

**CHK64C**

**Ceramic Hob**

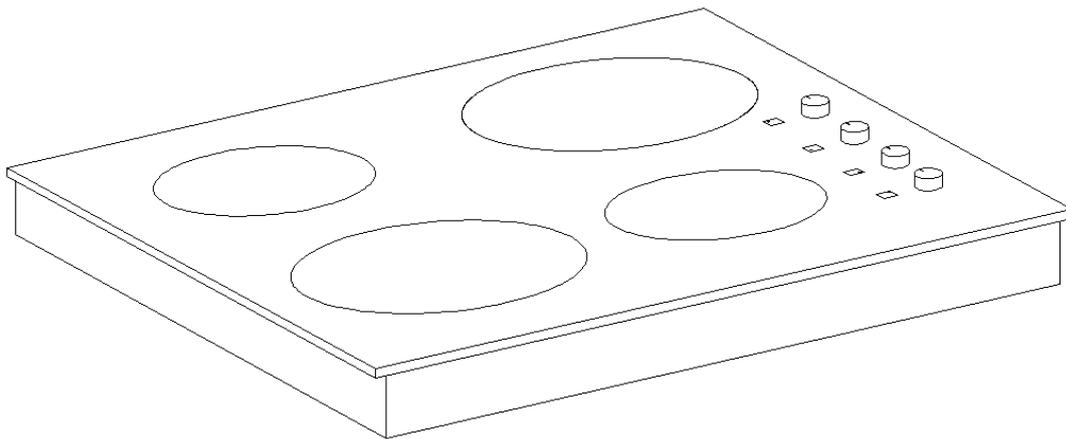
**Instruction Manual**

**EN**

**Table de cuisson vitrocéramique**

**Manuel d'instruction**

**FR**



# Content

1 .....	Safety instructions
2 .....	Description of the Ceramic hob surface layout
3 .....	Installation
4 .....	Using the ceramic hob
5 .....	Hob guidelines
6 .....	Maintenance and cleaning
7 .....	Environmental note

# Safety instructions

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

These instructions shall also be available in an alternative format, e.g. on a website or on request from the user in a format such as a DVD.



## **Caution!**

- Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
- The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
- Always keep children away from the ceramic hob.
- While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the ceramic hob unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
- Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
- The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning equipment.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this

compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

### **Child Safety**

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

### **General Safety**

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.

- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This product can be worked but not through outside timer and remote control.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts.
- **Warning:** a steam cleaner is not be used.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch which can accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **Warning:** Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of

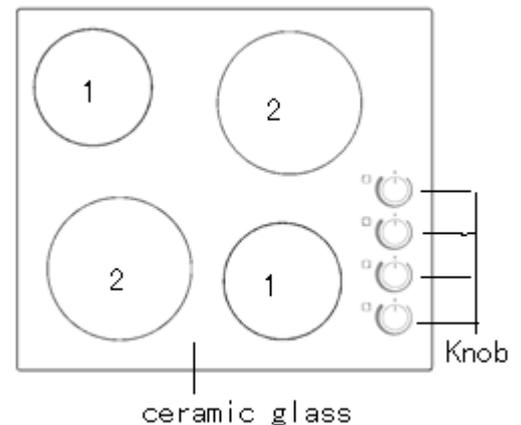
the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Power cord can't accessible after installation.
- Regarding the instructions for how to Installation, thanks to refer to the section "Installation".

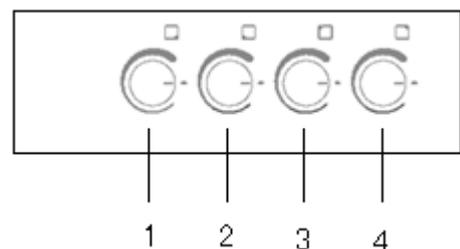
## Description of the Ceramic hob surface layout

- 1) 1.20 kW hyperspeed zones (diameter 160 mm)
- 2) 1.80 kW hyperspeed zones (diameter 200 mm)



### **Control panel layout**

1. Cooking zone rear left control knob
2. Cooking zone front left control knob
3. Cooking zone rear right control knob
4. Cooking zone front right control knob



## Installation

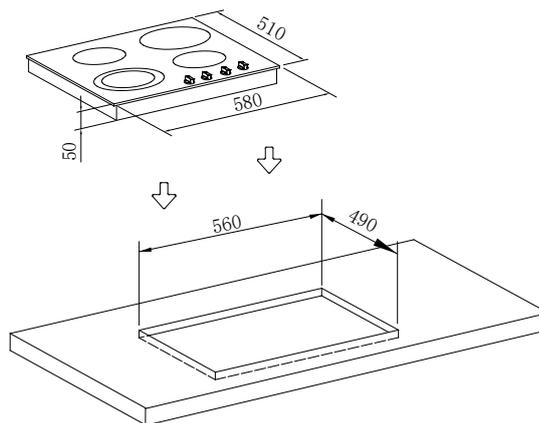
### **Installing the ceramic hob**

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the ceramic, easy access to all control elements should be ensured.

- This is a Y-type design built-in ceramic, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall .Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C).This prevents surface deformation or detachment the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer’s instructions.

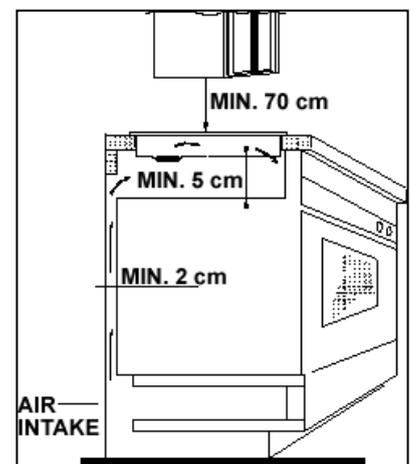
### Assembly of ceramic hob :

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on the worktop.
- Check seal for perfect fit and overall cover. Lower the ceramic hob into place and align correctly.
- Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.



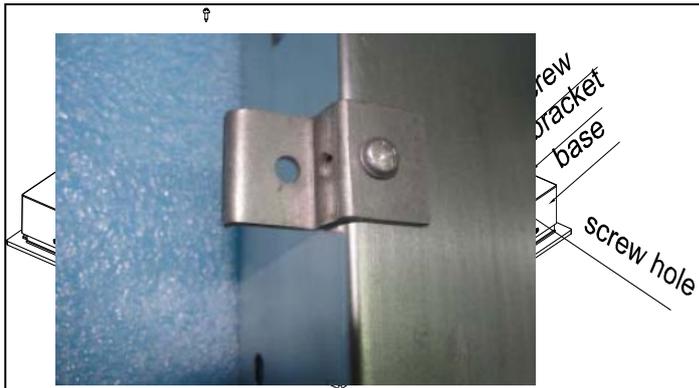
Cut a hole in the worktop that corresponds with the drawing shown above.

- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



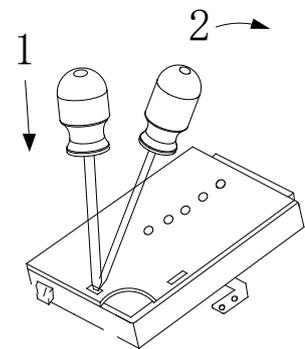
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- There are holes on the base or the sides of the hob that you can fix the four brackets to. There are three holes in each one of the brackets.

- You should place the bracket on the underneath of the hob, in a position that is appropriate for the aperture that you have cut out. Using the screws provided, fix the bracket to the hob. These screws MUST be securely tightened.



### Fitting guidelines

The



ceramic hob is manufactured to work with three-phase alternating current (400V3N~50Hz). The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 230V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

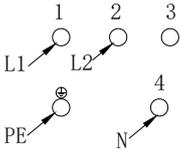
The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

### Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

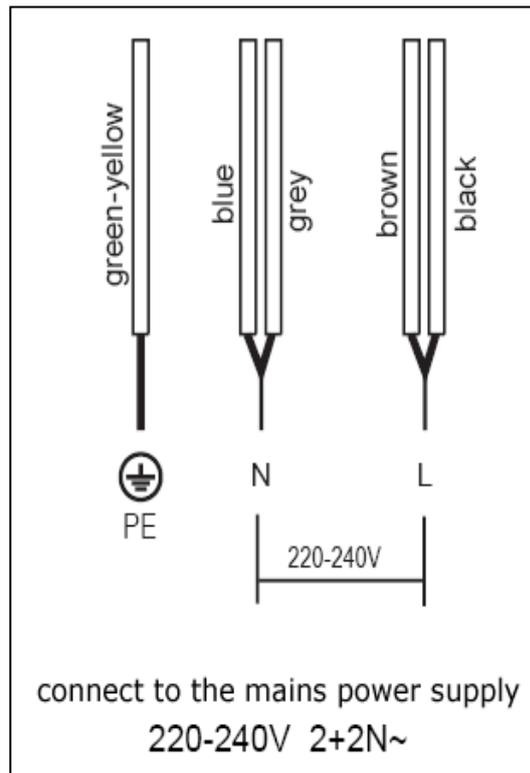
<b>CONNECTION DIAGRAM</b>			
Caution! Voltage of heating elements is 230V  Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal			<b>Recommended type of connection lead</b>
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1-2 terminals, safety  wire to .		<b>H05VV-F 3G2.5</b>

2	For 400/230V earthed two-phase connection, the safety  wire to .		H05VV-F 4G2.5
L1=R,L2=S,L3=T,N=earth terminal, PE= safety wire terminal			

- ✧ The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob .
- ✧ You should use a good quality screwdriver to carefully, fully tighten ALL of the terminal screws.
- ✧ **If when the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.**
- ✧ **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- ✧ The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.

## Replacing the mains supply cable

- ✧ If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.
- ✧ The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:
  - Switch the appliance off at the control switch.
  - Open the terminal block on the underside of the hob.
  - Unscrew the terminal screws fixing the cable.
  - The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked . It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
  - The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire must be connected to the terminal marked with letter (L).



## Using the ceramic hob

### Before first use



**IMPORTANT:** You should clean the ceramic hob surface (see “Maintenance and cleaning” section).

- ✓ You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- ✓ Do not burn off more than one zone at once.
- ✓ You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

#### Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

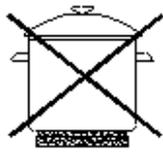
### How to use the hot plate

Put the pot in center of the heating zone, Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

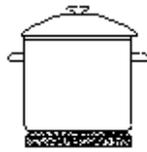
Shut down:after using,please turn the knob to “OFF”,the hob will stop heating.



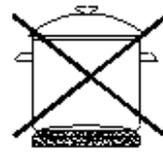
wrong



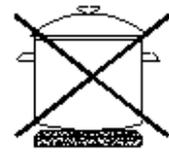
wrong



right



wrong



wrong

### Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

### Heat level selection

- 0 Switch off
- 1 MIN. Warming up
- 2 Stewing vegetables, slow cooking
- 3 Cooking soups ,larger dishes
- 4 Slow frying
- 5 Grilling meat, fish
- 6 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying



- ✚ **IMPORTANT:** The hob power should be off when the alarm silences. If you have finished cooking, you should turn the selector knob to 0.

The stainless ornamental rings can be cleaned using washing liquids or gentle liquid scrubbing agents and wiped dry.

The surface of the hotplates should be regularly polished with white mineral oil or silicone oil. Never use animal or vegetable fats like butter, lard, oil etc. for the purpose.

The enamel working plate should be cleaned using warm water with a bit of washing liquid. larger stains can be removed using gentle scrubbing liquids.



### Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.



**IMPORTANT:** If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

## **Hob guidelines**

- ✧ The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- ✧ The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- ✧ The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- ✧ You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- ✧ Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- ✧ When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- ✧ The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enamelled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- ✧ If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- ✧ Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- ✧ Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- ✧ Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- ✚ **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.
- ✚ **DO NOT USE THE HOB IF THE SURFACE BECOMES BROKEN OR CRACKED. YOU SHOULD SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK AND CONTACT THE CUSTOMER CARE DEPARTMENT IMMEDIATELY.**

## **Maintenance and cleaning**



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

### **Cleaning the ceramic hob top**



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

### After each use

- ◆ Wipe the appliance over with a damp cloth.
- ◆ Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

### Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

#### Important!

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

#### Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



**IMPORTANT:** If your appliance appears not to be operating correctly,

Please contact with dealer.

**DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.**

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair.

If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

## **Environmental note**

*Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.*

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



## Sommaire

- 1 ..... Consignes de sécurité
- 2 ..... Description de la disposition de la surface de la plaque de cuisson vitrocéramique
- 3 ..... Installation
- 4 ..... Utilisation de la plaque vitrocéramique
- 5 ..... Recommandations relatives à la plaque de cuisson
- 6 ..... Entretien et nettoyage
- 7 ..... Note environnementale

## Consignes de sécurité

Cette notice utilisateur contient des informations importantes, y compris des points de sécurité et d'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-la dans un endroit sûr afin qu'elle soit facilement accessible pour pouvoir la consulter par la suite ; pour vous ou toute personne ne connaissant pas le fonctionnement de l'appareil.

Ce mode d'emploi est également disponible dans plusieurs autres formats, par exemple sur site Web ou, sur demande de l'utilisateur, en format DVD.



### **Attention !**

- N'utilisez pas la plaque vitrocéramique tant que vous n'avez pas lu cette notice d'utilisation. La plaque de cuisson en céramique est réservée à un usage domestique.
- L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher la surface chaude.
- Gardez toujours les enfants à l'écart de la plaque vitrocéramique.
- Pendant le fonctionnement, un contact direct avec la plaque de cuisson en céramique peut causer des brûlures !
- Assurez-vous que les petits éléments de l'équipement ménager, y compris les fils de connexion, ne touchent pas la plaque de cuisson, car le matériau isolant de cet équipement n'est généralement pas résistant aux températures élevées.
- Ne laissez pas la plaque de cuisson en céramique sans surveillance pendant la friture. Les huiles et graisses peuvent prendre feu en raison de la surchauffe ou de l'ébullition.
- N'allumez pas la plaque de cuisson tant qu'une poêle n'a pas été placée dessus.
- Ne pas mettre de casseroles de plus de 25 kg sur la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser la plaque céramique en cas de défaut technique. Toute panne doit être réparée par une personne agréée et formée de manière appropriée.
- En cas d'incident causé par un défaut technique, débranchez l'alimentation et signalez le défaut à réparer au centre de service.
- Les règles et dispositions contenues dans cette notice d'utilisation doivent être strictement respectées. Ne permettez pas à quiconque qui ne connaît pas le contenu de ce manuel d'instruction de faire fonctionner la plaque de cuisson en céramique.
- La plaque vitrocéramique ne doit pas être nettoyée à l'aide d'un équipement de nettoyage à la vapeur.
- **IMPORTANT** : Les meubles ou logements adjacents et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85°C supérieure à la température ambiante de la pièce dans laquelle ils se trouvent, pendant l'utilisation.
- Tout dommage causé par l'installation de l'appareil en violation de cette limite de température, ou en plaçant les matériaux de l'armoire adjacente à moins de 4 mm de l'appareil, sera à la charge du propriétaire.
- Cet appareil est conforme à l'ensemble de la législation

européenne en vigueur en matière de sécurité. Nous tenons à souligner que cette conformité n'élimine pas le fait que les surfaces de l'appareil deviendront chaudes pendant l'utilisation et retiendront la chaleur après le fonctionnement.

### **Sécurité des enfants**

- Nous recommandons vivement d'empêcher les bébés et les jeunes enfants d'être près de l'appareil et de ne pas le toucher à tout moment.
- S'il est nécessaire que les jeunes membres de la famille soient dans la cuisine, veuillez vous assurer qu'ils sont maintenus sous surveillance étroite en tout temps.

### **Sécurité générale**

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne pas stocker

d'éléments sur les surfaces de cuisson.

- Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Ne laissez pas les raccords ou câbles électriques entrer en contact avec des zones chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve ou pour sécher les vêtements.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de tissus d'ameublement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ce produit peut être utilisé mais pas avec une minuterie extérieure et une télécommande.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- **ATTENTION** : les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés.
- **ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut

être dangereux et provoquer un incendie.

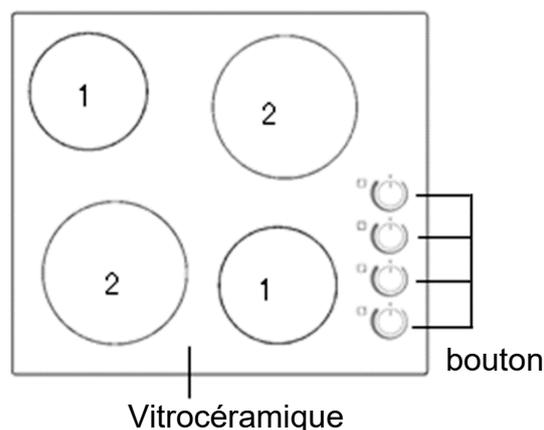
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement accessible à l'utilisateur après l'installation assurant une déconnexion complète de l'alimentation. La déconnexion peut être réalisée en incorporant un commutateur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT** : avant d'accéder aux appareils, tous les circuits d'alimentation doivent être coupés.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre

appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.
- En ce qui concerne les instructions d'installation, veuillez vous référer à la section « Installation ».

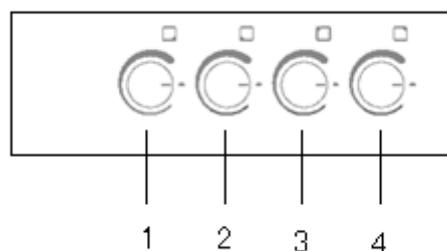
## **Description de la disposition de la surface de la plaque de cuisson vitrocéramique**

- 1) Zones hypervitesse 1,20 kW (diamètre 160 mm)
- 2) Zones hypervitesse 1,80 kW (diamètre 200 mm)



### **Configuration du panneau de contrôle**

1. Bouton de commande arrière gauche de la zone de cuisson
2. Bouton de commande avant gauche de la zone de cuisson
3. Bouton de commande arrière droite de la zone de cuisson
4. Bouton de commande avant droite de la zone de cuisson



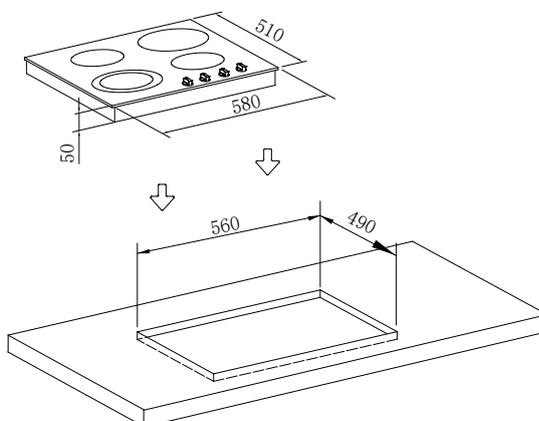
# Installation

## Installation de la plaque vitrocéramique

- La cuisine doit être sèche et aérée et équipée d'une ventilation efficace. Lors de l'installation de la vitrocéramique, un accès facile à tous les éléments de commande doit être garanti.
- Il s'agit d'une vitrocéramique intégrée de type Y, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur. Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles installés doit être appliqué avec un adhésif résistant à la chaleur (100°C). Cela empêche la déformation de la surface ou le détachement du revêtement.
- Des hottes doivent être installées conformément aux instructions du fabricant.

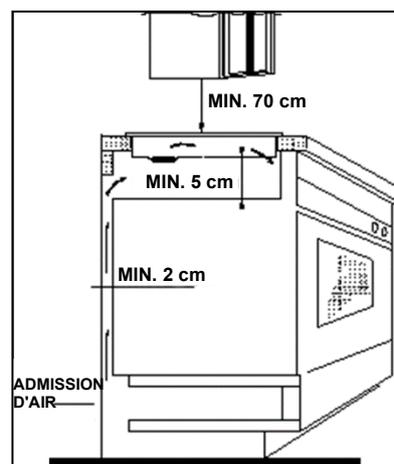
## Montage de la plaque vitrocéramique :

- Réalisez une ouverture avec les dimensions indiquées sur le schéma pour la plaque de cuisson à monter sur le plan de travail.
- Vérifiez le joint pour un ajustement parfait et une couverture complète. Abaissez la plaque de cuisson vitrocéramique et alignez-la correctement.
- À l'aide d'un tournevis standard, serrez les crochets de fixation uniformément en commençant par le centre et en déplaçant la diagonale, jusqu'à ce que le bord intégré soit serré sur le plan de travail.

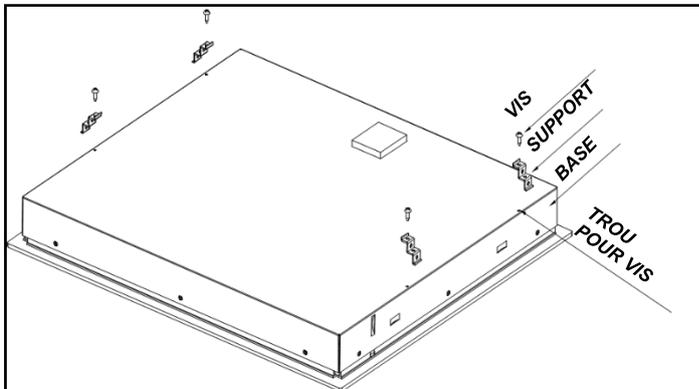


Percez un trou dans le plan de travail qui correspond au dessin ci-dessus.

- **IMPORTANT** : Vous devez respecter les exigences en matière de ventilation indiquées sur le dessin ci-contre.
- **IMPORTANT** : Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail, lorsque vous mettez la table de cuisson en position (voir dessin ci-contre).
- **IMPORTANT** : N'utilisez pas de mastic en silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Cela rendra difficile à l'avenir le retrait de l'ouverture de la plaque de cuisson, en particulier si elle doit faire l'objet d'un entretien



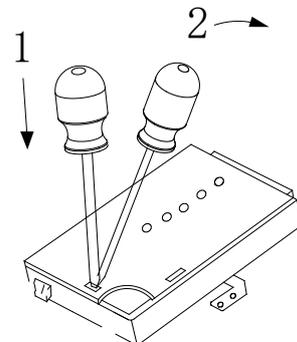
- Retournez délicatement la plaque de cuisson, puis abaissez-la doucement dans le trou d'ouverture que vous avez percé.
- Il y a des trous sur la base ou les côtés de la plaque à laquelle vous pouvez fixer les quatre supports. Il y a trois trous dans chacun des supports.
- Placez le support sur le dessous de la plaque de cuisson, dans une position appropriée à l'ouverture que vous avez découpée. À l'aide des vis fournies, fixez le support à la plaque de cuisson. Ces vis DOIVENT être bien serrées.



## Directives de raccordement

La plaque céramique est fabriquée pour fonctionner avec un courant alternatif triphasé (400V3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants de la plaque de cuisson en céramique est de 230 V. L'adaptation de la plaque céramique pour fonctionner avec un courant monophasé est possible par pontage approprié dans le boîtier de connexion selon le schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de connexion se trouve également sur le couvercle du boîtier de connexion. N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la plaque de cuisson en céramique.

Le câble de connexion doit être sécurisé avec une pince de décharge de traction.



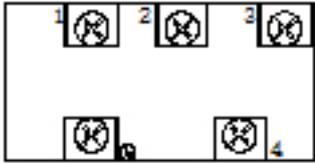
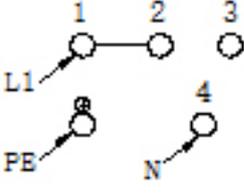
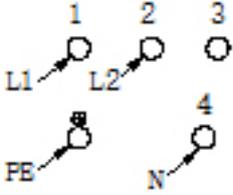
### Attention !

N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne du boîtier de connexion

marquée  avec. L'alimentation électrique de la plaque céramique doit être munie d'un interrupteur de sécurité qui

permet de couper l'alimentation en cas d'urgence. La distance entre les contacts de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avant de brancher la plaque vitrocéramique à l'alimentation, il est important de lire les informations sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

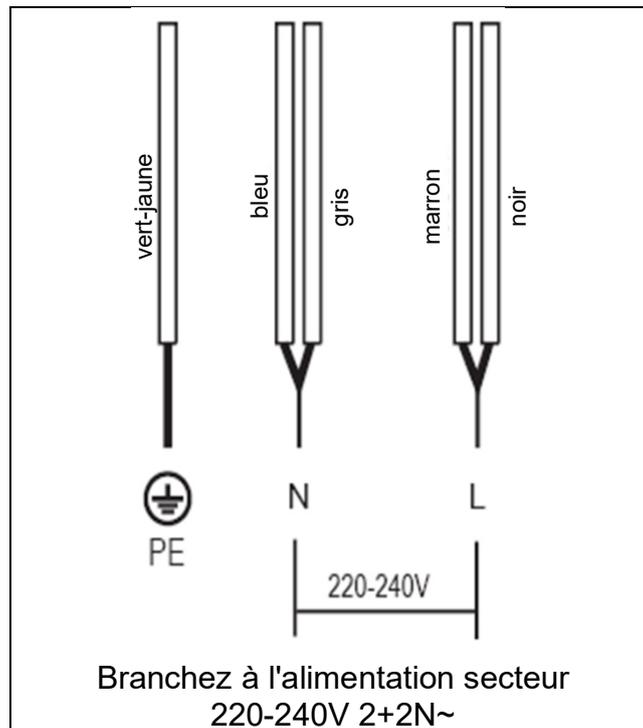
<b>SCHÉMA DE RACCORDEMENT</b>			
<p><b>Attention !</b> La tension des éléments chauffants est de 230 V</p>  <p><b>Attention !</b> En cas de raccordement, le fil de sécurité doit être connecté à la borne PE </p>		Type recommandé de câble de raccordement	
1	Pour une connexion monophasée à la terre de 230 V, les ponts connectent 1-2 bornes, le fil de sécurité à  .		H05VV-F 3G2.5
2	Pour une connexion biphasée 400/230V mise à la terre, le fil de sécurité à  .		H05VV-F 4G2.5
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne de terre, PE= borne de fil de sécurité			

- ✧ Les raccordements des câbles doivent être conformes au schéma situé au bas de la plaque.
- ✧ Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis de borne.
- ✧ **Si lorsque la plaque de cuisson est allumée pour la première fois, seulement deux des zones fonctionnent, vous devez vérifier à nouveau que les vis de borne sont toutes complètement serrées. Cela doit être fait avant de contacter le service clientèle.**
- ✧ **IMPORTANT :** L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur au moyen d'une fiche et d'une prise 13A.
- ✧ Le câble peut être bouclé si nécessaire, mais assurez-vous qu'il n'est pas plié ou coincé lorsque la plaque de cuisson est positionnée. Il faut veiller à éviter que le câble ne soit en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

## Remplacement du câble d'alimentation secteur

- ✧ Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un autre câble approprié.
- ✧ Le câble d'alimentation secteur doit être remplacé conformément aux instructions suivantes :
  - Éteignez l'appareil en utilisant l'interrupteur de commande.
  - Ouvrez le bornier sur la face inférieure de la plaque.
  - Dévissez les vis de borne fixant le câble.

- Le fil de terre « vert-jaune » doit être raccordé à la borne marquée  $\perp$ . Il doit être d'environ 10 mm plus long que les fils sous tension et neutres.
- Le fil neutre « bleu » doit être branché à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L).



## Utilisation de la plaque de cuisson vitrocéramique

### Avant la première utilisation



**IMPORTANT :** Vous devez nettoyer la surface de la plaque vitrocéramique (voir la section « Entretien et nettoyage »).

- ✓ Vous devez allumer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au réglage maximum. Cela aidera à éliminer toute nouvelle odeur qui existe et à évaporer toute humidité qui s'est formée sur les éléments chauffants pendant le transport.
- ✓ N'utilisez pas plus d'une zone de cuisson à la fois.
- ✓ Vous devez placer une casserole remplie à moitié d'eau froide sur chaque zone pendant qu'elle est sur le feu.

### Important !

L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide de lavage.

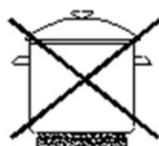
### Comment utiliser la plaque chauffante

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer la plaque de cuisson.

Voyant de température élevé :

Lorsque la plaque de verre est trop chaude, le voyant de température élevée s'allume, ne touchez pas la plaque de verre tant que le voyant ne s'éteint pas.

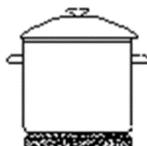
Arrêt : après utilisation, tournez le bouton sur « ARRÊT », la plaque de cuisson cessera de chauffer.



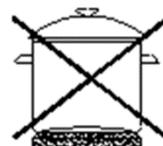
**Faux**



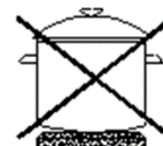
**Faux**



**Vrai**



**Faux**



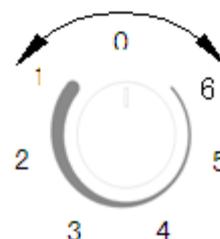
**faux**

## Attention !

- Assurez-vous que la plaque chauffante est propre - une zone souillée ne transfère pas toute la chaleur.
- Protégez la plaque contre la corrosion.
- Éteignez la plaque contre la corrosion.
- Ne laissez pas de casseroles avec des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut spontanément prendre feu.

## Sélection du niveau de puissance

- 0 Éteindre
- 1 MIN. Réchauffement
- 2 Ragoût de légumes, cuisson lente
- 3 Soupes de cuisson, plats plus grands
- 4 Friture lente
- 5 Griller la viande, le poisson
- 6 MAX. Chauffage rapide, cuisson rapide, friture



- **IMPORTANT** : L'alimentation de la plaque de cuisson doit être coupée lorsque l'alarme s'éteint. Si vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton sélecteur sur 0.

Les bagues décoratives en inox peuvent être nettoyées avec des liquides de lavage ou en utilisant des agents de nettoyage doux et essuyées soigneusement.

La surface des plaques chauffantes doit être régulièrement polie avec de l'huile minérale blanche ou de l'huile de silicone. N'utilisez jamais de graisses animales ou végétales comme le beurre, le saindoux, l'huile, etc. à cette fin.

Le plan de travail en émail doit être nettoyé à l'eau chaude avec un peu de liquide de lavage. Les taches plus grosses peuvent être éliminées à l'aide de liquides de lavage doux.



### Attention !

Toutes les réparations et activités réglementaires doivent être effectuées par le centre de service approprié ou par un installateur dûment agréé.



**IMPORTANT** : Si votre appareil ne semble pas fonctionner correctement, veuillez contacter le distributeur.

# **Recommandations relatives à la table de cuisson**

- ✧ Les premières fois que la plaque de cuisson est utilisée, elle peut dégager une odeur aigre et brûlante. Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.
- ✧ Le plan de travail est équipé de zones de cuisson de différents diamètres et puissances.
- ✧ Les positions d'où la chaleur rayonnera sont clairement marquées sur le dessus de la plaque. Les casseroles doivent être positionnées exactement sur ces zones pour qu'un chauffage efficace se produise. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur laquelle elles sont utilisées.
- ✧ Vous ne devez pas utiliser de casseroles avec des fonds rugueux, car cela peut rayer la surface en vitrocéramique.
- ✧ Avant utilisation, assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec.
- ✧ À froid, le fond des casseroles doit être légèrement concave, car elles se dilatent lorsqu'elles sont chaudes et reposent à plat sur la surface de la plaque de cuisson. Cela permettra à la chaleur de se transférer plus facilement.
- ✧ La meilleure épaisseur pour le fond des casseroles est de 2 à 3 mm d'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour l'acier inoxydable avec des fonds de type sandwich.
- ✧ Si ces règles ne sont pas respectées, il y aura une grande perte de chaleur et d'énergie. La chaleur non absorbée par la casserole se propagera à la plaque de cuisson, au cadre et aux armoires environnantes.
- ✧ Couvrez de préférence les casseroles avec un couvercle pour permettre une cuisson à feu plus doux.
- ✧ Faites toujours cuire les légumes et les pommes de terre, etc. dans aussi peu d'eau que possible pour réduire le temps de cuisson.
- ✧ Les aliments ou liquides à haute teneur en sucre peuvent endommager la plaque de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface de la plaque de cuisson en céramique. Tout déversement doit être essuyé immédiatement, mais il est possible que cela n'empêche pas la surface de la plaque de cuisson d'être endommagée.
- **IMPORTANT** : La surface de la plaque de cuisson en céramique est dure ; cependant, elle n'est pas incassable et peut être endommagée. Surtout si des objets pointus ou durs tombent dessus avec une certaine force.
- **N'UTILISEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON SI LA SURFACE EST CASSÉE OU FISSURÉE. VOUS DEVEZ ÉTEINDRE L'APPAREIL POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ET CONTACTER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE CLIENTÈLE.**

## **Entretien et nettoyage**



Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque la plaque de cuisson est froide.

L'appareil doit être débranché de votre alimentation secteur avant de commencer tout processus de nettoyage.

### **Nettoyage de la plaque de cuisson vitrocéramique**



Tout résidu laissé sur la surface supérieure de la plaque de cuisson par les agents de nettoyage l'endommagera. Vous devez éliminer tous les résidus avec de l'eau chaude mélangée avec un peu de liquide de lavage.



Des nettoyeurs abrasifs ou des objets tranchants endommageront la surface de la plaque de cuisson ; vous devriez le nettoyer à l'aide d'eau chaude mélangée à un peu de liquide de lavage.



Il peut être plus facile de nettoyer certains dépôts pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Cependant, vous devez prendre soin de ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

### **Après chaque utilisation**

- ◆ Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
- ◆ Séchez l'appareil en frottant la surface avec un chiffon propre.

### **Plaque de nettoyage**

Type de dépôt	Retirer immédiatement ?	Retirer lorsque l'appareil a refroidi ?	Que dois-je utiliser pour retirer le dépôt ?
Sucre ou aliment/liquide contenant du sucre	Oui	Non	Racleur de table vitrocéramique
Papier aluminium ou plastique	Oui	Non	Racleur de table vitrocéramique
Éclaboussures de graisse	Non	Oui	Nettoyeur de table vitrocéramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyeur de table vitrocéramique
Éclaboussures d'eau ou anneaux d'eau	Non	Oui	Nettoyeur de table vitrocéramique

### **Important !**

L'intérieur de la plaque de cuisson ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide de lavage.

## Attention !

Assurez-vous que la plaque chauffante est propre - une zone souillée ne transfère pas toute la chaleur.

Protégez la plaque contre la corrosion.

Éteignez la plaque de cuisson contre la corrosion.

Ne laissez pas de casseroles avec des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut spontanément prendre feu.



**IMPORTANT** : Si votre appareil ne semble pas fonctionner correctement, veuillez contacter le distributeur.  
**N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.**

Veillez noter que si un technicien est convié à assister à la réparation pendant que le produit est sous garantie et constate que le problème n'est pas le résultat d'une panne de l'appareil, alors vous pouvez être responsable du coût de l'appel.

L'appareil doit être accessible au technicien pour effectuer toute réparation nécessaire. Si votre appareil est installé de telle sorte qu'un technicien craint que des dommages ne soient causés à l'appareil ou à votre cuisine, il n'effectuera aucune réparation.

## Note environnementale

***Remarque : Avant de mettre au rebut un vieil appareil, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation. Coupez et rendez tout bouchon inutile. Coupez le câble directement derrière l'appareil pour éviter toute mauvaise utilisation. Cela doit être effectué par une personne compétente.***

Cet appareil comporte les symboles conformes à la directive européenne 2002/96/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

