XTRA

# XTRAVNTMBLC80XV1

**Bedienungs- mit Montageanweisungen**

Instruction for installation and use

Notice d'installation et d'utilisation

Gebruiksaanwijzing en montage instructie

Please find further information and language versions here:

CS | DA | ES | FI | HR | HU | IT | NO | PL | SK | SL | SV

# INHALTSVERZEICHNIS


**SICHERHEIT ... 3**

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme ... 3
Allgemeine Sicherheits-Hinweise ... 4
Schutz vor Beschädigungen ... 5
Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall ... 6
Schutz vor weiteren Gefahren ... 6

**GERÄTEBESCHREIBUNG ... 7**

Technische Beschreibung ... 7
Bedienfeld ... 8

**BEDIENUNG DES KOCHFELDES ... 8**

Anzeige ... 8
Belüftung ... 8

**INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES ... 9**

Vor dem ersten Aufheizen ... 9
Induktionsprinzip ... 9
Funktion der Sensorschaltfelder ... 9
"SLIDER" Auswahlzone ... 9
Kochfeld ein- und ausschalten ... 10
Topferkennung ... 10
Restwärmeanzeige ... 10
Booster und Doppel Booster Funktion ... 11
Zeitschaltuhr ... 12
Ankochautomatik ... 13
Pause Funktion ... 13
Memory-Funktion ... 13
Warmhaltefunktion ... 14
Brücken und Automatische Brücke-Funktion ... 14
Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde ... 15
Chefkoch Funktion ... 15

**BETRIEB DER ABZUGSHAUBE ... 16**

Erste schritte ... 16
Booster Funktion ... 16
Timer Funktion ... 16
Automatische Belüftung am Ende des Kochvorgangs (Overrun) ... 17
Automatische Funktion ... 17

**REINIGUNG UND UNTERHALTUNG DER ABZUGSHAUBE ... 18**

Filter-Reinigungsanzeige ... 18
Reinigung von Fettfiltern in der Geschirrspülmaschine ... 19
Auswechseln des Aktivkohlefilters ... 19
Reinigung des Abzugshaubengitters ... 19
Reinigung des herausnehmbaren Bodens ... 19
Ausbau/Einbau des Haubenbodens ... 20

**REINIGUNG UND UNTERHALTUNG DES KOCHFELD ... 21**

**WAS TUN WENN… ... 23**

**KOCHEMPFEHLUNGEN ... 25**

Kochgeschirr ... 25
Geschirrgröße ... 25
Einstellbereiche ... 26

**UMWELTSCHUTZ ... 26**

**MONTAGEHINWEISE ... 26**

**ELEKTROANSCHLUSS ... 28**

**KUNDENDIENST ... 30**

# SICHERHEIT

## Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Fachmann eingebaut werden, anschließen nur von einer Electrofachmann angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

## Allgemeine Sicherheits-Hinweise

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

## Schutz vor Beschädigungen

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

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

## Schutz vor weiteren Gefahren

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

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

# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Technische Beschreibung

| **Typ** | **XTRAVNTMBLC80XV1** |
|---|---|
| Gesamtleistung | 7570 W |
| Energieverbrauch der Kochmulde $EC_{hob}$** | 180.5 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone vorne links** | 210x190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 110 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | A |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$** | 186.4 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone hinten links** | 210x190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 110 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | B |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone hinten rechts** | 210x190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 110 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | B |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone vorne rechts** | 210x190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 110 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | C |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$** | 159.5 Wh/kg |

** Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.*
*** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.*

| **Leistungsaufnahme-Modus (Kochfeld)** | **Wert** | **Einheit** |
|---|---|---|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus - $P_S$ | ≤ 0.5 | W |

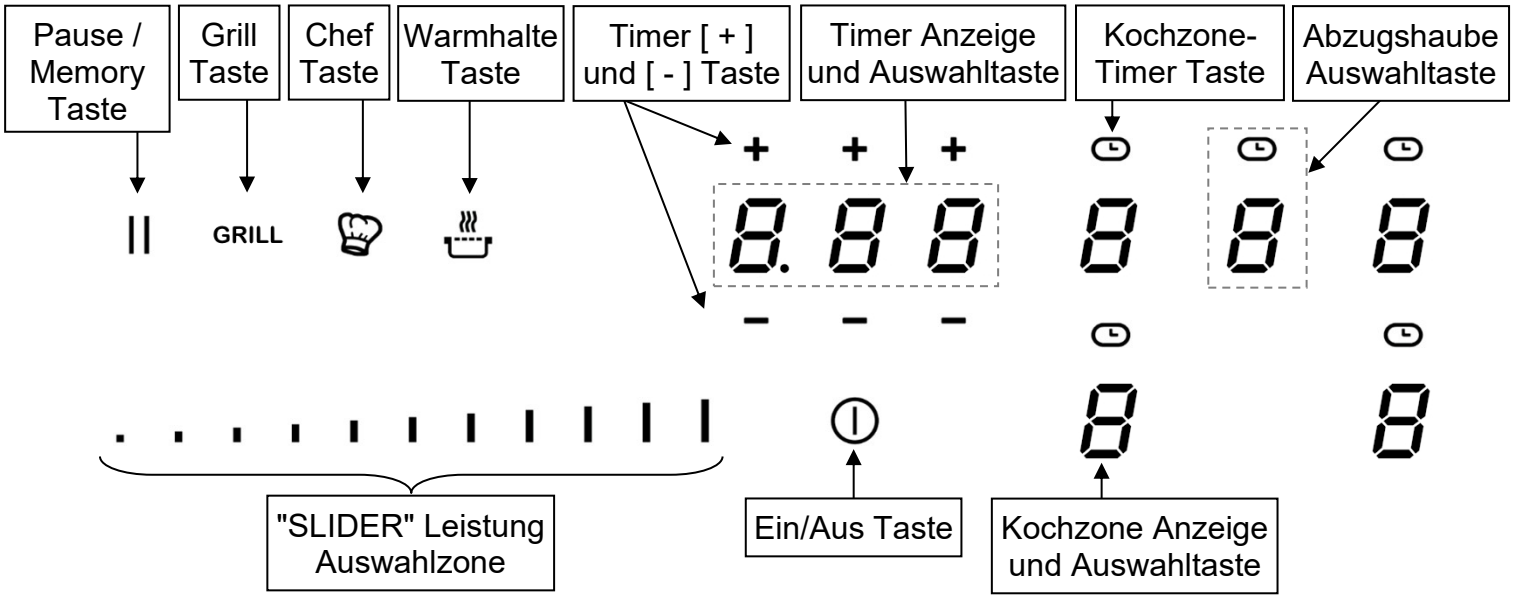
| **Leistungsaufnahme-Modus (Haube)** | **Wert** | **Einheit** |
|---|---|---|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus - $P_S$ | N/A | W |

*Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 und der Verordnung (EU) 2023/826*

*$P_O$ : Der Aus-Zustand ist wie folgt definiert:*
*- Das Kochfeld ist ausgeschaltet.*
*- Kein Lüfter ist aktiv.*
*- Keine Anzeige für Restwärme ist aktiv.*

*$P_S$ : Standby Modus ist wie folgt definiert:*
*- Das Kochfeld ist eingeschaltet, ohne dass die Hauptfunktion aktiv ist. (<20min)*

### Bedienfeld




# BEDIENUNG DES KOCHFELDES

## Anzeige

| Anzeige | Benennung | Beschreibung |
|---|---|---|
| 0 | Null | Die Kochzone ist aktiviert |
| 1 ... 9 | Leistungsstufe | Einstellung der Leistung |
| u | Nicht Topferkennung | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet |
| A | Ankochautomatik | Höchste Leistung + Ankochen |
| E / Er | Fehleranzeige | Fehler der Elektronik |
| H | Restwärme | Kochzone ist heiß |
| P | Booster | Die Booster Leistung ist aktiviert |
| ,11 | Doppel Booster | Die Doppel Booster Leistung ist aktiviert |
| u | Warmhaltefunktion | Die Funktion wird Speisen auf etwa 70°C warmhalten |
| II | Pause | Das Kochfeld ist in Pause |
| n | Brücke | 2 Kochzonen sind gebrückt |
| L | Verriegelung | Das Bedienfeld des Kochfeldes ist gesperrt |
| E | Grillfunktion | Die Grillfunktion ist aktiviert |

## Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.
Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird.
Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

## Vor dem ersten Aufheizen

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

## Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

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

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

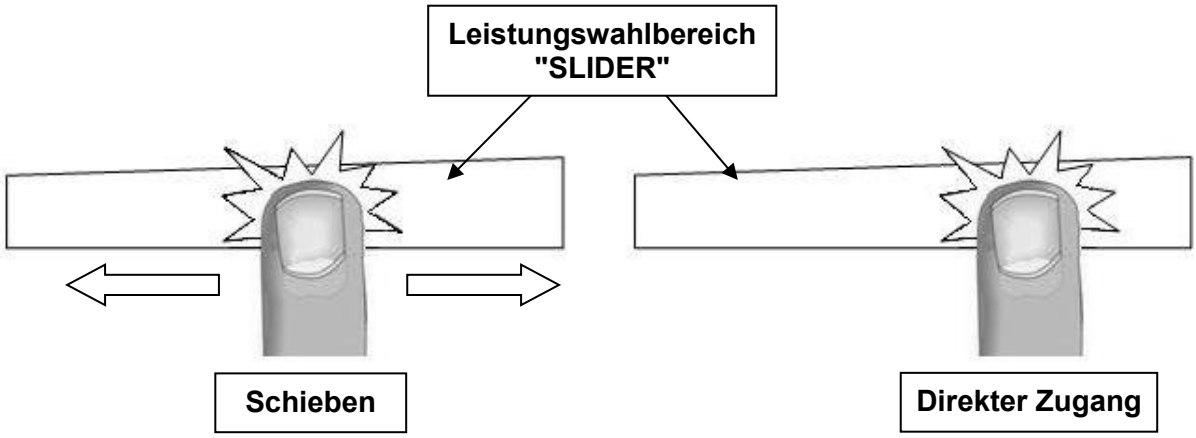
## Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

## "SLIDER" Auswahlzone

Für die Auswahl der Leistung durch den "SLIDER", bewegen Sie Ihren Finger auf der "SLIDERZONE". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben**,** indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



## Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Einschalten | 2 Sek. auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] |
| Ausschalten | 2 Sek. auf [ ⏻ ] drücken | Die Anzeige ist ausgeschaltet oder zeigt [ H ] |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ 0 ] einer der Kochzonen-Taste drücken | [ 0 ] |
| Leistung erhöhen | Auf dem "SLIDER" rutschen nach rechts | [ 1 ] bis [ 9 ] / [ P ] |
| Leistung verringern | Auf dem "SLIDER" rutschen nach links | [ 9 ] bis [ 1 ] |
| Ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 0 ] | [ 0 ] oder [ H ] |

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

## Topferkennung

Die Bedienleiste dieses Induktionskochfelds macht die Verwendung sehr intuitiv.
Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf auf eine der Kochzonen.
Das Kochfeld erkennt die Position des Topfes, die Anzeige der Kochzone wird automatisch ausgewählt und der "SLIDER" leuchtet auf.
Nun können Sie die gewünschte Kochstufe einstellen.

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

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

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

## Restwärmeanzeige

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

## Booster und Doppel Booster Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Booster und einer Doppel Boosterfunktion ausgestattet.
Die Boosterfunktion wird mit [ P ] angezeigt.
Die Doppel Boosterfunktion die wird mit [ P ] blinkend [ ıı ] angezeigt.
Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 5 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ 0 ] einer der Kochzonen-Taste drücken | [ 0 ] |
| Booster einschalten | Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken | [ P ] |
| Booster ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen nach links | [ 9 ] bis [ 1 ] |

- **Doppel Booster einschalten/ ausschalten:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Booster einschalten | Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken | [ P ] |
| Doppel Booster einschalten | Am Ende drücken ein zweites Mal | [ P ] blinkt mit [ ıı ] |
| Doppel Booster ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen nach links | [ P ] bis [ 1 ] |

- **Management der maximalen Leistung:**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [ 9 ] anzeigen.

| **Ausgewählte Kochzone** | **Andere Kochzone *(z.B. : Stufe 9)*** |
|---|---|
| [ P ] leuchtet | [ 9 ] wird auf [ 8 ] oder [ 6 ] reduziert und blinkt |

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten (Anzeige [ 1.59 ]) eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ 0 ] einer der Kochzonen-Taste drücken | [ 0 ] |
| Leistung auswählen | Auf dem "SLIDER" rutschen nach rechts | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [ ⏲ ] drücken | Anzeige [ 0.00 ] |
| Zeit verlängern | Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr | Zeit in Minuten erhöht sich *z.B.:* [ 0.50 ] |
| Zeit verkürzen | Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr | Zeit in Minuten nimmt ab |

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

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [ ⏲ ] drücken | Anzeige [ 0.50 ] |
| Zeitschaltuhr ausschalten | Auf [ - ] bis [ 0.00 ] drücken | [ 0.00 ] |

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Der Zeitschaltuhr kann unabhängig von den Kochzonen arbeiten. Dieser wird dann Eieruhr genannt.
Wenn die Eieruhr läuft und das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft die Eieruhr weiter.
Diese Funktion schaltet sich automatisch aus, sobald eine Kochzone eingeschaltet wird.

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Einschalten des Kochfeld | 2 Sek. auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] |
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [ 0.00 ] drücken über der Kochzonenanzeige | [ 0.00 ] |
| Zeit verlängern | Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr | Zeit in Minuten erhöht sich *z.B.:* [ 0.50 ] |
| Zeit verkürzen | Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr | Zeit in Minuten nimmt ab |

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

- **Automatisches Ausschalten:**

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Anzeige [ 000 ] blinkt.
Um den Signalton und das Blinken zu beenden, drücken Sie auf [ 000 ].

## Ankochautomatik

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

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ 0 ] einer der Kochzonen-Taste drücken | [ 0 ] |
| Leistung auswählen *(z.B. Stufe 7)* | Auf dem "SLIDER" rutschen bis [ 7 ] und 3 Sek. bleiben | [ 7 ] blinkt mit [ A ] |

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf der Kochzonen-Taste drücken | [ 7 ] blinkt mit [ A ] |
| Leistung ändern | Auf dem "SLIDER" rutschen | [ 1 ] bis [ 9 ] |

## Pause Funktion

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

- **Pause Funktion einschalten/ ausschalten:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ 0 ] einer der Kochzonen-Taste drücken | [ 0 ] |
| Leistung auswählen | Auf dem "SLIDER" rutschen nach rechts | [ 1 ] bis [ 9 ] / [ P ] |
| Pause einschalten | Auf Taste[ II ] 2 Sek. drücken | [ II ] erscheint auf den Anzeigen |
| Pause ausschalten | Auf Taste [ II ] 2 Sek. drücken | Vorherige Einstellungen werden wieder angezeigt |

## Memory-Funktion

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

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

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten (2 Sek. auf [ ⏻ ] drücken).
- Innerhalb von 6 Sekunden, auf Taste [ II ] drücken.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Diese Funktion kann nur innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds aktiviert werden. Nach Ablauf dieser Zeit kann die Memory-Funktion nicht mehr aktiviert werden.

## Warmhaltefunktion

Diese Funktion hält Speisen bei etwa 70°C warm und soll ein Überlaufen und Anbrennen verhindern.
Die maximale Warmhaltezeit beträgt 2 Stunden.

- **Warmhalte ein- und ausschalten:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ 0 ] einer der Kochzonen-Taste drücken | [ 0 ] |
| Warmhalte einschalten | Auf [ ♨ ] drücken | [ u ] |
| Warmhalte ausschalten | Auf [ ♨ ] drücken<br>oder die Leistung ändern | [ 0 ]<br>oder [ 1 ] bis [ 9 ] / [ P ] |

## Brücken und Automatische Brücke-Funktion

Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten.

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten des Kochfeld | 2 Sek. auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] |
| Brücke einschalten<br>*"Manual"* | Stellen Sie einen Topf auf einer von beiden zu überbrückenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechen Kochzonen-Tasten | [ 0 ] und [ n ] |
| *"Automatisch"* | Oder eine große Pfanne auf beide zu brückenden Zonen stellen | [ n ] blinkt und dann erscheint [ 0 ] und [ n ] |
| Leistung erhöhen | Auf dem "SLIDER" rutschen nach rechts | [ 1 ] bis [ P ] |
| Brücke ausschalten | Auf die beiden betreffenden Kochzonen-Tasten drücken | [ 0 ] |

## Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Kochfelds, z. B. durch ein Kind, zu verhindern, kann das Bedienfeld (außer der Taste [ ⏻ ]) gesperrt werden.
Diese Funktion kann nur innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts aktiviert werden und es darf keine Kochzone eingeschaltet sein.

- **Verriegelung ein- und ausschalten:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten des Kochfeld | 2 Sek. auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] |
| Verriegelung einschalten | Eine beliebige Kochzonen-Taste [ 0 ] 3 Sek. lang gedrückt halten | Der "SLIDER" leuchtet und bewegt sich von links nach rechts |
| | Dann auf dem SLIDER den Finger von links nach rechts gleiten | [ L ] erscheint in den Anzeigen |
| Verriegelung ausschalten | Eine beliebige Kochzonen-Taste [ L ] 3 Sek. lang gedrückt halten | Der "SLIDER" leuchtet und bewegt sich von rechts nach links |
| | Dann auf dem SLIDER den Finger von rechts nach links gleiten | [ 0 ] erscheint in den Anzeigen |

## Chefkoch Funktion

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in 2 große Zonen umgestellt.
Die Leistungsstufe kann vom Benutzer geändert werden und wird für die nächste Verwendung gespeichert.

- **Chefkoch Funktion ein- und ausschalten:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten des Kochfeld | 2 Sek. auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] |
| Chefkoch einschalten | Auf [ ☞ ] drücken | [ 3 ]* und [ n ] auf der linken Seite<br>[ 9 ]* und [ n ] auf der rechten Seite |
| Chefkoch ausschalten | Auf [ ☞ ] drücken | [ 0 ] |

** Die angegebenen Werte beziehen sich auf die erste Nutzung. Sie können abweichen, wenn Sie diese Funktion bereits genutzt haben.*

## Grill Funktion

Diese Funktion ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte durch die Brückung von zwei Zonen und durch geeignete Leistungsstufen.

- **Grill Funktion ein- und ausschalten:**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ 0 ] einer der Kochzonen-Taste drücken | [ 0 ] |
| Grill Funktion einschalten | Auf [ GRILL ] drücken | [ ⁻ ] und [ n ] |
| Einstellen der Leistung | Auf dem "SLIDER" rutschen nach rechts | Stufe [ 1 ] bis [ 9 ] auf dem "SLIDER" angezeigt |
| Grill Funktion ausschalten | Auf [ GRILL ] drücken | [ 0 ] |

# BETRIEB DER ABZUGSHAUBE

## Erste schritte

- **Die Haube Ein-Ausschalten**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Die Haube einschalten | Drücken Sie die Haube-auswahltaste | [ 0 ] |
| Der Saugleistung einstellen | Rutschen Sie auf der "SLIDER" | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Die Haube ausschalten | Rutschen Sie auf der "SLIDER" nach links | [ 0 ] |

## Booster Funktion

Wenn diese Funktion aktiviert ist, arbeitet die Haube 10 Minuten lang mit maximaler Leistung.

- **Booster Funktion Ein-Ausschalten**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Der Saugleistung einstellen | Rutschen Sie auf der "SLIDER" nach rechts | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Booster einschalten | Rutschen Sie zum Ende des "SLIDER" oder direkt auf das Ende des "SLIDER" drücken | [ P ] |
| Booster ausschalten | Rutschen Sie auf der "SLIDER" nach links | [ 1 ] bis [ 9 ] |

## Timer Funktion

Mit dieser Funktion lässt sich die Dunstabzugshaube während des Kochens 15 Minuten lang betreiben.

- **Timer Einschalten**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Die Haube einschalten | Drücken Sie die Haube-auswahltaste | [ 0 ] |
| Der Saugleistung einstellen | Rutschen Sie auf der "SLIDER" | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Timer einschalten | Drücken Sie [ ⏲ ] über der Haube-auswahltaste | [ ⏲ ] Timer leuchte an [ 0 15 ] auf der Timer-Anzeige |
| Die Haube schaltet sich automatisch ab, wenn der Timer abgelaufen ist (15 Minuten). | | |

- **Timer Ausschalten**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Timer ausschalten | Drücken Sie [ ⏲ ] über der Haube-auswahltaste | Keine Timer- Anzeige |

## Automatische Belüftung am Ende des Kochvorgangs (Overrun)

Diese Funktion startet automatisch, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.
Die Lüftung wird für 20 Minuten eingeschaltet, um die Filter zu trocknen und die letzten Kochdünste aus Ihrer Küche zu entfernen. Danach schaltet sich das Lüftungssystem automatisch ab.

Wenn diese Funktion aktiv ist, zeigt der Timer [ 020 ] und die Anzeige der Dunstabzugshaube [ 1 ] an.

Um diesen Vorgang abzubrechen, drücken Sie 6 Sekunden lang auf die Timeranzeige [ 020 ].
Die Haube schaltet sich aus.

## Automatische Funktion

Diese Funktion passt die Leistung der Haube automatisch an die Leistung der Kochzonen an.

- **Aktivieren/Deaktivieren der Automatikfunktion**

| **Aktion** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Automatische Funktion aktivieren | Drücken Sie die Haube-auswahltaste und halten Sie sie 3 Sek. lang gedrückt | [ A ] |
| Automatische Funktion deaktivieren | Drücken Sie die Haube-auswahltaste und halten Sie sie 3 Sek. lang gedrückt | [ 0 ] |

*Tipps: Wenn die automatische Funktion aktiviert ist, können Sie die Absaugleistung der Haube schnell ändern, indem Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" gleiten.*

Dadurch wird die automatische Funktion vorübergehend gestoppt.
Die automatische Funktion wird beim nächsten Start das Kochfelde wieder aktiviert.

# REINIGUNG UND UNTERHALTUNG DER ABZUGSHAUBE

Eine regelmäßige Reinigung des Abzugs sichert einen korrekten und fehlerfreien Betrieb und verlängert die Lebensdauer des Abzugs. Achten Sie darauf, die Fettfilter nach den Empfehlungen des Herstellers zu reinigen.

## Filter-Reinigungsanzeige

Wenn die Haube eingeschaltet und die Saugleistung auf [ 0 ] eingestellt ist, wird die Restzeit bis zur Filterreinigung auf dem Timer-Display angezeigt.
Die Standardeinstellung ist 31 Stunden, aber Sie können diese Einstellung ändern, wenn Sie möchten.

- **Anzeige der Restzeit:**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Die Haube einschalten | Drücken Sie die Haube-auswahltaste | [ Restzeit ] auf der Timer-Anzeige |

- **Filterreinigungsanzeige**

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen, zeigt die Timer-Anzeige [ 00h ] und einen blinkenden Punkt auf der auswahltaste.

- **Reset der verbleibenden Zeit bis zur Reinigung des Filters der Dunstabzugshaube**

| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Kochfeld einschalten | Drücken Sie 2 Sek. auf [ ⏻ ] | [ 0 ] und einem blinkenden Punkt auf über der auswahltaste |
| Die Haube auswählen | Drücken Sie die auswahltaste | [ 0 ] und [ 00h ] auf der Timer anzeige |
| Der Zähler auf null rücksetzen | Drücken Sie 3 Sek. lang auf die Timer-Anzeige. | Die letzte benutzerdefinierte Einstellung wird wieder aktiviert. |
| Bestätigen Sie die Einstellung | Drücken Sie nochmal auf die Timer-Anzeige. | - |

- **Der Restzeit bis zur Reinigung der Haubenfilters ändern**

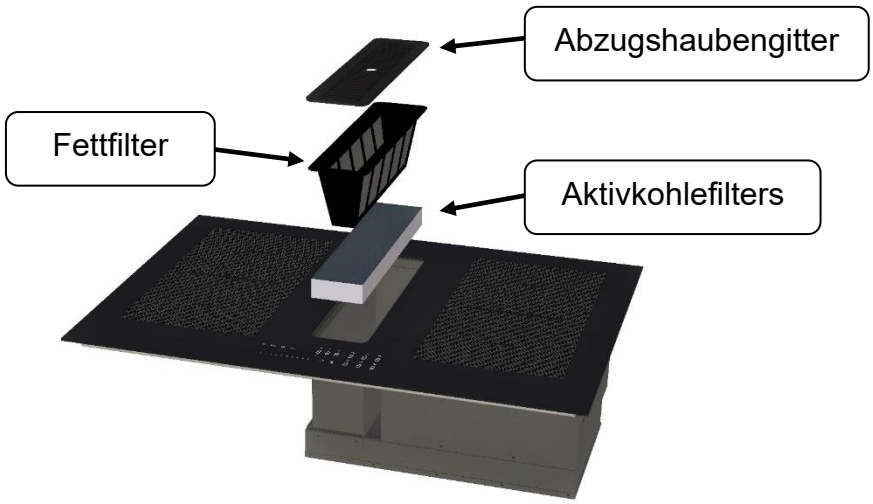
| Aktion | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Kochfeld enschalten | Drücken Sie 2 Sek. auf [ ⏻ ] | [ 0 ] auf die auswahltaste |
| Die Haube auswählen | Drücken Sie auf die auswahltaste | [ Restzeit ] auf der Timer-anzeige |
| Zähler-timer ändern | Drücken Sie 3 Sek. lang auf die Timer-Anzeige.<br>Mit [ + ] und [ - ] anpassen. | [ Restzeit ] auf der Timer-anzeige |
| Bestätigen Sie die Einstellung | Drücken Sie nochmal auf die Timer-Anzeige | - |

## Reinigung von Fettfiltern in der Geschirrspülmaschine

Die Fettfilter sind senkrecht in den unteren Korb zu stellen und bei maximal 60°C mit einem milden Reinigungsmittel zu waschen.
Setzen Sie nach der Reinigung die Fettfilter in der Haube wieder ein.

## Auswechseln des Aktivkohlefilters

Der Aktivkohlefilter, der für die Rezirkulation und zum Auffangen der Gerüche verwendet wird, muss nach 6 Monaten normaler Nutzung ausgetauscht werden.




## Reinigung des Abzugshaubengitters

Reinigen Sie das Gitter von Hand mit einem Schwamm und Spülmittel. Das Gitter kann auch im Geschirrspüler bei maximal 60°C mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Setzen Sie das Gitter nach der Reinigung wieder an seinen Platz.

## Reinigung des herausnehmbaren Bodens

Um die Effizienz Ihres Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, den Boden der Haube zu reinigen, wenn er verschmutzt ist (Überkochen von Töpfen, intensive Nutzung der Haube usw.).

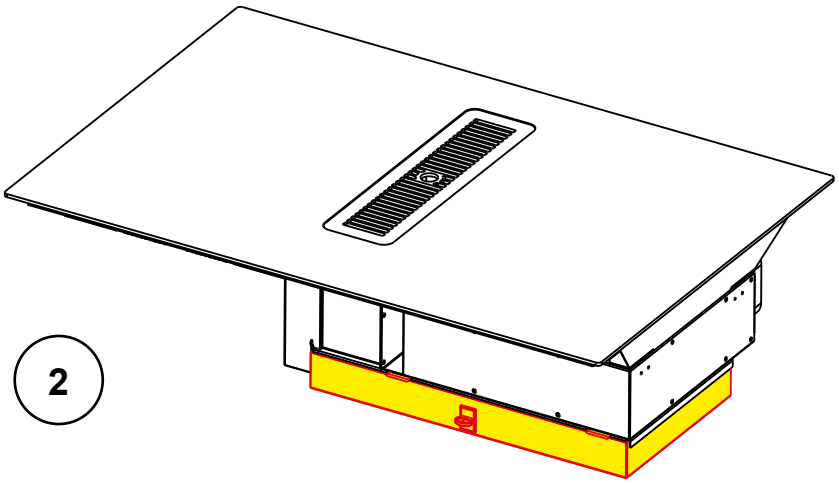
Waschen Sie den herausnehmbaren Boden von Hand mit einem Schwamm und Spülmittel.
Trocknen Sie den herausnehmbaren Boden nach dem Waschen sofort mit einem Geschirrtuch ab.

**ACHTUNG:** Nicht im Geschirrspüler reinigen.

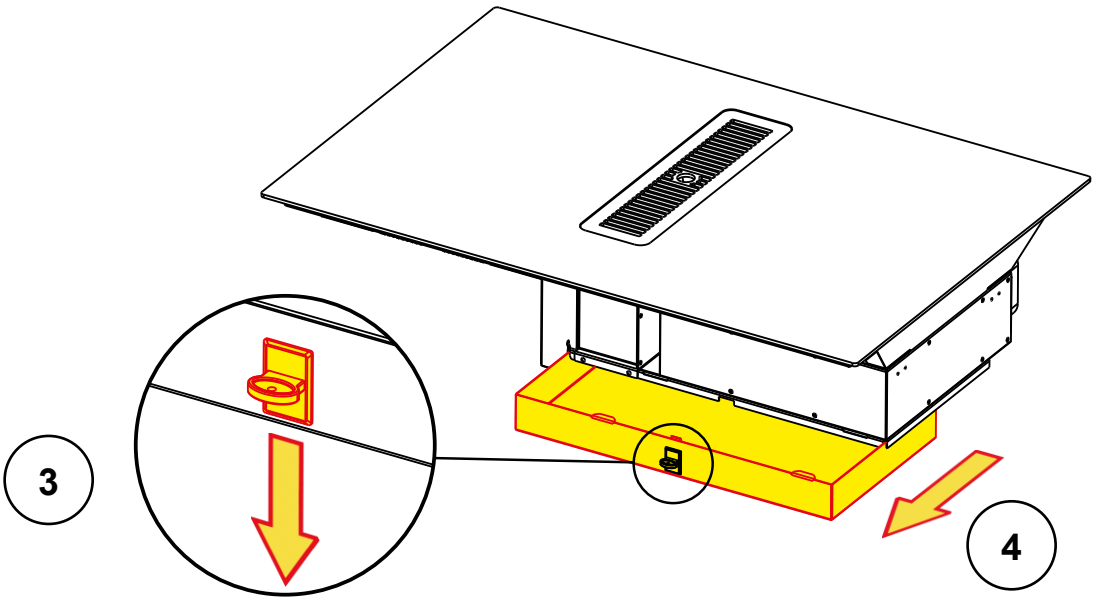
## Ausbau/Einbau des Haubenbodens

Um den Haubenboden auszubauen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

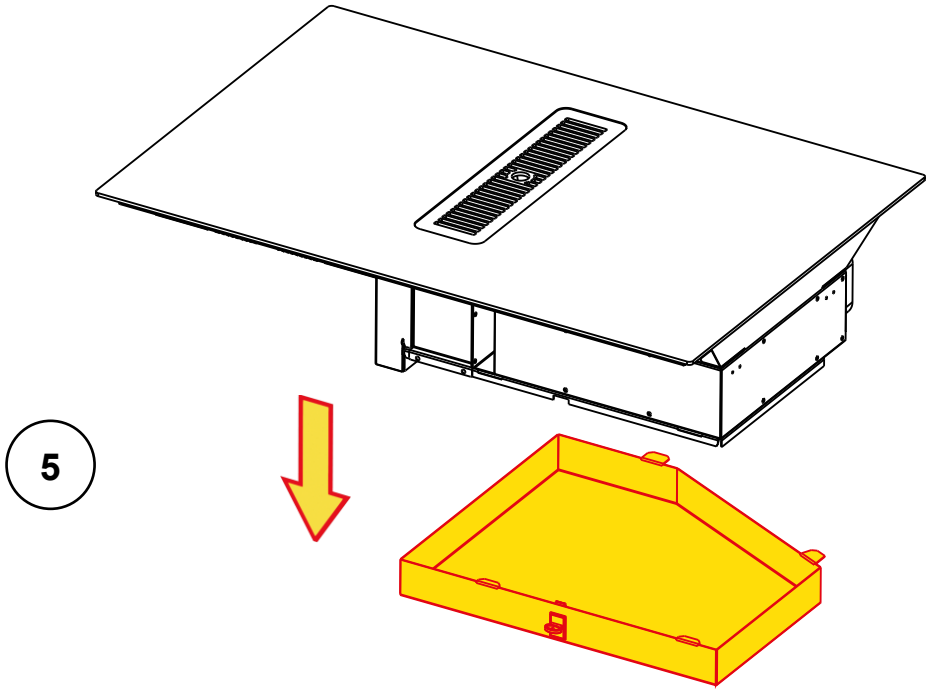
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Machen Sie den unteren Teil der Haube in Ihrem Möbel zugänglich.




3. Schieben Sie den Verriegelungsriegel nach unten.
4. Während Sie den Riegel nach unten halten, schieben Sie den herausnehmbaren Boden nach vorne aus dem Gerät und stützen Sie ihn von unten, um ein Herunterfallen zu verhindern.



5. Senken Sie den herausnehmbaren Boden ab, um ihn vollständig zu entnehmen. Halten Sie den Boden während des gesamten Vorgangs waagerecht, um ein Verschütten eventuell angesammelter Flüssigkeiten zu vermeiden.




Um den Boden wieder einzubauen, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

**Achtung:** Bevor Sie das Kochfeld und/oder die Dunstabzugshaube benutzen, müssen alle Elemente der Dunstabzugshaube eingesetzt sein!

# REINIGUNG UND UNTERHALTUNG DES KOCHFELD

Reinigen Sie Ihre Kochfläche regelmäßig, idealerweise nach jedem Kochvorgang.

**Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.**
Reinigen Sie das Kochfeld nicht, wenn das Glas zu heiß ist, **da Verbrennungsgefahr besteht.**
Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm und etwas in Wasser verdünntem Spülmittel. Spülen Sie mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie gründlich.
Bei hartnäckigen Flecken und Verunreinigungen können Sie einen Glaskeramikreiniger mit milden Schleifmitteln und einen geeigneten Glasschaber verwenden.

**Warnhinweise:**

- Stark ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel sowie Reinigungsutensilien wie Scheuerschwämme, die Kratzer verursachen können, sind unbedingt zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, die das Glaskeramikfeld zerkratzen könnten.
- Achten Sie darauf, dass die Außenseite der Pfanne trocken und sauber ist. Vergewissern Sie sich, dass sich weder Staubkörner auf dem Kochfeld noch unter dem Kochgeschirr befinden. Heben Sie das Kochgeschirr beim Bewegen an, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.

Verschütteter Zucker, Marmelade, Gelee usw. muss sofort entfernt werden, um Schäden an der Kochfläche zu verhindern.

**Für Ihr mattes Glas**

Bei hartnäckigen, spezifischen Flecken (Speisereste, dunkle oder metallische Spuren):

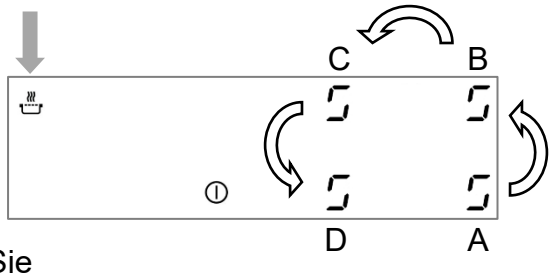
- Tragen Sie großzügig eine alkalische und mild scheuernde Reinigungscreme auf.
- Lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie mit einem kratzfreien, weichen Schwamm (Scheuerseite) in kreisenden Bewegungen bei mittlerem Druck.
- Spülen Sie mit Wasser ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem Mikrofasertuch.

# WAS TUN WENN…

**In der Anzeige erscheint [ E4 ]:**

- Des Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte führen Sie die folgenden Schritte durch:
  **I)** Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass kein Topf mehr auf dem Kochfeld steht, bevor Sie beginnen.
  **II)** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung herausnehmen oder den Schutzschalter ausschalten.
  **III)** Schließen Sie den Tisch wieder an das Stromnetz an.
  **IV)** Vorgehensweise: Nehmen Sie einen Topf mit einem ferromagnetischen Boden und einem Mindestdurchmesser von 16 cm
  * Starten Sie den Vorgang innerhalb von 2 Minuten nach dem Wiederanschluss des Kochfeldes an das Stromnetz.
  * Die [ ⏻ ]-Taste nicht verwenden.

  **V)** Erster Schritt: Abbrechen der bestehenden Konfiguration

  **1)** Drücken Sie die Taste [ ♨ ] und halten Sie sie gedrückt.
  **2)** Auf jedem Display erscheint das Symbol [ S ]
  **3)** Drücken Sie mit der anderen Hand nacheinander und schnell (weniger als 2 Sekunden) auf jede [ S ]-Anzeige.
  Beginnen Sie auf der linken Vorderseite und drehen Sie im Uhrzeigersinn, wie in der Abbildung beschrieben Abbildung (von A nach D).
  Ein doppelter "Piepton" bedeutet, dass ein Fehler aufgetreten ist. Beginnen Sie in diesem Fall erneut bei Punkt 1).
  **4)** Nehmen Sie Ihre Finger von der Touch-Steuerung und drücken Sie erneut einige Sekunden lang auf den Touch [ ⏻ ], bis die blinkenden Symbole [ E ] erscheinen.
  **5)** Warten Sie, bis die [ E ]-Symbole nicht mehr blinken.
  **6)** Nach einigen Sekunden werden die Symbole [ E ] automatisch in [ C ] umgewandelt. Die bestehende Einstellung wurde gelöscht.
  **VI)** Zweiter Schritt: Neueinrichtung
  **1)** Nehmen Sie einen ferromagnetischen Topf mit einem Mindestdurchmesser von 16 cm.
  **2)** Wählen Sie eine Kochzone, indem Sie auf die entsprechende Anzeige [ C ] drücken.
  **3)** Den Topf auf die einzustellende Zone stellen.
  **4)** Warten Sie, bis die Anzeige [ C ] zu [ - ] wird. Die gewählte Kochzone ist nun konfiguriert.
  **5)** Gehen Sie für jede Kochzone mit einer [ C ]-Anzeige auf die gleiche Weise vor.
  **6)** Sobald alle Anzeigen ausgeschaltet sind, sind alle Kochzonen konfiguriert.
  Bitte verwenden Sie für den gesamten Vorgang denselben Topf.
  Stellen Sie während des Einstellvorgangs niemals mehrere Töpfe zusammen auf die Zonen.

Wenn [ E4 ] weiterhin angezeigt wird, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

**Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

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

**In der Anzeige erscheint [ U ]:**

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

**Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

**Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

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

**Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:**

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

**In der Anzeige erscheint [ u ]:**

- Finden Sie im Kapitel "Warmhaltefunktion".

**In der Anzeige erscheint [ II ]:**

- Finden Sie im Kapitel "Pause Funktion".

**In der Anzeige erscheint [ L ]:**

- Siehe im Kapitel "Kindersicherung / Verriegelung des Kochfelds".

**In der Anzeige erscheint [ r ] oder [ Er03 ]:**

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

**In der Anzeige erscheint [ E2 ] oder [ EH ]:**

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

**In der Anzeige erscheint [ E3 ]:**

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

**In der Anzeige erscheint [ E6 ]:**

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz und Spannung des elektrischen Netzes.

**In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

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

**In der Anzeige erscheint [ E ] oder [ C ]:**

- Fehler in der Konfiguration.
- Initialisieren Sie das Kochfeld wieder, siehe Kapitel "In der Anzeige erscheint [ E4 ]".

Wenn kein Fehlercode angezeigt wird und die Benutzeroberfläche auf keinen Tastendruck reagiert, überprüfen Sie die Versorgungsspannung auf fehlende Drähte, fehlende Brücken und falschen Anschluss an 400 V.

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

# KOCHEMPFEHLUNGEN

## Kochgeschirr

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

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

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.
So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

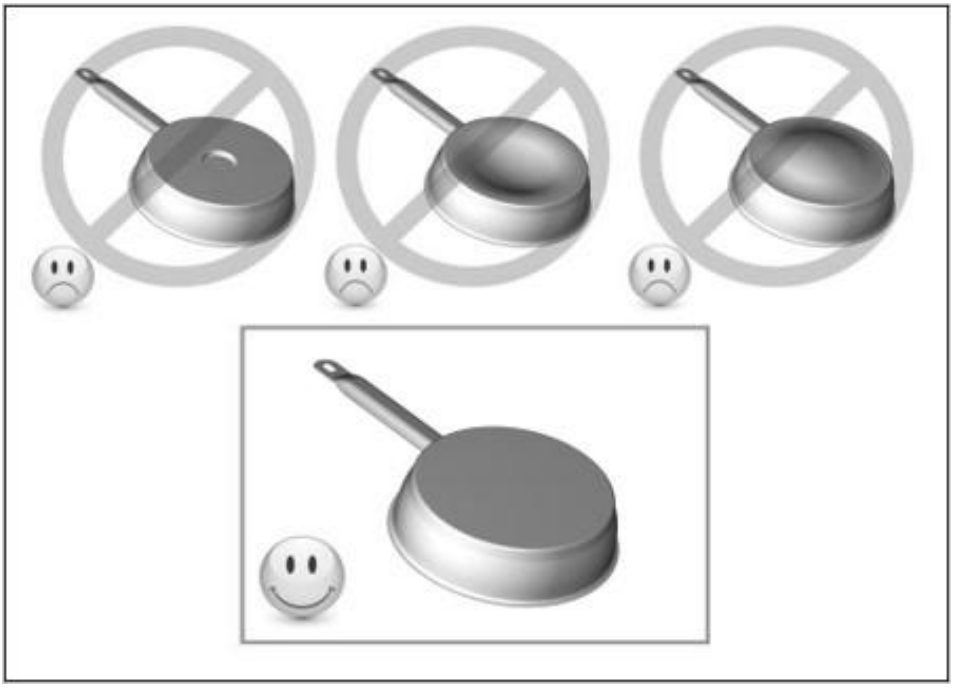
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflußt keineswegs sein Funktionieren**.**

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf und Pfannenböden verkratzen die Glaskermikscheibe.

Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägen Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben.



## Geschirrgröße

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

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

### Einstellbereiche

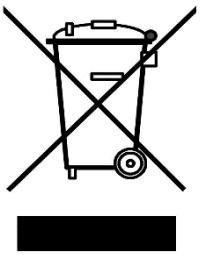
(diese Angaben sind Richtwerte)

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

# UMWELTSCHUTZ

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

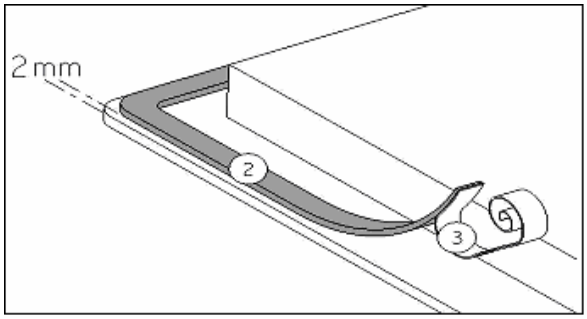
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



# MONTAGEHINWEISE

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

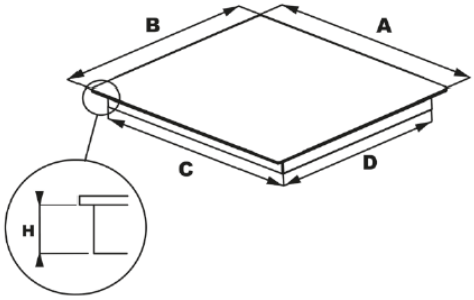
**Dichtung Einbau:**

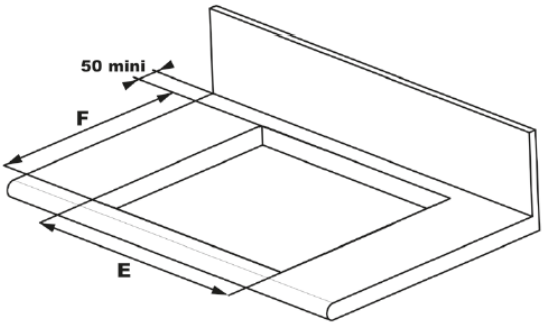


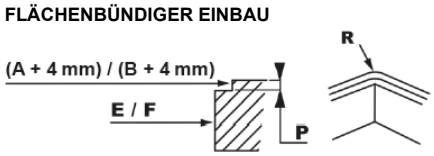

Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkannte des Glases aufkleben.

**Einbau :**

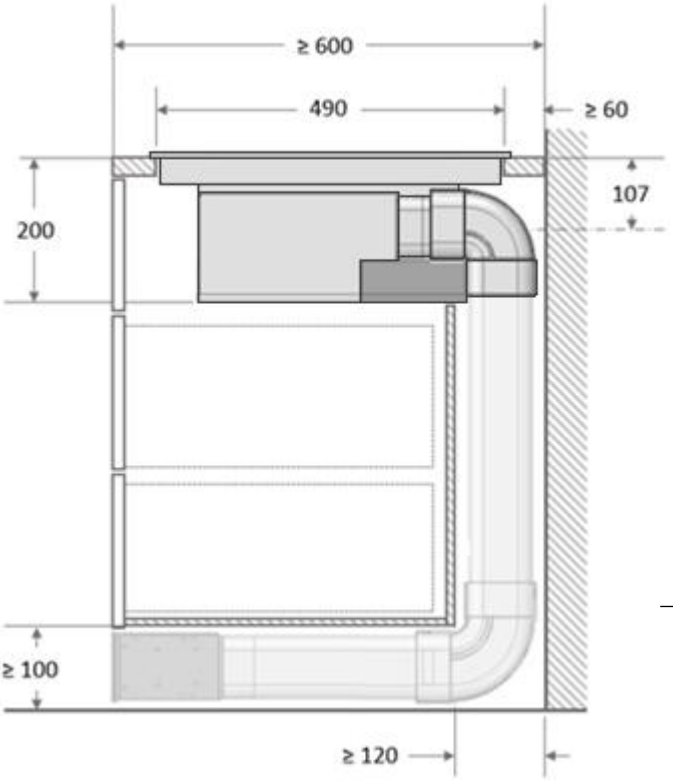
- **Einfügdimensionen:**



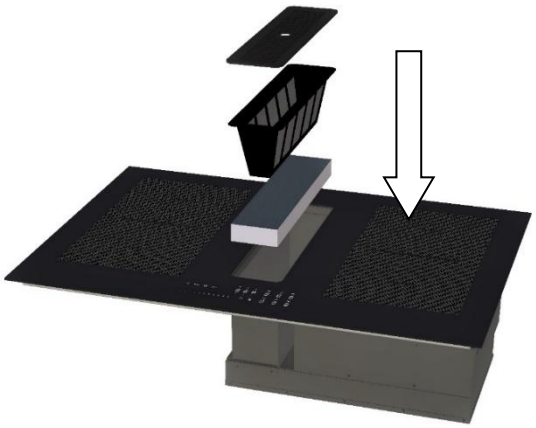




| XTRAVNTMBLC80XV1 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **A** | **A flächenbündig** | **B** | **B flächenbündig** | **C** | **D** | **E** | **F** | **H** | **Glas** | **P** | **R** | **R flächenbündig** |
| 780 | 784 | 520 | 524 | 740 | 480 | 750 | 490 | 200 | 4 | 5 | 5 | 7 |



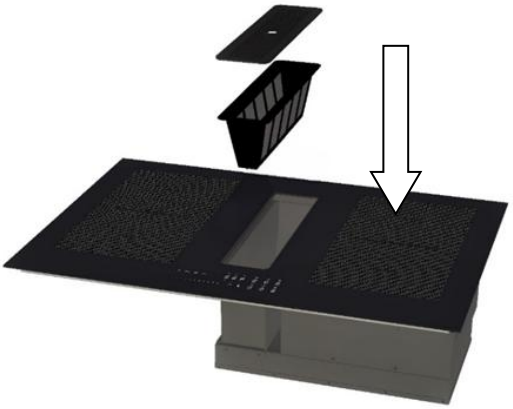

**Einbau von Filtern**

**Umluft-System**



**Einbau von Filtern**

**Abluftsystem**



- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **VORSICHT:** Verwenden Sie nur Schutzvorrichtungen für das Kochfeld, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt oder vom Hersteller des Kochfelds in der Gebrauchsanweisung angegeben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Der Abluftkrümmer ist im Lieferumfang des Kochfeldes enthalten. Dieses System ist für den Anschluss an ein nicht mitgeliefertes Abzugsrohr mit den Maßen 222x89 mm vorgesehen.
- Für eine gute Fortluft, soll ein Sockelgitter installiert werden, oder den oberen Bereich des Sockels auf der Länge leicht einschneiden. Um eine gute Funktion des Lüftungssystems zu gewährleisten, ist eine Öffnung von mindestens 460cm² erforderlich.

# ELEKTROANSCHLUSS

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

**Achtung!**

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 220-240V / 400V ~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.
Beachten Sie das Anschlussschema.
Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

| Netzwerk | Anschluss | Kabeldurchmesser | Kabel | Schutzkaliber |
|---|---|---|---|---|
| 220-240 V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phasen + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

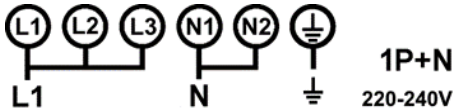
( * ) laut EN 60 335-2-6 Norm

**Anschluss des Kochfeldes:**

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

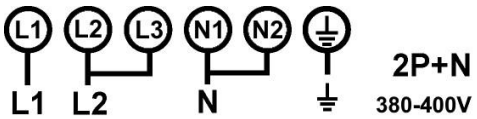
Einphasiger Anschluss 220-240V~ 1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 und L2, dann zwischen Anschlussklemme L2 und L3, dann zwischen Anschlussklemme N1 und N2.
Befestigen Sie die Erdung an die "Erde" Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1, L2 oder L3.




Zweiphasiger Anschluss 400V~ 2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L2 und L3, dann zwischen Anschlussklemme N1 und N2.
Befestigen Sie die Erdung an die "Erde" Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2 oder L3.




**Achtung : Achten Sie darauf, dass die Kabel richtig eingelegt und fest verschraubt sind.**

**Wir können nicht für Zwischenfälle verantwortlich gemacht werden, die auf einen falschen Anschluss zurückzuführen sind oder die durch die Verwendung eines nicht geerdeten oder mit einem fehlerhaften Erdungsanschluss versehenen Geräts entstehen könnten.**

# KUNDENDIENST

## Contact :

EGS GmbH

**Tel:** +49 2944-9716730

**E-mail:** nobilia@egs-gmbh.de

Halten Sie die vollständige Seriennummer sowie die Rechnung bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Die Seriennummer des Geräts befindet sich auf der Rückseite der Gebrauchsanweisung.

# SUMMARY


**SAFETY ..... 32**

PRECAUTIONS BEFORE USING ..... 32
USING THE APPLIANCE ..... 33
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE ..... 34
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE ..... 35
OTHER PROTECTIONS ..... 35

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE ..... 36**

TECHNICAL CHARACTERISTICS ..... 36
CONTROL PANEL ..... 37

**USE OF THE APPLIANCE ..... 37**

DISPLAY ..... 37
VENTILATION ..... 37

**STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT ..... 38**

BEFORE THE FIRST USE ..... 38
INDUCTION PRINCIPLE ..... 38
SENSITIVE TOUCH ..... 38
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" ..... 38
STARTING-UP ..... 39
PAN DETECTION ..... 39
RESIDUAL HEAT INDICATION ..... 39
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION ..... 40
TIMER ..... 40
AUTOMATIC COOKING ..... 41
PAUSE FUNCTION ..... 42
RECALL FUNCTION ..... 42
KEEPWARM FUNCTION ..... 42
BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION ..... 43
CHILDLOCK / CONTROL PANEL LOCKING ..... 43
CHEF FUNCTION ..... 44

**OPERATING THE HOOD ..... 45**

STARTING THE HOOD ..... 45
BOOSTER FUNCTION ..... 45
TIMER FUNCTION ..... 45
AUTOMATIC VENTILATION AT THE END OF THE COOKING PROCESS (OVERRUN) ..... 46
AUTOMATIC FUNCTION ..... 46

**CLEANING AND MAINTENANCE OF THE HOOD ..... 47**

FILTER CLEANING INDICATOR ..... 47
CLEANING THE GREASE FILTER IN THE DISHWASHER ..... 48
REPLACEMENT OF THE ACTIVATED CARBON FILTER ..... 48
CLEANING THE HOOD GRILLE ..... 48
CLEANING THE REMOVABLE BOTTOM ..... 48
REMOVING/INSTALLING THE HOOD BOTTOM ..... 49

**CLEANING AND MAINTENANCE OF THE HOB ..... 50**

**WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM ..... 52**

**COOKING ADVICES ..... 54**

PAN QUALITY ..... 54
PAN DIMENSION ..... 54
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING ..... 55

**ENVIRONMENT PRESERVATION ..... 55**

**INSTALLATION INSTRUCTIONS ..... 55**

**ELECTRICAL CONNECTION ..... 57**

# SAFETY

## Precautions before using

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

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## Precautions not to damage the appliance

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

## Precautions in case of appliance failure

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

## Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

| **Type** | **XTRAVNTMBLC80XV1** |
|---|---|
| Total power | 7570 W |
| Energy consumption for the hob $EC_{hob}$** | 180.5 Wh/kg |
| | |
| **Front left heating zone** | 210x190 mm |
| Minimum detection | Ø 110 mm |
| Nominal power* | 2100 W |
| Booster power* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | A |
| Energy consumption $EC_{cw}$** | 186.4 Wh/kg |
| | |
| **Rear left heating zone** | 210x190 mm |
| Minimum detection | Ø 110 mm |
| Nominal power* | 2100 W |
| Booster power* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | B |
| Energy consumption $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Rear right heating zone** | 210x190 mm |
| Minimum detection | Ø 110 mm |
| Nominal power* | 2100 W |
| Booster power* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | B |
| Energy consumption $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Front right heating zone** | 210x190 mm |
| Minimum detection | Ø 110 mm |
| Nominal power* | 2100 W |
| Booster power* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | C |
| Energy consumption $EC_{cw}$** | 159.5 Wh/kg |

** The given power may change according to the dimensions and material of the pan.*
*** Calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).*

| **Power consumption mode (hob)** | **Value** | **Unit** |
|---|---|---|
| Power consumption off mode - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Power consumption in standby mode - $P_S$ | ≤ 0.5 | W |

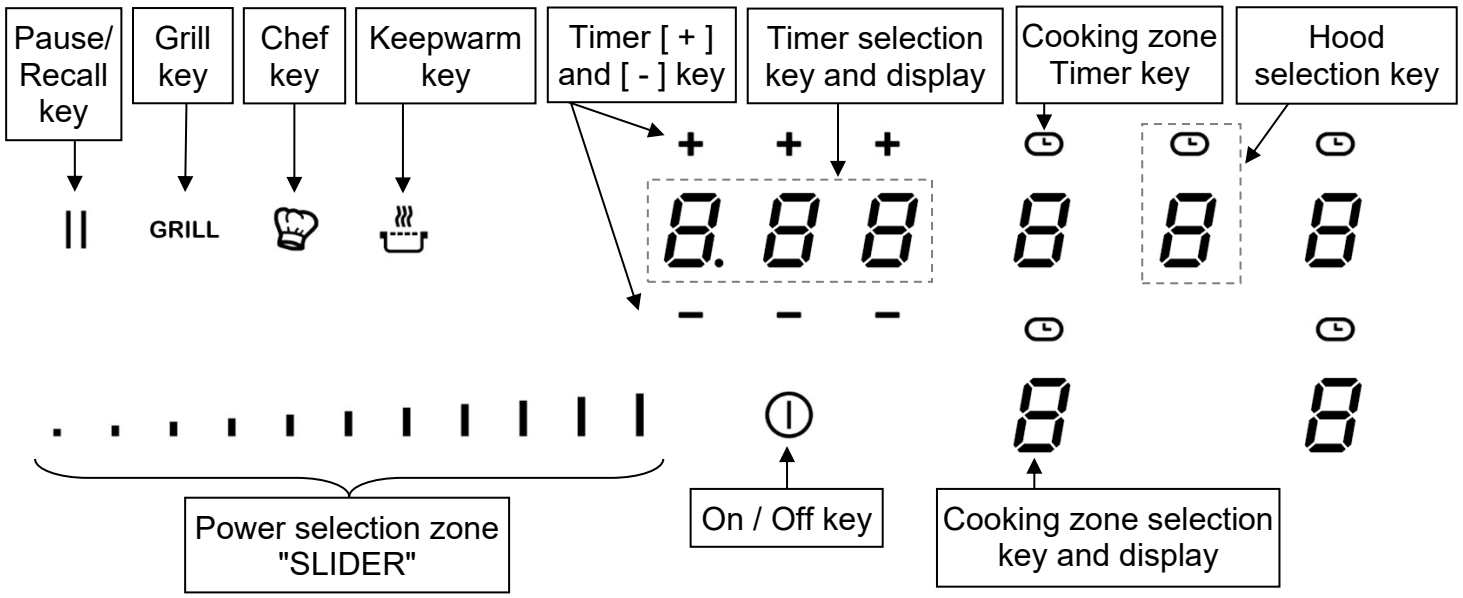
| **Power consumption mode (hood)** | **Value** | **Unit** |
|---|---|---|
| Power consumption off mode - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Power consumption in standby mode - $P_S$ | N/A | W |

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

*$P_O$ : Off mode is defined as follows:*
*- Cooktop is switched OFF.*
*- No fan is active.*
*- No residual heat indication is active.*

*$P_S$ : Standby mode is defined as follows:*
*- Cooktop is switched ON without main function active. (<20min)*

### Control panel




# USE OF THE APPLIANCE

## Display

| Display | Designation | Description |
|---|---|---|
| 0 | Zero | The heating zone is activated |
| 1 ... 9 | Power level | Selection of the cooking level |
| u | No pan detection | No pan or inadequate pan |
| A | Heat accelerator | Automatic cooking |
| E / Er | Error message | Electronic failure |
| H | Residual heat | The cooking zone is hot |
| P | Booster | The Booster is activated |
| ,,11 | Double Booster | The Double Booster is activated |
| u | Keep warm | Maintain automatically of approximately 70°C |
| II | Pause | The hob is in pause |
| n | Bridge | 2 cooking zones are combined |
| L | Locking | The control panel of the hob is locked |
| ≡ | Grill function | The Grill Function is activated |

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

## Before the first use

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

## Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.
If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

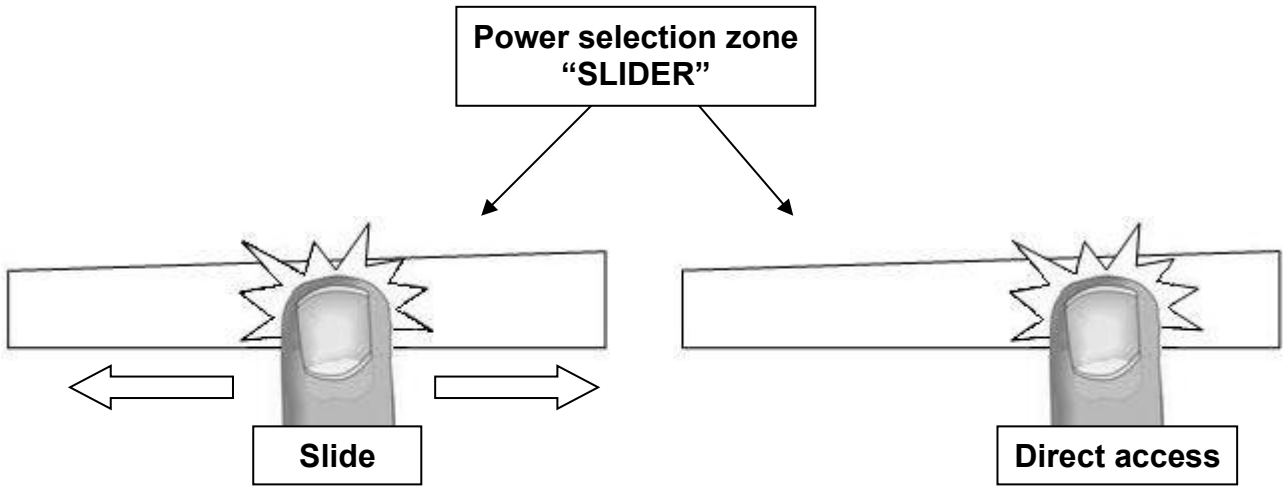
## Sensitive touch

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

**For normal use, press only one key at the same time.**

## Power selection zone "SLIDER"

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

- **Start-up / switch off the hob:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| To start | Press key [ ⏻ ] during 2 sec. | [ 0 ] |
| To stop | Press key [ ⏻ ] during 2 sec. | The display is switched off or shows [ H ] |

- **Start-up / switch off a heating zone:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press key [ 0 ] | [ 0 ] |
| Increase power level | Slide on the "SLIDER" to the right | [ 1 ] to [ 9 ] / [ P ] |
| Decrease power level | Slide on the "SLIDER" to the left | [ 9 ] to [ 1 ] |
| Switch off | Slide on the "SLIDER" to the left until [ 0 ] | [ 0 ] or [ H ] |

If no further action is made, the hob switches off after approx. 20 seconds for safety reasons and the zeros go out.

## Pan detection

The control panel on this induction hob makes it very intuitive to use. Switch on the hob and place a pan on one of the cooking zones. The hob recognises the position of the pan, the cooking zone display is automatically selected and the "SLIDER" lights up.
You can now set the cooking level as you wish.

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

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

After use, switch the cooking zone off: don't let the pan detection [ U ] active.

## Residual heat indication

After the switch off of a cooking zones or the complete stop of the hob, the cooking zones are still hot and indicates [ H ] on the display.
The symbol [ H ] disappears when the cooking zones may be touched without danger.
As long as the residual heat indicators are displayed, don't touch the cooking zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Booster and Double Booster function

All cooking zones are equipped with a Booster function and a Double Booster function.
The Booster function is displayed with [ P ].
The Double Booster function is indicated by [ P ] flashing with [ ıı ].
When this function is activated, these cooking zones operate for 5 minutes at full power. This high power is intended to allow you to heat large quantities of water quickly, for example to boil pasta water.

- **Start-up / switch off the Booster:**

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press key [ 0 ] | [ 0 ] |
| Start-up the Booster | Slide at the end of the "SLIDER" to the right | [ P ] |
| Switch off the Booster | Slide on the "SLIDER" to the left | [ 9 ] to [ 1 ] |

- **Start-up / switch off Double Booster**

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Start-up the Booster | Slide at the end of the "SLIDER" to the right | [ P ] |
| Start-up the Double Booster | Re-press at the end of the "SLIDER" | [ P ] flashes with [ ıı ] |
| Switch off the Double Booster | Slide on the "SLIDER" to the left | [ 9 ] to [ 1 ] |

- **Power management:**

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all “Boosters” selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [ 9 ] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed :

| **Cooking zone selected** | **The other cooking zone *(example: power level 9)*** |
|---|---|
| [ P ] is displayed | [ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] and blinks |

## Timer

The integrated Timer can be used to set a cooking time from 1 minute to 1 hour and 59 minutes (displayed [ 1.59 ]) on all cooking zones. Each cooking zone can have a different time setting.

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

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press key [ 0 ] | [ 0 ] |
| Increase power level | Slide on the "SLIDER" to the right | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Select the Timer | Press key [ ⏲ ] over the cooking zone display | [ 0.00 ] minutes is shown on the displays |
| Increase the time | Press key [ + ] | Time in minutes increases *Example: [ 0.50 ]* |
| Decrease the time | Press key [ - ] | Time in minutes decreases |

The flashing stops after a few seconds. The duration is activated and the timer starts.

- **To switch off the cooking time:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the Timer | Press key [ ⏲ ] over the cooking zone display | [ 0.50 ] minutes is shown on the displays |
| Switch off the time | Press key [ - ] until [ 0.00 ] | [ 0.00 ] |

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function :**

The Timer can work independently of the cooking zones. In this case, it is called an Egg timer.
If the Egg timer is running and the hob is switched off, the Egg timer continues to run.
This function switches off automatically as soon as a cooking zone is switched on.

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Switch on the hob | Press key [ ⏻ ] during 2 sec. | [ 0 ] |
| Select the Timer | Press key [ 0.00 ] | [ 0.00 ] minutes is shown on the displays |
| Increase the time | Press key [ + ] | Time in minutes increases *Example: [ 0.50 ]* |
| Decrease the time | Press key [ - ] | Time in minutes decreases |

The flashing stops after a few seconds. The duration is activated and the timer starts.

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

When the set time has elapsed, a signal tone sounds and the [ 000 ] display flashes.
To stop the acoustic signal and the flashing, press [ 000 ].

## Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. When the function is activated, the cooking zone heats up automatically at the highest power level and then switches back to your selected power level. The duration depends on the selected power level.

- **Start-up:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press key [ 0 ] | [ 0 ] |
| Select the power level *(example: power level 7)* | Slide on the "SLIDER" to the right until [ 7 ] and stay pressed during 3 sec. | [ 7 ] is blinking with [ A ] |

- **Switch off the automatic cooking:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press selection zone key | [ 7 ] is blinking with [ A ] |
| Change the power level | Slide on the "SLIDER" to the right or to the left | [ 1 ] to [ 9 ] / [ P ] |

## Pause function

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

- **Start-up / switch off the Pause:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press key [ 0 ] | [ 0 ] |
| Increase power level | Slide on the "SLIDER" to the right | [ 1 ] to [ 9 ] / [ P ] |
| Start the Pause | Press key [ II ] during 2 sec. | [ II ] appears on the displays |
| Switch off the Pause | Press key [ II ] during 2 sec. | Previous settings are displayed again |

## Recall Function

After switching off the hob ( ⏻ ), it is possible to recall the last settings.

- Power levels of all cooking zones
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:

- Press the key [ ⏻ ] for 2 sec.
- Then press key [ II ] before the light stops blinking (6 sec.).

The previous settings are active again.

This function can only be activated within 10 seconds of switching off the hob. After this time has elapsed, the memory function can no longer be activated.

## Keepwarm Function

This function keeps food warm at approximately 70°C and is designed to prevent overflowing and burning.
The maximum "keepwarm" time is 2 hours.

- **To sart / switch off the "Keepwarm":**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press key [ 0 ] | [ 0 ] |
| Start the Keepwarm | Press key [ ≋ ] | [ u ] |
| Switch off the Keepwarm | Press key [ ≋ ]<br>or change the cooking level | [ 0 ]<br>or [ 1 ] to [ 9 ] / [ P ] |

## Bridge and Automatic Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone.

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Switch on the hob | Press key [ ⏻ ] during 2 sec. | [ 0 ] |
| Start the Bridge<br>*"Manual"* | Place a pan on one of the two cooking zones that will be bridged and press simultaneously the corresponding cooking zone selection keys | [ 0 ] and [ n ] |
| *"Automatic"* | Or place a large pan on both zones to be bridged | [ n ] flashes and then appears [ 0 ] and [ n ] |
| Increase power level | Slide on the "SLIDER" to the right | [ 1 ] to [ 9 ] / [ P ] |
| Switch off the Bridge | Press simultaneously the corresponding cooking zone selection keys | [ 0 ] |

## Childlock / Control panel locking

To prevent the hob from being switched on unintentionally, e.g. by a child, the control panel (with the exception of the key [ ⏻ ]) can be locked.
This function can only be activated within 10 seconds after switching on the hob and no cooking zone must be switched on.

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Switch on the hob | Press key [ ⏻ ] during 2 sec. | [ 0 ] |
| Lock the hob | Hold for 3 sec. any cooking selection zone key [ 0 ] | The "SLIDER" lights up and moves from left to right |
| | Then slide your finger on the "SLIDER" from left to right | [ L ] appears in the displays |
| Unlock the hob | Hold for 3 sec. any cooking selection zone key [ L ] | The "SLIDER" lights up and moves from right to left |
| | Then slide your finger on the "SLIDER" from right to left | [ 0 ] appears in the displays |

## Chef function

This function changes the hob into 2 large zones.
The power level can be changed by the user and is saved for the next use.

- **Start-up / switch off the Chef function:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Switch on the hob | Press key [ ⏻ ] during 2 sec. | [ 0 ] |
| Start the Chef | Press key [ 👊 ] | [ 3 ]* and [ n ] on left side<br>[ 9 ]* and [ n ] on right side |
| Switch off the Chef | Press key [ 👊 ] | [ 0 ] |

** The indicated values are for the first use. They may differ if you have already used this function.*

## Grill function

This function enables optimum use of the grill plate by bridging two zones and using suitable power levels.

- **Start-up / switch off the Grill function:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | Press key [ 0 ] | [ 0 ] |
| Start the Grill function | Press key [ GRILL ] | [ = ] and [ n ] |
| Increase the power level | Slide on the "SLIDER" to the right | Power level [ 1 ] to [ 9 ] are displayed on the "SLIDER" |
| Stop the Grill function | Press key [ GRILL ] | [ 0 ] |

# OPERATING THE HOOD

## Starting the hood

- **Start-up / switch off the hood:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Activate the hood | Press on the hood selection key | [ 0 ] |
| Select the power level | Slide on the “SLIDER“ | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Stop the hood | Slide on the “SLIDER“ towards the left | [ 0 ] |

The "Overrun" function is automatically activated when you switch off the hood.

## Booster function

When the function is activated, the hood operates at its maximum power level for 10 minutes.

- **Start-up / switch off the Booster function:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the power level | Slide on the “SLIDER“ | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Start the Booster | Slide until the end of the “SLIDER“ or press directly at the end of the “SLIDER“ | [ P ] |
| Switch off the Booster | Slide on the “SLIDER“ | [ 1 ] to [ 9 ] |

## Timer function

This function allows you to run the hood for 15 minutes while cooking.

- **Start the timer:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Activate the hood | Press on the hood selection key | [ 0 ] |
| Select the power level | Slide on the “SLIDER“ | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Start the timer | Press [ ⏲ ] above the hood selection key | [ ⏲ ] of the hood is on, [ 0 15 ] on the timer display |

The hood switches off automatically at the end of the timer ( 15 minutes ).

- **Stop the timer:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Stop the timer | Press [ ⏲ ] above the hood selection key | The timer display is switched off |

## Automatic ventilation at the end of the cooking process (Overrun)

This function starts automatically when the hob is switched off.
Ventilation runs for 20 minutes to dry the filters and remove the last cooking fumes from your kitchen. The ventilation system then switches off automatically.

When this function is active, the timer displays [ 020 ] and the hood display shows [ 1 ].

To cancel this process, press the timer display [ 020 ] during 6 seconds. The hood switches off.

## Automatic function

This function adjusts automatically the power level of the hood depending on the power level of the cooking zones.

- **Start-up / switch off the Automatic function:**

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| Start the Automatic function | Press 3 sec. on the hood selection key | [ A ] |
| Switch off the automatic function | Press 3 sec. on the hood selection key | [ 0 ] |

*Tips: When the Automatic function is activated, you can quickly change the extraction power of the hood by sliding your finger on the "SLIDER".*

This temporarily stops the automatic function.
The automatic function is reactivated the next time the hob is started.

# CLEANING AND MAINTENANCE OF THE HOOD

Regular cleaning of the hood guarantees correct and error-free operation and extends the life of the hood. Be sure to clean the grease filters according to the manufacturer's recommendations.

## Filter cleaning indicator

When the hood is on and the suction power is set to [ 0 ], the time remaining before cleaning the filter is displayed on the timer display.
The default setting is 31 hours, but you can change this setting if you want.

- **Show the remaining time:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Activate the hood | Press on the hood selection key | [ Remaining time ] on the timer display |

- **Grease filter cleaning indicator:**

When the grease filters are to be cleaned, the timer display shows [ 00h ] and a dot flashes on the hood selection key.

- **Reset the time remaining before cleaning the hood filter**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Activate the hob | Press key [ ⏻ ] for 2 sec. | [ 0 ] and a dot flashes on the hood selection key |
| Select the hood | Press on the hood selection key | [ 0 ] and [ 00h ] on the timer display |
| Reset the counter | Press on the timer key for 3 sec. | The last user-specified setting is activated |
| Confirm the setting | Press on the timer key again | - |

- **Change the time remaining before cleaning the hood filter**

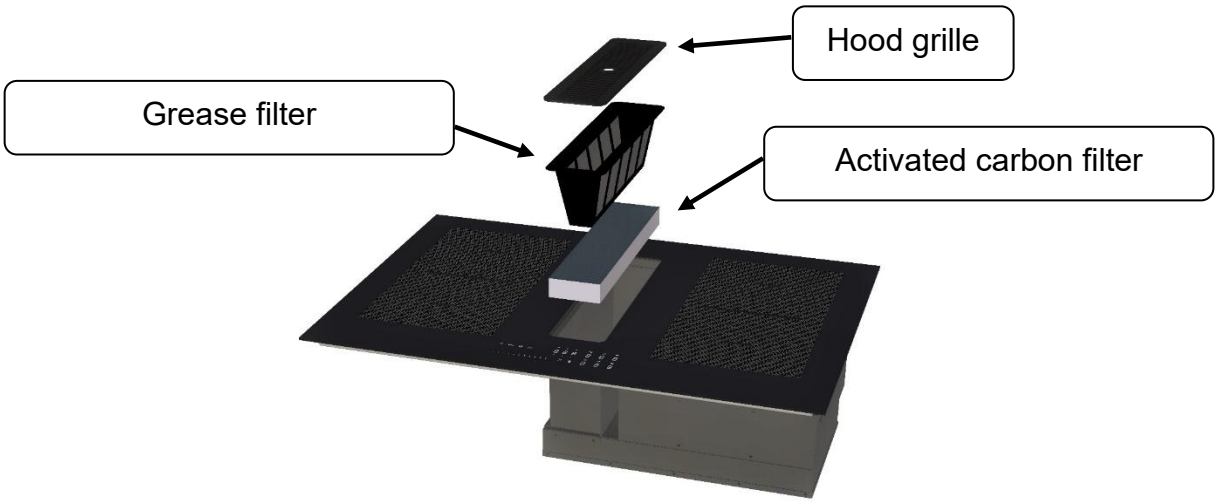
| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Activate the hob | Press key [ ⏻ ] for 2 sec. | [ 0 ] and a dot flashes on the hood selection key |
| Select the hood | Press on the hood selection key | [ Remaining time ] on the timer display |
| Change the counter time | Press on the timer key for 3 sec. adjust to press on the key [ + ] or [ - ] | [ Remaining time ] on the timer display |
| Confirm the setting | Press on the timer key again | - |

## Cleaning the grease filter in the dishwasher

The grease filter has to be placed vertically in the lower basket and washed at 60°C maximum with a mild detergent.
After cleaning, replace the grease filters in the hood.

## Replacement of the activated carbon filter

The active carbon filter used for the recirculation and to catch the smells, must be replaced after 6 months of normal use.




## Cleaning the hood grille

Clean the grille by hand, using a sponge and dish soap.
The grille can also be cleaned in the dishwasher, at a maximum temperature of 60°C using a mild detergent.

After cleaning, replace the grille in its position.

## Cleaning the removable bottom

To ensure the efficiency of your appliance, it is recommended to clean the bottom of the hood when it is dirty (spills from pots, intensive use of the hood, etc.).

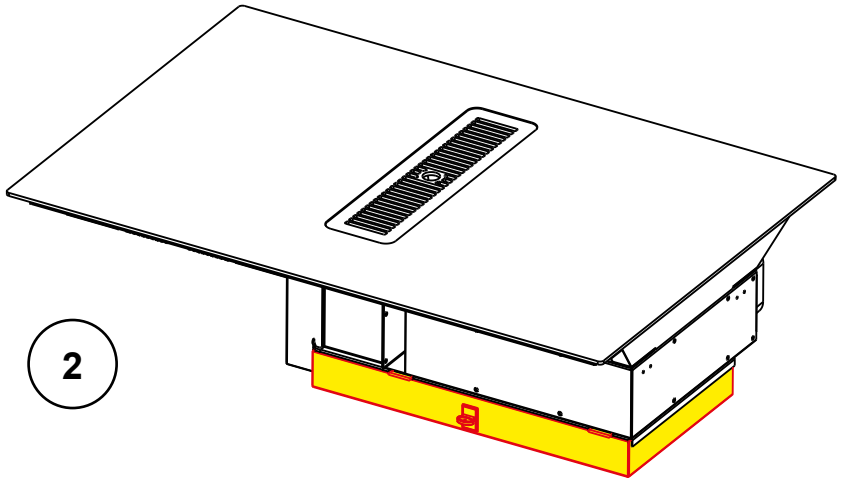
Wash the removable bottom by hand, with a sponge and dish soap.
After washing, dry the removable bottom immediately with a cloth.

**CAUTION:** Do not wash in the dishwasher.

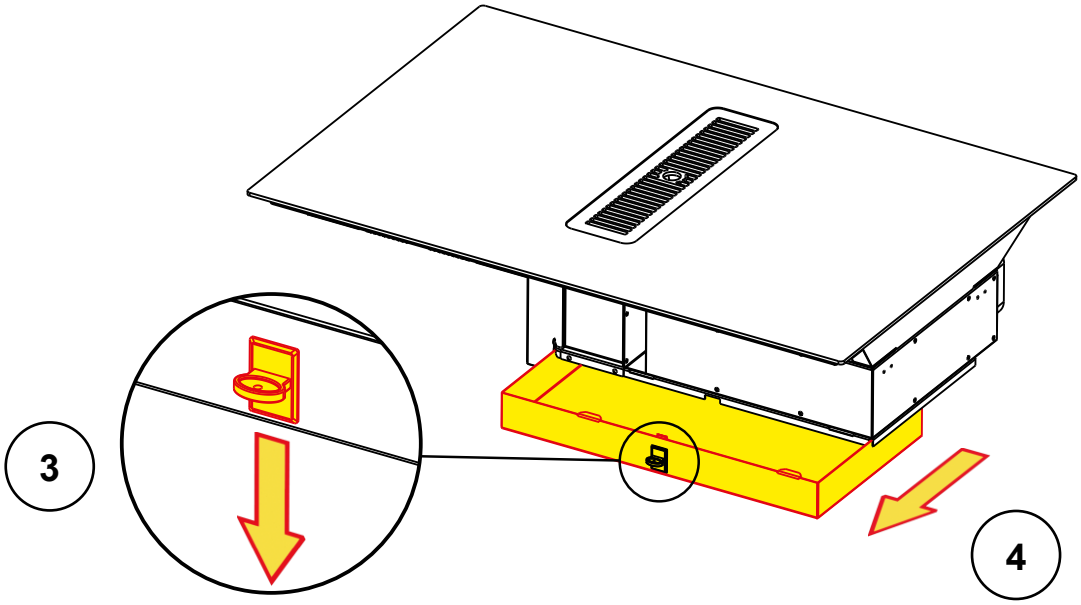
## Removing/Installing the hood bottom

To remove the hood bottom, it is necessary to proceed as follows:

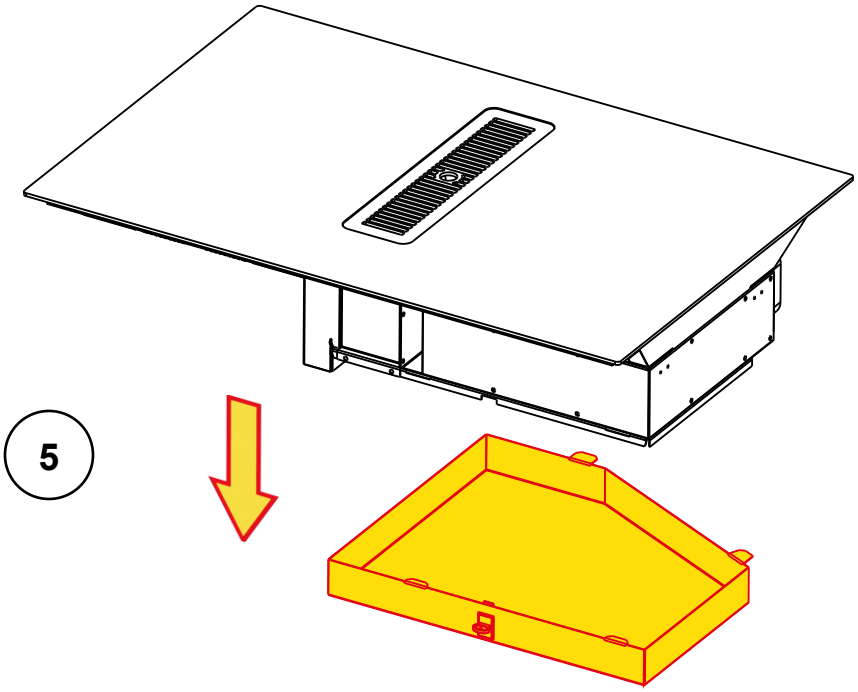
1. Ensure that the appliance is switched off.
2. Free access to the lower part of the hood located in your furniture.




3. Lower the locking latch.
4. While holding the latch down, slide the removable bottom towards the front of the appliance, supporting it from underneath to prevent it from falling.



5. Lower the removable bottom to release it completely.
   Keep the bottom horizontal throughout the operation to avoid spilling any liquids that may have accumulated.




**To reassemble the bottom, perform the same steps in reverse order.**

> **Caution:** Before using the hob and/or the hood, it is necessary that all hood components are in place!

# CLEANING AND MAINTENANCE OF THE HOB

Regularly clean your cooking surface, ideally after every cooking process.

**Switch-off the appliance before cleaning.**
Do not clean the hob if the glass is too hot, **because there is risk of burn.**
Remove light marks with a damp cloth or non-abrasive scouring pad and washing-up liquid diluted in a little water. Rinse with cold water and dry thoroughly.
For persistent marks and stains, you can use a glass ceramic cleaner with mild abrasive ingredients, and an appropriate razor-blade scraper.

**Warning:**

- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment such as abrasive sponges, which can cause scratches, shall be avoided absolutely.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the outside of the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or under the cookware. Lift cookware when moving it to avoid scratching the cooking surface.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the cooking surface being damaged.

**For your matte glass:**

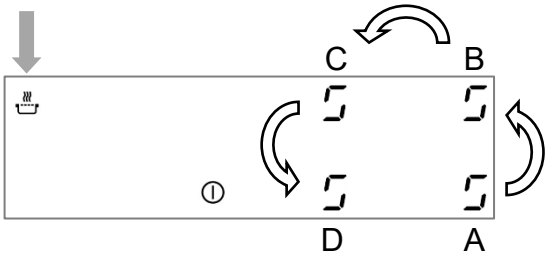
In case of persistent specifics marks and stain (Food residues, dark and metallic marks):

- Apply generously an alkaline and mild abrasive cream.
- Let it sit 5 to 10 min.
- Clean with an anti-scratch delicate sponge (scouring side) in a circular movement with a moderate pressure.
- Rince with water.
- Wipe with a microfiber cloth.

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

**The control panel displays [ E4 ]:**

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps :
  **I)** Important : before you start, make sure there is no more pot on the hob
  **II)** Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
  **III)** Reconnect the table to the grid
  **IV)** Procedure : take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
    * start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
    * don't use the [ ⏻ ] touch
  **V)** First step : cancel the existing configuration




    **1)** Press the touch [ ♨ ] and hold down
    **2)** The symbol [ S ] will appear on each display
    **3)** With your other hand, press successively and quickly (less than 2 sec) on each [ S ] display. Begin from the front left side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from A to D).
    A double "beep" means an error occured. If so, start again from item 1).
    **4)** Remove your fingers from the touch control, then push again on touch [ ⏻ ] during few seconds, until blinking [ E ] symbols appear.
    **5)** Wait until [ E ] symbols stop blinking.
    **6)** After few seconds, [ E ] are automatically transformed in [ C ]. The existing setup has been cancelled.
  **VI)** Second step : new setup
    **1)** Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
    **2)** Select a cooking zone by pushing on the corresponding [ C ] display
    **3)** Place the pot on the area to be set
    **4)** Wait until the [ C ] display becomes a [ - ]. The selected cooking zone is now configured.
    **5)** Follow the same procedure for each cooking zone with a [ C ] display.
    **6)** All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.
    Please use the same pot for the whole procedure.
    Never put several pots together on the zones during the setup-process.
- If [ E4 ] displaying remains, please call the customer care

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

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

**The control panel displays [ U ]:**

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

**One or all cooking zone cut-off:**

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

**Continuous ventilation after cutting off the hob:**

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

**The automatic cooking system doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ].
- The highest Booster level is set [ 9 ].

**The control panel displays [ u ]:**

- Refer to the chapter "Keepwarm".

**The control panel displays [ II ]:**

- Refer to the chapter "Pause".

**The control panel displays [ L ]:**

- Refer to the chapter "Childlock / Control panel locking".

**The control panel displays [ r ] or [ Er03 ] :**

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

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

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

**The control panel displays [ E3 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

**The control panel displays [ E6 ] :**

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

**The control panel displays [ E8 ] :**

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

**The control panel displays [ E ] or [ C ] :**

- Configuration error.
- Set the table again, referring to the chapter "The control panel displays [ E4 ]."

If no error code is displayed and the user interface does not respond to any key press, check the supply voltage for missing wires, missing bridges and incorrect connection to 400 V.

**If one of the symbols above persists, call the After-Sale Service.**

# COOKING ADVICES

## Pan quality

**Adapted materials:** steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.
**Not adapted materials:** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.
The manufacturers specify if their products are compatible induction.
To check if pans are compatibles:

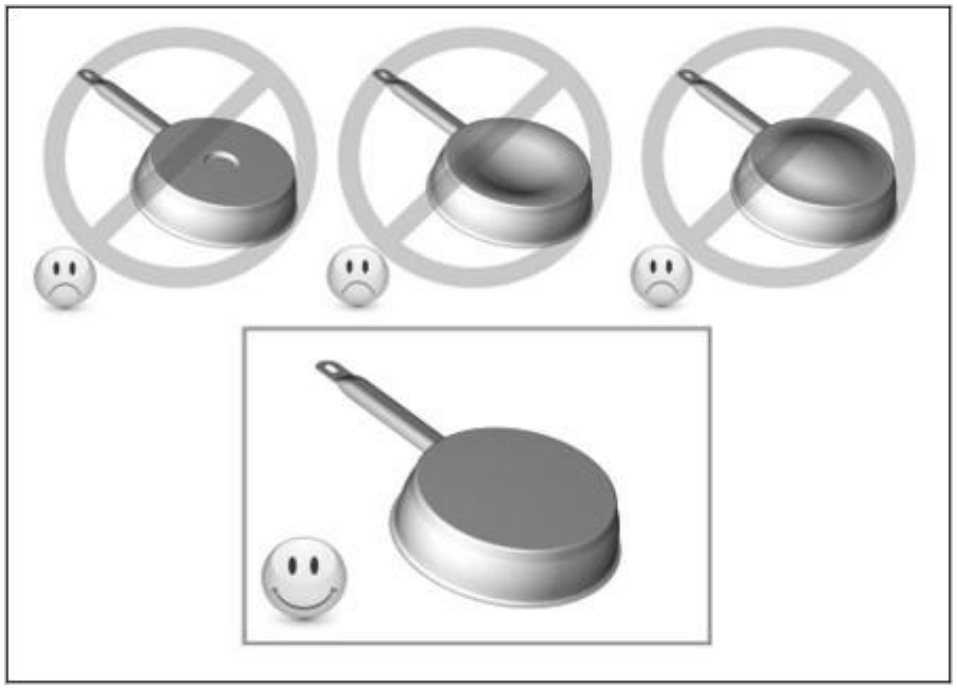
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet stuck on the bottom of the pan.

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

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

### Examples of cooking power setting

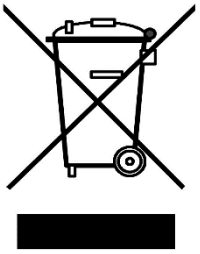
(the values below are indicative)

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

# ENVIRONMENT PRESERVATION

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

- Do not dispose of your appliance with household waste.
- Contact your local waste collection centre, which is equipped to recycle household appliances.

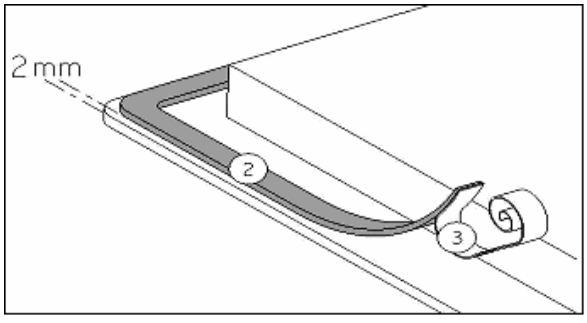


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

**How to stick the gasket:**

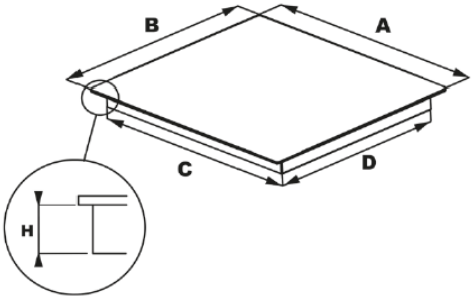
The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below.
It's installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.

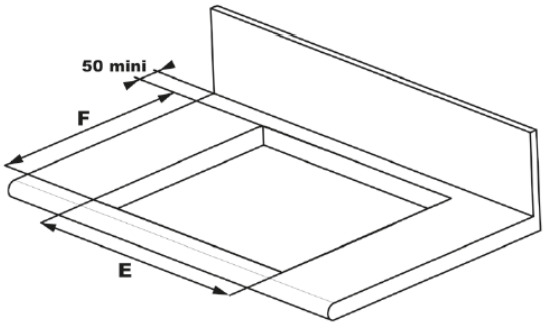


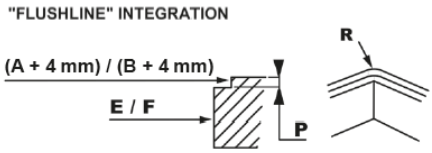

Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

**Fitting - installing:**

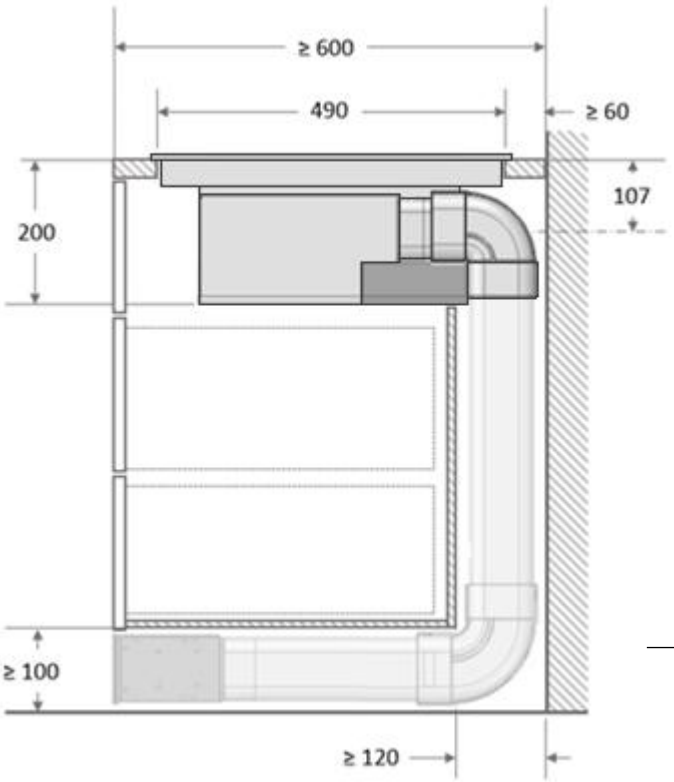
- **The cut out sizes are:**



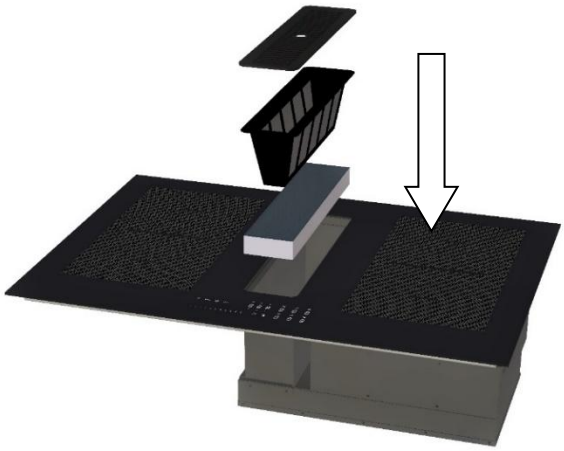




| XTRAVNTMBLC80XV1 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **A** | **A flush** | **B** | **B flush** | **C** | **D** | **E** | **F** | **H** | **Glass** | **P** | **R** | **R flush** |
| 780 | 784 | 520 | 524 | 740 | 480 | 750 | 490 | 200 | 4 | 5 | 5 | 7 |



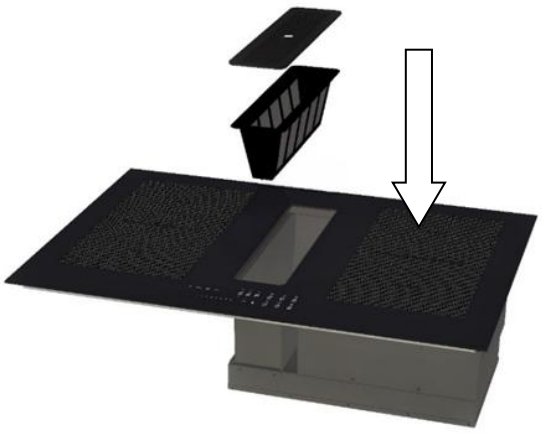

**Filter installation**

**Air recycling system**



**Filter installation**

**Exhaust air system**



- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non-ventilated oven or a dishwasher.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non-heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut-out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions manual. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- The exhaust elbow is supplied with the hob. This system is designed to be connected to a non-provided extraction pipe, size: 222x89mm.
- To ensure that the air is properly exhausted, a plinth grille should be installed or the top of the plinth should be slightly cut along its length. To ensure that the ventilation system operates correctly, an opening of at least 460 cm² is required.

# ELECTRICAL CONNECTION

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

**Caution!**

This appliance must only be connected to a network 220-240V / 400V ~ 50/60 Hz.
Always connect the ground wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

| Mains | Connection | Cable diameter | Cable | Protection calibre |
|---|---|---|---|---|
| 220-240 V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

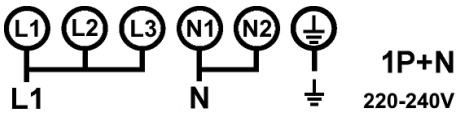
* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

**Connection of the hob**

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

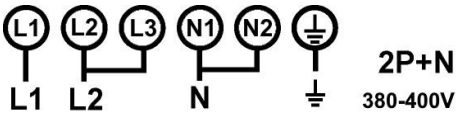
Monophase 220-240V~ 1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between L2 and L3, and then the 3rd bridge between terminal N1 and N2.
Attach the ground wire to the terminal “ground”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1, L2 or L3.




Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminal L2 and L3 and then the 2nd bridge between N1 and N2.
Attach the ground wire to the terminal “ground”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminal L1 and the Phase L2 to terminal L2 or L3.




**CAUTION : Ensure that the cables are correctly inserted and firmly screwed in place**

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

# SOMMAIRE


**SECURITE ..... 61**

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON ..... 61
UTILISATION DE L'APPAREIL ..... 62
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL ..... 63
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL ..... 64
AUTRES PROTECTIONS ..... 64

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL ..... 65**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ..... 65
BANDEAU DE COMMANDE : ..... 66

**UTILISATION DE L'APPAREIL ..... 66**

AFFICHAGE ..... 66
VENTILATION ..... 66

**MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL ..... 67**

AVANT LA PREMIERE UTILISATION ..... 67
PRINCIPE DE L'INDUCTION ..... 67
TOUCHES SENSITIVES ..... 67
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE "SLIDER" ..... 67
MISE EN ROUTE ..... 68
DETECTION DE RECIPIENT ..... 68
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE ..... 68
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER ..... 69
FONCTION MINUTERIE ..... 70
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON ..... 71
FONCTION PAUSE ..... 71
FONCTION RAPPEL ..... 71
FONCTION "MAINTIEN AU CHAUD" ..... 72
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE ..... 72
SECURITE ENFANT / VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE ..... 73
FONCTION CHEF ..... 73
FONCTION GRILL ..... 73

**FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ..... 74**

MISE EN ROUTE DE LA HOTTE ..... 74
FONCTION BOOSTER ..... 74
FONCTION MINUTERIE ..... 74
VENTILATION AUTOMATIQUE EN FIN DE CUISSON (OVERRUN) ..... 75
MODE AUTOMATIQUE ..... 75

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE ..... 76**

INDICATEUR DE NETTOYAGE DES FILTRES ..... 76
NETTOYAGE DU FILTRE A GRAISSE AU LAVE-VAISSELLE ..... 77
REMPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON ACTIF ..... 77
NETTOYAGE DE LA GRILLE DE HOTTE ..... 77
NETTOYAGE DU FOND DEMONTABLE ..... 77
DEMONTAGE/MONTAGE DU FOND DE LA HOTTE ..... 78

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE ..... 79**

**QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME ..... 81**

**CONSEILS DE CUISSON ..... 83**

QUALITE DES CASSEROLES ..... 83
DIMENSION DES CASSEROLES ..... 83
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON ..... 84

**PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ..... 84**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ..... 84**

**CONNEXION ELECTRIQUE ..... 86**

**SERVICE APRES-VENTE ..... 88**

# SECURITE

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l’appareil

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

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention: risque de brûlures).
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION :** Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.
- **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

## Autres protections

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

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

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Caractéristiques techniques

| Type | **XTRAVNTMBLC80XV1** |
|---|---|
| Puissance Totale | 7570 W |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson $EC_{hob}$** | 180.5 Wh/kg |
| | |
| **Foyer avant gauche** | 210x190 mm |
| Détection minimum | Ø 110 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | A |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}$** | 186.4 Wh/kg |
| | |
| **Foyer arrière gauche** | 210x190 mm |
| Détection minimum | Ø 110 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Foyer arrière droit** | 210x190 mm |
| Détection minimum | Ø 110 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Foyer avant droit** | 210x190 mm |
| Détection minimum | Ø 110 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}$** | 159.5 Wh/kg |

** La puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.*
*** Calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).*

| **Consommation d'énergie (table de cuisson)** | **Valeur** | **Unité** |
|---|---|---|
| Consommation d'énergie en mode arrêt - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Consommation d'énergie en mode veille - $P_S$ | ≤ 0.5 | W |

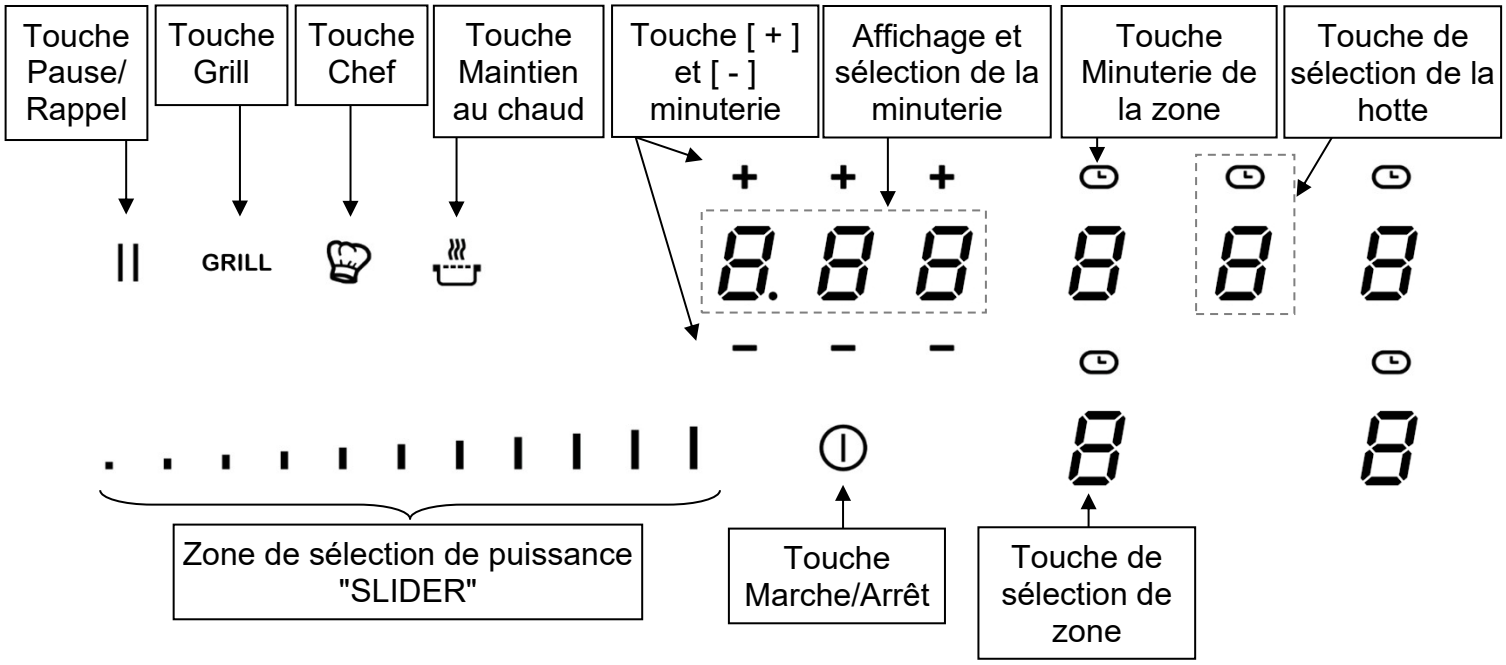
| **Consommation d'énergie (hotte)** | **Valeur** | **Unité** |
|---|---|---|
| Consommation d'énergie en mode arrêt - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Consommation d'énergie en mode veille - $P_S$ | N/A | W |

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

*$P_O$ : Le mode Arrêt est défini comme suit :*
*- La table de cuisson est éteinte.*
*- Aucun ventilateur n'est actif.*
*- Aucune indication de chaleur résiduelle n'est active.*

*$P_S$ : Le mode veille est défini comme suit :*
*- La table de cuisson est allumée sans fonction principale active. (<20min)*

**Bandeau de commande :**




# UTILISATION DE L'APPAREIL

## Affichage

| Affichage | Désignation | Fonction |
|---|---|---|
| 0 | Zéro | La zone de chauffe est activée. |
| 1 ... 9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson. |
| u | Non détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié. |
| A | Accélérateur de chauffe | Cuisson automatique. |
| E / Er | Message d'erreur | Défaut de circuit électronique. |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude. |
| P | Booster | Le Booster est activé. |
| ,,11 | Double booster | Le Double Booster est activé. |
| u | Maintien Chaud | La cuisson est maintenue à environ 70°C. |
| 11 | Pause | La table est en pause. |
| n | Bridge | 2 zones de cuisson sont combinées. |
| L | Verrouillage | La table est verrouillée. |
| = | Grill | La fonction Grill est activée |

## Ventilation

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

# MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

## Avant la première utilisation

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

## Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [ U ] reste affiché.

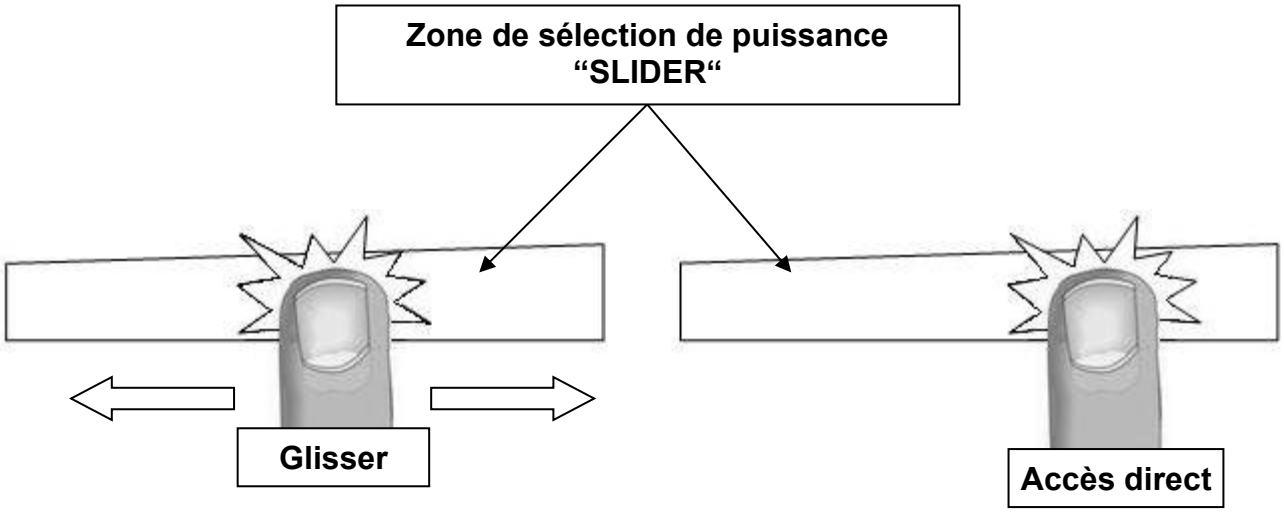
## Touches sensitives

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

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

## Zone de sélection de puissance "SLIDER"

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER".
Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



## Mise en route

- **Démarrer / arrêter la table de cuisson:**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Démarrer la table de cuisson | Appuyer 2 sec. sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Arrêter | Appuyer 2 sec. sur [ ⏻ ] | L'écran est éteint ou affiche [ H ] |

- **Réglage de la zone de cuisson:**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur [ 0 ] d'une des zones de cuisson | [ 0 ] |
| Augmenter la puissance | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | [ 1 ] à [ 9 ] / [ P ] |
| Réduire la puissance | Sur le "SLIDER", glisser vers la gauche | [ 9 ] à [ 1 ] |
| Éteindre | Sur le "SLIDER", glisser jusqu'à [ 0 ] | [ 0 ] ou [ H ] |

Si aucune autre action n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint après environ 20 secondes pour des raisons de sécurité et les zéros s'éteignent.

## Détection de récipient

Le bandeau de commande de cette table de cuisson à induction rend son utilisation très intuitive. Allumer la table de cuisson et placer une casserole sur l'une des zones de cuisson.

La table de cuisson reconnaît la position de la casserole, l'afficheur de la zone de cuisson est automatiquement sélectionné et le "SLIDER" s'illumine.

Vous pouvez ensuite régler le niveau de cuisson comme vous le souhaitez.

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

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

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [ H ].
Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

## Fonction Booster et Double Booster

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction Booster et Double Booster.
La fonction Booster est indiquée par [ P ].
La fonction Double Booster est indiquée par [ P ] clignotant avec [ II ].
Lorsqu'elles sont activées, ces zones de cuisson fonctionnent pendant une période de 5 minutes. Cette puissance élevée est destinée à chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, par exemple pour faire bouillir de l'eau pour les pâtes.

- **Démarrer / arrêter le Booster:**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur [ 0 ] d'une des zones de cuisson | [ 0 ] |
| Démarrer le Booster | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite tout à la fin ou appuyer directement à la fin | [ P ] |
| Arrêter le Booster | Sur le "SLIDER", glisser vers la gauche | [ 9 ] à [ 1 ] |

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

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Démarrer le Booster | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite tout à la fin ou appuyer directement à la fin | [ P ] |
| Démarrer le Double Booster | Appuyer une deuxième fois à la fin du "SLIDER" | [ P ] clignote avec [ II ] |
| Arrêter le Double Booster | Sur le "SLIDER", glisser vers la gauche | [ P ] à [ 1 ] |

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [ 9 ] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

**Zone de cuisson sélectionnée**
[ P ] est affiché

**Autre zone de cuisson *(exemple: niveau 9)***
[ 9 ] passe à [ 8 ] ou [ 6 ] et clignote

## Fonction Minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents allant de 1 minute à 1 heure et 59 minutes (affichage [ 1.59 ]) pour chacune des zones.

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

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur [ 0 ] d'une des zones de cuisson | [ 0 ] |
| Augmenter la puissance | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Sélectionner la Minuterie | Appuyer sur [ ⏲ ] | Affichage [ 0.00 ] |
| Augmenter le temps | Appuyer sur [ + ] de la minuterie | Le temps en minutes augmente<br>*exemple : [ 0.50 ]* |
| Diminuer le temps | Appuyer sur [ - ] de la minuterie | Le temps en minutes diminue |

Après quelques secondes, le temps de la minuterie est pris en compte, l'affichage disparaît et le décompte du temps commence.

- **Arrêter la fonction Minuterie :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Sélectionner la Minuterie | Appuyer sur [ ⏲ ] | Affichage [ 0.50 ] |
| Arrêter la Minuterie | Appuyer sur [ - ] jusqu'à [ 0.00 ] | [ 0.00 ] |

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La Minuterie peut fonctionner indépendamment des zones de cuisson. Celle-ci est alors appelée Minuteur hors cuisson.
Lorsque le minuteur hors cuisson fonctionne et que la table de cuisson est éteinte, le minuteur hors cuisson continue de fonctionner.
Cette fonction s'éteint automatiquement dès qu'une zone de cuisson est allumée.

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Démarrer la table de cuisson | Appuyer 2 secondes sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Sélectionner la Minuterie | Appuyer sur [ 0.00 ] | [ 0.00 ] |
| Augmenter le temps | Appuyer sur [ + ] de la minuterie | Le temps en minutes augmente<br>*exemple : [ 0.50 ]* |
| Diminuer le temps | Appuyer sur [ - ] de la minuterie | Le temps en minutes diminue |

Après quelques secondes, le temps de la minuterie est pris en compte, l'affichage disparaît et le décompte du temps commence.

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

Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit et l'affichage [ 000 ] clignote.

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur [ 000 ].

## Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Démarrer l'automatisme :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur [ 0 ] d'une des zones de cuisson | [ 0 ] |
| Augmenter la puissance *(exemple : niveau 7)* | Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 7 ] et rester 3 sec. | [ 7 ] clignote avec [ A ] |

- **Arrêter l'automatisme :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur la touche de la zone de cuisson | [ 7 ] clignote avec [ A ] |
| Modifier la puissance | Glisser sur le "SLIDER | [ 0 ] à [ 9 ] |

## Fonction Pause

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

- **Démarrer / arrêter la fonction Pause:**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur [ 0 ] d'une des zones de cuisson | [ 0 ] |
| Augmenter la puissance | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | [ 1 ] à [ 9 ] / [ P ] |
| Démarrer la pause | Appuyer 2 secondes sur la touche[ II ]. | [ II ] apparaît sur les afficheurs |
| Arrêter la pause | Appuyer 2 secondes sur la touche [ II ]. | Les paramètres précédents s'affichent à nouveau |

## Fonction Rappel

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

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

La procédure de rappel est la suivante:

- Appuyer 2 sec. sur la touche [ ⏻ ].
- Appuyer sur la touche [ II ] avant la fin du clignotement du voyant (6 secondes).

Les valeurs des derniers réglages sont à nouveau activées.

Cette fonction ne peut être activée que dans les 10 secondes qui suivent l'extinction de la table de cuisson. Passé ce délai, la fonction Rappel ne peut plus être activée.

## Fonction "Maintien au chaud"

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température d'environ 70°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.
Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Démarrer / arrêter la fonction "Maintien au chaud":**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur [ 0 ] d'une des zones de cuisson | [ 0 ] |
| Démarrer le Maintien au chaud | Appuyer sur [ ☕ ] | [ u ] |
| Arrêter le Maintien au chaud | Appuyer sur [ ☕ ]<br>ou modifier le niveau de puissance | [ 0 ]<br>ou [ 1 ] à [ 9 ] / [ P ] |

## Fonction Bridge et Bridge Automatique

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Démarrer la table de cuisson | Appuyer 2 secondes sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Démarrer le Bridge *"Manuel"* | Placez une casserole sur l'une des deux zones de cuisson à bridger et appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson correspondantes | [ 0 ] et [ n ] |
| *"Automatique"* | Ou placer une grande casserole sur les deux zones à bridger | [ n ] clignote, puis indique [ 0 ] et [ n ] |
| Augmenter la puissance | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | [ 1 ] à [ 9 ] / [P ] |
| Arrêter le Bridge | Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson correspondantes | [ 0 ] |

## Sécurité enfant / Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter tout allumage involontaire de la table de cuisson, par exemple par un enfant, il est possible de verrouiller le panneau de commande (à l'exception de la touche [ ⏻ ]). Cette fonction ne peut être activée que dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de l'appareil et aucune zone de cuisson ne doit être allumée.

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Démarrer la table de cuisson | Appuyer 2 secondes sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Verrouiller la table de cuisson | Appuyer pendant 3 sec. sur l'une des touches de sélection de zone de cuisson [ 0 ] | Le "SLIDER" s'allume et s'anime de la gauche vers la droite |
| | Faites ensuite glisser votre doigt sur le "SLIDER" de la gauche vers la droite | [ L ] apparaît dans les afficheurs |
| Déverrouiller la table de cuisson | Appuyer pendant 3 sec. sur l'une des touches de sélection de zone de cuisson [ L ] | Le "SLIDER" s'allume et s'anime de la droite vers la gauche |
| | Faites ensuite glisser votre doigt sur le "SLIDER" de la droite vers la gauche | [ 0 ] apparaît dans les afficheurs |

## Fonction Chef

Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 grandes zones.
Le niveau de puissance peut être modifié par l'utilisateur et est enregistré pour la prochaine utilisation.

- **Démarrer / arrêter la fonction Chef:**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Démarrer la table de cuisson | Appuyer 2 secondes sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Démarrer la fonction Chef | Appuyer sur [ 👨‍🍳 ] | [ 3 ]* et [ n ] côté gauche<br>[ 9 ]* et [ n ] côté droit |
| Arrêter la fonction Chef | Appuyer sur [ 👨‍🍳 ] | [ 0 ] |

** Les valeurs données sont celles de la première utilisation, elles peuvent être différents si vous avez déjà utilisé cette fonction.*

## Fonction Grill

Cette fonction permet une utilisation optimale d'un grill en combinant deux zones et en utilisant des niveaux de puissance adaptés.

- **Démarrer / arrêter la fonction Grill:**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone de cuisson | Appuyer sur [ 0 ] d'une des zones de cuisson | [ 0 ] |
| Démarrer le Grill | Appuyer sur [ GRILL ] | [ ≡ ] et [ n ] |
| Augmenter la puissance | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | Le niveau de puissance de [ 1 ] à [ 9 ] est indiqué sur le "SLIDER" |
| Arrêter le Grill | Appuyer sur [ GRILL ] | [ 0 ] |

# FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

## Mise en route de la hotte

- **Démarrer / arrêter la hotte:**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Démarrer la hotte | Appuyez sur le bouton de sélection de la hotte | [ 0 ] |
| Régler la puissance d'aspiration | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Arrêter la hotte | Sur le "SLIDER", glisser vers la gauche | [ 0 ] |

La fonction "Overrun" est automatiquement activée lorsque vous éteignez la hotte.

## Fonction Booster

Lorsque cette fonction est activée, la hotte fonctionne à sa puissance maximale pendant 10 minutes.

- **Démarrer / arrêter le Booster**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Régler la puissance d'aspiration | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Démarrer le Booster | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite tout à la fin ou appuyer directement à la fin | [ P ] |
| Arrêter le Booster | Sur le "SLIDER", glisser vers la gauche | [ 1 ] à [ 9 ] |

## Fonction Minuterie

Cette fonction permet de faire fonctionner la hotte pendant 15 minutes, pendant la cuisson.

- **Démarrer la minuterie**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Allumer la hotte | Appuyer sur la touche de sélection de la hotte | [ 0 ] |
| Réglez la puissance d'aspiration | Sur le "SLIDER", glisser vers la droite | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Démarrer la minuterie | Appuyez sur [ ⏲ ] au-dessus de la touche de sélection de la hotte | [ ⏲ ] voyant minuterie de la hotte allumé<br>[ 015 ] sur l'afficheur de la minuterie |
| La hotte s'éteint automatiquement lorsque la minuterie est terminée (15 minutes). | | |

- **Désactivation de la minuterie**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Arrêter la minuterie | Appuyez sur [ ⏲ ] au-dessus du bouton de sélection de la hotte | L'afficheur de la minuterie est éteins |

## Ventilation automatique en fin de cuisson (Overrun)

Cette fonction se lance automatiquement une fois la table de cuisson éteinte.
La ventilation se met en route pour une durée de 20 mins permettant de sécher les filtres et éliminer les dernières vapeurs de cuisson de votre cuisine. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

Lorsque cette fonction est active, la minuterie affiche [ 020 ] et l'afficheur de la hotte affiche [ 1 ].

Pour annuler ce processus, restez appuyé sur l'afficheur [ 020 ] pendant 6 secondes
La hotte s'éteint.

## Mode automatique

Cette fonction ajuste automatiquement la puissance de la hotte en fonction de la puissance des zones de cuisson.

- **Démarrer / arrêter le mode automatique**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Démarrer le mode automatique | Appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir pendant 3 secondes | [ A ] |
| Arrêter le mode automatique | Appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir pendant 3 secondes | [ 0 ] |

*Conseil: il est possible de modifier rapidement la puissance d'aspiration de la hotte lorsque la fonction automatique est activée, en faisant glisser votre doigt sur le "SLIDER".*

Cela arrête temporairement la fonction automatique.
La fonction automatique est réactivée lors du prochain démarrage de la table.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE

Un nettoyage régulier de la hotte garantit un fonctionnement correct et sans erreur et prolonge la durée de vie de la hotte. Assurez-vous de nettoyer les filtres à graisse conformément aux recommandations du fabricant.

## Indicateur de nettoyage des filtres

Lorsque la hotte est allumée et que la puissance d'aspiration est réglée sur [ 0 ], le temps restant avant le nettoyage du filtre s'affiche sur l'afficheur de la minuterie.
Le paramètre par défaut est de 31 heures, mais il est possible de modifier ce paramètre si vous le souhaitez.

- **Afficher le temps restant :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Démarrer la hotte | Appuyer sur la touche de sélection de la hotte | [ Temps restant ] s'affiche sur l'afficheur de la minuterie |

- **Indicateur de nettoyage du filtre à graisse:**

Lorsque les filtres à graisse sont à nettoyer, l'afficheur de la minuterie indique [ 00h ] et un point clignotte sur la touche de sélection de la hotte.

- **Réinitialiser le temps restant avant le prochain nettoyage du filtre de la hotte**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Démarrer la table de cuisson | Appuyer 2 sec. sur [ ⏻ ] | [ 0 ] et un qui point clignotte sur la touche de sélection de la hotte |
| Sélectionner la hotte | Appuyer sur la touche de sélection de la hotte | [ 0 ] et [ 00h ] sur l'afficheur de la minuterie |
| Remettre le compteur à zéro | Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 sec. | Le dernier réglage spécifié par l'utilisateur est à nouveau activé |
| Confirmer le réglage | Appuyez à nouveau sur l'afficheur de la minuterie | - |

- **Modifier le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte**

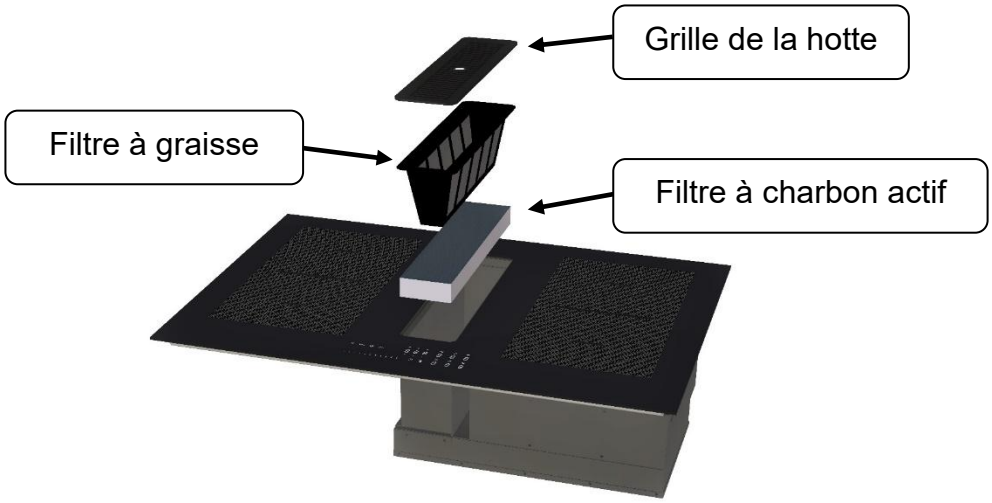
| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Démarrer la table de cuisson | Appuyer 2 sec. sur [ ⏻ ] | [ 0 ] sur la touche de sélection de la hotte |
| Sélectionner la hotte | Appuyer sur la touche de sélection de la hotte | [ Temps restant ] s'affiche sur l'afficheur de la minuterie |
| Modifier le temps du compteur | Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 sec.<br>Ajuster en appuyant sur [ + ] ou [ - ] | [ Temps restant ] s'affiche sur l'afficheur de la minuterie |
| Confirmer le réglage | Appuyez à nouveau sur l'afficheur de la minuterie | Le nouveau réglage est confirmé |

## Nettoyage du filtre à graisse au lave-vaisselle

Le filtre à graisse est à placer dans le panier inférieur et laver à 60°C maximum avec un détergent doux.
Après le nettoyage, replacer les filtres à graisse dans la hotte.

## Remplacement du filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif nécessaire au recyclage d'air et à la captation des odeurs doit être remplacé tous les 6 mois en utilisation normale.




## Nettoyage de la grille de hotte

Nettoyer la grille à la main, avec une éponge et du produit vaisselle.
La grille peut également être nettoyée au lave-vaisselle, à 60°C maximum avec un détergent doux.

Après le nettoyage, replacer la grille dans son emplacement.

## Nettoyage du fond démontable

Il est recommandé, pour assurer l'efficacité de votre appareil, de nettoyer le fond de la hotte quand celui-ci est sale (débordement de casserole, utilisation intensive de la hotte…)

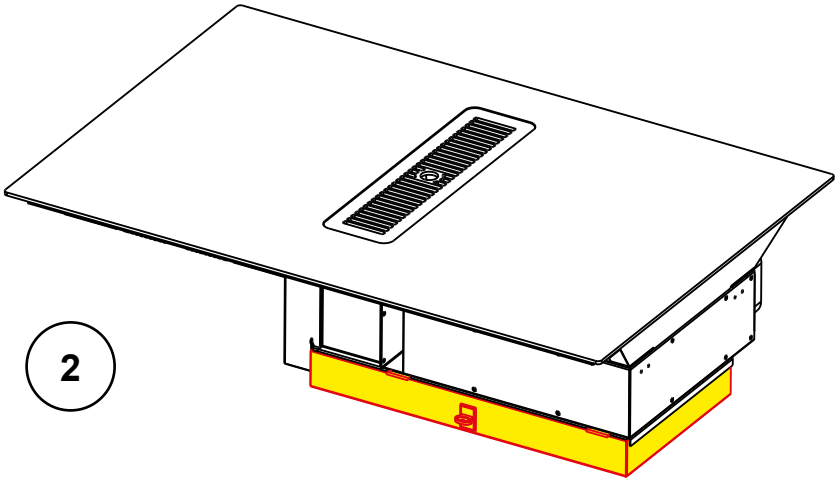
Laver le fond démontable à la main, avec une éponge et du produit vaisselle.
Après lavage, sécher immédiatement le fond démontable à l'aide d'un torchon.

**ATTENTION :** Ne pas laver au lave-vaisselle.

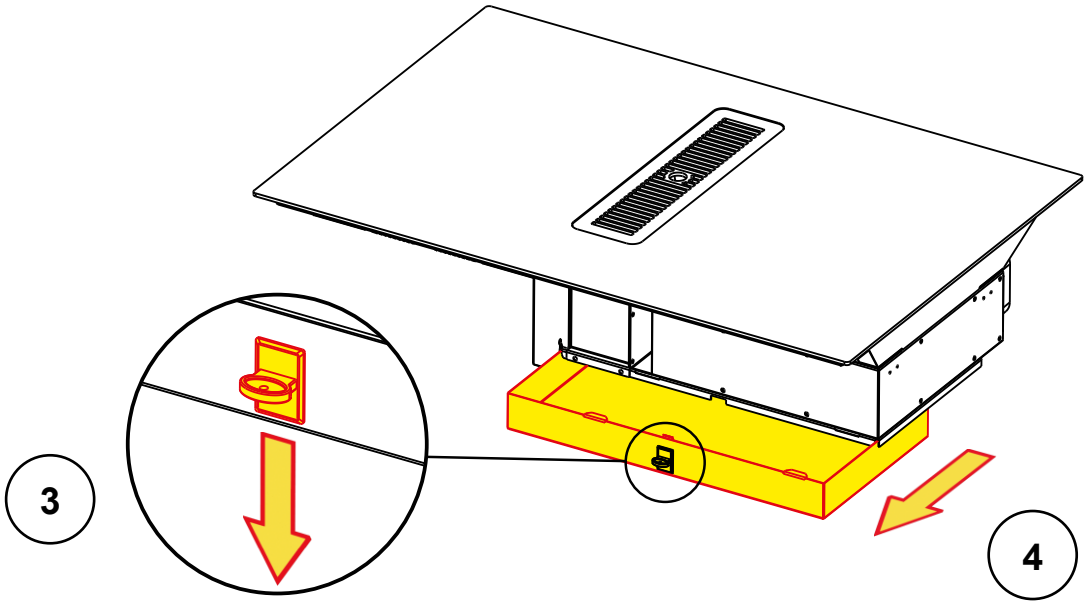
## Démontage/montage du fond de la hotte

Afin de démonter le fond de la hotte, il est nécessaire de procéder de la manière suivante :

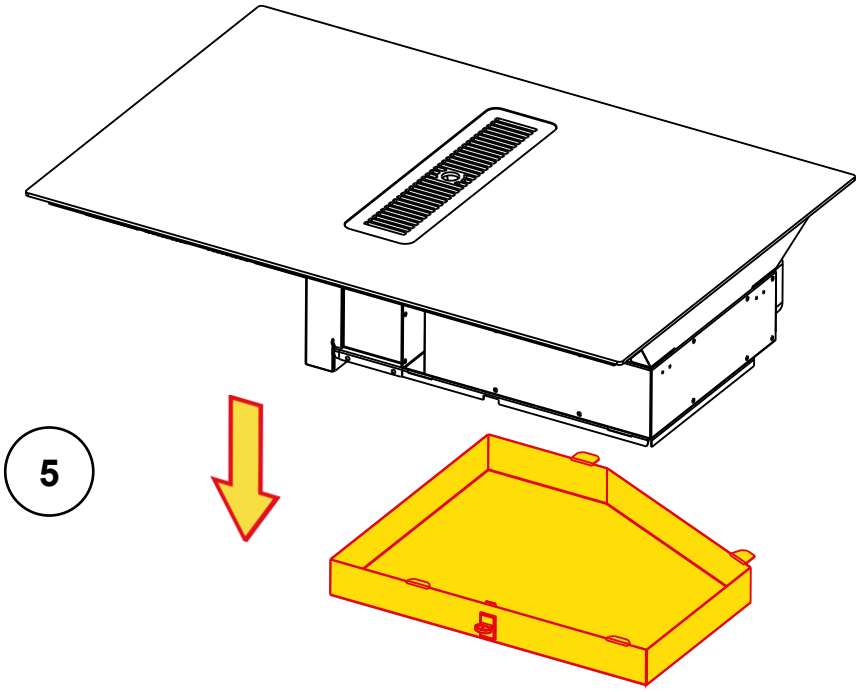
1. S’assurer que l’appareil est éteint.
2. Libérer l'accès à la partie basse de la hotte située dans votre meuble.




3. Descendre le loqueteau de verrouillage
4. Tout en maintenant le loqueteau vers le bas, glisser le fond démontable vers l’avant de l’appareil, **en le maintenant par le dessous pour éviter qu’il ne tombe.**



5. Faire descendre le fond démontable pour le libérer entièrement.
   Garder le fond à l'horizontale tout au long de l'opération afin d'éviter de renverser les liquides qui pourraient s'y être accumulés.




**Pour remonter le fond, faire les mêmes opérations en sens inverse.**

| |
|---|
| **Attention :** Avant d'utiliser la table de cuisson et/ou la hotte, il est nécessaire que tous les éléments de la hotte soient en place ! |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE

Nettoyez régulièrement votre surface de cuisson, idéalement après chaque utilisation.

**Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.**
Ne nettoyez pas la plaque si le verre est encore chaud, **car il y a un risque de brûlure.**
Enlevez les traces légères avec un chiffon humide ou une éponge non abrasive et du liquide vaisselle diluée dans un peu d'eau. Rincez à l'eau froide et séchez soigneusement.
Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitrocéramique avec des ingrédients abrasifs doux, ainsi qu'un grattoir à lame adapté.

**Avertissements :**

- Les détergents fortement corrosifs ou abrasifs, ainsi que les équipements de nettoyage tels que les éponges abrasives, qui peuvent provoquer des rayures, sont absolument à éviter.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur ni de nettoyeur haute pression.
- N'utilisez aucun objet susceptible de rayer la vitrocéramique.
- Assurez-vous que l'extérieur des casseroles est sec et propre. Vérifiez qu'il n'y a pas de grains de poussière sur la plaque vitrocéramique ou sous les ustensiles de cuisson. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez pour éviter de rayer la surface de cuisson.

Les débordements de sucre, confiture, gelée, etc., doivent être nettoyés immédiatement afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson.

**Pour votre verre mat :**

En cas de marques et taches persistantes spécifiques (résidus alimentaires, marques sombres ou métalliques) :

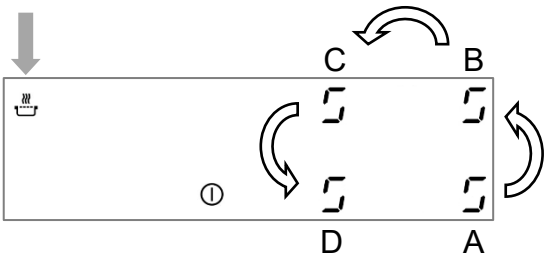
- Appliquez généreusement une crème alcaline et légèrement abrasive.
- Laissez agir 5 à 10 minutes.
- Nettoyez avec une éponge délicate anti-rayures (face à récurer) en effectuant des mouvements circulaires avec une pression modérée.
- Rincez à l'eau.
- Essuyez avec un chiffon en microfibre.

# QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

**Le symbole [ E4 ] s'affiche :**

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

Avant de commencer la procédure, il faut :
- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [ ⏻ ].




II) Annulation de la configuration existante

**1)** Appuyer sur [ ♨ ] et rester appuyé.
**2)** Le symbole [ 5 ] apparaît sur chaque afficheur
**3)** Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2 sec.) sur chaque [ 5 ].
Commencez par l'afficheur avant gauche et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, comme décrit sur l'image (A jusqu'à D).
Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

**4)** Oter les doigts des touches et appuyer à nouveau sur la touche [ ⏻ ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les symboles [ E ] clignotants apparaissent.
**5)** Attendre que les symboles [ E ] deviennent fixes.
**6)** Après quelques secondes, Les symboles [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.

III) Deuxième étape : nouvelle configuration

**1)** Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.
**2)** Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur l'affichage [ C ] correspondant.
**3)** Poser le récipient sur la zone à configurer.
**4)** Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.
**5)** Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].
**6)** Toutes les zones de cuisson sont configurées une fois que tous les affichages sont éteints.
N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.
Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- Si l'affichage [ E4 ] persiste appelez le Service Après-ventes.

**La table de cuisson ou les zones de cuisson ne démarre pas :**

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

**Le symbole [ U ] s'affiche :**

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

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

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de cuisson.
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

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

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

**La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:**

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

**Le symbole [ u ] s'affiche:**

- Se référer au chapitre "Maintien au chaud".

**Le symbole [ II ] s'affiche:**

- Se référer au chapitre "Pause".

**Le symbole [ L ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre "Sécurité enfant / Verrouillage du bandeau de commande".

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

- Se référer au chapitre anti-débordement.

**Le symbole [ E2 ] ou [ EH ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

**Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

**Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

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

**Le symbole [ E ] ou [ C ] s'affiche :**

- Erreur de configuration.
- Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre "Le symbole [ E4 ] s'affiche".

Si aucun code d'erreur ne s'affiche et que l'interface utilisateur ne répond à aucune pression sur une touche, vérifiez la tension d'alimentation pour identifier des fils manquants, ses ponts manquants et une connexion incorrecte à 400 V.

**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le Service Après-Ventes.**

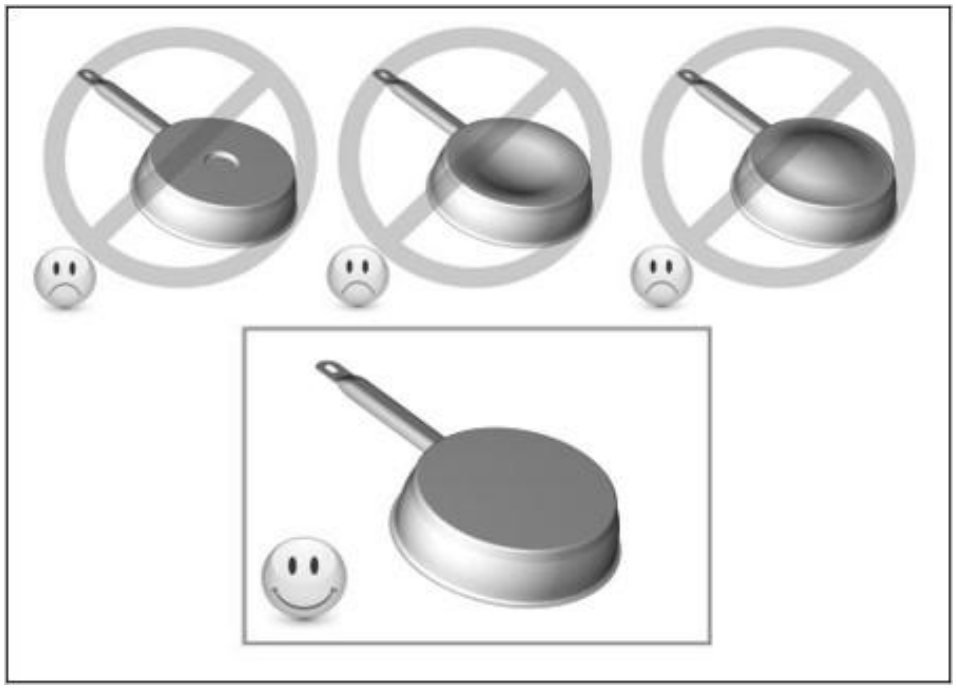
# CONSEILS DE CUISSON

## Qualité des casseroles

**Matériaux adaptés :** acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique,
**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



## Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

### Exemples de réglage des puissances de cuisson

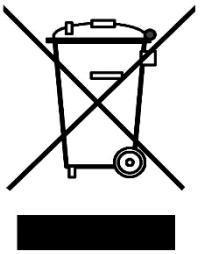
(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

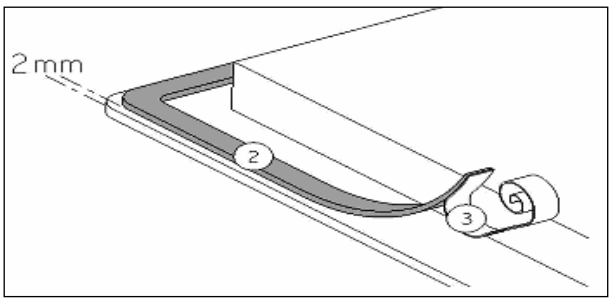


# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

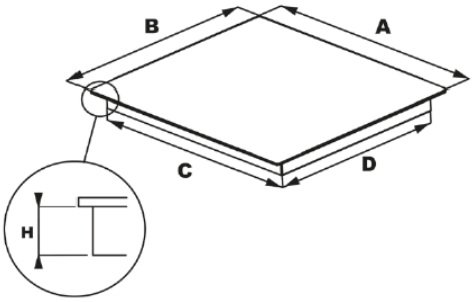
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.

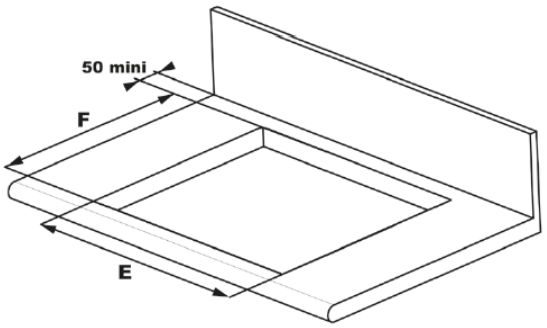


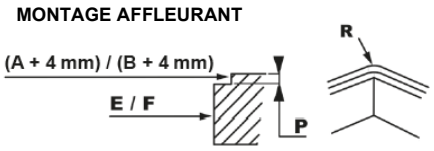

Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

**Encastrement :**

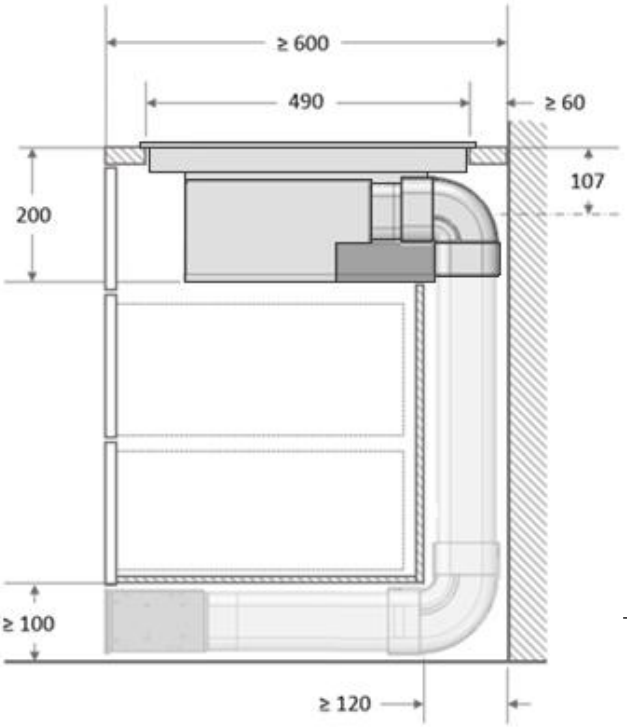
- **Découpe du plan de travail :**



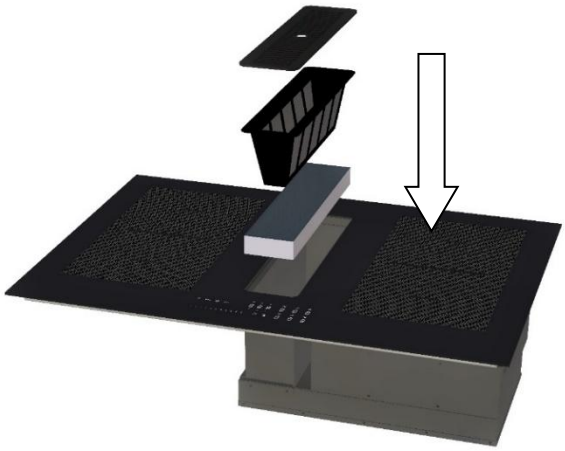




| XTRAVNTMBLC80XV1 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **A** | **A affleurant** | **B** | **B affleurant** | **C** | **D** | **E** | **F** | **H** | **Verre** | **P** | **R** | **R affleurant** |
| 780 | 784 | 520 | 524 | 740 | 480 | 750 | 490 | 200 | 4 | 5 | 5 | 7 |



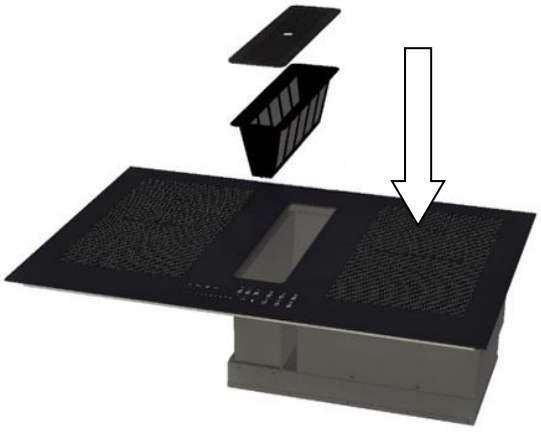

**Installation des filtres**

**Système de recyclage de l'air**



**Installation des filtres**

**Système d'évacuation d'air**



- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermorésistantes.
- N'installer pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.
- Le coude d'évacuation est fourni avec l'appareil. Ce système est conçu pour être raccordé à une tuyauterie d'extraction non-fournie, de dimensions : 222x89mm.
- Pour une bonne évacuation de l'air, il convient d'installer une grille de plinthe ou d'entailler légèrement la partie supérieure de la plinthe sur la longueur. Pour garantir le bon fonctionnement du système de ventilation, une ouverture d'au moins 460 cm² est nécessaire.

# CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

**Attention !**

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 220-240V / 400V ~ 50/60 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

| Réseau | Raccordement | Diamètre câble | Câble | Calibre de protection |
|---|---|---|---|---|
| 220-240V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

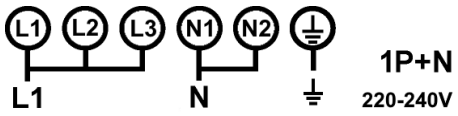
* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

**Branchement de la table :**

Pour vous adapter au type de branchement, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de connexion.

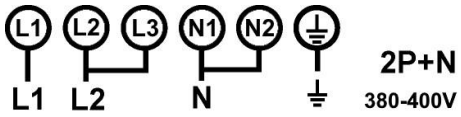
Monophasé 220-240V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2, entre L2 et L3 puis entre N1 et N2.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L sur le plot L1, L2 ou L3.




Biphasé 400V~ 2P+N :

Mettre un pontet entre L2 et L3 puis entre N1 et N2.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2 ou L3.




**Attention : Veillez à ce que les câbles soient correctement insérés et bien vissés.**

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

# SERVICE APRES-VENTE

## Contact :

SFG Société Française de Garantie

**Tel:** +33 (0)4 42 20 21 61

**E-mail:** xtravent@sfg.fr

Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de série complet ainsi que de la facture.

Le numéro de série de l'appareil se trouve à l'arrière de la notice d'utilisation.

# INHOUDSOPGAVE


**VEILIGHEID ..... 90**

VOORZORGSMAATREGELEN VOOR INGEBRUIKNAME ..... 90
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ..... 91
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGINGEN ..... 92
VOORZORGSMAATREGELEN IN GEVAL VAN STORING ..... 93
BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN ..... 93

**APPARAATBESCHRIJVING ..... 94**

TECHNISCHE BESCHRIJVING ..... 94

**BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT ..... 95**

WEERGAVE ..... 95
VENTILATIE ..... 95

**INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT ..... 96**

VOOR DE EERSTE OPWARMING ..... 96
INDUCTIEPRINCIPE ..... 96
FUNCTIE VAN DE SENSORKNOPPEN ..... 96
"SLIDER " KEUZE SELECTIEZONE ..... 96
KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELEN ..... 97
PANHERKENNING ..... 97
RESTWARMTE-INDICATIE ..... 97
BOOSTERFUNCTIE EN DUBBELE BOOSTERFUNCTIE ..... 98
TIMER ..... 99
AUTOMAAT VOOR SNEL AAN DE KOOK BRENGEN ..... 100
PAUZE-FUNCTIE ..... 100
GEHEUGENFUNCTIE ..... 100
WARMHOUDFUNCTIES ..... 101
BRUG EN AUTOMATISCHE BRUG FUNCTIE ..... 101
KINDERSLOT / VERGRENDELING VAN DE KOOKPLAAT ..... 102
CHEFFUNCTIE ..... 102
GRILLFUNCTIE ..... 102

**WERKING VAN DE AFZUIGKAP ..... 103**

EERSTE STAPPEN ..... 103
BOOSTERFUNCTIE ..... 103
TIMERFUNCTIE ..... 103
AUTOMATISCH VENTILEREN AAN HET EINDE VAN HET KOKEN (OVERRUN) ..... 104
AUTOMATISCHE FUNCTIE ..... 104

**REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE AFZUIGKAP ..... 105**

INDICATOR FILTERREINIGING ..... 105
REINIGEN VAN DE VETFILTERS IN DE VAATWASSER ..... 106
HET ACTIEVE KOOLFILTER VERVANGEN ..... 106
DE ROOSTERS VAN DE AFZUIGKAP REINIGEN ..... 106
HET UITNEEMBARE BODEMSTUK REINIGEN ..... 106
HET BODEMSTUK VAN DE AFZUIGKAP VERWIJDEREN/INSTALLEREN ..... 107

**REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT ..... 108**

**WAT TE DOEN ALS.. ..... 110**

**AANBEVELINGEN VOOR KOKEN ..... 112**

KOOKGEREI ..... 112
FORMAAT VAN HET KOOKGEREI ..... 112
INSTELNIVEAUS ..... 113

**BESCHERMING VAN HET MILIEU ..... 113**

**MONTAGE-INSTRUCTIES ..... 113**

**ELEKTRISCHE AANSLUITING ..... 115**

**KLANTEN SERVICE ..... 117**

# VEILIGHEID

## Voorzorgsmaatregelen voor ingebruikname

- Verwijder alle onderdelen van de verpakking.
- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en aangesloten door een gekwalificeerde elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door fouten tijdens de installatie of aansluiting. Gebruik het apparaat alleen als het geïnstalleerd is.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het volgens een bevestigd en aangepast werkplan is opgesteld en ingebouwd.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor huishoudelijk koken en bakken van voedsel en is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Verwijder alle labels en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden aangepast.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- of opbergplek.
- De veiligheid is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een aardleiding die voldoet aan de geldende voorschriften.
- Het apparaat mag niet op het lichtnet worden aangesloten via een verlengkabel.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt boven een vaatwasser of wasdroger: de vrijkomende waterdampen kunnen de elektronica beschadigen.
- Schakel het apparaat niet in via een externe timer of een aparte afstandsbediening.

## Algemene veiligheidsinstructies

- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- Oververhitte vetten en oliën ontbranden snel. Als u voedsel bereidt in vet of olie (bijvoorbeeld patat), moet u het bereidingsproces in de gaten houden.
- Wanneer u kookt en bakt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor brandwonden tijdens en na gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel van een vrijstaand of ingebouwd apparaat niet in contact kan komen met het glas of de hete kookzone.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines, enz. mogen niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat worden geplaatst. Deze voorwerpen kunnen in de nabijheid van het apparaat een verminderde werking hebben.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en potdeksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen (zoals lepels, deksels van pannen, enz.) op het inductieoppervlak, omdat deze tijdens het gebruik warm kunnen worden.
- Bedek het kookoppervlak nooit met een doek of beschermfolie. Deze kunnen erg heet worden en vlam vatten.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en begrijpen wat de gevaren zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

## Bescherming tegen beschadigingen

- Gebruik geen potten of pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Deze kunnen krassen veroorzaken op het keramische glas.
- Houd er ook rekening mee dat zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Glaskeramiek is ongevoelig voor thermische schokken en zeer resistent, maar niet onbreekbaar. Vooral scherpe en harde voorwerpen die op het kookoppervlak vallen, kunnen beschadigingen veroorzaken.
- Stoot niet met potten en randen tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze stoffen smelten, kleven en kunnen daarom scheuren, breuken of andere permanente veranderingen in de glasplaat veroorzaken wanneer deze afkoelt. Als deze stoffen toch op hete kookzones terechtkomen, schakel het apparaat dan uit en verwijder deze stoffen terwijl de kookplaat nog heet is. Omdat de kookzones heet zijn, bestaat er een risico op brandwonden.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- **LET OP:** Het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kortstondig kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookplaat.
- Plaats nooit heet kookgerei op de bedieningseenheid. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- In deze lade mogen geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden bewaard. De eventuele bestekbakken in de lade moeten zijn vervaardigd van hittebestendig materiaal.
- Verwarm geen afgesloten etenswaren (zoals in een pot of blik) op de kookzones. Door de ontstane overdruk kunnen potten of blikken barsten en bestaat er kans op letsel!

## Voorzorgsmaatregelen in geval van storing

- Als er een fout wordt gedetecteerd, moet het apparaat worden uitgeschakeld en losgekoppeld van het lichtnet.
- Als het glas breuken, barsten of scheuren vertoont: Schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schroef de zekering van de kookplaat los of verwijder deze en neem contact op met onze klantenservice of uw vakhandelaar.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- **WAARSCHUWING:** Als het glasoppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

## Bescherming tegen andere gevaren

- Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. De bodem van de pan moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Voor personen met een pacemaker: er wordt een elektromagnetisch veld gegenereerd in de buurt van het ingeschakelde apparaat. Dit kan invloed hebben op de werking van pacemakers. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of uw arts.
- Gebruik geen synthetisch of aluminium kookgerei: Dit kan op de kookzone smelten.
- Probeer een brand niet te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.

**HET GEBRUIK VAN PANNEN VAN SLECHTE KWALITEIT OF VAN ADAPTERSCHIJVEN VOOR INDUCTIE LEIDT TOT VOORTIJDIGE BEËINDIGING VAN DE GARANTIE. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR EVENTUELE SCHADE AAN DE KOOKPLAAT OF DE OMGEVING.**

# APPARAATBESCHRIJVING

## Technische beschrijving

| **Type** | **XTRAVNTMBLC80XV1** |
|---|---|
| Totaal vermogen | 7570 W |
| Energieverbruik van de kookplaat $EC_{hob}$** | 180.5 Wh/kg |
| | |
| **Kookzone linksvoor** | 210x190 mm |
| Minimale diameter panbodem | Ø 110 mm |
| Nominaal vermogen* | 2100 W |
| Boostvermogen* | 2500 / 3000 W |
| Categorie gestandaardiseerd kookgerei** | A |
| Energieverbruik $EC_{cw}$** | 186.4 Wh/kg |
| | |
| **Kookzone linksachter** | 210x190 mm |
| Minimale diameter panbodem | Ø 110 mm |
| Nominaal vermogen* | 2100 W |
| Boostvermogen* | 2500 / 3000 W |
| Categorie gestandaardiseerd kookgerei** | B |
| Energieverbruik $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Kookzone rechtsachter** | 210x190 mm |
| Minimale diameter panbodem | Ø 110 mm |
| Nominaal vermogen* | 2100 W |
| Boostvermogen* | 2500 / 3000 W |
| Categorie gestandaardiseerd kookgerei** | B |
| Energieverbruik $EC_{cw}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Kookzone rechtsvoor** | 210x190 mm |
| Minimale diameter panbodem | Ø 110 mm |
| Nominaal vermogen* | 2100 W |
| Boostvermogen* | 2500 / 3000 W |
| Categorie gestandaardiseerd kookgerei** | C |
| Energieverbruik $EC_{cw}$** | 159.5 Wh/kg |

** Het vermogen kan variëren afhankelijk van de vorm, grootte en kwaliteit van de pan.*
*** Berekend volgens de methode voor het meten van bedrijfseigenschappen (EN 60350-2).*

| **Energieverbruiksmodus (Kookplaat)** | **Waarde** | **Eenheid** |
|---|---|---|
| Energieverbruik in de uitgeschakelde modus - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Energieverbruik in stand-bymodus - $P_S$ | ≤ 0.5 | W |

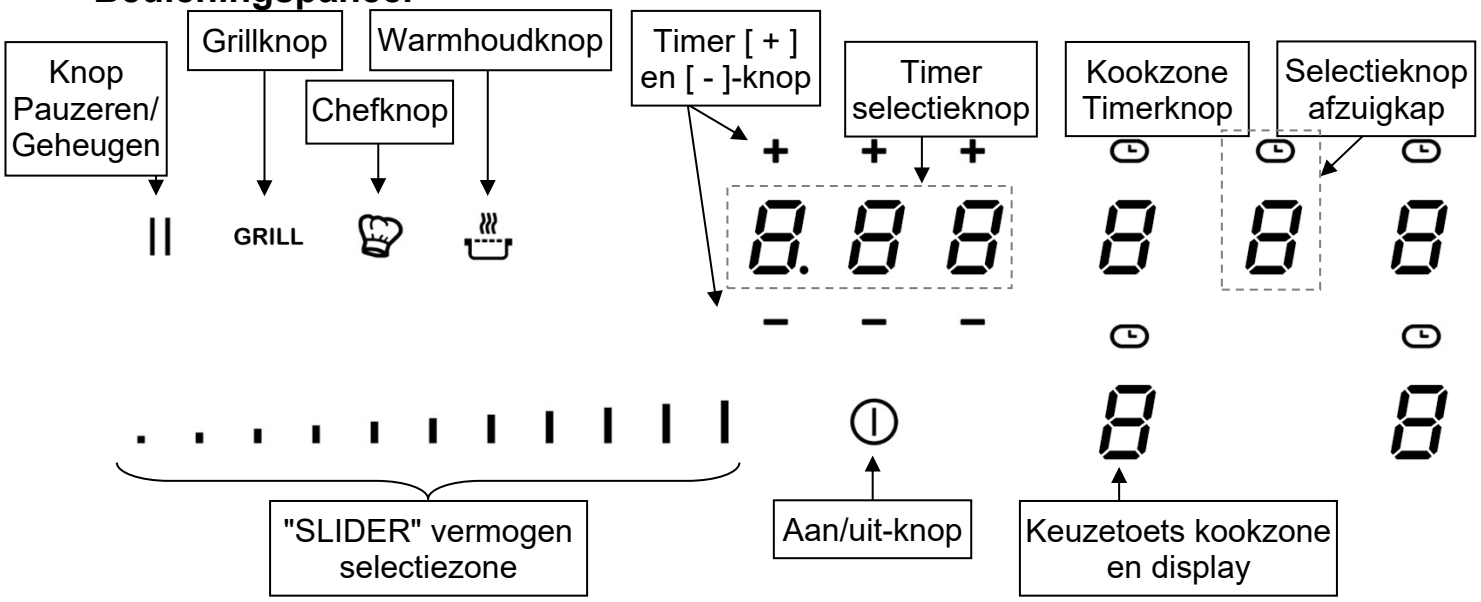
| **Energieverbruiksmodus (Afzuigkap)** | **Waarde** | **Eenheid** |
|---|---|---|
| Energieverbruik in de uitgeschakelde modus - $P_O$ | ≤ 0.5 | W |
| Energieverbruik in stand-bymodus - $P_S$ | N/A | W |

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

*$P_O$ : De uitgeschakelde modus wordt als volgt gedefinieerd:*
*- De kookplaat is uitgeschakeld.*
*- Er is geen ventilator actief.*
*- Er is geen restwarmte-indicatie actief.*

*$P_S$ : Stand-bymodus is als volgt gedefinieerd:*
*- De kookplaat is ingeschakeld zonder dat de hoofdfunctie actief is. (<20min)*

### Bedieningspaneel




# BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

## Weergave

| Weergave | Naam | Beschrijving |
|---|---|---|
| 0 | Nul | De kookzone is geactiveerd |
| 1 ... 9 | Vermogensniveau | Vermogensinstelling |
| u | Geen pan gedetecteerd | Pan niet geplaatst of niet geschikt |
| A | Automaat voor snel aan de kook brengen | Hoogste vermogen + aan de kook brengen |
| E / Er | Foutweergave | Fout in de elektronica |
| H | Restwarmte | Kookzone is heet |
| P | Booster | Het boostvermogen is geactiveerd |
| ,,11 | Dubbele Booster | Het dubbele boostvermogen is geactiveerd |
| u | Warmhoudfunctie | De functie houdt voedsel warm op circa 70°C |
| II | Pauze | De kookplaat is gepauzeerd |
| n | Brugfunctie | 2 samengevoegde kookzones |
| L | Vergrendeling | Kookplaat is vergrendeld |
| = | Grillfunctie | De grillfunctie is geactiveerd |

## Ventilatie

De ventilator werkt automatisch. Deze start op lage snelheid zodra de door de elektronica gedetecteerde waarden een bepaalde drempel overschrijden.
De snelheid wordt verhoogd wanneer de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De snelheid van de ventilator wordt verlaagd en de ventilator wordt automatisch uitgeschakeld zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

# INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

## Voor de eerste opwarming

Maak het apparaat eerst schoon met een vochtige doek en wrijf het daarna droog. Gebruik geen schoonmaakmiddelen die een blauwachtige tint op het glasoppervlak kunnen veroorzaken.

## Inductieprincipe

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de kookzone wordt ingeschakeld, genereert deze spoel een magnetisch veld. Het magnetische veld induceert wervelstromen in de bodem van de pan, die magnetisch moet zijn. Hierdoor wordt de bodem van de pan verwarmd. De kookzone wordt alleen indirect opgewarmd door de warmte die de pan afgeeft.

De inductiekookzones werken alleen-met magnetisch kookgerei:

- Geschikt inductiekookgerei met een magnetische bodem zoals: Gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal met magnetische bodem.
- Niet geschikt voor inductiekookplaten: Koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, keramiek, niet-magnetisch roestvrij staal.

De inductiekookzone wordt automatisch aangepast aan de grootte van het kookgerei. De bodem van het kookgerei mag niet kleiner zijn dan een bepaalde diameter, anders wordt de inductie niet ingeschakeld. Elke panbodem moet een minimale diameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.
Als het kookgerei niet geschikt is voor inductie, verschijnt [ U ] op het display.

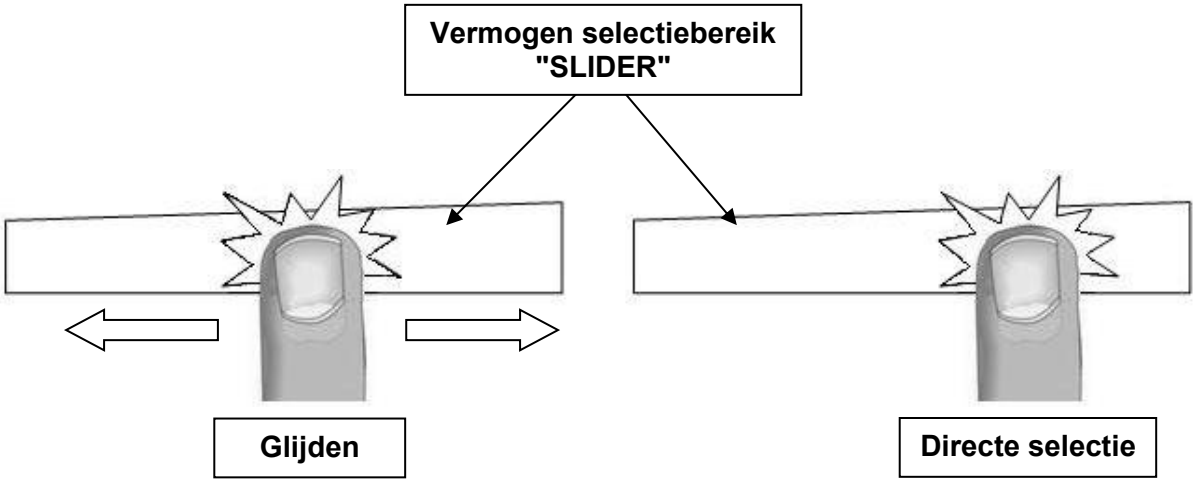
## Functie van de sensorknoppen

De kookplaat wordt bediend via sensorknoppen. Deze reageren op lichte aanraking van het glas met de vinger. Als u de knoppen ongeveer een seconde aanraakt, worden de besturingscommando's uitgevoerd. Elke reactie van de knoppen wordt bevestigd met een akoestisch en/of visueel signaal.

**Druk bij algemeen gebruik slechts één knop tegelijk in.**

## "SLIDER " keuze selectiezone

Om het vermogen via de "SLIDER" te selecteren, beweegt u uw vinger over de "SLIDERZONE". U kunt het vermogen ook direct selecteren door met uw vinger het gewenste vermogen (knop) aan te raken.



## Kookplaat in- en uitschakelen

Schakel eerst de kookplaat en daarna de kookzone in.

- **Kookplaat: inschakelen / uitschakelen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Inschakelen | Druk 2 seconden op [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Uitschakelen | Druk 2 seconden op [ ⏻ ] | Het display is uitgeschakeld of geeft [ H ] weer |

- **Kookzone: inschakelen / uitschakelen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 0 ] |
| Vermogen verhogen | Schuif op de "SLIDER" naar rechts | [ 1 ] tot [ 9 ] / [ P ] |
| Vermogen verlagen | Schuif op de "SLIDER" naar links | [ 9 ] tot [ 1 ] |
| Ausschalten | Schuiven op de "SLIDER" tot [ 0 ] | [ 0 ] of [ H ] |

Als er geen invoer meer is, schakelt de kookplaat om veiligheidsredenen na ongeveer 20 seconden uit en gaan de nullen uit.

## Panherkenning

Het bedieningspaneel van deze inductiekookplaat maakt hem zeer intuïtief in gebruik. Zet de kookplaat aan en plaats een steelpan op een van de kookzones. De kookplaat herkent de positie van de steelpan, het display van de kookzone wordt automatisch geselecteerd en de "SLIDER" licht op.
U kunt nu het kookniveau naar wens instellen.

De pandetectie garandeert 100% veiligheid. De inductie werkt niet:

- Als er geen pan op de verwarmingszone staat of als de pan niet geschikt is voor inductie. In dit geval is het niet mogelijk om het vermogen te verhogen en wordt op het display [ U ] weergegeven. Dit symbool verdwijnt wanneer een pan op de verwarmingszone wordt geplaatst.
- Wanneer de pan van de verwarmingszone wordt gehaald, stopt de inductie. Op het display verschijnt [ U ]. Het [ U ]-symbool verdwijnt wanneer de pan weer op de verwarmingszone wordt gezet. Het koken wordt hervat op het eerder ingestelde vermogensniveau.

Schakel het verwarmingselement na gebruik uit: Laat de pandetectie [ U ] niet geactiveerd.

## Restwarmte-indicatie

Na het uitschakelen van de kookzones of de kookplaat wordt de restwarmte van de kookzones die nog warm zijn, aangegeven met een [ H ]. De [ H ] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst:
**Risico op brandwonden!**

## Boosterfunctie en dubbele boosterfunctie

Alle kookzones zijn uitgerust met een boosterfunctie en een dubbele boosterfunctie.
De boosterfunctie wordt weergegeven met [ P ].
De dubbele boosterfunctie wordt weergegeven met [ P ] die knippert met [ ıı ].
Wanneer deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 5 minuten op vol vermogen.
Met dit hoge vermogen kun je snel grote hoeveelheden water verwarmen, bijvoorbeeld om pastawater te koken.

- **De booster inschakelen / uitschakelen:**

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Weergave** |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 0 ] |
| Booster inschakelen | Schuif naar het einde op de "SLIDER" of druk rechts op het einde | [ P ] |
| Booster uitschakelen | Schuif naar links op de "SLIDER" | [ 9 ] tot [ 1 ] |

- **De dubbele booster inschakelen / uitschakelen:**

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Weergave** |
|---|---|---|
| Booster inschakelen | Schuif naar het einde op de "SLIDER" of druk rechts op het einde | [ P ] |
| Dubbele Booster inschakelen | Druk aan het einde een tweede keer op | [ P ] knippert met [ ıı ] |
| Dubbele Booster uitschakelen | Schuif naar links op de "SLIDER" | [ 9 ] tot [ 1 ] |

- **Beheer van maximaal vermogen:**

De kookplaat heeft een maximaal vermogen. Om dit maximale vermogen niet te overschrijden, verlaagt de elektronica automatisch het kookniveau van een andere kookzone wanneer de boosterfunctie wordt geactiveerd. Voor de betreffende kookzone gaat [ 9 ] knipperen om aan te geven dat er minder vermogen is.

| **Geselecteerde kookzone** | **Andere kookzone *(bijv.: niveau 9)*** |
|---|---|
| [ P ] licht op | [ 9 ] wordt verlaagd naar [ 6 ] of [ 8 ] en knippert |

## Timer

De geïntegreerde timer kan gebruikt worden om een kooktijd in te stellen van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten (weergave [ 1.59 ]) op alle kookzones. Elke kookzone kan een andere instelling hebben.

- **Inschakelen of de duur wijzigen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 0 ] |
| Vermogen verhogen | Schuif op de "SLIDER" naar rechts | [ 1 ] tot [ 9 ] |
| Timer selecteren | Druk op [ ⏲ ] boven het kookzonedisplay | Weergave [ 0.00 ] |
| Tijd verlengen | Druk op [ + ] | Tijd in minuten neemt toe *bijv.: [ 0.50 ]* |
| Tijd verkorten | Druk op [ - ] | Tijd in minuten neemt af |

Het knipperen stopt na een paar seconden. De duur wordt geactiveerd en de timer begint te lopen.

- **Timer uitschakelen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Timer selecteren | Druk op [ ⏲ ] boven het kookzonedisplay | Weergave [ 0.50 ] |
| Tijd verkorten | Druk op [ - ] tot [ 0.00 ] | [ 0.00 ] |

Herhaal de procedure als er meerdere timers actief zijn.

- **Timer als eierwekker:**

De timer kan onafhankelijk van de kookzones werken. Dit wordt dan een eierwekker genoemd.
Als de eierwekker loopt en de kookplaat wordt uitgeschakeld, blijft de eierwekker lopen.
Deze functie schakelt automatisch uit zodra een kookzone wordt ingeschakeld.

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| De kookplaat inschakelen | Druk 2 seconden op [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Timer selecteren | Druk op [ 0.00 ] | [ 0.00 ] |
| Tijd verlengen | Druk op [ + ] | Tijd in minuten neemt toe *bijv.: [ 0.50 ]* |
| Tijd verkorten | Druk op [ - ] | Tijd in minuten neemt af |

Het knipperen stopt na een paar seconden. De duur wordt geactiveerd en de timer begint te lopen.

- **Automatisch uitschakelen:**

Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en knippert [ 000 ] in het display.
Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen, drukt u op [ 000 ].

## Automaat voor snel aan de kook brengen

Alle kookzones zijn uitgerust met een automaat voor snel aan de kook brengen. Wanneer deze functie geactiveerd is, warmt de kookzone automatisch op met maximaal vermogen en schakelt daarna terug naar het door u geselecteerde doorkookvermogen. De tijd voor het aan de kook brengen is afhankelijk van het geselecteerde doorkookvermogen.

- **Activering van de automaat voor snel aan de kook brengen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 0 ] |
| Selecteer vermogen *(bijv. niveau 7)* | Schuif op de "SLIDER" naar rechts tot [ 7 ] en blijf 3 sec. staan | [ 7 ] knippert met [ A ] |

- **Uitschakelen van de automaat voor snel aan de kook brengen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 7 ] knippert met [ A ] |
| Vermogen veranderen | Schuif op de "SLIDER" naar rechts of links | [ 1 ] tot [ 9 ] |

## Pauze-functie

Met deze functie kan het koken tijdelijk worden onderbroken of opnieuw geactiveerd met dezelfde vermogensinstellingen.

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

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 0 ] |
| Vermogen verhogen | Schuif op de "SLIDER" naar rechts | [ 1 ] tot [ 9 ] / [ P ] |
| Pauze inschakelen | Druk 2 sec. op [ II ] | [ II ] verschijnt op het scherm |
| Pauze uitschakelen | Druk 2 sec. op [ II ] | Vorige instellingen worden opnieuw weergegeven |

## Geheugenfunctie

Nadat de kookplaat is uitgeschakeld, blijven de laatste instellingen opgeslagen. Met de geheugenfunctie kunt u deze waarden opnieuw activeren. De volgende instellingen kunnen door de geheugenfunctie opnieuw worden geactiveerd:

- Vermogensniveaus van de kookzones.
- Timer- instellingen van de kookzones.
- Instellingen van de automaat voor snel aan de kook brengen

De geheugenfunctie oproepen:

- Schakel de kookplaat in (druk 2 sec. op [ ⏻ ])
- Druk binnen 6 seconden op [ II ].

De waarden van de laatste instellingen worden opnieuw geactiveerd.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd binnen 10 seconden na het uitschakelen van de kookplaat. Na deze tijd kan de geheugenfunctie niet meer worden geactiveerd.

## Warmhoudfuncties

Deze functie houdt voedsel warm op circa 70°C en is ontworpen om overlopen en aanbranden te voorkomen. De maximale warmhoudtijd is 2 uur.

- **Warmhoud inschakelen / uitschakelen:**

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Weergave** |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 0 ] |
| Warmhoud inschakelen | Druk op [ ☕ ] | [ u ] |
| Warmhoud uitschakelen | Druk op [ ☕ ]<br>of wijzig vermogen | [ 0 ]<br>of [ 1 ] tot [ 9 ] / [ P ] |

## Brug en Automatische Brug functie

Met deze functie kunnen twee kookzones worden samengevoegd tot één kookzone.

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Weergave** |
|---|---|---|
| De kookplaat inschakelen | Druk 2 seconden op [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Brugfunctie inschakelen *"Manueel"* | Plaats een pan op een van de twee samen te voegen kookzones en druk tegelijkertijd op de betreffende selectietoetsen | [ 0 ] en [ n ] |
| *"Automatische"* | Of plaats een grote pan op beide zones die moeten worden overbrugd | [ n ] knippert en verschijnt dan [ 0 ] en [ n ] |
| Vermogen verhogen | Schuif op de "SLIDER" naar rechts | [ 1 ] tot [ 9 ] / [ P ] |
| Brugfunctie uitschakelen | Druk op de beide gewenste zones | [ 0 ] |

## Kinderslot / Vergrendeling van de kookplaat

Om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, bijvoorbeeld door een kind, kan het bedieningspaneel (behalve de knop [ ⏻ ]) worden vergrendeld. Deze functie kan alleen binnen 10 seconden na het inschakelen van het apparaat worden geactiveerd en er mag geen kookzone worden ingeschakeld.

- **Vergrendeling activeren:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| De kookplaat inschakelen | Druk 2 seconden op [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Vergrendeling inschakelen | Houd de knop van een zone [ 0 ] 3 seconden ingedrukt | De "SLIDER" licht op en beweegt van links naar rechts. |
| | Schuif je vinger dan van links naar rechts over de "SLIDER" | [ L ] verschijnt op het scherm |
| Vergrendeling uitschakelen | Houd de knop van een zone [ L ] 3 seconden ingedrukt | De "SLIDER" licht op en beweegt van rechts naar links. |
| | Schuif je vinger dan van rechts naar links over de "SLIDER" | [ 0 ] verschijnt op het scherm |

## Cheffunctie

Met deze functie wordt de kookplaat ingedeeld in 2 grote zonen.
Het vermogensniveau kan door de gebruiker worden gewijzigd en wordt opgeslagen voor het volgende gebruik.

- **De cheffunctie in-/uitschakelen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| De kookplaat inschakelen | Druk 2 seconden op [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Chef inschakelen | Druk op [ 👨‍🍳 ] | [ 3 ]* en [ n ] aan de linkerkant<br>[ 9 ]* en [ n ] aan de rechterkant |
| Chef uitschakelen | Druk op [ 👨‍🍳 ] | [ 0 ] |

** De weergegeven waarden zijn die van het eerste gebruik. Deze kunnen verschillen als u deze functie al eerder heeft gebruikt*

## Grillfunctie

Deze functie maakt optimaal gebruik van de grillplaat mogelijk door twee zones te overbruggen en geschikte vermogensniveaus te gebruiken.

- **De Grillfunctie in-/uitschakelen:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookzone selecteren | Druk op [ 0 ] op een van de kookzoneknoppen | [ 0 ] |
| De grillfunctie inschakelen | Druk op [ GRILL ]. | [ = ] en [ n ] |
| Vermogen verhogen | Schuif op de "SLIDER" naar rechts | Vermogensniveaus [ 1 ] tot [ 9 ] weergegeven op de "SLIDER |
| De grillfunctie uitschakelen | Druk op [ GRILL ]. | [ 0 ] |

# WERKING VAN DE AFZUIGKAP

## Eerste stappen

- **De kap in-/uitschakelen**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| De kap inschakelen | Druk op de selectieknop | [ 0 ] |
| De zuigkracht instellen | Veeg de "SLIDER" naar rechts | [ 1 ] tot [ 9 ] |
| De kap uitschakelen | Veeg de "SLIDER" naar links. | [ 0 ] |

De "Overrun"-functie wordt automatisch geactiveerd wanneer je de kap uitschakelt.

## Boosterfunctie

Wanneer deze functie is geactiveerd, werkt de kap gedurende 10 minuten op maximaal vermogen.

- **Boosterfunctie in-/uitschakelen**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| De zuigkracht instellen | Veeg de "SLIDER" | [ 1 ] tot [ 9 ] |
| Booster inschakelen | Veeg de "SLIDER" helemaal naar het eind. Of druk direct op het uiteinde van de "SLIDER". | [ P ] |
| Booster uitschakelen | Veeg de "SLIDER" naar links | [ 1 ] tot [ 9 ] |

## Timerfunctie

Met deze functie kan de afzuigkap 15 minuten draaien tijdens het koken Met.

- **Timer inschakelen**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| De kap inschakelen | Druk op de selectieknop | [ 0 ] |
| De zuigkracht instellen | Veeg de "SLIDER" naar rechts | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Timer inschakelen | Druk op [ ⏲ ] boven de selectieknop. | [ ⏲ ] Timerlampje aan<br>[ 0 15 ] op de timerindicator |

De kap schakelt automatisch uit aan het einde van de timer (15 minuten).

- **Timer uitschakelen**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Timer uitschakelen | Druk op [ ⏲ ] boven de selectieknop. | Geen timerweergave |

## Automatisch ventileren aan het einde van het koken (Overrun)

Deze functie start automatisch wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld. De ventilatie start gedurende 20 minuten om de filters te drogen en de laatste kookdampen uit je keuken te verwijderen. Daarna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

Als deze functie actief is, geeft de timer [ 020 ] weer en de display van de afzuigkap [ I ].

Om dit proces te annuleren, drukt u gedurende 6 seconden op de timerdisplay [ 020 ].
De kap wordt uitgeschakeld.

## Automatische functie

Deze functie past het vermogen van de afzuigkap automatisch aan het vermogen van de kookzones aan.

- **De automatische functie activeren/deactiveren**

| **Actie** | **Bedieningspaneel** | **Weergave** |
|---|---|---|
| Automatische functie activeren | Druk op de selectieknop en houd deze 3 seconden ingedrukt. | [ A ] |
| Automatische functie deactiveren | Druk op de selectieknop en houd deze 3 seconden ingedrukt. | [ 0 ] |

*Tips: Als de automatische functie is geactiveerd, kun je de afzuigkracht van de motorkap snel wijzigen door met je vinger over de "SLIDER" te schuiven.*

Hierdoor wordt de automatische functie tijdelijk gestopt.
De automatische functie wordt opnieuw geactiveerd wanneer de kookplaat de volgende keer wordt gestart.

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE AFZUIGKAP

Regelmatige reiniging van de afzuigkap zorgt voor een correcte en foutloze werking en verlengt de levensduur van de kap. Zorg ervoor dat u de vetfilters reinigt volgens de aanbevelingen van de fabrikant.

## Indicator filterreiniging

Als de afzuigkap is ingeschakeld en de zuigkracht is ingesteld op [ 0 ], wordt de resterende tijd tot de filterreiniging weergegeven op de timerindicator.
De standaardinstelling is 31 uur, maar u kunt deze instelling naar wens wijzigen.

- **Weergave resterende tijd:**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| De kap inschakelen | Druk op de selectieknop | [ Resterende tijd ] op de timerindicator |

- **Indicator filterreiniging**

Als de vetfilters moeten worden gereinigd, verschijnt op de timerindicator [ 00h ] en een knipperende punt op de selectieknop.

- **Initialiseer de resterende tijd opnieuw vóór het reinigen van het afzuigfilter**

| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookplaat inschakelen | Druk 2 sec. op [ ⏻ ] | [ 0 ] en een knipperende punt boven de selectieknop |
| De kap selecteren | Druk op de selectieknop | [ 0 ] en [ 00h ] op de timerindicator |
| De teller op nul zetten | Druk 3 seconden op de timerindicator. | De laatste door de gebruiker gedefinieerde instelling wordt opnieuw geactiveerd. |
| Bevestig de instelling | Druk nogmaals op de timerindicator. | - |

- **De resterende tijd tot de filterreiniging van de afzuigkap wijzigen**

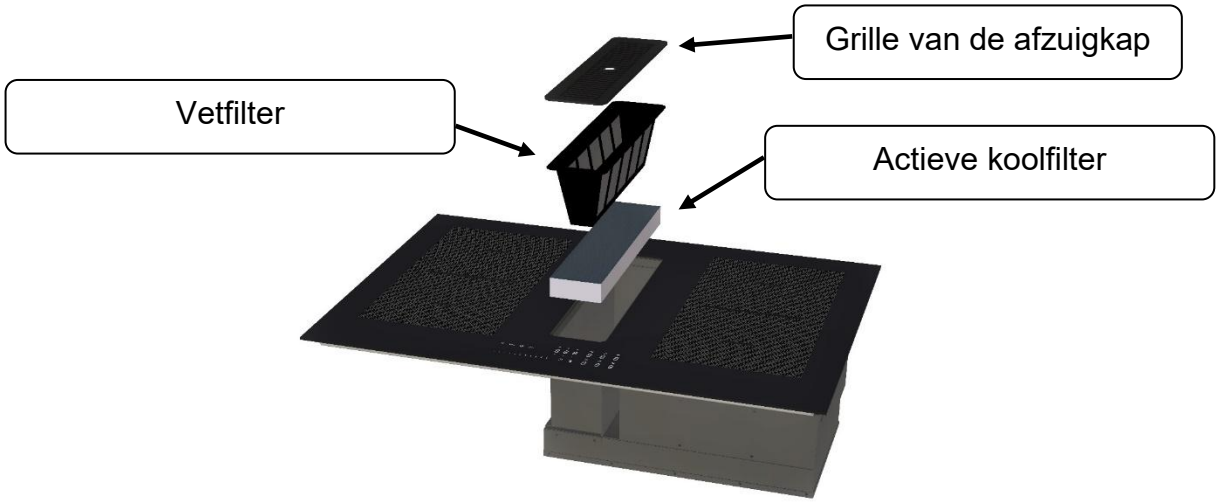
| Actie | Bedieningspaneel | Weergave |
|---|---|---|
| Kookplaat inschakelen | Druk 2 sec. op [ ⏻ ] | [ 0 ] op de selectieknop |
| De kap selecteren | Druk op de selectieknop | [ Resterende tijd ] op de timerindicator |
| Teller van timer wijzigen | Druk 3 seconden op de timerindicator.<br>Pas de teller met [ + ] en [ - ] aan. | [ Resterende tijd ] op de timerindicator |
| Bevestig de instelling | Druk nogmaals op de timerindicator. | - |

## Reinigen van de vetfilters in de vaatwasser

De vetfilters moeten verticaal in de onderste korf worden geplaatst en op maximaal 60°C met een mild reinigingsmiddel worden gewassen.
Plaats de vetfilters na het reinigen terug in de afzuigkap.

## Het actieve koolfilter vervangen

Het actieve koolstoffilter dat wordt gebruikt voor recirculatie en om geurtjes op te vangen, moet na 6 maanden normaal gebruik worden vervangen.




## De roosters van de afzuigkap reinigen

Reinig de roosters met de hand, met een spons en afwasmiddel.

De roosters kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd, op een maximale temperatuur van 60°C en met een mild afwasmiddel.

Plaats de roosters na het reinigen terug op hun plaats.

## Het uitneembare bodemstuk reinigen

Om de efficiëntie van uw apparaat te garanderen, wordt het aanbevolen de bodem van de afzuigkap schoon te maken wanneer deze vuil is (bijvoorbeeld door overkoken of intensief gebruik van de afzuigkap).

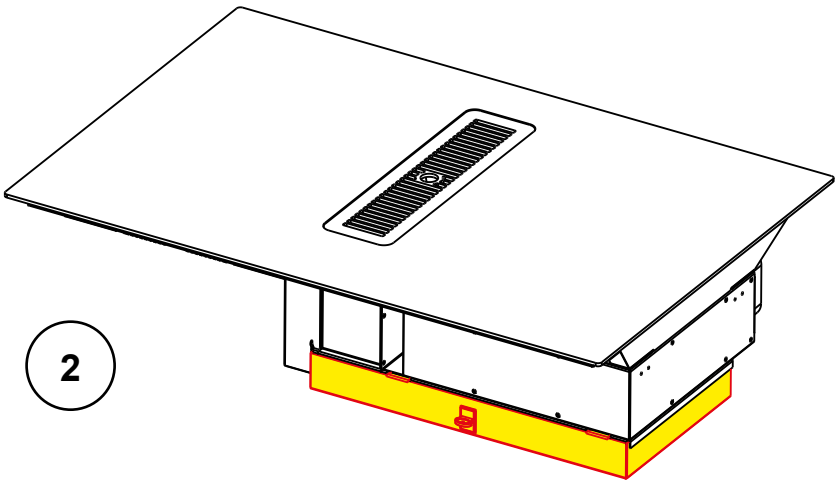
Was het uitneembare bodemstuk met de hand, met een spons en afwasmiddel.
Droog het uitneembare bodemstuk direct na het wassen af met een doek.

**LET OP:** Niet in de vaatwasser wassen.

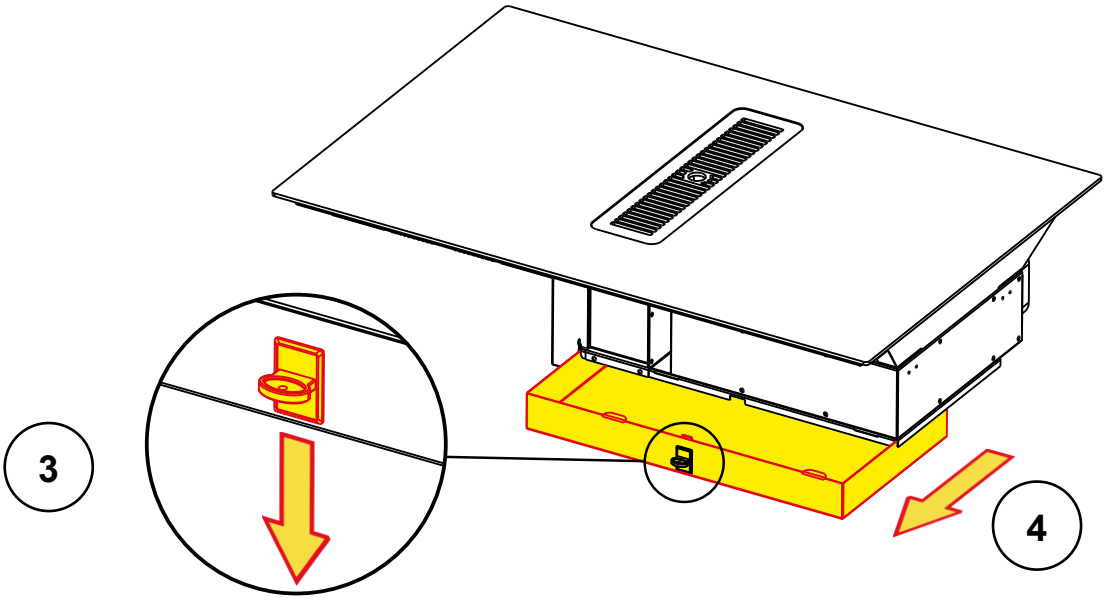
## Het bodemstuk van de afzuigkap verwijderen/installeren

Om het bodemstuk van de afzuigkap te verwijderen, moet u als volgt te werk gaan:

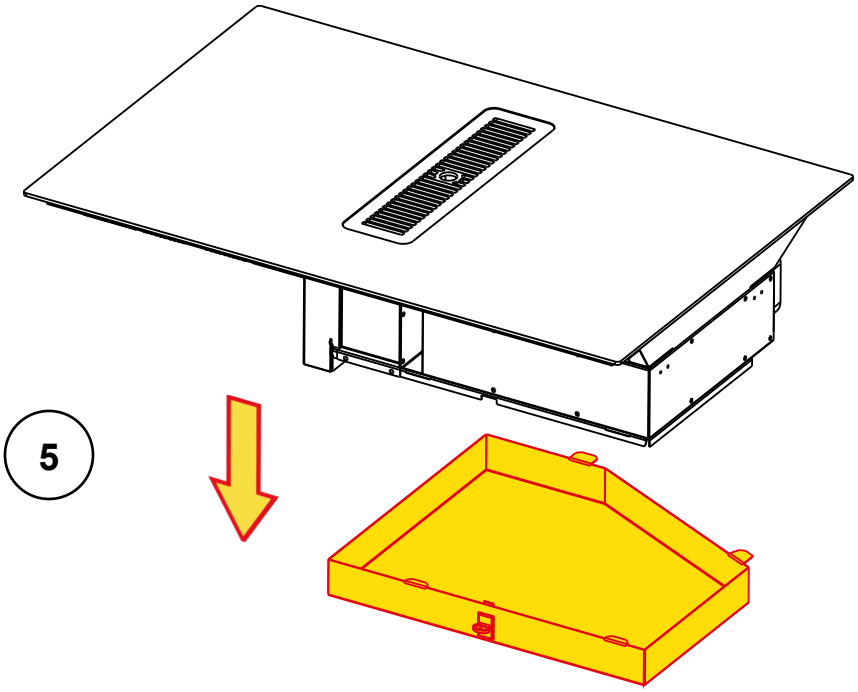
1. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Zorg voor vrije toegang tot het onderste deel van de afzuigkap dat zich in uw meubel bevindt.




3. Duw de vergrendelingspal naar beneden.
4. Terwijl u de pal naar beneden houdt, schuift u het uitneembare bodemstuk naar de voorkant van het apparaat en ondersteunt u het van onderaf om te voorkomen dat het valt.



5. Laat het uitneembare bodemstuk zakken om het volledig los te maken.
   Houd de bodem tijdens de hele handeling horizontaal om te voorkomen dat eventueel opgehoopte vloeistoffen eruit lopen.




**Om het bodemstuk terug te plaatsen, volgt u dezelfde stappen in omgekeerde volgorde.**

> **Let op:** Voordat u de kookplaat en/of de afzuigkap gebruikt, moeten alle onderdelen van de afzuigkap op hun plaats zitten!

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT

Reinig regelmatig uw kookoppervlak, bij voorkeur na elk kookproces.

**Schakel het apparaat uit voordat u gaat schoonmaken.**
Reinig de kookplaat niet als het glas te heet is, **omdat er kans is op verbranding.**
Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek of niet-schurende spons en afwasmiddel verdund met een beetje water. Spoel af met koud water en droog grondig af.
Voor hardnekkige vlekken en resten kunt u een keramisch glazen reiniger gebruiken met milde schuurmiddelen en een geschikt schrapertje met een mesje.

**Waarschuwing:**

- Vermijd absoluut agressieve of schurende reinigingsmiddelen en materialen zoals schuursponzen die krassen kunnen veroorzaken.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger.
- Gebruik geen voorwerpen die het keramisch glas kunnen bekrassen.
- Zorg ervoor dat de buitenkant van de pan droog en schoon is. Zorg ervoor dat er geen stofkorrels op uw keramische kookplaat of onder het kookgerei zitten. Til het kookgerei op bij het verplaatsen om krassen op het kookoppervlak te voorkomen.

Gemorste suiker, jam, gelei, enz. moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zo voorkomt u schade aan het kookoppervlak.

**Voor uw matglazen kookplaat:**

Bij hardnekkige specifieke vlekken en resten (etensresten, donkere en metalen vlekken):

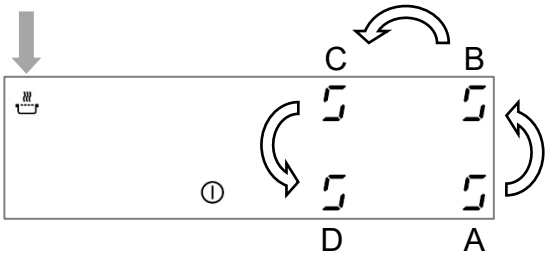
- Breng royaal een alkalische en mild schurende creme aan.
- Laat 5 tot 10 minuten inwerken.
- Reinig met een krasvrije, delicate spons (schuurzijde) in een ronddraaiende beweging met matige druk.
- Spoel af met water.
- Droog af met een microvezeldoek.

# WAT TE DOEN ALS..

**Op het display verschijnt [ E4 ]:**

- De kookplaat moet opnieuw worden geconfigureerd. Voer de volgende stappen uit:
  **I)** Belangrijk: Zorg voordat u begint dat er geen pan op de kookplaat staat.
  **II)** Koppel het apparaat los van het lichtnet door de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
  **III)** Sluit de kookplaat weer aan op het lichtnet**.**
  **IV)** Procedure: Neem een pan met een ferromagnetische bodem en een minimale diameter van 16 cm
  * Start de procedure binnen 2 minuten nadat de kookplaat weer op het lichtnet is aangesloten.
  * U dient de knop [ ⏻ ] niet te gebruiken.

  **V)** Eerste stap: De bestaande configuratie annuleren




  **1)** Druk op de knop [ ] en houd deze ingedrukt.
  **2)** Op elk display verschijnt het symbool [ 5 ]
  **3)** Druk met de andere hand achtereenvolgens en snel (binnen 2 seconden) op elk display [ 5 ].
  Begin linksvoor en draai met de klok mee zoals in de afbeelding (van A naar D).
  Een dubbele "piep" betekent dat er een fout is opgetreden. Begin in dit geval opnieuw bij punt 1).
  **4)** Haal uw vinger van de aanraakbediening en druk opnieuw enkele seconden op de knop [ ⏻ ] tot de knipperende [ E ]-symbolen verschijnen.
  **5)** Wacht tot de [ E ] -niet meer knipperen**.**
  **6)** Na enkele seconden veranderen de [ E ]-symbolen automatisch in [ C ].
  De bestaande instelling is verwijderd.

  **VI)** Tweede stap: Nieuwe configuratie
  **1)** Neem een ferromagnetische pan met een minimale diameter van 16 cm.
  **2)** Kies een kookzone door op de bijbehorende indicator [ C ] te drukken.
  **3)** Plaats de pan op de zone die moet worden geconfigureerd.
  **4)** Wacht tot de weergave [ C ] verandert in [ - ]. De geselecteerde kookzone is nu geconfigureerd.
  **5)** Ga op dezelfde manier te werk voor elke kookzone met een [ C ]-symbool.
  **6)** Wanneer alle displays zijn uitgeschakeld, zijn alle kookzones geconfigureerd.
  Gebruik dezelfde pan voor het hele proces.
  Plaats tijdens het configureren nooit meerdere pannen samen op de zones.

Als [ E4 ] nog steeds wordt weergegeven, bel dan de klantenservice.

**De kookplaat of kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:**

- De kookplaat is niet goed aangesloten op het lichtnet.
- De zekering van de huisinstallatie is niet correct geplaatst of is defect.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensorknoppen zijn bedekt met water of vuil.
- Er staan pannen of andere voorwerpen op de knoppen.

**Op het display verschijnt [ U ]:**

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

**Eén kookzone of de hele kookplaat wordt uitgeschakeld:**

- De veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
- De gebruiker is vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Er staan pannen of andere voorwerpen op meerdere sensorknoppen.
- De pan is leeg en oververhit.
- Vanwege oververhitting heeft de elektronica automatisch het vermogen beperkt of automatisch de inductie uitgeschakeld.

**De koelventilator blijft draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld:**

- Dit is geen storing. De ventilator draait totdat het apparaat is afgekoeld.
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

**De automaat voor snel aan de kook brengen wordt niet ingeschakeld:**

- De kookzone is nog heet [ H ]
- Het hoogste vermogensniveau is ingeschakeld [ 9 ]

**Op het display wordt [ u ] weergegeven:**

- Zie het hoofdstuk Warmhoud.

**Op het display wordt [ II ] weergegeven:**

- Zie het hoofdstuk Pauze.

**Op het display verschijnt [ L ]:**

- Zie het hoofdstuk "Kinderslot / Vergrendeling van de kookplaat".

**Op het display verschijnt [ r ] of [ Er03 ]:**

- Er bevindt zich een voorwerp of vloeistof op de knoppen. De weergave verdwijnt zodra de knoppen niet meer worden ingedrukt of zijn gereinigd.

**Op het display verschijnt [ E2 ] of [ EH ]:**

- De kookplaat is oververhit, laat deze afkoelen en schakel de kookplaat dan weer in

**Op het display verschijnt [ E3 ]:**

- De pan past niet. Gebruik een andere pan.

**Op het display verschijnt [ E6 ]:**

- Defect elektrisch netwerk. Controleer de frequentie en spanning van het elektrisch netwerk.

**Op het display verschijnt [ E8 ]:**

- De luchtinlaat van de ventilator is verstopt. Verwijder de verstopping.

**Op het display verschijnt [ E ] of [ C ]:**

- Fout in de configuratie.
- Initialiseer de kookplaat opnieuw. Zie hoofdstuk "Op het display verschijnt [ E4 ]"

Als er geen foutcode wordt weergegeven en de gebruikersinterface op geen enkele knop reageert, controleer dan de voedingsspanning op ontbrekende draden, ontbrekende brugschakelingen en onjuiste aansluiting op 400 V.

**Als een van de bovenstaande symptomen zich blijft voordoen, bel dan de klantenservice.**

# AANBEVELINGEN VOOR KOKEN

## Kookgerei

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

**Ongeschikte materialen:** Aluminium en roestvrij staal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein

De pannenfabrikanten geven aan of hun producten geschikt zijn voor inductie.
Zo controleert u of uw pannen geschikt zijn voor inductie:

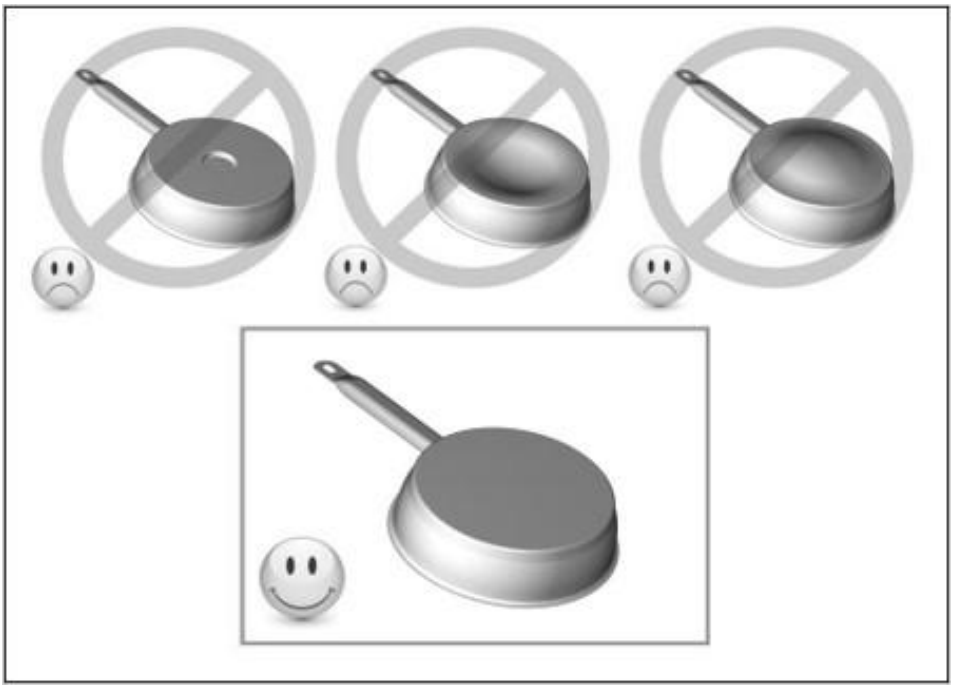
- Vul het kookgerei met een beetje water en plaats het op de inductiekookzone. Schakel de kookzone in op vermogensniveau [ 9 ]. Het water moet binnen enkele seconden warm worden.
- Houd een magneet tegen de bodem van het kookgerei. Als de magneet op de bodem blijft zitten, is het kookgerei geschikt.

Sommige pannen maken mogelijk geluid wanneer ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit geluid duidt niet op een storing van het apparaat en heeft geen enkele invloed op de werking ervan**.**

De eigenschappen van de bodem van het kookgerei kunnen van invloed zijn op de uniformiteit van het kookresultaat.

Gebruik alleen potten en pannen met een gladde bodem. Ruwe bodems veroorzaken krassen op de keramische glasplaat.

Gebruik indien mogelijk pannen met rechte randen. Bij pannen met schuine randen werkt inductie ook in het randgedeelte van de pan. Hierdoor kan de rand van de pan verkleuren.



## Formaat van het kookgerei

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

Plaats de pan voor de beste werking altijd in het midden van de kookzone.

### Instelniveaus

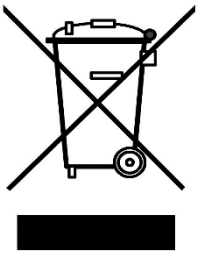
(deze cijfers zijn indicatief)

| | | |
|---|---|---|
| 1 - 2 | Smelten, oplossen, bereiden | Sauzen, boter, chocolade<br>Gelatine, yoghurt |
| 2 - 3 | Wellen, ontdooien, warm houden | Rijst, diepvriesmaaltijden<br>Vis, groenten |
| 3 - 4 | Stoven, stomen | Vis, groenten, fruit |
| 4 - 5 | Stoven, wellen, ontdooien | Vis, groenten, pasta, granen, peulvruchten, diepvriesproducten |
| 6 - 7 | Aan de kook brengen, doorkoken | Vlees, lever, eieren, worst<br>Goulash, roulades |
| 7 - 8 | Zachtjes bakken | Vis, schnitzel, gebakken worst, gebakken eieren |
| 9 | Bakken, aan de kook brengen | Biefstuk, omelet<br>Pannenkoeken, linzen |
| P - III | Koken | Grote hoeveelheden water |

# BESCHERMING VAN HET MILIEU

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar.
- Elektrische en elektronische apparaten bevatten waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn voor hun functie en veiligheid

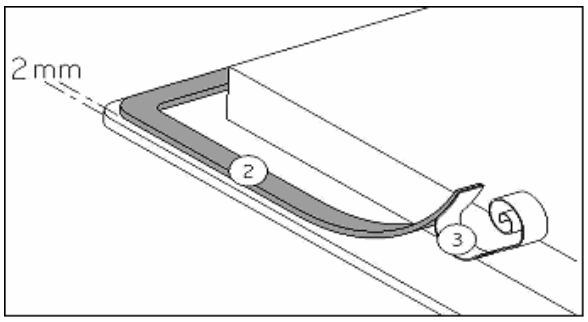
- Gooi uw oude apparaat daarom in geen geval weg bij het restafval.
- Gebruik in plaats daarvan het inzamelpunt in uw gemeente voor het inleveren en recyclen van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.



# MONTAGE-INSTRUCTIES

Montage en aansluiting mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman.
De gebruiker moet ervoor zorgen dat de in zijn of haar woonplaats geldende normen worden nageleefd.

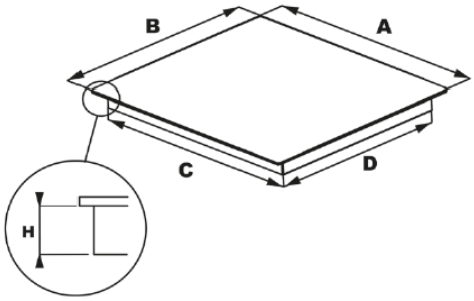
**Installatie van afdichtingen:**

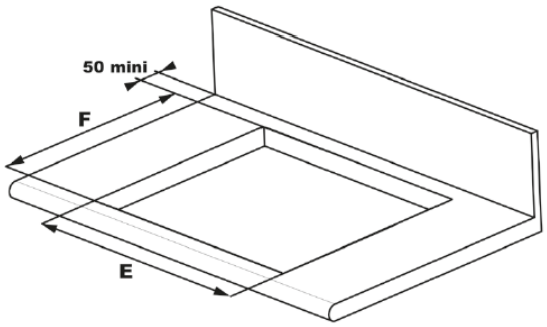


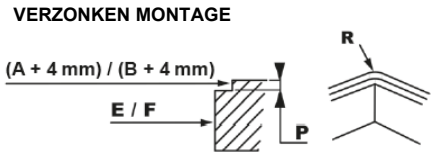

Nadat u de beschermfolie (3) hebt verwijderd, plakt u de afdichting (2) op een afstand van 2 mm van de buitenrand van het glas.

**Installatie:**

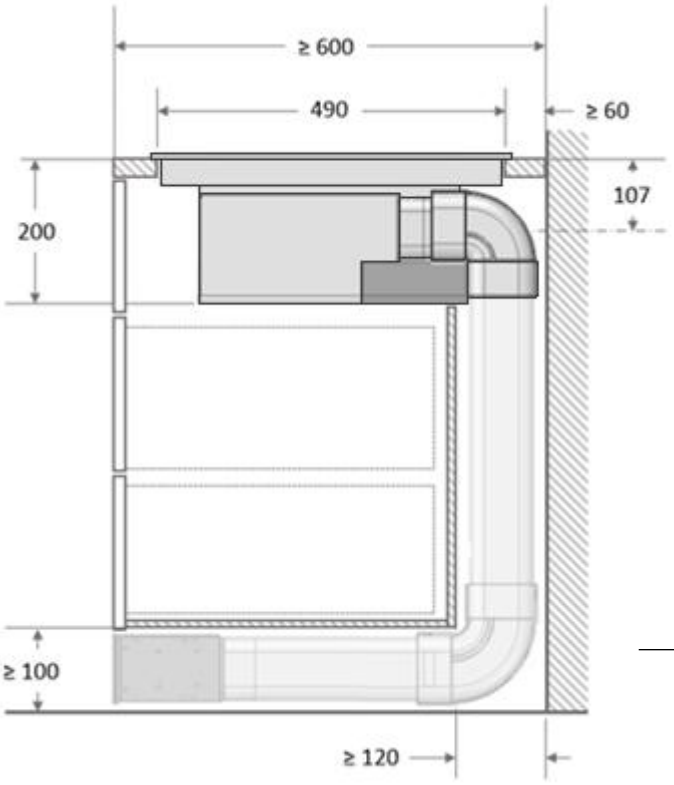
- **Invoegafmetingen:**



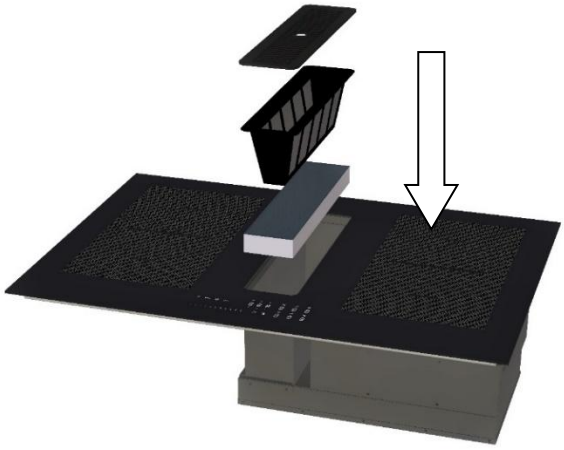




| XTRAVNTMBLC80XV1 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **A** | **A verzonken** | **B** | **B verzonken** | **C** | **D** | **E** | **F** | **H** | **Glas** | **P** | **R** | **R verzonken** |
| 780 | 784 | 520 | 524 | 740 | 480 | 750 | 490 | 200 | 4 | 5 | 5 | 7 |



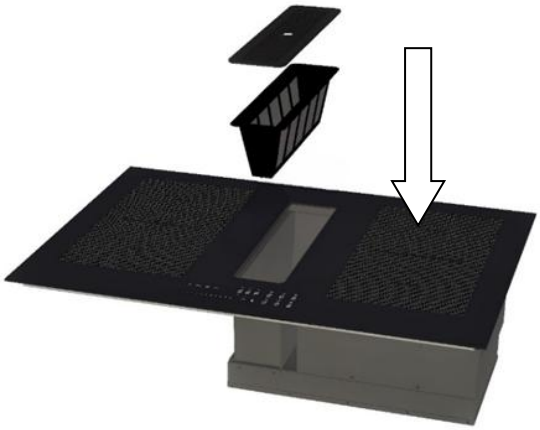

**Filterinstallatie**

**Luchtrecyclingsysteem**



**Filterinstallatie**

**Uitlaatluchtsysteem**



- **De afstand van de uitsparing tot een muur en/of meubelstuk moet minstens 50 mm bedragen.**
- Dit apparaat voldoet aan de vereisten van type Y bescherming tegen brandgevaar. Alleen apparaten van dit type mogen aan één kant naast een aangrenzende hoge kast of wand worden geïnstalleerd. **Aan de andere kant mogen zich geen meubels of apparaten bevinden die hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet worden afgewerkt met hittebestendige lijm (100 °C).
- De sierlijsten aan de uiteinden van de wand moeten hittebestendig zijn
- De kookplaat mag niet boven fornuizen zonder ventilator, vaatwassers, wasmachines of droogeenheden worden geïnstalleerd.
- Als er onder de kookplaat een lade is aangebracht, mogen er in de lade geen brandbare voorwerpen, zoals spuitbussen, worden bewaard.
- Er moet op worden gelet dat de aansluitkabel van de kookplaat na de installatie niet mechanisch wordt belast, bijvoorbeeld door een lade.
- De snijvlakken moeten worden afgedicht met speciale vernis, siliconenrubber of giethars om opzwellen door vocht te voorkomen. Breng de meegeleverde afdichtingstape zorgvuldig aan.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen beschermingsmiddelen voor de kookplaat die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontwikkeld of die door de fabrikant van de kookplaat in de gebruiksaanwijzing zijn gespecificeerd. Het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kan leiden tot ongelukken.
- De afzuigbocht wordt bij de kookplaat geleverd. Dit systeem is ontworpen om aangesloten te worden op een niet meegeleverde afzuigpijp, afmeting: 222x89mm.
- Voor een goede luchtafvoer moet een plintrooster worden geïnstalleerd of moet het bovenste gedeelte van de plint in de lengte iets worden ingekort. Voor een goede werking van het ventilatiesysteem is een opening van minstens 460 cm² vereist.

# ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Laat het apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet door een gekwalificeerde elektricien die goed bekend is met de nationale voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsbedrijven en deze nauwgezet naleeft.
- De contactbeveiliging van operationeel geïsoleerde onderdelen moet na de installatie gegarandeerd zijn.
- Op het typeplaatje kunt u zien of de vereiste aansluitgegevens overeenkomen met die van het lichtnet**.**
- Het apparaat moet op alle polen kunnen worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door middel van scheidingsvoorzieningen. In uitgeschakelde toestand moet er een contactopening van 3 mm zijn. Geschikte scheidingsvoorzieningen zijn bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen en schakelaars.
- De installatie moet worden beveiligd met zekeringen. Elektrische kabels moeten perfect worden weggewerkt.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een toegankelijke stekker, moeten bij een permanente inbouw andere ontkoppelingsopties worden overwogen die in overeenstemming zijn met de installatie-instructies.
- De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat deze niet in contact komt met de hete delen van de kookplaat.

**Attentie!**

Dit apparaat is alleen ontworpen voor een voeding van 220-240V / 400V ~ 50/60 Hz.
Sluit ook altijd de aardleiding aan.
Neem het aansluitschema in acht.
De aansluitdoos bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Om de behuizing te openen, gebruikt u een schroevendraaier en duwt u deze in de daarvoor bestemde sleuven.

| Aansluiting op | Netspanning | Diameter | Kabel | Bescherming |
|---|---|---|---|---|
| 220-240 V~ 50/60 Hz | 1 fase + N | 3 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400 V~ 50/60 Hz | 2 fasen + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

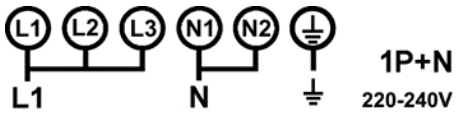
( * ) volgens norm EN 60 335-2-6

**De kookplaat aansluiten:**

Gebruik voor de verschillende aansluitopties de verbindingselementen met koperen polen in de behuizing.

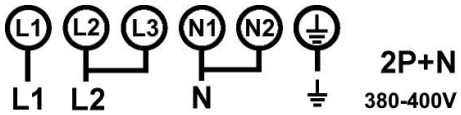
Eenfasige aansluiting 220-240 V~ 1P+N

Plaats een verbindingselement tussen aansluitklem L1 en L2, daarna tussen aansluitklem L2 en L3, en daarna tussen aansluitklem N1 en N2.
Sluit de aardedraad aan op de klem "aarde", de nuldraad op klem N1 of N2 en fasedraad L op klem L1, L2 of L3.




Tweefasige aansluiting 400V~ 2P+N

Plaats een verbindingselement tussen aansluitklem L2 en L3, en daarna tussen aansluitklem N1 en N2
Sluit de aardedraad aan op de klem "aarde", de nuldraad op klem N1 of N2, fasedraad L1 op klem L1 en fasedraad L2 op klem L2 of L3.




**Let op: Zorg ervoor dat de kabels correct zijn aangesloten en stevig zijn vastgeschroefd.**

**Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor incidenten die het gevolg kunnen zijn van een onjuiste aansluiting of die het gevolg kunnen zijn van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of een defecte aardaansluiting heeft.**

# KLANTEN SERVICE

## Contact :

EGS GmbH

**Tel:** +49 2944-9716730

**E-mail:** nobilia@egs-gmbh.de

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete serienummer en de factuur bij de hand.

Het serienummer van het apparaat staat op de achterkant van de gebruiksaanwijzing.

# Kundendienst
# After sales service
# Service après-vente
# Klantenservice

Seriennummer / Serial number / Numéro de séire / Serienummer :

BANDEAU SIGNALÉTIQUE

Halten Sie die vollständige Seriennummer sowie die Rechnung bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

When contacting the service department,
have the complete serial number as well as the invoice to hand.

Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de série complet ainsi que de la facture.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete serienummer en de factuur bij de hand.