ausgewählt wurde.

Kochstufe mit und ohne Zusatzhitze einstellen

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Zusatzhitze-Funktion ausgestattet.

Wenn die Zusatzhitze aktiv ist, heizt sich die Kochstelle über einen bestimmten Zeitraum, der von der gewählten Kochstufeneinstellung abhängt.



Einzelne Kochstellen abschalten

Sie können einzelne Kochstellen auf zwei Weisen abschalten:

- Gleichzeitiges Betätigen der Tasten ⊕ und ⊖ .
- Reduzieren der Kochstufeneinstellung auf 0 durch Betätigen der Taste ⊖ .

Tastensperre

Mit der Tastensperre blockieren Sie das Gerät im Betrieb und versetzen es in einen sicheren Betriebsmodus. Änderungen (beispielsweise Erhöhen der Kochstufeneinstellung) sind nicht möglich. Das Gerät kann lediglich ausgeschaltet werden.

Sie aktivieren die Sperre, indem Sie die *Tastensperre*-Taste ⊞ länger als 2 Sekunden gedrückt halten. Dieser Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Nach erfolgreicher Aktivierung blinkt die *Tastensperre*-Anzeige, das Kochfeld ist gesperrt.

Das Gerät kann nur im Betriebsmodus (*B-Modus*) gesperrt werden.



Touch Control-Sicherheitsfunktionen

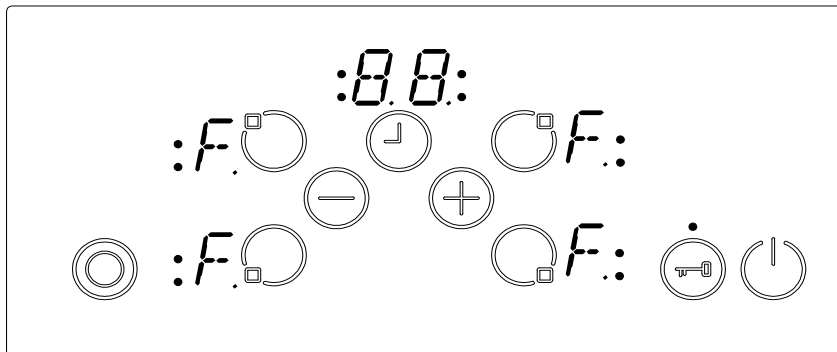
Die folgenden Sicherheitsfunktionen wirken, um unbeabsichtigte Betätigung der Kochfeld-Bedienelemente zu unterbinden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um unerwünschte, zufällige Betätigung von Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten auf bestimmte Weise überwacht.

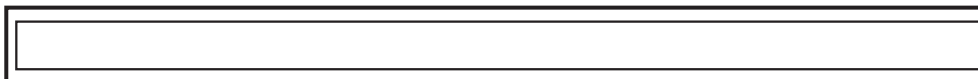
Falls eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, wird dieser Zustand (zum Beispiel ausgelöst durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde oder Fehlfunktionen des Sensors) durch ein akustische Signal angezeigt und das Gerät abgeschaltet.

Bei der Sicherheitsabschaltung wechselt das Kochfeld in den *S-Modus*. Ein "F" blinkt in sämtlichen Kochstufenanzeigen.



Falls Restwärme vorhanden ist, wird dies in sämtlichen anderen Kochstufenanzeigen signalisiert. Das Gerät wechselt dann in den S-Modus. Gleichzeitig erklingt ein Tonsignal. Das Tonsignal endet nach 10 Minuten.

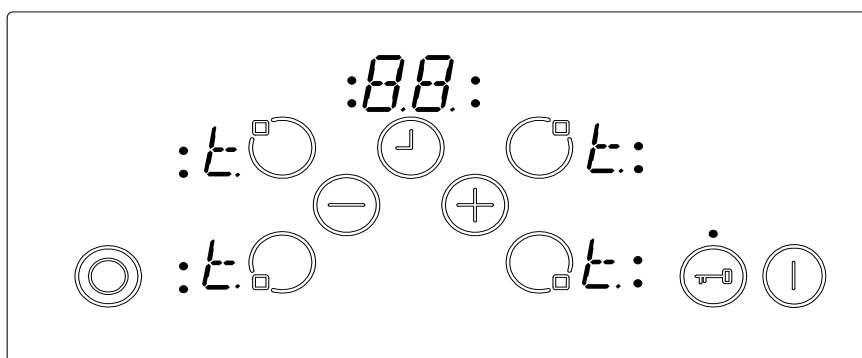
Falls keine Fehlfunktion mehr erkannt wird, endet die optische und akustische Signalisierung.




Abschaltung bei Überhitzung

Da sich das Bedienfeld in unmittelbarer Nähe einer Kochstelle befindet, kann es vorkommen, dass sich durch nicht richtig aufgesetztes Kochgeschirr so viel Hitze auf das Bedienfeld überträgt, dass es bei der Bedienung zu Verbrennungen kommen könnte.

Damit dies nicht geschieht und das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird die Temperatur ständig überwacht und das Gerät bei Überhitzung abgeschaltet. Dieser Zustand wird durch den Buchstaben "t" in sämtlichen vier Kochstufenanzeigen signalisiert.

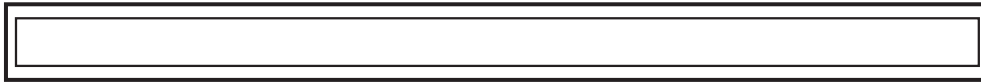


Nachdem die Temperatur wieder ausreichend gefallen ist, verschwindet das "t", das Gerät wechselt in den S-Modus. Dies bedeutet, dass Sie das Gerät durch Berühren von  wieder einschalten können.

Betriebszeitbegrenzung

Aus Sicherheitsgründen begrenzt das Gerät die maximale Betriebsdauer. Falls die Kochstufe einer Kochzone eine bestimmte Zeit lang nicht geändert wird, schaltet das Gerät automatisch ab - 10 Sekunden lang wird "0" angezeigt, anschließend leuchtet die Restwärmeanzeige auf. Die maximale Betriebsdauer hängt von der ausgewählten Kochstufe ab. Falls die Kochstelle mit einem Timer verknüpft war, wird 10 Sekunden lang "00" in der Timeranzeige dargestellt. Anschließend schaltet sich die Timeranzeige aus.

Nachdem eine Kochstelle auf die oben beschriebene Weise automatisch abgeschaltet wurde, kann die entsprechende Kochstelle wieder normal benutzt werden; die Betriebszeitbegrenzung beginnt von neuem.



Restwärmeanzeige

Wenn das Kochfeld nach dem Einsatz abgeschaltet wird, bleibt die Glaskeramik noch einige Zeit heiß - dieser Effekt wird Restwärme genannt. Das Gerät kann die Restwärme der Glaskeramik grob abschätzen. Falls die geschätzte Temperatur 60°C überschreitet, wird dies nach dem Abschalten durch die jeweilige Restwärmeanzeigeleuchte signalisiert. Die Restwärme wird signalisiert, solange die geschätzte Kochstellentemperatur mehr als 60°C beträgt.

Die Restwärmeanzeige genießt die niedrigste Priorität und wird von sämtlichen anderen Anzeigen überschrieben; zum Beispiel Anzeigen von Sicherheitsabschaltung und Fehlercodes.

Wenn der Strom nach einem Stromausfall wiederkehrt, blinkt die Restwärmeanzeige, wenn vor dem Stromausfall eine Restwärme von mehr als 60°C vorhanden war. Die Anzeige blinkt, bis eine bestimmte Zeit abgelaufen ist oder die Kochstelle ausgewählt und eingeschaltet wurde.

Timer-Funktion (optional):

Die Timer-Funktion kann auf zwei Weisen realisiert werden:

Erinnerungstimer (1 bis 99 min):

Der Erinnerungstimer kann verwendet werden, wenn die Kochzonen abgeschaltet sind. Der Timer zeigt „00“ mit einem blinkenden Punkt an.

Berühren Sie zum Erhöhen der Zeit \oplus und zum Verringern der Zeit \ominus . Der Einstellungsbereich beträgt 0 bis 99 Minuten. Falls 10 Sekunden keine Aktion erfolgt, wird der Erinnerungstimer eingestellt und der blinkende Punkt verschwindet. Nach Einstellung des Timers zählt die eingestellte Zeit herunter.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Timeranzeige blinkt. Das Tonsignal stoppt automatisch nach 30 Sekunden und/oder durch Betätigung einer beliebigen Taste.

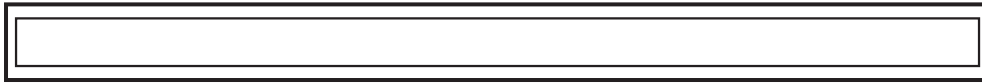
Der Erinnerungstimer kann jederzeit mit Hilfe der *Timer-Einstelltaste* \downarrow und/oder *Taste zum Verringern des Timers* \ominus geändert oder abgeschaltet werden. Wird das Kochfeld durch Berühren von $\textcircled{1}$ zu einem beliebigen Zeitpunkt abgeschaltet, schaltet sich auch der Erinnerungstimer ab.

Kochzonentimer (1 bis 99 min):

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer programmiert werden.

Wählen Sie eine Kochzone, wählen Sie anschließend die Temperatureinstellung und aktivieren schließlich die *Timer-Einstelltaste* \downarrow , der Timer kann als Abschaltfunktion für eine Kochzone programmiert werden. Rund um den Timer sind vier LEDs angeordnet. Diese zeigen an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

10 Sekunden nach der letzten Bedienung wechselt die Timeranzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (falls mehr als 1 Kochzone programmiert wurde).



Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Timeranzeige zeigt konstant „00“ an; die Timer-LED der zugewiesenen Kochzone blinkt. Die programmierte Kochzone wird abgeschaltet; anschließend erscheint „H“, falls die Kochzone heiß ist.

Das Tonsignal und die blinkende Timer-LED stoppen automatisch nach 30 Sekunden und/oder durch Betätigung einer beliebigen Taste.

Summer:

Während das Kochfeld in Betrieb ist, werden folgende Aktivitäten durch einen Summer signalisiert:

- Normale Tastenaktivierung mit einem kurzen Tonsignal
- Gedrückthalten einer Taste (10 Sekunden) mit einem längeren, unterbrochenen Tonsignal.

Schnellheizen:

Sie müssen eine Kochzone auswählen, die Kochstufe wie gewünscht einstellen und die P-Taste (Schnellheizen) erneut drücken.

Die Funktion Schnellheizen kann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung an dieser Kochzone akzeptiert. Falls die Funktion Schnellheizen aktiv ist, erscheint „P“ in der entsprechenden Anzeige.

Die Einschaltung der Funktion Schnellheizen kann die maximale Leistung überschreiten und die integrierte Energieverwaltung wird aktiviert.

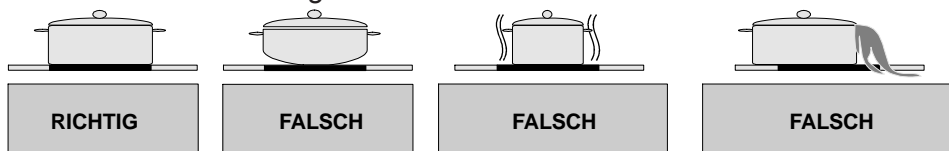
Die erforderliche Leistungsreduzierung wird durch Blinken der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt. Sie blinkt 3 Sekunden; es werden weitere Anpassungen der Einstellungen vor der Leistungsreduzierung unterstützt.

Reinigung und Pflege

Kochgeschirr mit unebenem Boden (oder mit Rückständen am Boden) sollte nicht benutzt werden, da dies die Glaskeramik verkratzen kann. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie nur möglich sein. Bevor Sie Kochgeschirr benutzen, überzeugen Sie sich davon, dass der Boden sauber und trocken ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich zuerst auf die Kochstelle auf, bevor Sie sie einschalten.

Setzen Sie wenn möglich immer einen Deckel auf. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner oder größer als die jeweilige Kochzone sein, damit keine Energie verschwendet wird; bitte beachten Sie die nachstehende Abbildung.



Bevor Sie das Kochfeld reinigen, trennen Sie zuvor grundsätzlich die Stromversorgung. Anschließend vergewissern Sie sich, dass keine Restwärme mehr vorhanden ist.

Glaskeramik ist überaus unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen und Überhitzung.

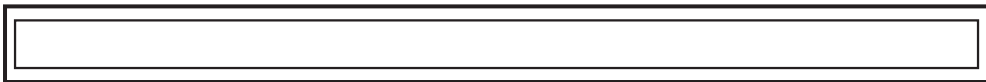
Falls noch Restwärme in den Kochstellen vorhanden sein sollte, blinkt ein "H" in der *Kochstellenanzeige*. Lassen Sie das Gerät abkühlen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterwischer. Anschließend wischen Sie das Kochfeld mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reiben Sie das Gerät mit einem sauberen, trockenen Tuch trocken.

Falls Gegenstände aus Aluminium oder Kunststoff auf der Glaskeramik schmelzen sollten, müssen die Rückstände sofort (im heißen Zustand) mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch vermeiden Sie Beschädigungen der Oberfläche. Dies gilt auch, wenn Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf dem Kochfeld verschüttet werden.

Falls andere Speisen auf das Kochfeld gelangen sollten, entfernen Sie die Verschmutzung, nachdem das Gerät abgekühlt ist. Benutzen Sie Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger zum Reinigen der Oberfläche.

Verwenden Sie keine Geschirrtücher oder Scheuerschwämme zum Reinigen der Glaskeramik. Solche Mittel können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keinerlei chemische Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckentferner auf der Glaskeramik. Solche Mittel können Brände verursachen oder die Glaskeramik verfärben. Verwenden Sie lediglich Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.



Marke		VESTEL
Modell		VEA24046
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	191,0
Heiztechnologie – 4		Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	190,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



Entsorgung des Gerätes

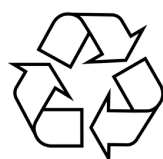


Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Recycling



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt :

Außenverpackung aus Pappe

Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)

Foilen und Beutel aus Polyäthylen (PE)

Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine Reparatur-Annahmestelle gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

EN

**OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
BUILT-IN VITROCERAMIC HOB**

CONTENTS:

DESCRIPTION OF THE HOB 2

SAFETY WARNINGS 3

INSTALLATION 7

Locating Your Built-in Hob 7

Electrical Connection of Your Hob..... 9

USAGE 11

Turn On and Turn Off The Control 12

Select Heater 12

Turn on dual- and triple zones 13

Set Cooking Level With and Without Heat Boost 13

Turn Off Individual Heaters 14

Timer Function 15

Key Lock 17

Child Lock 18

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS 20

Sensor Safety Cut Off 20

Over Temperature Switch Off 21

Operating Time Limitations 22

Residual Heat Functions..... 22

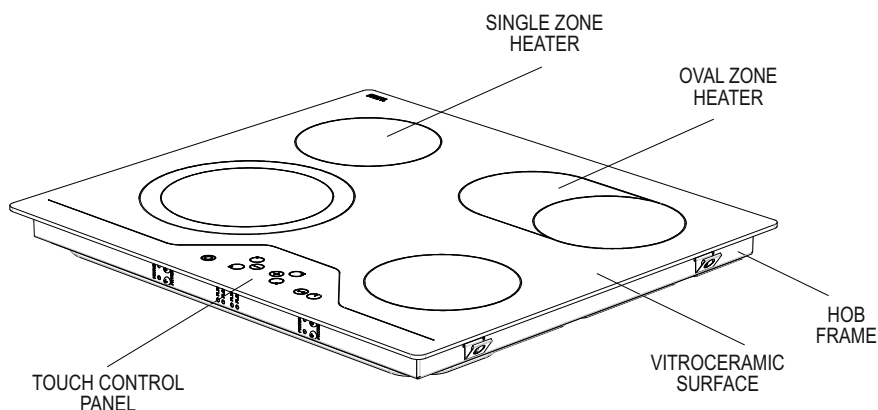
CLEANING AND CARE 23

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

It is important that you should read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommend you to keep this manual for future reference.

Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



Note: *Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.*

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

-
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord *is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons* in order to prevent a hazard.

- The temperature of the bottom surface of the hob might rise during the operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.

- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 85°C.

- The temperature rise of the underside of built-in hobs exceed 70 K. So the board shall be installed underneath the hob.

- Supply cable shall not touch the hot parts of the hob.

During usage

- When you first use your vitroceramic hob you may notice slight vapor along the edges. This is absolutely normal and will be disappeared over time.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

INSTALLATION

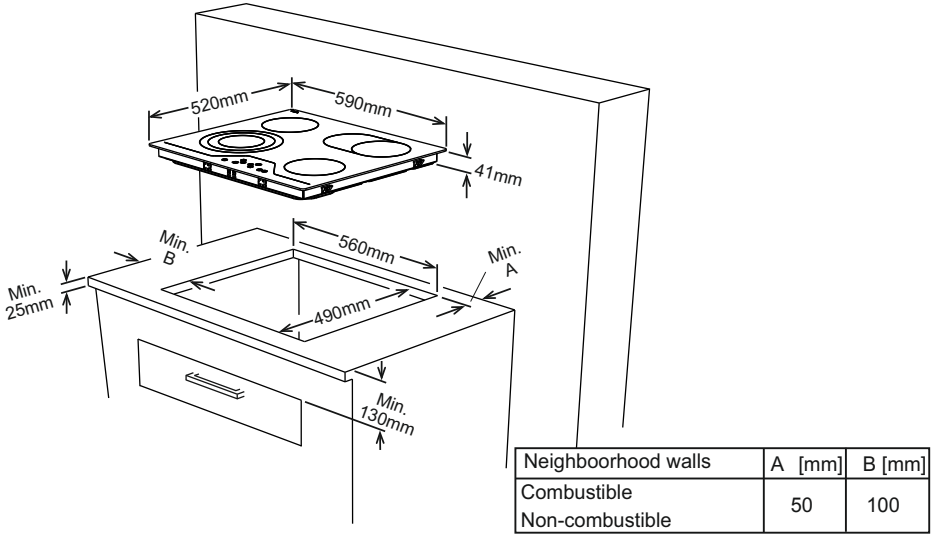
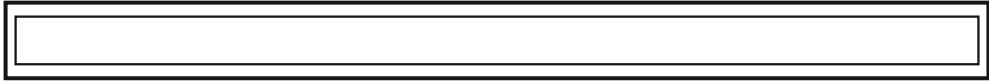
The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information sticker attached to the appliance and/or packaging, with the usage conditions available.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

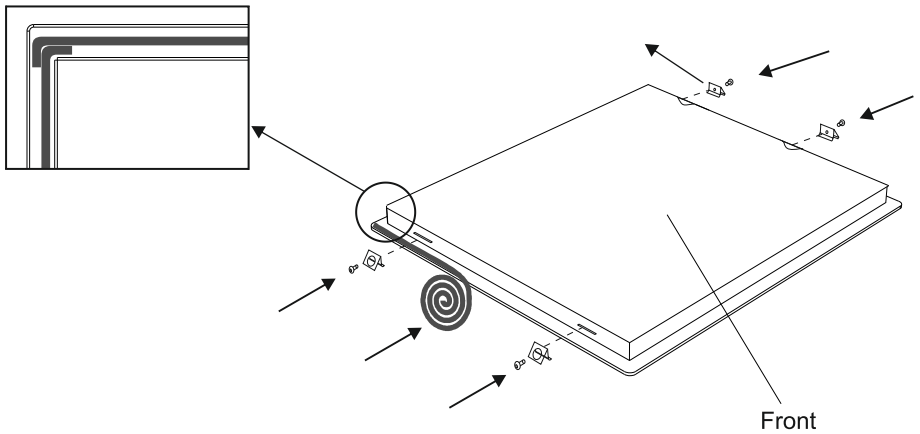
Locating your built-in hob

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

- This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop.
- Create an opening with the dimensions shown in next picture. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper at nearby hob.



- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



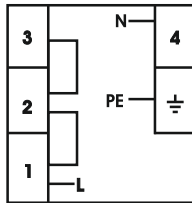
Electrical connection of your hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.

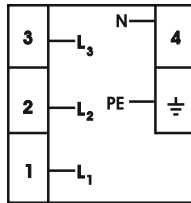
Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

- *A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 32 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.*

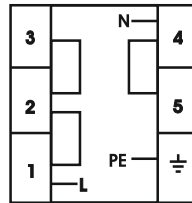


3x2,5 mm² 220V~
 3x2,5 mm² 230V~
 3x2,5 mm² 240V~

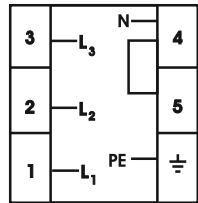


5x1.5 mm² 380V 3N~
 5x1.5 mm² 400V 3N~
 5x1.5 mm² 415V 3N~

/



3x2,5 mm² 220V~
 3x2,5 mm² 230V~
 3x2,5 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380V 3N~
 5x1.5 mm² 400V 3N~
 5x1.5 mm² 415V 3N~

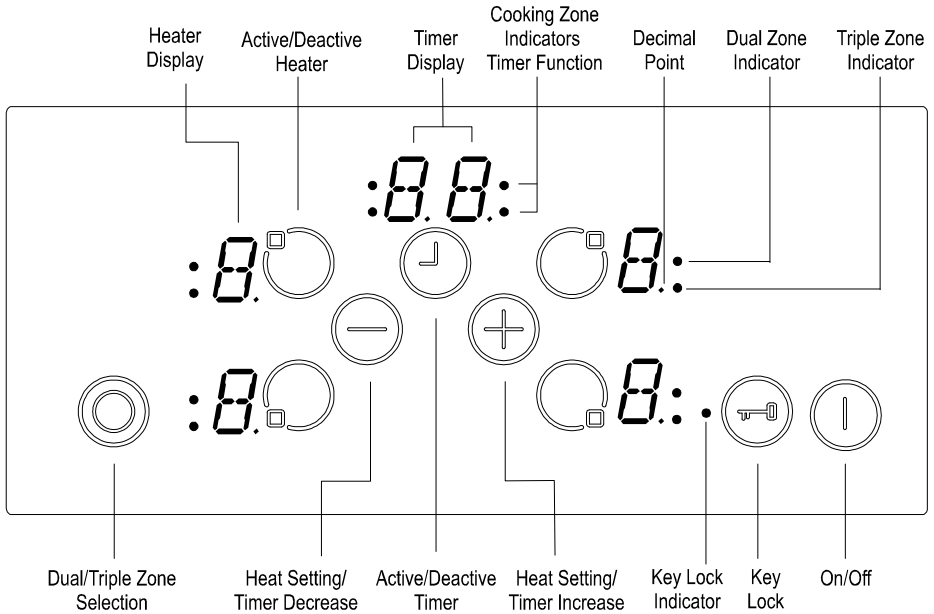
Supply cable connection can be differ according to terminal box type.

· For the touch controlled vitroc ceramic hob, the cable must be *H05VV-F* 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.

- During installation, please insure that isolated cables are used. *An incorrect* connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.
- All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams strictly.

USAGE


The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.



Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Mode Descriptions



Turn On and Turn Off The Appliance

If the appliance is in *Stand-By-Mode*, it is put in *Operating-Mode* by pressing the *On/Off* button  at least 1 second. A *buzzer signal* indicates the successful operation acoustically.

On all heaters a '0' appears and all *Decimal Point* of the heater flashes (1 sec on, 1 sec off).




If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be set into *Stand-By-Mode*.



If  is pressed more than 2 sec (in *Operating-Mode*), the appliance is switched off and is set into the *S-Mode* again. The appliance can be turned off by pressing  at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is a residual heat of a heater remaining, this will be indicated in the correspondent heat setting *Heater Display*.

Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button*  , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the *Heat Setting Buttons*  or .



The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into the *S-Mode*.

The heat setting can always be changed by pressing  or  between level 1-9.

Each button operation or each display change is quitted by a buzzer signal.

Turn on dual and triple zones (available only in some models)



Turn on the dual zone


The activation of the dual zone is done after selecting the desired heater by actuating . *This is confirmed by a buzzer signal. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator goes on statically.* Touching  for a second time, the status of the dual zone toggles: it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can be activated only, after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zones

A dual or triple zone can only be switched on, if the basic zone of a heater is set to level 1–9 and the heater is selected, the dot is on.


If  is pressed, the buzzer signal sounds and the *Dual Zone Indicator* is statically on. If  is pressed once again, there is another acoustical signal and the triple heater is switched on. The *Triple Zone Indicator* will be illuminated and the triple zone will be energized.

After touching  once again, the triple zone of the heater will be switched off again. Each operation causes a status change of the dual/triple zones following in this manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

Set Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, than the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, that is dependent from the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0,5 sec 'A' and 0,5 sec '9') in the heater display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost should be used for a heater, *heater level 9 must be operated* by pressing  starting from level 0. *After setting the heat to level 9, 'A' will be indicated alternating.* This means that level 9 and heat boost is active now.

The heat boost can be turned off by pressing ⊖ until heat setting '0' appears.


If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating ⊕ again if the heat setting is set to level 9. In the heat display 'A/9' flashes.

Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off with 3 different ways:

- Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by operating ⊖ button
- Use of timer turn off function for the corresponding heater

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. To turn off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then '0' will appear in the heater display and also the related timer *Cooking Zone Indicator Timer Function* and the *Timer Display* is turned off.

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to '0' by operating ⊖ button

The heater can also be turned off by reducing the operated heat setting to '0'.

When *Heater Display* indicates '0', an associated *Decimal Point* of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater, not only the '0' appears in the Heater Display, but also the related timer Cooking Zone Indicator and the Timer Display is turned off.

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Use of timer turn off function for corresponding heater (available only in some models)

After reaching a remaining time of 0 minutes, the timer stops the linked heater, showing the `0` shown in the *Heater Display* and shuts down *Timer Display*. In the *Timer Display* is shown `00`. The related timer *Cooking Zone Indicator* disappears.

An assigned *Dual/Triple Zone Selection Indicator* also disappears if it is active.

Additionally the buzzer indicates acoustically the timer run out. After confirmation of the timer run out by touching any button, the buzzer goes silent.

Timer Function (available only in some models)

The timer provides following features:

The control can run max. 4 heater assigned timers and 1 minute minder (which is assigned to no heater) simultaneously.

All timers can be used only in *B-Mode*. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, timer function must be activated by the *Active/Deactive Timer* button (⌚).

Touching (⌚) for the first time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no *Cooking Zone Indicator* is flashing, they are all on or off).

Touching (⌚) for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing *Cooking Zone Indicator*. Now the timer to the linked timer signalised.

Touching (⌚) again, the next timer in the in the clockwise direction, is proposed for assignment of the next active heater. And so on...

Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by touching \odot . The appearing '00' shows that timer is active and the dot in the right *Timer Display* indicates that \oplus and \ominus are now linked for setting the timer value.

The minute minder is selected when all *Cooking Zone Indicators* are statically on or off (no *Cooking Zone Indicator* is flashing).

With \oplus and \ominus , the timer value can be set.

After successful setting of the minute minder time, the timer starts to decrement the time.

The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will proceed increasing the minutes until run out indication.

After reaching the '00' of the timer, *buzzer indicates the run out of time*. To stop the buzzer you have to confirm the 'run out' by touching any button.

Heater timer

Heater timers can be set only for activated heaters (heater level must be set between 1-9)

First touch of \odot , the minute minder is activated. *After touching \odot for the second time, the timer is assigned to the activated heater*. The proposed assignment is indicated by the related *Cooking Zone Indicator, who is flashing*.

Touching \odot again after activating the first heater timer, the control recommends the next active heater assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*.


Touching \oplus and \ominus , the timer value for the heater can be set.


The running timer of the first set heater timer is indicated by the statically lighting *Cooking Zone Indicator*.

Touching \odot once again further timers can be assigned to other activated heaters.




10 sec after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next.

The assignment of that timer is displayed always by a flashing *Cooking Zone Indicator*. How many timer are running you can identify by the number of *Cooking Zone Indicator* that are statically on.

By toggling , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*. If no *Cooking Zone Indicator* flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit *Timer Display*.

All heater timers can be erased by switching off the appliance into the *S-Mode* using . *A minute minder will not be erased, it will proceed operation until run out.*

To erase a timer in *Operation Mode*, you first have to select the timer by toggling the *Active/Deactive Timer Button* until it is displayed. The value can be erased then in 2 different ways:


- Decrement by touching  until '00' appears on the *Timer Display*.
- Touch  and  simultaneously for 0,5sec until '00' is shown in *Timer Display*.

After reaching the '00' of a heater timer, *the assigned heater level will be set to '0'*.

The heater timer or minute minder run out is indicated acoustically by a buzzer tone. This will be erased by touching any button for acknowledgement.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the *Key Lock* button  is pressed at least 2 sec. *This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the Key Lock Indicator flashes and the heater is locked.*

The heater can only be locked in *Operating Mode (B-Mode)*.

If the heater is locked, only ① can be operated, all other buttons are blocked. If there is any other button operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the *Key Lock Indicator* flashes as indication for the activated key lock functionality. Only the switch off by operation of ① is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

After pressing ② 2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

Wait until 'F' disappears for all zones, turn the hob on by touching ① and continue to use.

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

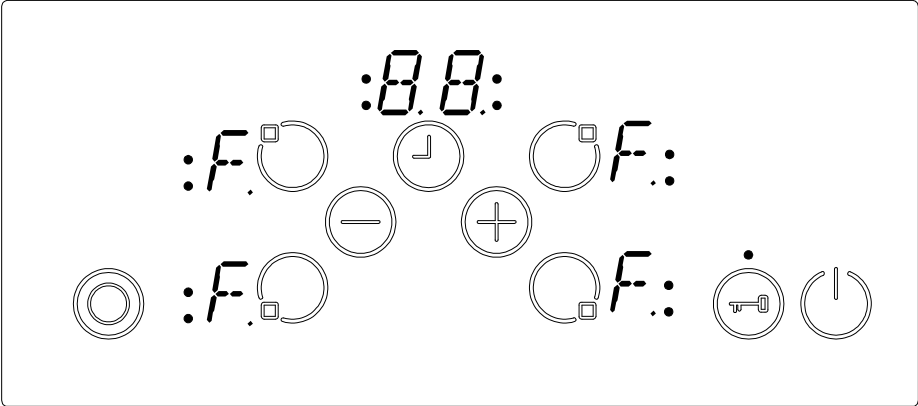
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted, random sensor operation, a sensor monitoring is included.

In case of one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates acoustically that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.

The safety turn off causes that the hob control is turned off to the *S-Mode*. An 'F' will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

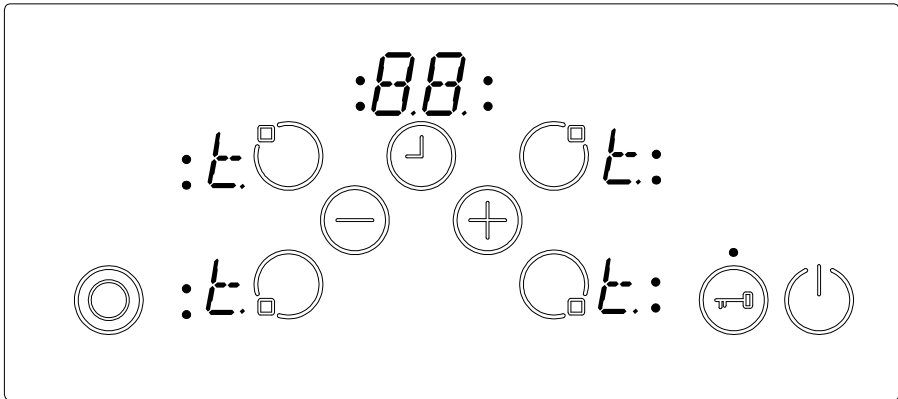
The hob control will then go in *S-Mode*. At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.


If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.

Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control is very close to the heater in the middle front of the hob, it can occur that a not correctly placed pot half on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons untouchable without get burned the finger.

To prevent the hob control unit from damage, the control monitors all the time the temperature and switches off in case of overheating emergency. It is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.



After the temperature falling, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation of the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain time, than the heater will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer was associated with the heater than a '00' will be displays on the timer display for 10 sec. *Afterwards the timer display turns off.*

After an automatic turn off of the heater, as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is $> + 60 \text{ }^{\circ} \text{C}$.

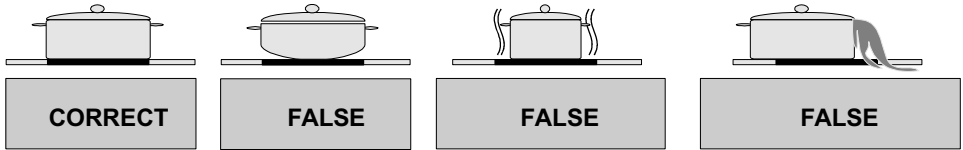
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

CLEANING AND CARE

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, *not to waste energy*.



Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface. Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.

Brand		VESTEL
Model		VEA24046
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø14,5
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Heating Technology-3		Radiant
Size-3	cm	Ø18,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	191,0
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	15,5x26,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	190,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	191,3
This hob complies with EN 60350-2		

Energy Saving Tips

Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



Disposal of the device



Old devices cannot be placed in the household waste!
If the device can no longer be used, every consumer is legally obliged to hand in devices separately from household waste e.g. at a collection site of their local authority / borough. This ensures that the devices are properly recycled and negative effects on the environment are avoided.

Therefore, electrical devices are marked with the symbol depicted.

Recycling



Our packaging is made of environmentally-friendly, recyclable materials:

External packaging made of cardboard

Moulded parts made of CFC-free polystyrene (PS)

Films and bags made of polyethylene (PE)

Wrapping straps made of polypropylene (PP).

If you have sufficient space to permit it, we recommend you retain the packaging, at least during the warranty period. If the device must be returned for repair or brought into a repair drop-off centre, the device is only adequately protected in the original packaging.

If you want to no longer retain the packaging, please dispose of this in an environmentally friendly manner.

FR

**INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET
D'INSTALLATION DE LA PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE**

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Local d'installation de la plaque encastrable

Branchement électrique de la plaque

UTILISATION

Marche/Arrêt de l'appareil

Sélectionner le brûleur

Mise en marche de la zone double e triple

Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur

Éteindre les brûleurs individuels

Fonction de la minuterie

Verrouillage

Verrouillage enfant

Fonction Stop & Go

FONCTIONS DE SÉCURITÉ TOUCH CONTROL

Senseur de sécurité de mise hors service

Mise hors service lors d'une surchauffe

Limitations du temps de fonctionnement

Fonctions de la température résiduelle

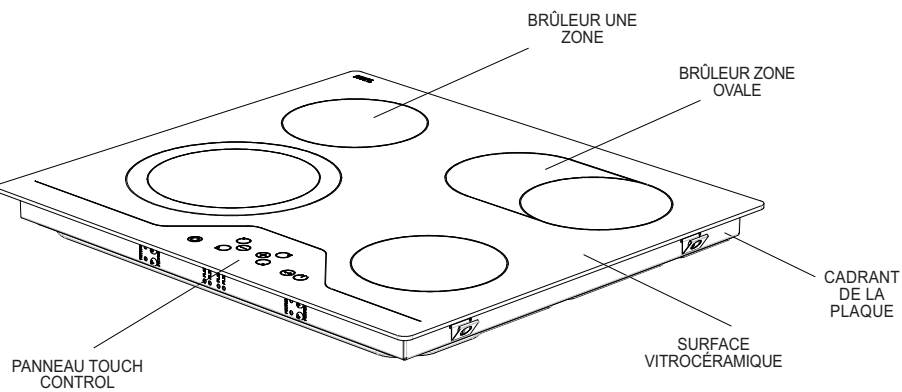
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

Cher client,

Vous devez lire ce manuel afin d'obtenir la meilleure performance et prolonger la vie utile de votre appareil. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour référence future.

Votre plaque est garantie et vous proportionnera un service durable. Cette garantie s'applique seulement si l'appareil est installé et utilisé selon les instructions de fonctionnement et d'installation décrites dans ce manuel.



Remarque: Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente



. Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

. **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation,



tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

. **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. **N'ESSAYEZ** jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

. **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).



. MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

. AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être



branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

.MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

.MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 85°C.
- Lorsque vous utilisez votre table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une légère vapeur le long des bords. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).



Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

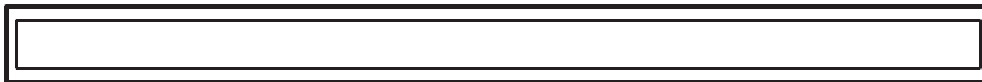
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.



Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veuillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

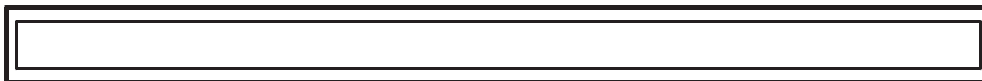
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique



• Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

• Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

• Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

• Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

• Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

• Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

• N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

INSTALLATION

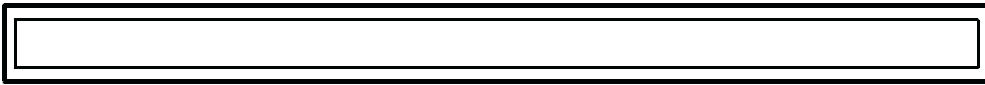
Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels.

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales et les réglages de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, règlements, directives, normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectées (règles de sécurité, recyclage correct selon les règlements, etc.).

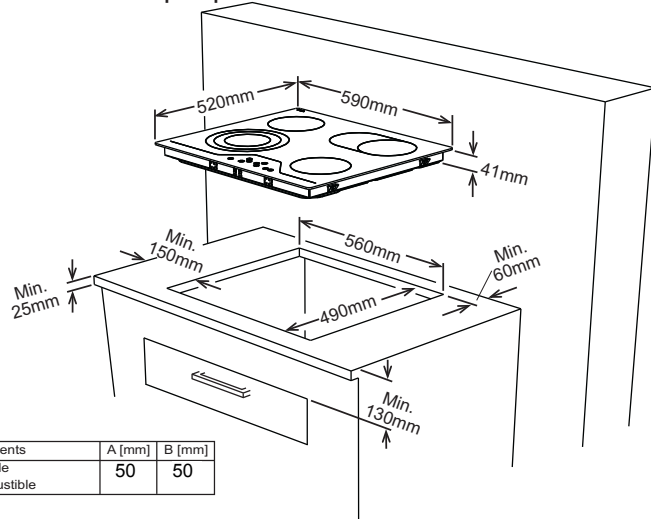
Local d'installation de la plaque encastrable

Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil et les respectifs accessoires ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

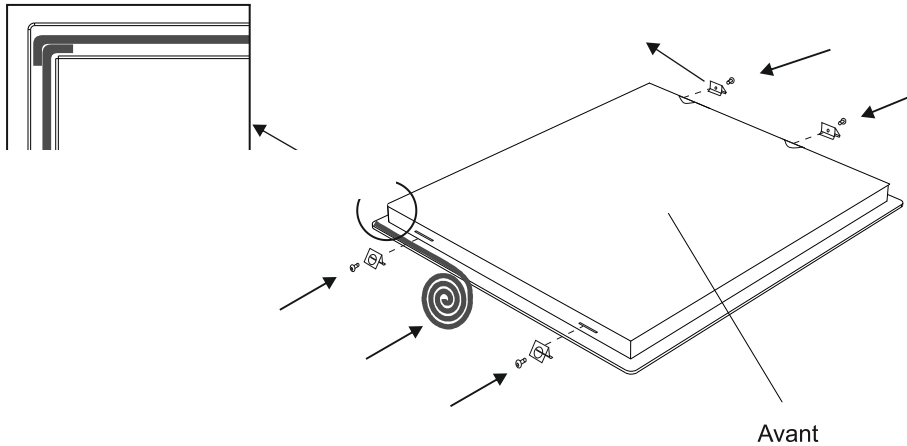
- Cette plaque encastrable doit être installée dans le plan de travail de votre cuisine. Elle sera branchée à l'électricité avec la boîte d'interrupteur ci-dessous, spécialement fourni pour cet effet.
- Hob with halogen : l'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.

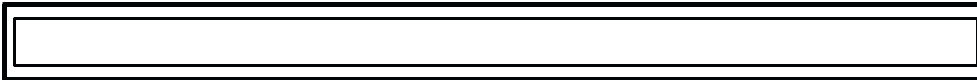


- Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous. La distance entre la partie arrière de la plaque et le mur adjacent dépend de la surface du mur. Ne pas approcher de matériau combustible comme du papier ou des rideaux à côté de la plaque.



- Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande. Vissez les 4 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.

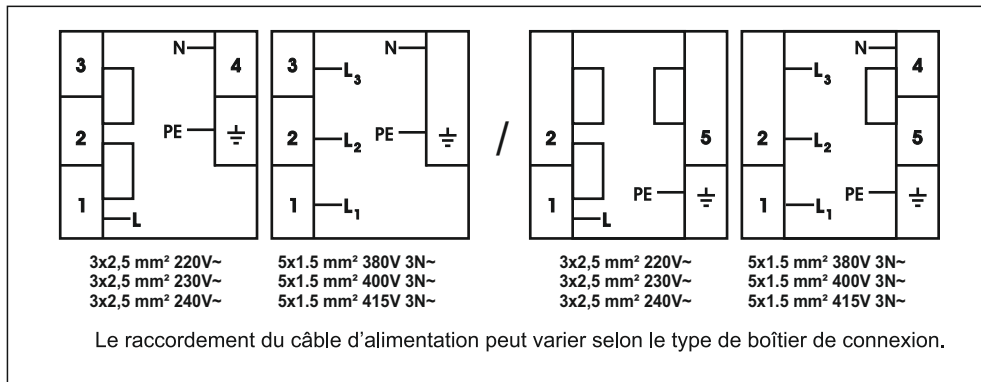




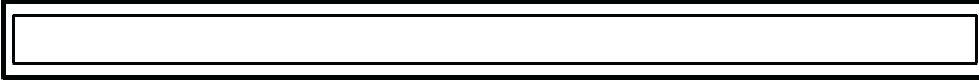
Branchement électrique de la plaque

- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.
- L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité.
- S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.
- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.

- Un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, puissance 20 A et un type de fonctionnement différentiel doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.



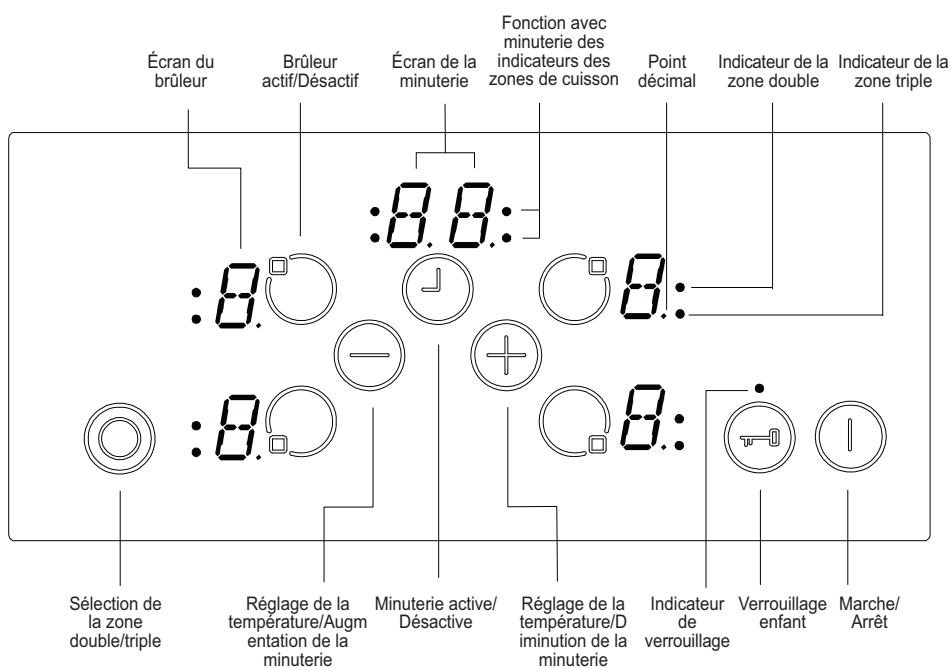
- Pour la plaque vitrocéramique touch control, le câble doit être de type H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.



- Lors de l'installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvre pas ces dommages.
- Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.
- Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Pour effectuer de nouveau le branchement, suivez rigoureusement les diagrammes de branchement.

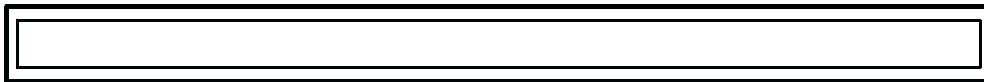
UTILISATION

L'appareil fonctionne avec des touches touch control et les fonctions sont confirmées au moyen d'écrans de visualisation et de bips sonores.




Mode stand by	Mode S	L'alimentation du secteur est appliquée au contrôle de la plaque et tous les écrans des brûleurs sont éteints ou l'écran de la température résiduelle est actif
Mode fonctionnement	Mode B	Au moins un écran de brûleur indique un réglage de température entre 0 et 9
Mode verrouillage	Mode VR	Le contrôle de la plaque est verrouillé.

Description des modes





Marche/Arrêt de l'appareil

Si l'appareil est dans le *Mode stand-by*, pour le mettre en *Mode fonctionnement* il faut appuyer sur la touche *Marche/Arrêt*  pendant au moins 1 seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Un «0» apparaît sur tous les brûleurs et les *Points décimaux* de tous les brûleurs clignotent (1 s. Allumé, 1 s. Eteint).




Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., les écrans de tous les brûleurs s'éteindront.



Si les écrans sont éteints, le brûleur sera réglé sur le *Mode stand-by*.

Si vous appuyez sur  pendant plus de 2 s. (dans le *Mode fonctionnement*), l'appareil est éteint et passe de nouveau au *Mode S*. L'appareil peut être mis hors service en appuyant sur  à n'importe quel moment, même que d'autres touches soient pressées simultanément.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée dans l'*écran du brûleur* correspondant.

Sélectionner le brûleur

Si un seul brûleur est sélectionné avec le bouton *brûleur actif/désactif*  correspondant, le Point décimal du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour le brûleur sélectionné, vous pouvez régler la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de *réglage de la température*  ou . Les touches doivent être pressées dans les 3 S. Sinon la sélection du brûleur est éliminée et le point de réglage de la température disparaîtra (*Pont Décimal*). Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., le brûleur passe au *Mode S*.



Le réglage de la température peut être changé en appuyant sur les touches  ou  entre 1 et 9.

Chaque pression sur la touche ou chaque changement sur l'écran est accompagné d'un signal sonore.



Mise en marche de la zone double et triple (disponible sur certains modèles uniquement)



Mise en marche de la zone double


L'activation de la zone double est effectuée après avoir sélectionné le brûleur voulu avec le bouton . Ceci est confirmé avec un signal sonore. En même temps, *l'indicateur zone double* correspondant s'allume statiquement. En appuyant sur  une deuxième fois, l'état de la zone double change: passe de la mise en marche de la zone double à la mise hors service de la zone double et de nouveau à la mise en marche.

La zone d'extension peut être activée uniquement après avoir réglé la température entre 1 et 9 dans la zone de base du brûleur.

Mise en marche de la zone triple

Une zone double ou triple peut être activée uniquement si la température de la zone de base du brûleur est réglée entre 1 et 9 et si le brûleur est sélectionné et le point branché.


Si vous appuyez sur , un signal sonore et *l'indicateur zone double* sont branchés statiquement. Si vous appuyez de nouveau sur , vous entendrez de nouveau un signal sonore et la troisième zone du brûleur est allumée. *L'indicateur zone triple* est allumé et la zone triple est branchée.

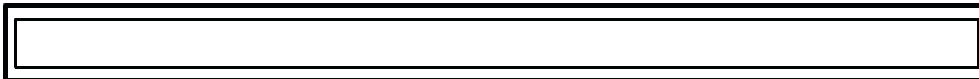
Après avoir appuyé de nouveau sur , la troisième zone du brûleur sera de nouveau débranchée. Chaque opération provoque un changement d'état des zones doubles/triples de la façon suivante (Zone double allumée, zone triple allumée, toutes les zones additionnelles débranchées, zone double branchée, zone triple branchée, zone double branchée, etc. ...)

Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur

Tous les brûleurs sont équipés d'une fonctionnalité d'impulsion de chaleur.

Si l'impulsion de chaleur est active, le brûleur sera activé avec l'alimentation maximum pendant une certaine période de temps, qui dépend de la température sélectionnée. Ceci est indiqué par une alternance entre un «A» et la valeur de la température définie (c-à-d. 0,5 s. A` et 0,5 s. 9`) sur l'écran du brûleur. Quand le temps d'impulsion de la chaleur est terminé, seule la température définie sera indiquée.

Si l'impulsion de chaleur est utilisée pour un brûleur, le niveau 9 du brûleur doit être sélectionné en appuyant sur  à partir du niveau 0. Après avoir réglé la température au niveau 9, «A» sera indiqué en alternance. Ceci signifie que le niveau 9 et l'impulsion de chaleur sont actifs.



L'impulsion de chaleur peut être débranchée en appuyant sur \ominus jusqu'à ce que le réglage de la température «A» apparaisse.

Si l'impulsion de la chaleur doit être utilisée, celle-ci peut toujours être activée en appuyant de nouveau sur \oplus si la température est réglée sur 9.

Éteindre les brûleurs individuels

Un brûleur peut être éteint de 3 façons:

- Opération en même temps des touches \oplus et \ominus .
- Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche \ominus .
- Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur.

Opération en même temps des touches \oplus et \ominus .

Le respectif brûleur doit être sélectionné avec la touche *brûleur actif/désactif* \odot correspondante, le *Point décimal* du respectif *écran du brûleur* clignote.

Pour éteindre un brûleur, les touches \oplus et \ominus doivent être pressées en même temps. Un signal sonore est émis et «0» apparaît sur l'écran de réglage de la température.

Si la minuterie du brûleur sélectionné est actif, alors «0» apparaîtra sur l'écran du brûleur et la respective minuterie de la *Fonction avec minuterie de l'indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* seront désactivés.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

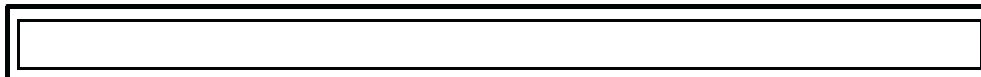
Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche \ominus .

Le brûleur peut aussi être éteint en réduisant la température à «0».

Quand l'*écran du brûleur* indique «0\ un *point décimal* associé au brûleur s'éteint.

Quand vous éteignez un brûleur actif, alors «0» apparaîtra sur l'*écran du brûleur* et la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* s'éteignent.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.



Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur (disponible sur certains modèles uniquement).

Après avoir atteint un temps restant de 0 minutes, la minuterie du respectif brûleur s'arrête, en indiquant un «0» sur l'*écran du brûleur* et en éteignant l'*écran de la minuterie*. Sur l'écran de la minuterie «00\ la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* disparaît.

Un *indicateur de sélection de la zone double/triple* disparaît aussi s'il était actif.


Un signal sonore indique aussi la mise hors service de la minuterie. Après la confirmation de la mise hors service de la minuterie en appuyant sur une touche, le signal sonore disparaît aussi.


Fonction de la minuterie (disponible sur certains modèles uniquement).


La minuterie a les fonctions suivantes:


Le contrôle permet d'activer au maximum 4 minuteries, chacune étant attribuée à un brûleur, et un rappel de minutes (attribué à aucun brûleur) simultanément.

Toutes les minuteries peuvent être utilisées dans le *Mode B*. Une minuterie peut uniquement être attribuée à un brûleur actif, fonctionnant à des niveaux entre 1 et 9. Le rappel de minutes est indépendant de toute minuterie.

Afin d'utiliser les deux fonctions, la fonction de la minuterie doit être activée avec le bouton *minuterie active/désactive* .

En appuyant sur  pour la première fois après avoir activé les brûleurs, le contrôle propose un rappel de minutes (aucun *indicateur de la zone de cuisson* clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

En appuyant sur  une deuxième fois, le contrôle propose l'attribution à un des brûleurs actifs en faisant clignoter l'*indicateur de la zone de cuisson*. Maintenant, la minuterie correspondante est indiquée.

En appuyant de nouveau sur , la minuterie suivante dans le sens des aiguilles d'une montre, est proposée afin d'être attribuée au brûleur actif suivant. Etc...



1. Rappel de minutes

Qu'il y ait ou non un brûleur actif, le rappel de minutes peut être activé en appuyant sur \odot . L'apparition de «00» indique que la minuterie est active et le point sur le respectif *écran de la minuterie* indique que \oplus et \ominus sont maintenant branchés pour le réglage de la valeur de la température.

Le rappel de minutes est sélectionné quand tous les *indicateurs de zone de cuisson* sont statiquement branchés ou débranchés (aucun *indicateur de zone de cuisson* ne clignote).

Avec \oplus ou \ominus , la valeur de la minuterie peut être réglée. Après avoir réglé le temps sur le rappel de minutes, la minuterie commence à décompter le temps. Le rappel de minutes ne s'arrêtera pas avec la mise hors service de l'appareil ou l'activation du verrouillage, celui-ci continuera jusqu'à l'exécution de l'indication.

Quand la minuterie atteint «00», un signal sonore indique l'exécution du temps. Pour arrêter un signal sonore, vous devez confirmer l'«exécution» du temps en appuyant sur n'importe quelle touche.

2. Minuterie du brûleur

Les minuteries des brûleurs peuvent être réglées uniquement pour les brûleurs actifs (La température du brûleur doit être réglée entre 1 et 9).

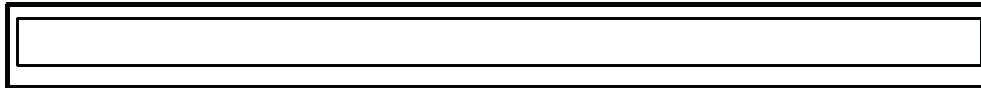
En appuyant une fois sur \odot , le rappel de minutes est actif. En appuyant sur \odot une deuxième fois, la minuterie est attribuée au brûleur actif. L'attribution proposée est indiquée par le respectif *indicateur de la zone de cuisson*, qui clignote.

En appuyant de nouveau sur \odot après avoir activé la première minuterie, le contrôle recommande l'attribution d'une minuterie au brûleur actif suivant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'attribution proposée est indiquée par le respectif *indicateur de la zone de cuisson*, qui clignote.

Avec \oplus ou \ominus , vous pouvez régler la valeur de la minuterie.

La minuterie active est indiquée par l'*indicateur de la zone de cuisson* qui clignote.

En appuyant de nouveau sur \odot , vous pouvez attribuer d'autres minuteries à d'autres brûleurs actifs.



10 secondes après la dernière opération, l'écran de la minuterie passe à la minuterie qui va fonctionner après.

L'attribution de cette minuterie est toujours visualisée par le respectif *indicateur de la zone de cuisson*, qui clignote. Vous pouvez identifier le nombre de minuteries actives à l'aide du nombre d'*indicateurs de zone de cuisson* statiquement allumés.

En appuyant sur \ominus , vous pouvez visualiser les valeurs de la minuterie pour la minuterie du brûleur et le rappel de minutes. L'attribution est toujours indiquée par le respectif *indicateur de la zone de cuisson*, qui clignote. Si aucun *indicateur de la zone de cuisson* ne clignote, le rappel de minutes apparaît dans les deux chiffres de l'*écran de la minuterie*.

Toutes les minuteries des brûleurs peuvent être mises hors service en mettant l'appareil sur le Mode S à l'aide de \ominus . Le rappel de minutes ne s'arrêtera pas, celui-ci continuera l'opération jusqu'à la conclusion du temps.

Pour effacer une minuterie dans le *Mode fonctionnement*, vous devez d'abord sélectionner une minuterie en appuyant sur la touche de la *minuterie active/désactive* jusqu'à sa visualisation. La valeur peut être effacée de 2 façons:

- Comptage décroissant en appuyant sur \ominus jusqu'à ce que «00» apparaisse sur l'*écran de la minuterie*.
- Appuyez sur \oplus et \ominus simultanément pendant 0,5 s. Jusqu'à ce que «00» apparaisse sur l'*écran de la minuterie*.

Après «00» avoir été atteint sur la minuterie du brûleur, le niveau du brûleur attribué sera réglé sur «0».

L'exécution de la minuterie du brûleur ou du rappel de minutes est indiquée par un signal sonore. Celui-ci s'arrêtera en appuyant sur n'importe quelle touche.



Verrouillage


La fonction verrouillage sert à bloquer et régler l'appareil sur une modalité de sécurité pendant le fonctionnement. Les modifications par touché comme par exemple l'augmentation de la température et les autres ne seront pas possibles. Seule la mise hors service de l'appareil est possible.

La fonction verrouillage est active, si la touche *verrouillage* \ominus est pressée pendant au moins 2 s. Cette opération est indiquée par un signal sonore. Après une opération de plus de 2 s., l'*indicateur de verrouillage* clignote et le brûleur est bloqué.

Le brûleur peut être verrouillé uniquement dans le *mode de fonctionnement (Mode B)*.







Si le brûleur est verrouillé, seul  peut être utilisé, toutes les autres touches sont verrouillées. Si une autre touche est utilisée dans le mode verrouillage, un signal sonore sera émis et l'*indicateur verrouillage* clignotera pour indiquer que le verrouillage est activé. Seule la mise hors service avec  est possible. Si vous éteignez l'appareil, vous ne pourrez pas le rallumer sans le déverrouiller.

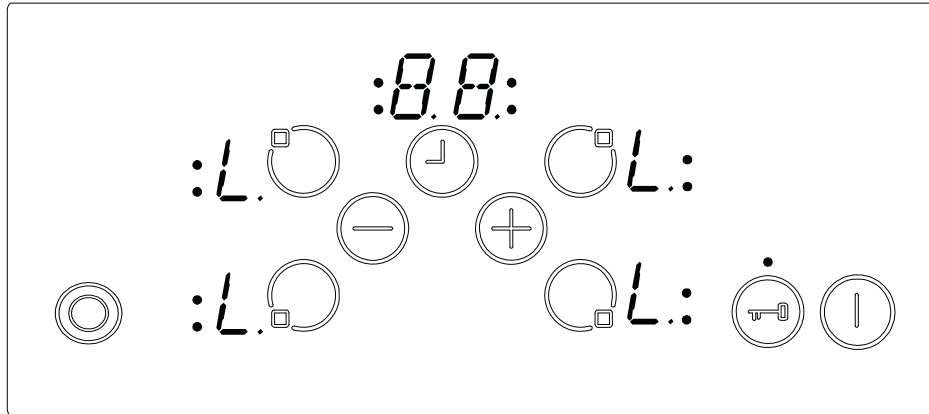
Après avoir appuyé 2 s. sur , l'*indicateur verrouillage* disparaîtra. Maintenant, le contrôle de la plaque est débloqué et il peut être utilisé normalement.

Verrouillage enfant

La fonction verrouillage enfant est utilisée pour bloquer l'appareil dans un processus de plusieurs étapes.

Le verrouillage et déverrouillage enfant est uniquement disponible dans le *Mode S*.

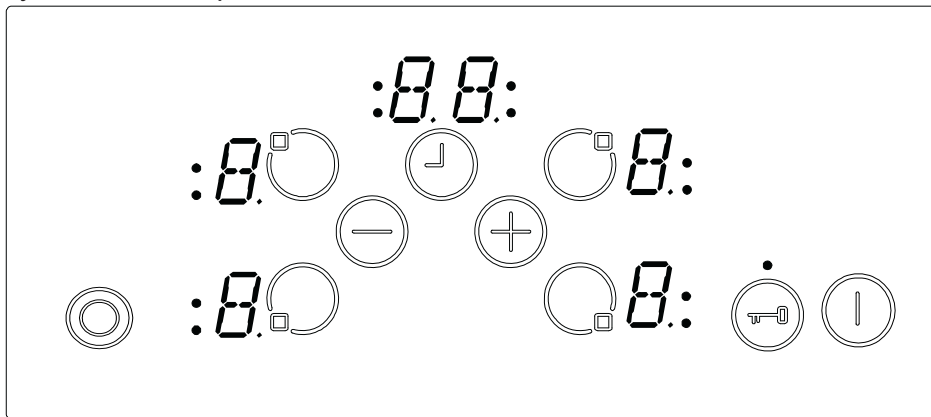
Vous devez d'abord appuyer sur  jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant  et  doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., 1 s., au maximum. Ensuite l'appareil peut être verrouillé en appuyant sur . Dans les 4 écrans des brûleurs, V apparaît pour confirmation.



Si le rappel de minutes est encore en fonctionnement, celui-ci continuera jusqu'à ce qu'il atteigne «00» et la minuterie émettra un signal sonore. Après la confirmation de l'exécution de la minuterie, l'appareil sera complètement verrouillé. Aucune touche ne peut être utilisée tant que l'appareil est bloqué.



De la même façon que le verrouillage enfant est activé, il peut aussi être désactivé. Vous devez d'abord appuyer sur $\textcircled{1}$ jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant \oplus et \ominus doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., suivi de \ominus . Comme confirmation de déverrouillage, le symbole «L» disparaîtra immédiatement des écrans.



Fonction Stop & Go (disponible sur certains modèles uniquement).

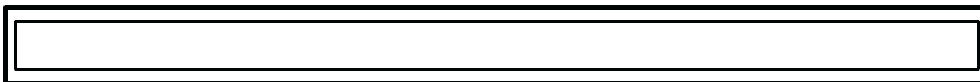
La fonction Stop & Go peut être utilisée uniquement comme alternative à la fonction de verrouillage. Il est impossible d'utiliser les deux fonctions.

La fonction Stop & Go est activée en appuyant sur $\textcircled{\rightarrow}$ pendant 1 s. Deux bips seront émis.

La fonction Stop est activée et tous les brûleurs allumés seront réduits au niveau de température «1» pendant 1 minute, et les 9 minutes restantes une lumière allumée avec une barre horizontale de bas en haut sera visualisée. Ensuite tous les brûleurs sont réduits à la valeur de température «0» pour le temps restant. Pour tous les réglages de température inactifs, un «0» ou la température résiduelle «H» est indiquée.

Le brûleur s'éteint complètement après 10 minutes ou après l'opération immédiate de $\textcircled{1}$.

Si un brûleur est éteint avec $\textcircled{1}$, le brûleur est dans le *Mode S* et la fonction Stop est éliminée. Si le brûleur est de nouveau allumé, il n'y a aucune fonction Stop & Go.







Si la minuterie est utilisée comme rappel de minutes, le temps continuera pendant la fonction Stop & Go.

Si la minuterie est utilisée avec la fonction de mise hors service d'un certain brûleur, alors la minuterie s'arrête avec le comptage décroissant du temps pendant l'opération Stop & Go. Après avoir désactivé la fonction Stop & Go, la minuterie fonctionnera de nouveau.

Si l'impulsion de chaleur du brûleur est active, alors le temps expiré de l'impulsion de la chaleur est mémorisé et après la désactivation de la fonction Stop & Go, le temps restant de l'impulsion de la chaleur expirera (c-à-d. le temps d'impulsion de la chaleur ne continue pas pendant la fonction Stop & Go).

Pour désactiver la fonction Stop & Go,  doit être pressé pendant 1 s. Un bip sonore sera émis.

Après avoir libéré  et appuyé sur n'importe quelle touche pendant 10 s. (sauf  et ) , alors les conditions de fonctionnement actives avant l'opération Stop & Go seront de nouveau activées. Tous les brûleurs réduits continuent de fonctionner avec le dernier réglage de température. Si aucune touche ou  n'est activée dans les 10 s., le brûleur s'éteint.

Fonctions de Sécurité du Touch Control

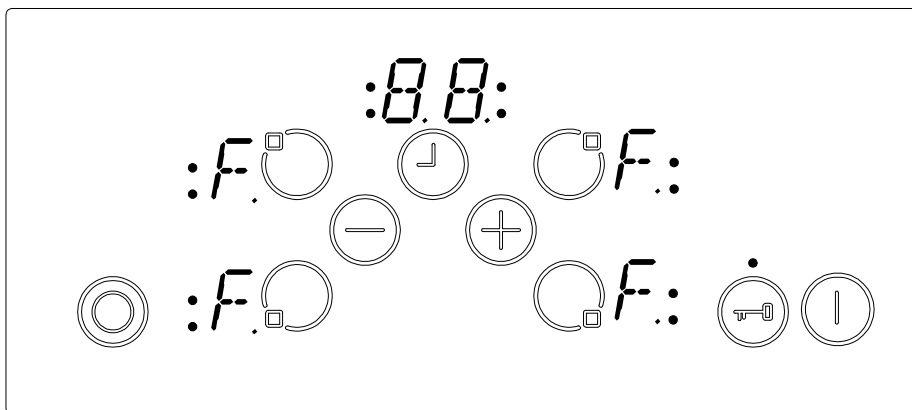
Les fonctions de sécurité suivantes sont disponibles afin d'éviter des opérations non voulues du contrôle de la plaque.

Senseur de sécurité de mise hors service

Afin d'éviter l'opération non désirée du senseur, un appareil de contrôle du senseur est inclu.

Si une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 s., la routine de l'appareil de contrôle du senseur indique au moyen d'un signal sonore cette opération incorrecte (un objet placé sur la touche, mauvais fonctionnement du senseur, etc.) et débranche l'appareil.

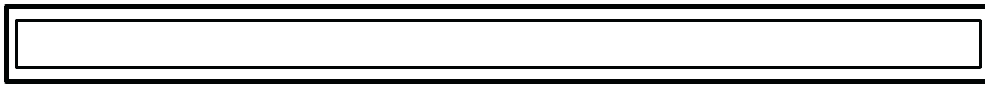
La mise hors service de sécurité implique que le contrôle de la plaque passe au *Mode S*. Un «F» clignotera sur tous les écrans des brûleurs.



S'il y a une température résiduelle, elle sera indiquée sur les écrans de tous les brûleurs.

Le contrôle de la plaque passera au *Mode S*. À ce moment, un signal sonore sera émis. Après 10 minutes, le signal sonore s'arrêtera.

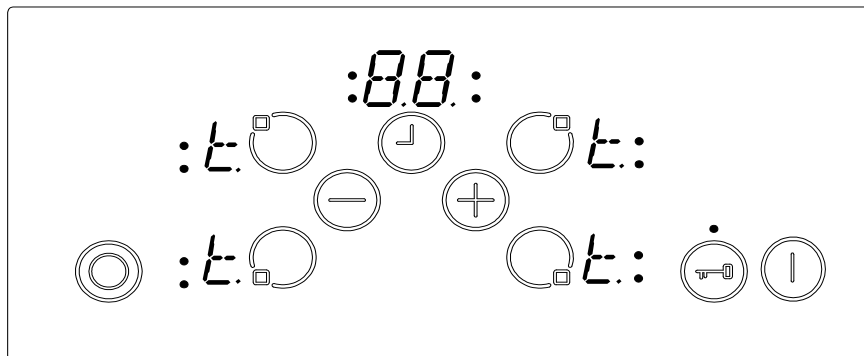
S'il n'y a plus aucune opération erronée, les signaux visuels et sonores disparaîtront.



Mise hors service lors d'une surchauffe

Parce que l'emplacement du contrôle est très près du brûleur, au milieu de la partie avant de la plaque, il se peut qu'une casserole non placée correctement et placée sur une partie du contrôle, n'étant pas ainsi détectée par le senseur de mise hors service de sécurité (parce qu'elle ne couvre pas totalement la touche) chauffe la plaque avec une température très élevée, pouvant provoquer des brûlures sur les doigts en touchant le verre et les touches.

Afin de prévenir des dommages sur le contrôle de la plaque, le contrôle surveille toujours la température et il se débranche en cas de surchauffe. Ceci est indiqué sur les écrans des brûleurs avec la lettre T jusqu'à ce que la température baisse.



Après la baisse de température, la lettre T disparaît et l'unité de contrôle de la plaque passera au *Mode S*. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur Ⓢ.

Limitations du temps de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque a une limite de temps de fonctionnement. Si le réglage de la température de ce brûleur n'a pas été altéré pendant un certain temps, le brûleur s'éteindra automatiquement (pendant 10 s. un «0» est visualisé, suivi de la température résiduelle). La limite du temps de fonctionnement dépend de la température sélectionnée. Si une minuterie est associée au brûleur, alors «00» sera visualisé sur l'écran de la minuterie pendant 10 s. Ensuite, l'écran de la minuterie est éteint.

Après une mise hors service automatique du brûleur, comme décrit ci-dessus, le brûleur est de nouveau opérationnel et le temps de fonctionnement maximum pour le réglage est appliqué.

Fonctions de la température résiduelle

Après tous les processus de cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste dans le verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors ceci sera indiqué sur l'écran du brûleur correspondant après la mise hors service du brûleur ou du contrôle de la plaque. L'écran de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est $> + 60^{\circ}\text{C}$.

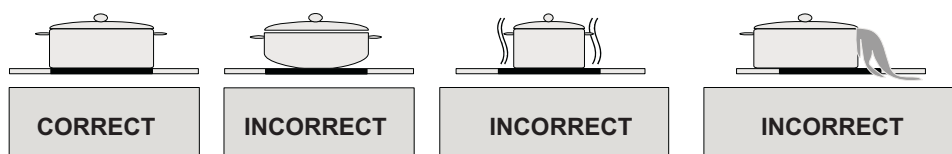
L'écran de la température résiduelle a la priorité plus petite et peut être superposée par n'importe quelle autre valeur d'écran, lors d'une mise hors service de sécurité et lors de la visualisation des codes d'erreur.

Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, l'écran de la température résiduelle clignote, si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. L'écran clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou le brûleur soit sélectionné et activé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les casseroles ayant une base irrégulière doivent être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune température résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, «H» apparaît en clignotant sur l'écran du brûleur. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon S et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Marque		VESTEL
Modèle		VEA24046
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	191,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	15,5 x 26,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	190,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	191,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Mise au rebut de l'appareil



Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les appareils non utilisables indépendamment des ordures ménagères, dans un point de collecte prévu par l'autorité locale / la municipalité, par exemple. Grâce à cette précaution, les appareils sont correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement

évités.

Par conséquent, les appareils électriques sont marqués du symbole indicateur.

Recyclage



Notre emballage est fabriqué à base de matériaux écologiques et recyclables :

l'emballage extérieur est fait à base de carton et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).

Les films et les sacs sont faits à base de polyéthylène (PE), et les bandes à base de polypropylène (PP).

Si vous disposez de suffisamment d'espace le permettant, nous vous recommandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.

Si vous devez retourner l'appareil aux fins de réparation ou le transporter vers un centre de dépôt, seul son emballage d'origine lui procure une protection optimale.

Si vous ne souhaitez plus conserver l'emballage, veuillez l'éliminer de façon écologique.

**GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
VITROKERAMISCHE INBOUWKOOKPLAAT**

INHOUD

1. BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
3. INSTALLATIE
4. ELEKTRISCHE AANSLUITING
5. GEBRUIK
6. TOUCH CONTROL VEILIGHEIDSFUNCTIES
7. REINIGING EN ONDERHOUD

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van deze Proline Kookplaat. De veiligheidsmaatregelen en aanbevelingen in deze handleiding zijn bedoeld voor uw eigen veiligheid en die van anderen. De handleiding biedt u tevens een middel om de functies van het apparaat ten volle te kunnen gebruiken.

Bewaar dit boekje op een veilige plek. In geval van twijfel over de werking van het apparaat, kan het in de toekomst voor uzelf en eventuele andere personen nuttig zijn.

Dit apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doeleinde worden gebruikt, dat wil zeggen huishoudelijke bereiding van etenswaren. Het gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik van het apparaat.

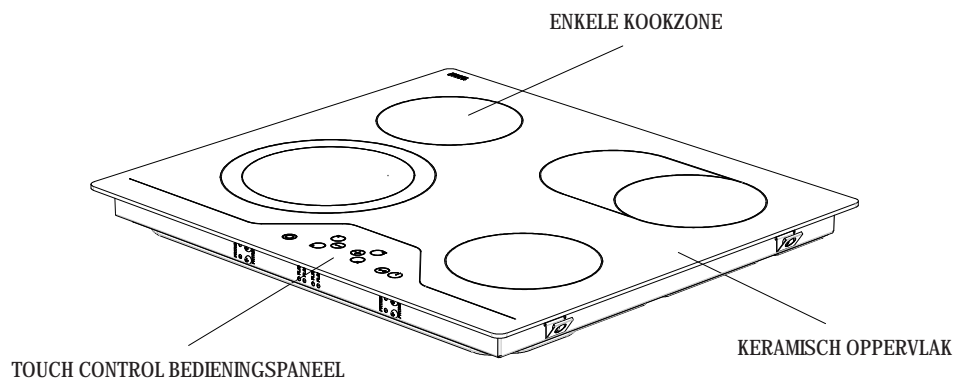
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Gelieve de instructies vóór gebruik of installatie van het apparaat zorgvuldig te lezen.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het niet beschadigd is. In geval van twijfel: het apparaat niet in gebruik nemen en contact opnemen met uw leverancier of een gekwalificeerd technicus.

Alle verpakking verwijderen en het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, riemen enz.) buiten bereik van kinderen bewaren aangezien zij hiermee serieus letsel kunnen oplopen. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar.

Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman worden geïnstalleerd en elektrisch worden aangesloten. Deze technicus is op de hoogte van de geldende lokale voorschriften en volgt de instructies van de fabrikant. Technische eigenschappen van het apparaat niet proberen te wijzigen. Hierdoor kan het gebruik van het apparaat gevaarlijk worden.



Opmerking: Als gevolg van productiewijzigingen, kan het aanzien van uw kookplaat afwijken van het getoonde model.

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT SOMMIGE FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysieke, gevoelsmatige of mentale vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spleen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een brander met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken

WAARSCHUWING: Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakten staan.

WAARSCHUWING: Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten worden verwijderd van het deksel voor u het open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit

Bij kookplaten is het toestel niet bedoeld voor werking met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening

Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de oven deur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakte.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.

De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. De installatie en reparaties die worden uitgevoerd door niet geautoriseerde techniekers kan risico's inhouden. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.

Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label LET OP: Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving. Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

U moet erop toezien dat netsnoeren niet geklemd raken tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

Waarschuwingen bij de installatie

U mag het apparaat niet in gebruik nemen voor de installatie volledig is afgewerkt. Het toestel moet gemonteerd en in werking gesteld worden door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.

Als u het apparaat uitpakt, moet u er op letten dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc

Het materiaal rond het apparaat (kast) moet een temperatuur van min 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Deze kunnen in brand schieten bij extreme temperaturen. Giet nooit water op vlammen die ontstaan uit olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.

Plaats pannen steeds centraal boven de kookzone en draai de handvaten in een veilige positie zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vastgegrepen.

Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.

Let er op dat de bedieningstoetsen van het apparaat steeds op "0" (stop) staat als het fornuis niet wordt gebruikt.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

Schakel het toestel uit voor het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.

U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.

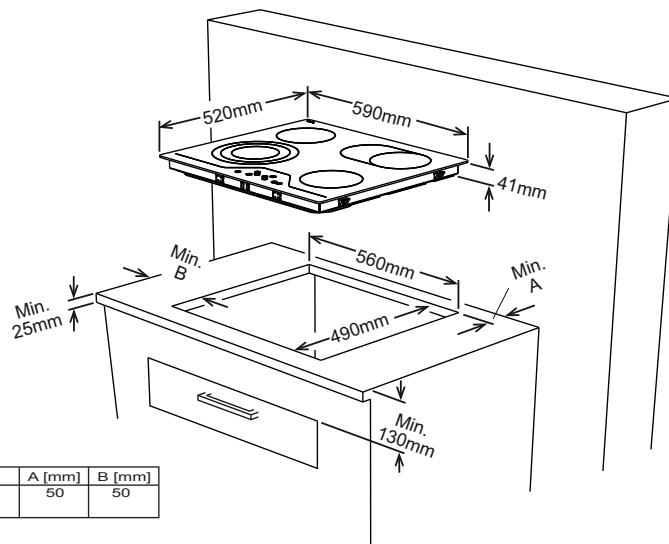
De elektrische aansluiting van deze kookplaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

- Vóór installatie controleren of de plaatselijke distributie-omstandigheden en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct recycling conform regelgeving, enz.)

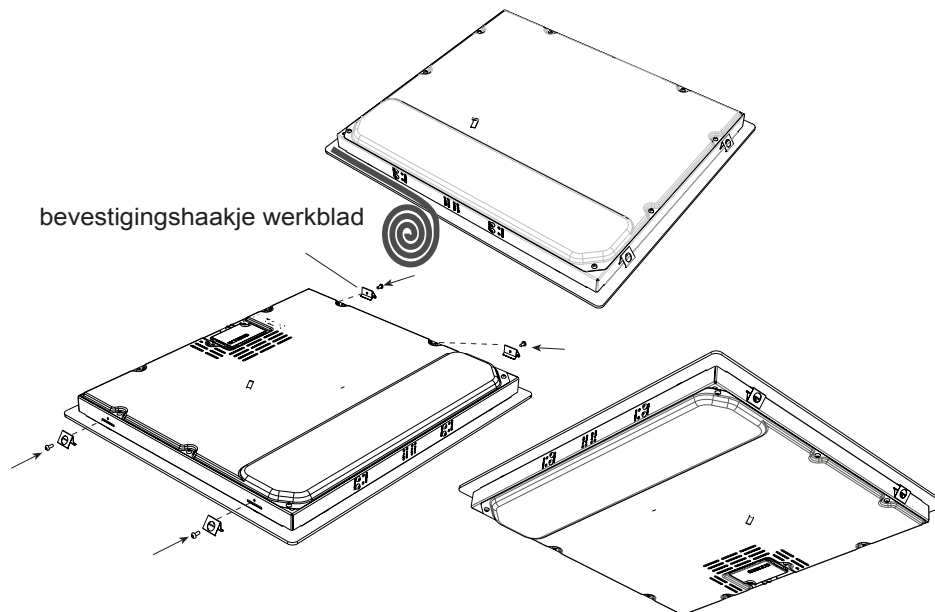
Het plaatsen van de inbouwkookplaat

Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

- Deze inbouwkookplaat moet in een uitsparing van een werkblad worden geplaatst. Het apparaat wordt elektrisch aangesloten met het stopcontact onder het werkblad dat speciaal wordt dit doeleinde wordt geleverd.
- Snijd een opening met de afmetingen getoond in onderstaande tekening.

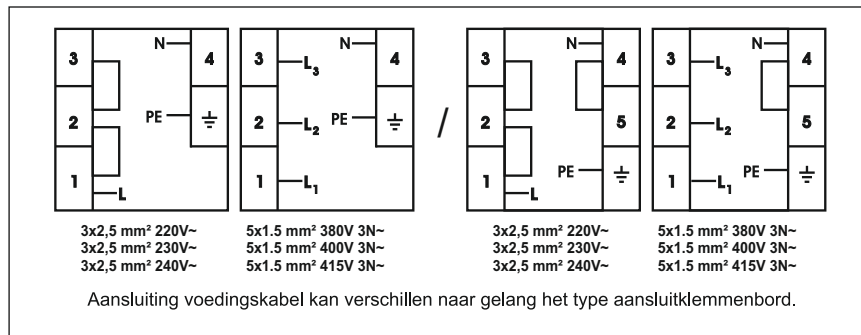


-
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van het kookoppervlak, langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit.
 - Schroef de 4 bevestigingshaakjes voor het werkblad aan de zijwanden van het product.



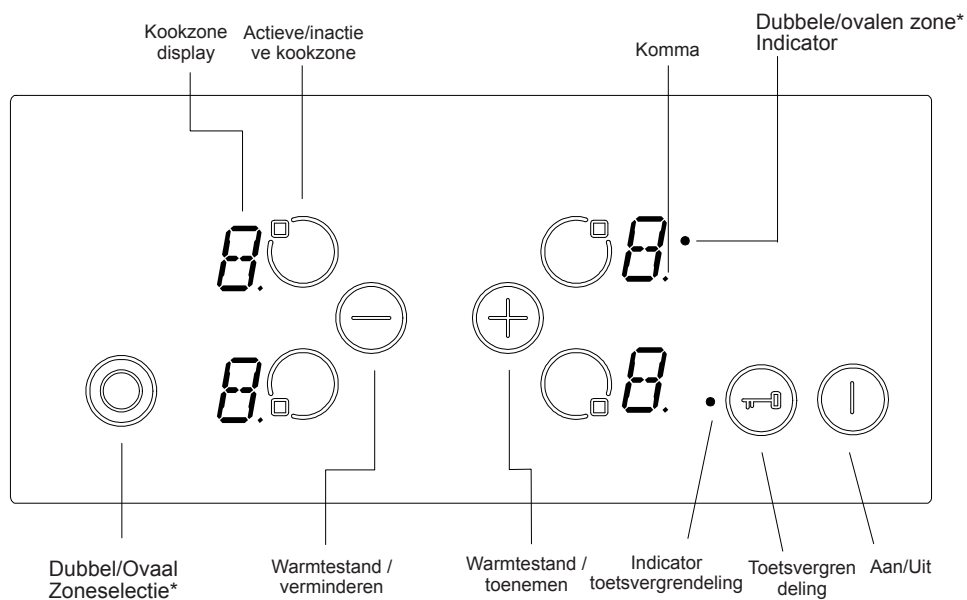
Elektrische aansluiting van de kookplaat

- Voordat u verder gaat met de elektrische aansluiting, eerst controleren of het actuele draagvermogen van het systeem en de stekker geschikt zijn voor de maximum spanning van de kookplaat.
- De elektrische huisinstallatie en de elektrische stekker die wordt gebruikt moeten geaard zijn en conform de veiligheidsvoorschriften zijn aangesloten.
- Als er geen afzonderlijk circuit en gezeekerde schakelaar voor de kookplaat zijn, moeten deze onmiddellijk worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd elektricien, voordat de kookplaat wordt aangesloten.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- In het stroomcircuit moeten een stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm, 20 A gewaardeerd en een vertragsingswerkend type worden geïnstalleerd.



- De aansluitkabel moet H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53 zijn. U vindt het aansluitschema op de achterzijde van het apparaat.
- Tijdens installatie ervoor zorgen dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Dit soort beschadigingen vallen niet onder de garantie.
- Reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien worden uitgevoerd.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit voordat u onderhoud uitvoert. Voor het opnieuw aansluiten, gelieve de aansluitschema's te gebruiken.


Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via het display en geluidssignalen bevestigd.
OPMERKING: Zie het hoofdstuk **RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT** als u in het scherm een knipperende H ziet.



Stand-By-stand	S-stand	De elektriciteit naar de kookplaatbediening staat aan, alle kookzonedisplays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedieningsstand	B-stand	Ten minste één kookzonedisplay toont een warmtestand tussen '0' en '9'.
Vergrendelstand	VR-stand	De bediening van de kookplaat is vergrendeld.

Beschrijving van standen



Zet het apparaat aan / uit.

Als het apparaat in standby staat, wordt deze bedieningsstand gezet door ten minste 1 seconde op de Aan/Uit knop  te drukken. Een piepje geeft aan dat dit is gelukt.

Op alle kookzones verschijnt een '0' en alle komma's van de kookzones knipperen.




Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt het display van alle kookzones uitgeschakeld.

Als de displays uitgeschakeld worden, wordt de kookzone uitgezet.



Als  langer dan 2 seconden wordt ingedrukt (in Bedieningsstand), wordt het apparaat uitgeschakeld en opnieuw in de "uit"-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op  te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

Als er restwarmte is, wordt dit aangegeven door een knipperende H in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Selecteer kookzone




Als een enkele kookzone wordt gekozen met de corresponderende Toets actieve/inactieve kookzone , knippert de Komma van het betreffende Kookzonedisplay. U kunt voor de gekozen kookzone een vermogensstand kiezen tussen 1 en 9 door de Toetsen warmtestand  of  in te drukken.

De toetsen moeten binnen 3 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de warmtestand (Komma). Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt de kookzone weer uitgeschakeld.

De warmtestand kan altijd worden gewijzigd door de toets  of  tussen 1-9 in te drukken.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een piepje.

Dubbele/Ovalen zone inschakeling

- . Raak de overeenstemmende zoneselectie toets aan.
- . Raak de  of  toets om het verwarmingsniveau aan te passen.
- . Raak daarna de dubbele/ovalen zoneselectie  toets in.

Instellen Kookniveau Met en Zonder Aankookbooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmtestand. Dit wordt in het kookzonedisplay aangegeven door een knipperende 'A' die wordt afgewisseld met de waarde van de warmtestand (bijv. 'A' en daarna '9'). Als de boostertijd is afgelopen, wordt alleen de warmtestand weergegeven.

Als u de aankookbooster op niveau 9 wilt gebruiken, moet u \ominus indrukken, beginnend bij niveau 0. Na instelling van de warmte op niveau 9, worden 'A' en de warmtestand afwisselend weergegeven. Dit betekent dat niveau 9 en de aankookbooster actief zijn. Blijf op de toets \ominus drukken om een lagere warmtestand te kiezen.

De aankookbooster kan worden uitgeschakeld door toets \ominus in te drukken totdat warmtestand '0' wordt geselecteerd.

Als de aankookbooster moet worden gebruikt, kan deze altijd worden geactiveerd door \oplus opnieuw in te drukken als de warmtestand op 9 is ingesteld. In het kookzonedisplay knippert 'A/9'.

Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een gekozen kookzone kan op twee manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig bedienen van de toetsen \oplus en \ominus
- Verlaging van de warmtestand naar '0' via de \ominus toets

Gelijktijdig bedienen van de toetsen \oplus en \ominus

De betreffende kookzone moet worden gekozen met één van de toetsen Actieve/Inactieve kookzone \odot , de Komma van het betreffende Kookzonedisplay knippert. Om de kookzone uit te schakelen moeten \oplus en \ominus tegelijkertijd worden ingedrukt. U hoort een piepsignaal en in het display warmtestand verschijnt '0'.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Verlaging van de warmtestand naar '0' via de \ominus toets


De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmtestand naar '0' te brengen.

Als het Kookzonedisplay '0' aangeeft, wordt ook de Komma van de geselecteerde kookzone uitgeschakeld.


Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.


Toetsvergrendeling

De functie toetsvergrendeling wordt gebruikt om het apparaat te blokkeren en tijdens bediening in een veiligheidsstand te zetten. Toetsen voor het wijzigen van de warmtestand en andere toetsen kunnen niet meer worden bediend. Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Om de actuele bedieningsstand te vergrendelen, drukt u minimaal 2 seconden op de Toetsvergrendeling . Deze actie wordt bevestigd door een piepje. De Indicator toetsvergrendeling knippert en bediening is vergrendeld.

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld.

Als de kookzone vergrendeld is, kan alleen  worden bediend. Alle andere toetsen zijn uitgeschakeld. Alleen de Aan-Uit schakelaar  werkt. Als u het apparaat uitschakelt, moet u het opnieuw inschakelen en op de vergrendeltoets drukken om het apparaat te ontgrendelen voordat u het kunt gebruiken.

Als  2 seconden wordt ingedrukt, verdwijnt de Indicator toetsvergrendeling. De bediening van de kookplaat is ontgrendeld en het apparaat kan normaal worden bediend.

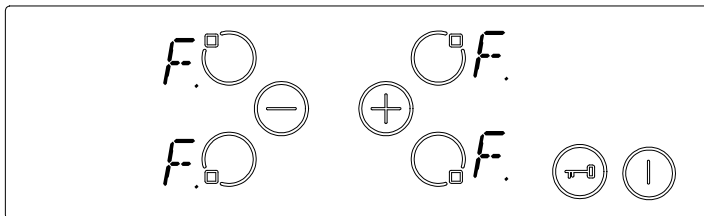
Het apparaat is voorzien van de volgende beveiligingen om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen.

Sensorbeveiliging

Om te voorkomen dat het apparaat door ongewenste, willekeurig sensorbediening, is het voorzien van sensorbewaking.

Als één of meer toetsen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, geeft de sensorbewaking een piepsignaal. Dit geeft weer dat er een verkeerde bediening plaatsvindt (pan of ander voorwerp op toets geplaatst, sensordefect, enz.) en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Deze veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaat in standby wordt gezet. In alle kookzonedisplays knippert één keer een 'F' voordat het apparaat in standby wordt gezet.

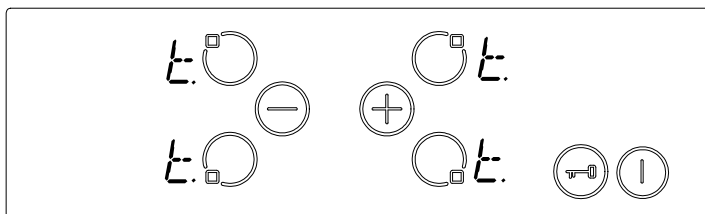



In de displays van de nog hete kookzones, verschijnt de restwarmte-indicator 'H'.

Oververhittingsbeveiliging

Omdat het bedieningspaneel zich dicht bij de voorste twee kookzones bevindt, kan dit te heet worden als pannen verkeerd geplaatst zijn waardoor de onderrand van de pan te dicht bij de bedieningstoetsen komt (maar deze niet raakt).

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het bedieningspaneel warmer wordt dan 60 C. Alle 4 de kookzonedisplays tonen 't', totdat de kookplaat is afgekoeld.



Nadat de kookplaat is afgekoeld verdwijnt 't' en gaat de bediening van de kookplaat over in de standby-stand. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door  aan te raken.

Restwarmte-functies

Als de kookplaat na het koken wordt is uitgeschakeld, wordt er warmte opgeslagen in het keramische glas. Dit wordt restwarmte genoemd. De kookplaat kan ruw berekenen hoe warm het glas is. Als de berekende temperatuur hoger is dan + 60 C, verschijnt het 'H' symbool in het betreffende kookzonedisplay. De indicatie restwarmte wordt getoond zolang de berekende kookzonetemperatuur hoger is dan + 60 C.


De weergave restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes.

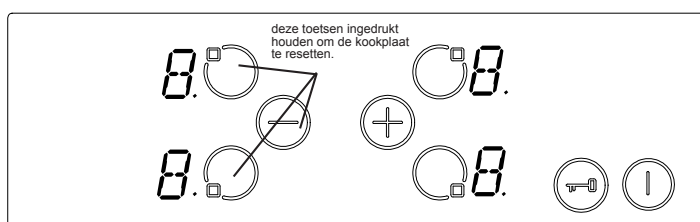
RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT

Als de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld na installatie of na een stroomstoring, geeft de kookplaat een knipperende 'H' weer op alle of bepaalde kookzonedisplays.

Welke display een 'H' laat zien is afhankelijk van de bedieningsstand op het moment van de stroomstoring.

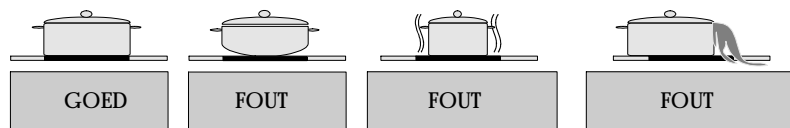
Dit is gevolg van de bewaarde kookzone-informatie in het geheugen van de kookplaat; het is normaal en geen defect.

Om de kookplaat te resetten: druk de toetsen in voor de kookzone linksboven, de kookzone linksonder en de  toetsen tegelijkertijd en houd deze gedurende 2 seconden ingedrukt.



Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het keramisch oppervlak. De onderkant van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Controleer voor het gebruik of de onderkant van het kookgerei schoon en droog is.

Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze ingeschakeld. Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan. De bodem van het kookgerei mag niet kleiner of groter zijn dan de kookzone. Ze moeten van de juiste afmeting zijn zoals hieronder vermeld.



Voordat u de kookplaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact trekken. Controleer of er geen restwarmte in het apparaat is opgeslagen. Keramisch glas is zeer bestand tegen hoge temperaturen en oververhitting. Als er restwarmte in het apparaat is opgeslagen, knippert er een 'H' in het kookzonedisplay. Laat het apparaat goed afkoelen om zo brandwonden te voorkomen.

REINIGEN VAN DE KERAMISCHE KOOKPLAAT

Controleer, voordat u met reinigen begint, of de kookplaat is uitgeschakeld. Verwijder gemorst materiaal en andere soorten korsten. Stof of etensresten kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Als u een afwasmiddel gebruikt, zorg dan dat dit geen schurend middel is. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of schuurpoeders. Deze kunnen het keramisch oppervlak van de kookplaat beschadigen. Alle sporen van reiniger moeten met een vochtige doek worden verwijderd. Stof, vet en vloeistoffen van overgekookt etenswaar moeten zo snel mogelijk worden verwijderd.

Als deze hard worden, wordt het lastig om ze te verwijderen.

Dit is het in het bijzonder van toepassing op suiker/siroopmengsels die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen beschadigen wanneer ze inbranden.

Als één van deze producten op het keramisch oppervlak gesmolten is, moet u dit onmiddellijk met een schraper verwijderen (zolang de plaat nog heet is) om permanente beschadiging van de kookplaat te voorkomen. (Een schraper is verkrijgbaar bij de winkel waar u dit apparaat heeft gekocht).

Plaats geen materialen op de kookplaat die kunnen smelten: d.w.z. plastic, aluminiumfolie, suiker, suiker/siroopmengsels enz.

Gebruik geen messen of andere scherpe voorwerpen. Deze kunnen het keramisch oppervlak beschadigen.

Gebruik geen staalwol of schuurspons. Dit kan permanente krassen op het oppervlak maken.


Merk		VESTEL
Model		VEA24046
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Stralingsbron
Formaat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-2		Stralingsbron
Formaat-2	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-2	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-3		Stralingsbron
Formaat-3	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	191,0
Verwarmtechnologie-4		Stralingsbron
Formaat-4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	190,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	191,3
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		

Tips voor energiebesparing


Kookplaat

- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De bedieningsinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.