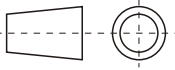


RELEASE LEVEL									
PRODUCTION RELEASED									
	(E)								
	(D)								
	(C)								
	(B)								
	(A)	06.07.22	FR diline logo eklendi/ Logo added to FR language.						
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION						MODIFIED BY
SPECIFICATION			DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF  CANDY·HOOVER GROUP			
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m			29.07.2021	DRAWN Y.GÜLTÜRK		NAME			
			29.07.2021	CHECKED B.SERHATLI		USER MANUAL VC BAS POW MAN CAN			
BASE CODE			FOR HOB		(LOCAL LANGUAGE)				
-					KULLANMA KILAVUZU VC BAS POW MAN CAN				
TREATMENT			WEIGHT	SCALE	PART CODE				SHEET
Printing Color Grey Scala			Kg.	1:1	7 0 0 0 5 1 7 1				1/1
MATERIAL			SIZE		REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification	
Enzo Paper			A4		-----	-----	ECBR-00000196	SC 000-000	



HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB

PLACAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

NL

CONTENT	GB
SAFETY INSTRUCTIONS	03
1. Protection of the environment	04
2. Installation	04
3. Electrical connection	04
4. Hob cookware advice	06
5. Use	06
6. Cleaning and maintenance	08
7. Problem solving	08
8. Aftercare	08

CONTENIDO	ES
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	10
1. Protección del medio ambiente	11
2. Instalación	11
3. Conexión eléctrica	11
4. Consejo sobre los utensilios de cocina	13
5. Uso	13
6. Limpieza y mantenimiento	15
7. Solución de problemas	16
8. Cuidado posterior	16

SOMMAIRE	FR
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	17
1. Protection de l'environnement.....	18
2. Installation	18
3. Raccordement électrique	18
4. Conseils concernant les ustensiles de cuisine pour la table de cuisson	20
5. Utilisation	20
6. Nettoyage et entretien	22
7. Résolution de problèmes.....	23
8. Contrôle d'entretien préliminaire.....	23

INHOUD	NL
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN.....	24
1. Bescherming van het milieu.....	25
2. Installatie.....	25
3. Elektrische aansluiting.....	25
4. Advies over te gebruiken pannen.....	27
5. Gebruik.....	27
6. Reiniging en onderhoud.....	29
7. Problemen oplossen.....	29
8. NAZORG.....	30

SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

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: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

If present do not to stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of

incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be HO5V2V2-F.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.

Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation. Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

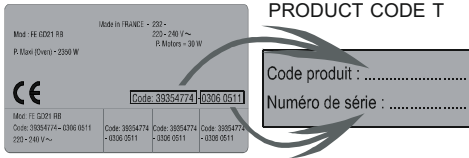
Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)



1. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components which can be reused. It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be threatened as household waste.
- WEEE shall be handled over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many Countries, for large WEEE, home collection could be present.
- In many Countries, when you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the appliance is of equivalent typology and has the same functions as the supplied one.

2. INSTALLATION

Installing a domestic appliance it is a complicated operation which, if not carried out correctly, can seriously have impact on safety of goods, properties or people. For this reason, it should be carried out by a professionally qualified person in accordance with technical regulations.

In the event that this advice it is ignored and installation is carried out by an unqualified person, the Manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the appliance whether or not it results in damage of goods or properties or in injury of people or animals.

After having removed the packaging please be sure that the appliance it is not damaged, otherwise contact the Retailer or Manufacturer After Sales Service.

Make sure that the furniture in which the appliance will be fitted and all other furniture in the nearby are made with materials which can withstand high temperatures (min 100 °C).

In addition, all decorative laminates should be fixed with high-resistance glue.

Appliance can be installed in a Built-in furniture in "Standard" (see Figure 1) or "Flush" (see Figure 2) mode.

Worktop thickness should be between 25 and 45 mm.

Note: Inner perimeter dimensions are same with standard installation

Leave a distance of at least 55 mm between the hob and the back wall and of at least 150 mm between the hob and the vertical furniture or walls in the lateral side. If a furniture is installed above the hob, the minimum distance required is 700 mm.

When installing a hood above the hob, please consult the installation requirements specified for the hood but, in any case, the distance between the hob and the hood must not be lower than 700 mm. (see Figure 3)

If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator it must be put 20 mm below the bottom part of the hob. (see Figure 4)

When installing an oven under the hob, separator must not be put and the minimum distance between the bottom part of the hob and the oven must not be lower than 10 mm. Do not install not cooled oven under this hob and install the oven following its own installation requirements. (see Figure 5)

A watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture. (see Figure 6)

Normal Fixing:

- Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely) (see Figure 7)

- Insert the hob in center position of cut out.

- Turn the clips and tighten them fully. (see Figure 8)

Quick Fixing: (Depending on model)

Get four springs from accessory bag and screw them onto bottom box as shown in figure. (see Figure 9)

Center and insert the hob.

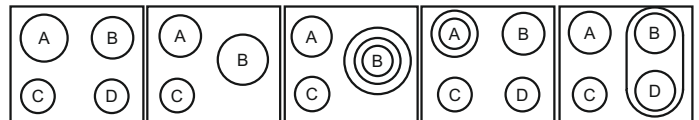
Press the sides of hob until it is supported around its entire perimeter. (see Figure 10)

FLUSH INSTALLATION

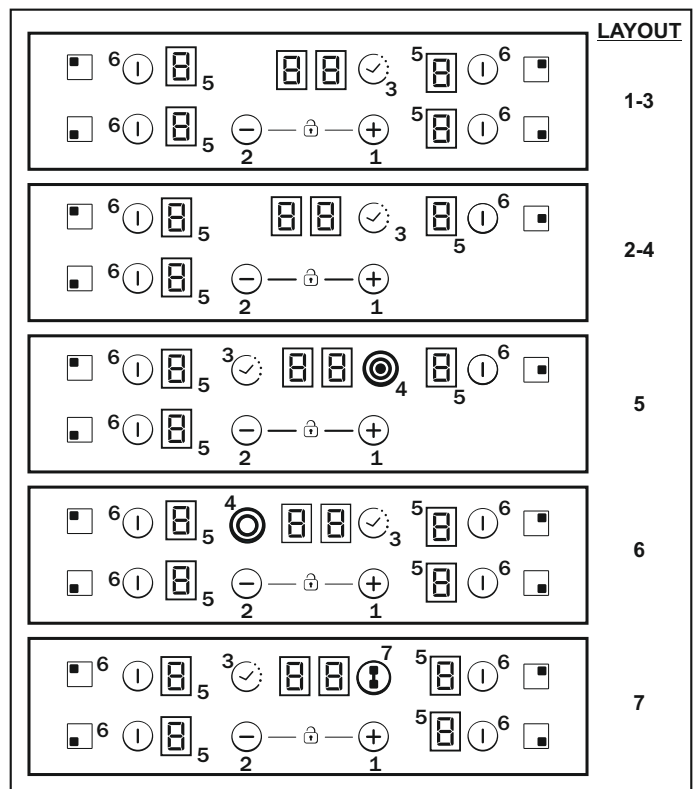
After checking that the position of the hob is correct fill the gap between the worktop and the hob with silicone adhesive. Flatten the silicone layer with a scraper or with wet finger damped with water and soap before it forms.

Do not use the hob until the silicone layer it is completely dry. supported around its entire perimeter. (see Figure 11)

3. ELECTRICAL CONNECTION



	A	B	C	D
LAYOUT 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 2-4	1800W	2500W	1200W	-
LAYOUT 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
LAYOUT 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
LAYOUT 7	1800W	1800W	1200W	1800W



According to model

1. "+ "
2. "- "
3. TIMER
4. Additional cooking zone led
5. Cooking zone programming indicator
6. Selection of the zone
7. Bridge

"Installation must conform to the standards & directives."

Manufacturer declines all responsibility for any damage that might be caused by unsuitable or unreasonable use.

WARNING: Manufacturer cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective. Before any electrical operation, please check the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

The electrical connection to the installation should be made according to the rated power of the Appliance; this should be made via an Omni pole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals. For any questions regarding power supply cord refer to After Sales Service or a qualified technician.

If the hob is fitted with power supply cord, this shall be connected only to a power supply of 220-240 V between phase and neutral.

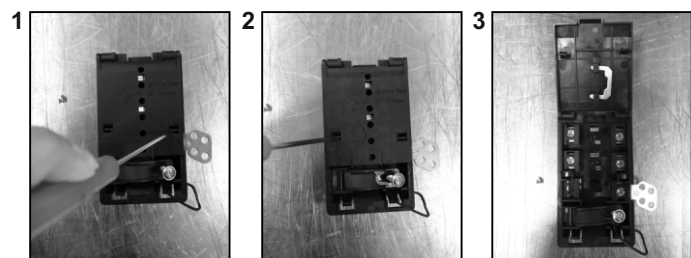
It is however possible to connect the hob to:

Three Phase 220-240 V3
Three Phase 380-415 V2N

To proceed to the new connection, please follow below instructions: Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

Turn over the hob, glass side against the working top, taking care to protect the glass.

Open the cover in the following sequence:



- unscrew the cable clamp "1";
- find the two tabs located on the sides;
- put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press;
- remove the cover.

To release the power supply cord:

- Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord;
- Pull out the supply cord.

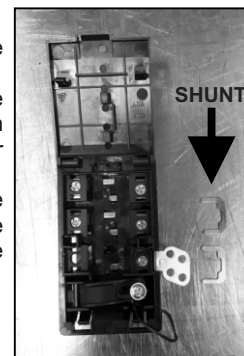
Note: make sure the terminal board screws are tight.

Operations to be carried out to make a new connection:

- Choose the power supply cable in accordance with the

recommendations in the table;

- Pass the power supply cable into the clamp;
- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block;
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart;
- Fix the cover;
- Screw the cable clamp.



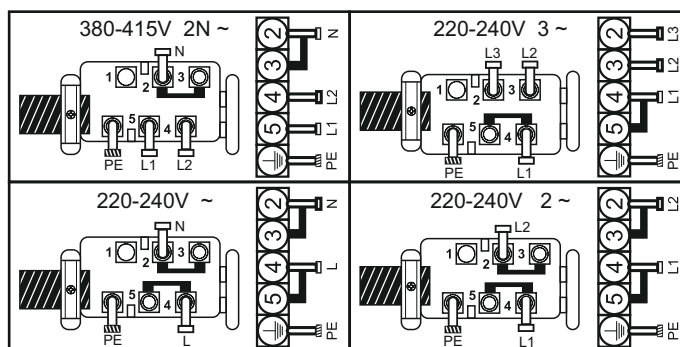
ATTENTION:

If it should be necessary to replace the power supply cord, connect the wire in accordance with following colors/codes:

BLUE	Neutral	(N)
BROWN	Live	(L)
YELLOW-GREEN	Earth	(⊕)

Connection to the terminals on the terminal block

	LAY OUT "1-6"	LAY OUT "7"
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
THREE PHASES 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
THREE PHASES 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutral PE = Earth

4. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases** : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry** : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit** : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended*. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended*. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended*. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thin smooth, flat base.

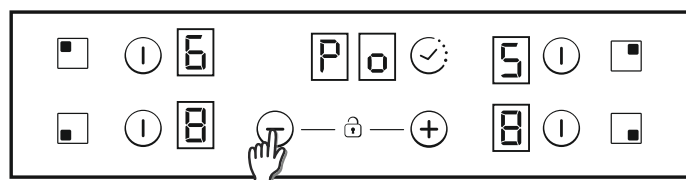
Glass-ceramic : *not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

5. USE

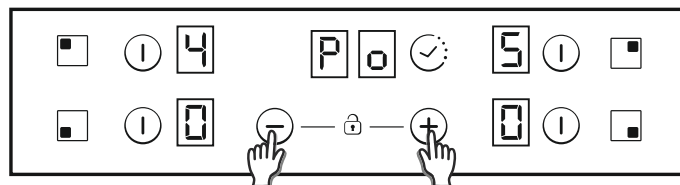
How to choose power management level

Through the "Power management" function, the user can set the maximum power that can be reached by the hob. Power management function is only available during first 30 seconds after switch on the hob. There is even the possibility to repeat this setting switching off and on the power plug. By setting the desired maximum power, the hob automatically adjusts the distribution in the various cooking zones so that this limit is never exceeded; with the added advantage of being able to simultaneously manage all the zones without overload problems. The customer can set the maximum power of hob between 2.5 kW and the maximum related power of the hob (this can change according to the model) (for example if the maximum power of the hob is 7.2 kW. The maximum power level for setting is between 2.5kW and 7.2kW) At the time of purchase, the hob is set to maximum power. After connecting the appliance to the electrical power, within 30 seconds you can set the power level based on the points shown below:

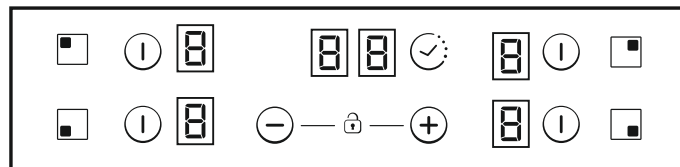
- 1.- Switch on hob.
- 2.- Let touch control finish its initialization process.
- 3.- Before pass 30 seconds touch during 5 seconds ' - ' key.
- 4.- After this moment, this message will appear on display.



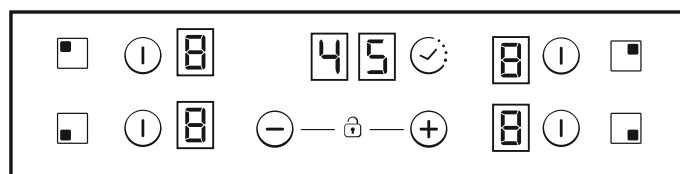
5.- Using 'Plus' and 'Minus' keys Power management value can be adjusted. In this example case between 6500 and 2500w. When required value is selected, touch at the same time 'Plus' & 'Minus' keys during 5 seconds.



6.- When this process is finished, a long beep is heard and a reset is produced. Start-up process will be generated again.

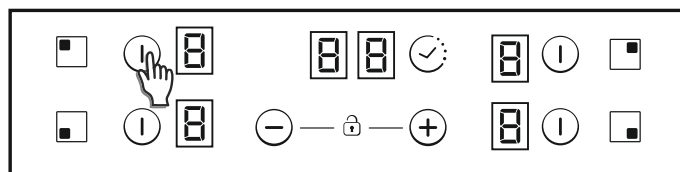


7.- After start-up process, in timer display ECO power management will be showed.



After that, touch control won't allow any combination which can exceed this Eco limit.

Switch ON/OFF a heater zone



To switch ON a heater Touch any heater's zone during 400 msec. Long beep will be heard and "0" value will appear in target zone digit, indicating power level.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

2) If there is residual heat indication in the display which is ON but in 0 power, "0" will appear changing over.

3) If lock function is active you cannot switch ON a zone.

To switch OFF a heater Touch any heater's zone during 1,2 sec. 3 Short beeps will be heard and nothing or "H" value will appear in target zone digit if residual heat exists. Zone will be OFF.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

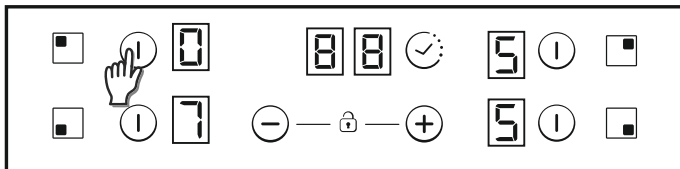
2) If there is residual heat indication in the display which is OFF, "H" will be displayed.

3) Even lock function is active you can switch OFF a zone.

4) If only one heater is active and this one is switched off, 4 Short beep will be heard indicating all cook top is Off.

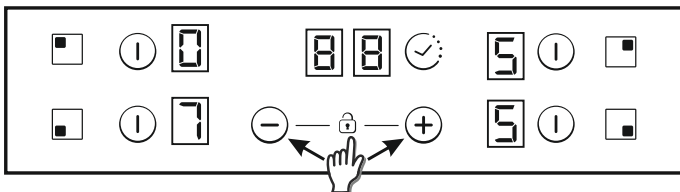
Selecting a zone

When zone is already ON a lower lighting intensity for the not selected zones that are ON is produced.



If only one zone is ON, this zone is already selected by default, without needing to short press (150 msec) over selection key.

Increase / Decrease power level

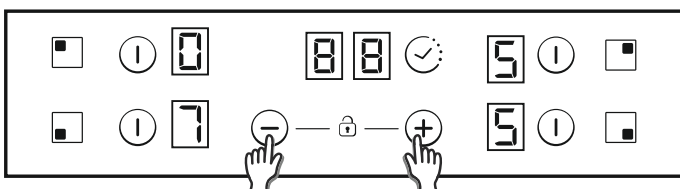


With a short press on '+' or '-' keys, Increase or decrease power in the selected zones digit: 0-1-2-3...9-P

1. For Long Presses in + or - keys, power level increases /decreases continuously. With a fast increase, power stops at level 9, and for a higher power another short press is needed on the + key. No beep sound is heard with fast increase / decrease.
2. Once arrived to P power level, pressing + key again does not change power level to 0. Once arrived to 0 power level, pressing - key again does not change power level to P.
3. With a zone ON at 0 power level, if the zone is hot, 0 will blink alternatively. After 10 seconds, 0 will disappear an 'H' letter will appear fixed on display.

4. When a heater is selected and '+' & '-' keys are touched at the same time, power level will go to '0' but heater will maintain selected during 10 seconds. If heater was temporized, timer will go to Off. This action can only be developed in several cases depending touch control configuration. The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

Child Lock option



This action will be done when '+' & '-' keys were touched at the same time.

Then, any time when a key will be touched, displays will show "L" during 2sec. heating remains at the same state.
To deactivate Child Lock, follow the same process explained before. Then Short beep will be heard and displays will show "n" letter. Hob will remain unlocked.

Note: An automatic child lock will produce in 15 minutes after total Switch OFF of the hob. This function will happens automatically but previously is necessary to program it. See User settings point.

Double / Triple zones

To switch ON double extension ring, associated main zone must be already ON and Indicating power level must be higher than 0.

8.1- Double zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON extension ring. LED over extension key turns ON if Extension ring is ON.

2nd Short Press on extension key Switches OFF extension ring. 
Short beep each press on extension key.

8.2- Triple zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON 1st extension ring. 1 LED over extension key turns ON if 1st extension ring is ON (left LED in case of triple zone, middle and only LED in case of double zone) 2nd Short Press on extension key Switches ON 2nd extension ring. 2 LEDs over extension key turn ON if 1st and 2nd extension rings are ON

3rd Short Press on extension key. Switches OFF 1st and 2nd extension rings. 
Short beep each press on extension key.

Bridge function

The bridge can be enabled only when both heaters are off. One heater of the bridge has been selected, to activate bridge function touch bridge key. 

A beep sounds and the zone LED is switched on if the zone is enabled. Both bridge heaters will be selected at the same time.

Once the heaters selected, if the power level is not the desired power level, by the + - keys.

Both bridge heater displays will show same power level.

The function will finish:

- If the bridge key is touched in setting mode
- If user selects power level "0"

Overflow security

Something (an object or a liquid) is pressing any key during more than 5s. 2 Short Beep + 1 Long beep every 30s while the key is pressed. Cook-top will turn Off.  This symbol will maintain blinking while the matter persist.

Timer

Timer function can be activated with its own key.

Select the zone to be timed. Power level of the zone greater than 0. Static  is displayed in the zone being timed. "0 0" in the digits reserved for the timer.

- 1) With "+" or "-" keys, timer time can be chosen. No Beeps at time change.
- 2) Pressing continuously timer key, the timer is cancelled (goes to 00).
- 3) If timer "+" or "-" keys is maintained pressed there is quick setting.
- 4) When setting timer time, it is possible to go from "00" to "99" with "-" key, and from "99" to "00" with "+" key.
- 5) Maximum time 99 minutes.
- 6) When the time is elapsed and the hob is beeping, press any key and the alarm and digit sequence will end.
- 7) It is possible to adjust the timer time while the timer is previously running.
- 8) Power of timed zone can be modified without consequences on the timer programming.
- 9) Last minute will be displayed by seconds (For Variants only visible if we enter the timer programming while the last minute of the countdown)
- 10) Pressing the Timer key without any selected zone and when no zone is being timed, does nothing.
- 11) Pressing the Timer key without any selected zone and when many zones are being timed, the time shown in time digits changes in a rotatory way, and shows the time whose power display has the decimal point ON.
- 12) Alternatively Power (5s) and (0,5s) is displayed in the zone being timed.

Remaining time is displayed in the digits reserved for the timer. If multiple zones are timed, the smallest remaining time is displayed, and the decimal point is displayed in the corresponding zone.

Residual Heat Indicator (In radiant heaters-> calculated)

The same indicators can be used for "residual heat" indication as well. A time table must be defined on this purpose: Rest Heat time=f (power level, working time).

While a temperature on the cook top glass surface is above 65°C(theory value), this condition will be shown in the associated display, by means of an "H".

To generate a temperature above 65°C a heating element has to be in operation for certain time, this time depends on the power level. Once this time has expired, the residual heat warning will be shown when the heating element is switched off.

Automatic Safety Off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.

The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

Power level	Max. time on (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTE: while an overheating situation should occur during the operation of the highest power levels, the Hob control will automatically adjust the power level in order to protect the hob from overheating.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

. Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.

. Only products, (creams and scrapers) specifically designed for aglass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.

. Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.

. It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:

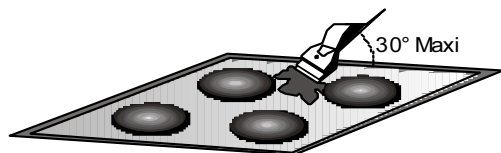
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

. The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminium or copper; these stains are difficult to remove.

7. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.

The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow

Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist.

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work

The shunts are not positioned correctly on the terminal board.

Have a check made that the connection is done he control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.

The control panel is locked. Unlock the hob.

Frequency of on/off operations for cooking zones

The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

The cooktop is not working.

Check the condition of the fuses / circuit breakers at your location. Check to see if you are experiencing a power failure.

The cooktop has turned itself off.

The main switch (ON/OFF key) was accidentally touched or there is any object above any key. Turn the unit on again without any object about the keyboard. Enter your settings again.

Display F and numbers

If F and numbers appears in the display, your unit has detected a fault. The following table list actions you can take to correct the problem.

8. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- If the fault cannot be identified switch off the appliance - do not tamper with it - call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

Heater display	Fault	Action
F0	Touch control software error.	If error has occurred disconnected and connect again the cooktop to the power supply. If error persist, call after-sales service. If error appears suddenly in a normal operation, call after-sales service.
Fc	Touch control zone is too hot and has turned off all the heaters.	Wait until temperature goes down. Cook-top will automatically recovered when temperature reaches a normal value.
Ft	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
FE	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
Fb	Excessive sensitivity on any key.	See if cook-top is mounted correctly. Be sure that keys touch correctly the glass surface.
FU / FJ	Security keyboard error	This error is a keyboard auto-check. It disappears when autocheck return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FA	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FC / Fd	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
Fr	Relays security error	Any relay driver can have any problemn. Remove cook-top from the power supply, wait a minute and switch on again. If error persist, call after-sale service.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendamos mantener las instrucciones de instalación y uso para consultas futuras. Antes de instalar la placa de cocción, anote el número de serie por si fuese necesario solicitar asistencia al servicio posventa.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.

Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda.

El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la placa de cocción y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio; no coloque objetos en las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie se agrieta, no toque el cristal y apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Es preciso vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

Con el fin de evitar el riesgo de quemaduras graves, es muy recomendable mantener a los niños alejados de las zonas de cocción mientras estén funcionando, pero también cuando se apaguen mientras el indicador de calor residual siga encendido.

Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

No mire fijamente a las lámparas halógenas de la placa de cocción.

Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el

enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.

En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente.

El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.

Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados. El conductor de tierra (amarillo verdoso) debe tener una longitud superior a 10 mm por el lado del bloque de conexión. La sección de los conductores internos debe adecuarse al consumo de potencia de la placa de cocción (indicado en la etiqueta). El cable de alimentación debe ser de tipo HO5V2V2-F.

No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, en la placa de cocción. Podrían calentarse.

En las superficies calientes no deben colocarse recipientes de plástico y papel de aluminio.

Después de cada uso, es preciso limpiar un poco la placa de cocción para evitar que se acumule suciedad y grasa. La suciedad y la grasa que no se eliminan se recalentarán y se quemarán cuando se utilice de nuevo la placa de cocción, con lo que se generará humo y se desprenderán olores desagradables, sin olvidar el riesgo de propagación del fuego.

Nunca utilice vapor o aerosoles a alta presión para limpiar el electrodoméstico.

No toque las superficies calientes durante el funcionamiento o inmediatamente después del uso.

Nunca cocine los alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica.

Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona en la que esté cocinando. No coloque nada en el panel de control.

No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo.

No utilice la superficie como tabla para cortar.

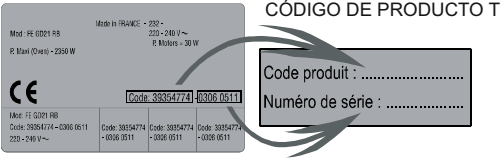
No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción. Podrían ocasionar daños si se cayesen en la placa de cocción.

No acumule objetos en la placa de cocción.

No deslice los utensilios de cocina por la placa de cocción.

No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

Placa de identificación (situada debajo de la carcasa inferior de la placa de cocción)



1. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a procedimientos específicos para eliminar y desechar de manera correcta todos los contaminantes, además de recuperar y reciclar todos los materiales.

Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- Los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos.
- Los RAEE deben entregarse en los puntos de recogida pertinentes que gestionan los municipios o las empresas autorizadas. En algunos países existe un servicio de recogida de RAEE de gran tamaño.

En muchos países se puede entregar el electrodoméstico antiguo al comprar otro nuevo en el establecimiento, que deberá recogerlo de forma gratuita siempre que se trate de un electrodoméstico equivalente y que tenga las mismas funciones que el suministrado.

2. INSTALACIÓN

La instalación del electrodoméstico es una operación complicada que, si no se realiza de manera correcta, puede tener graves consecuencias en la seguridad de los alimentos, los bienes materiales o las personas. Por este motivo, es competencia de profesionales cualificados, que deben llevarla a cabo con arreglo a los reglamentos técnicos.

Si se ignora este consejo y una persona no cualificada instala el electrodoméstico, el fabricante no se hará responsable de los fallos técnicos que pueda presentar, con independencia de si ocasionan o no daños materiales o lesiones a personas o animales.

Tras quitar el embalaje, asegúrese de que el electrodoméstico no esté dañado; si no es así, póngase en contacto con el establecimiento o el servicio posventa del fabricante.

Asegúrese de que los muebles en los que se instale el electrodoméstico, y demás mobiliario próximo, sean de materiales que resistan las altas temperaturas (100 °C mín.).

Asimismo, será preciso fijar el laminado para decoración con cola de alta resistencia.

El electrodoméstico puede empotrarse en un mueble en el modo “estándar” (véase figura 1) o “a ras” (véase figura 2).

La encimera en la que se instale deberá tener un grosor de 25 a 45mm

Nota: Las medidas del perímetro interno son las mismas en la instalación estándar.

Entre la placa de cocción y la pared trasera debe dejarse una distancia mínima de 55 mm; entre la placa de cocción y el mueble vertical o las paredes del lateral debe quedar al menos una separación de 150 mm. Si se instala un mueble encima de la placa de cocción, habrá que dejar una distancia mínima de 700 mm.

Cuando vaya a instalar una campana encima de la placa de cocción, consulte los requisitos específicos de la campana; en cualquier caso, la distancia entre la placa de cocción y la campana no debería ser inferior a 700 mm. (véase figura 3)

Si la parte inferior de la placa de cocción es adyacente a una zona normalmente accesible durante las operaciones de manipulación o limpieza, debe colocarse un separador 20 mm por debajo de la parte inferior de la placa de cocción. (véase figura 4)

Cuando instale un horno bajo la placa de cocción, no se necesitará separador y se tendrá que dejar una distancia mínima no inferior a 10 mm entre la parte inferior de la placa de cocción y el horno. No instale hornos sin enfriamiento bajo esta placa de cocción y respete los requisitos de instalación del horno para instalarlo (véase figura 5)

Con la placa de cocción se suministra una junta estanca al agua. Instale la junta alrededor de la parte inferior de la placa de cocción como se describe y asegúrese de que esté correctamente instalada para evitar filtraciones en los muebles sobre los que se apoya. (véase figura 6)

Fijación normal:

- Saque las abrazaderas de fijación de la bolsa de accesorios y acóplelas en la posición mostrada en el cuadro inferior. (No apriete los tornillos para bloquear las abrazaderas, ya que deberían moverse con libertad). (véase figura 7)
- Introduzca la placa de cocción en el centro del hueco.
- Gire las abrazaderas y apriételas por completo. (véase figura 8)

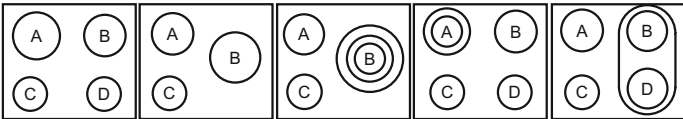
Fijación rápida: (Dependiendo del modelo)

Saque cuatro resortes de la bolsa de accesorios y acóplelos en el cuadro inferior, como se muestra en la figura. (véase figura 9)

Centre la placa de cocción e introdúzcala en el hueco. Presione los lados de la placa de cocción hasta que queda sujeta en todo el perímetro. (véase figura 10)

INSTALACIÓN A RAS Una vez que haya comprobado que la placa de cocción está en la posición correcta, utilice silicona para rellenar el espacio situado entre la encimera y la placa de cocción. Aplaste la capa de silicona con una espátula o con un dedo humedecido con agua y jabón antes de que se seque. No utilice la placa de cocción hasta que la capa de silicona se haya secado por completo. (véase figura 11)

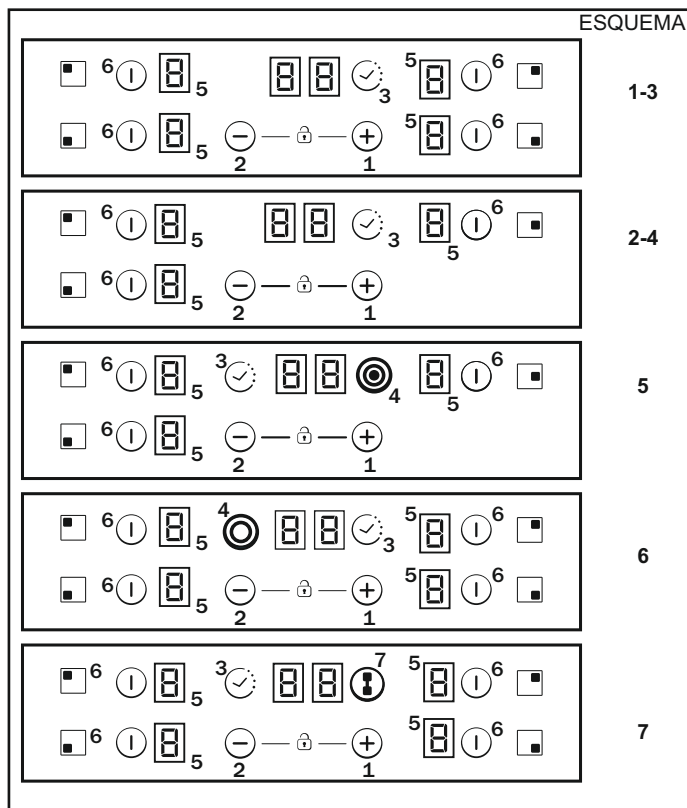
3. CONEXIÓN ELÉCTRICA



ESQUEMA 1-3 ESQUEMA 2-4 ESQUEMA 5 ESQUEMA 6 ESQUEMA 7

	A	B	C	D
ESQUEMA 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 2-4	1800W	2500W	1200W	-
ESQUEMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
ESQUEMA 6	1000+1200W	1800W	1200W	1200W
ESQUEMA 7	1800W	1800W	1200W	1800W

ESQUEMA



Según el modelo

1. "+"
2. "-"
3. TEMPORIZADOR
4. LED de zona de cocción adicional
5. Indicador de programación de zona de cocción
6. Selección de la zona
7. Puente

"La instalación debe realizarse como exigen la normativa y las directivas actuales". El fabricante no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso inadecuado o irracional del electrodoméstico.

ADVERTENCIA: El fabricante no se hace responsable de los percances que puedan producirse durante el uso de un electrodoméstico sin conexión a tierra o con conexión a tierra defectuosa, ni de las consecuencias que esto pueda originar.

Antes de llevar a cabo cualquier operación eléctrica, compruebe la tensión de alimentación en el contador de electricidad, el ajuste del disyuntor, la continuidad de la conexión a tierra de la instalación y si el fusible es adecuado.

En la conexión eléctrica a la instalación debe tenerse en cuenta la potencia nominal del electrodoméstico. La conexión debe realizarse por medio de un interruptor de corte omnipolar.

Si el electrodoméstico tiene una toma de corriente, tendrá que instalarse de manera que esté accesible.

El conductor amarillo/verde del cable eléctrico debe conectarse a la masa de los terminales de la red y del electrodoméstico.

Para formular preguntas sobre el cable de alimentación, diríjase al servicio posventa o a un técnico cualificado.

Si la placa de cocción dispone de cable de alimentación, este debe conectarse solamente a una toma de 220-240 V entre fase y neutro.

No obstante, es posible conectar la placa de cocción a:

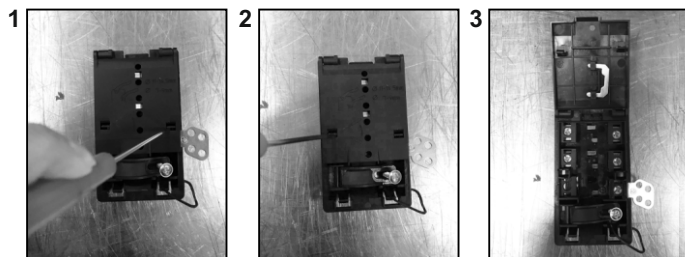
Trifásico, 220-240 V3
Trifásico, 380-415 V2N

Para realizar la nueva conexión, siga estas instrucciones:

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la instalación está protegida con un fusible adecuado y que cuenta con cables de sección suficiente para suministrar corriente al electrodoméstico.

Gire la placa de cocción para colocar la parte de cristal contra la encimera; tenga cuidado con el cristal cuando realice esta operación.

Abra la cubierta en la secuencia siguiente:



- Afloje el sujetacables "1".
- Encuentre las dos lengüetas de los laterales.
- Coloque la hoja de un destornillador plano en las lengüetas "2" y "3"; empuje hacia el interior y presione.
- Quite la tapa.

Para soltar el cable de alimentación:

- Retire los tornillos que sujetan el bloque de conexión que contiene las barras de derivación y los conductores del cable de alimentación.
- Extraiga el cable de alimentación.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:

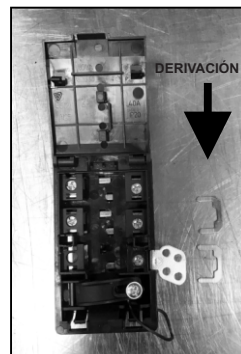
- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.
- En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.

Nota: Asegúrese de apretar los tornillos de la regleta de terminales.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:

- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.

- En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.



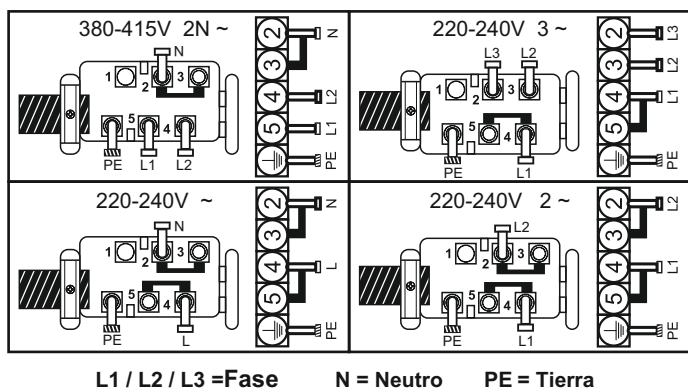
ATENCIÓN:

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, conecte el conductor en función del color/código siguiente:

AZUL	Neutro	(N)
MARRÓN	Con corriente	(L)
AMARILLO VERDOSO	Tierra	(⊕)

Conexión a los terminales del bloque de conexión

	ESQUEMA "1-6"	ESQUEMA "7"
MONOFÁSICO o BIFÁSICO 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIFÁSICO 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIFÁSICO 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



4. CONSEJO SOBRE LOS UTENSILIOS DE COCINA

El uso de utensilios de buena calidad es fundamental para que la placa de cocción funcione de manera óptima.



• **Utilice siempre utensilios de buena calidad con base completamente plana y gruesa:** El uso de este tipo de utensilios de cocina evitará la concentración de calor en determinados puntos, lo que hace que se pegue la comida. Las ollas y sartenes de metal gruesas ofrecen una mejor distribución del calor.

• **Asegúrese de que la base de la olla o sartén esté seca:** Cuando llene los recipientes de líquido o utilice un recipiente que haya estado en el frigorífico, asegúrese de que la base esté completamente seca antes de colocarlo en la placa de cocción. De esta forma se evitará que la placa de cocción se manche.

• **Utilice recipientes cuyo diámetro cubra por completo la zona de cocción:** El recipiente no debe ser más pequeño que el área de cocción. Si es un poco más ancho, ofrecerá una eficiencia energética máxima.

ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA: La siguiente información ayuda a elegir los utensilios de cocina que ofrecen mejores resultados.

Acero inoxidable: *Muy recomendable.* Especialmente adecuado con base tipo sándwich. La base tipo sándwich combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o el cobre (conducción térmica, distribución uniforme del calor).

Aluminio: *Pesado recomendado.* Buena conductividad. Aunque a veces los residuos de aluminio se confunden con arañazos en la placa de cocción, pueden eliminarse si se limpia de inmediato. Dada su baja temperatura de fusión, no debe utilizarse aluminio delgado.

Hierro fundido: *Puede utilizarse, pero no es recomendable.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.

Fondo de cobre / gres cerámico: *Pesado recomendado.* Buenos resultados, pero el cobre podría dejar residuos que parezcan arañazos. Los residuos pueden eliminarse siempre limpiando la placa de cocción de inmediato. No hay que dejar que el contenido de estas cazuelas hiervas hasta evaporarse. El metal recalentado puede

adherirse a la vitrocerámica. El cobre recalentado dejará residuos que mancharán la placa de cocción de forma permanente.

Porcelana/esmalte: Buen resultado solo con base plana, lisa y pequeña.

Vitrocerámica: *No recomendado.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.

5. USO

Cómo elegir el nivel de gestión de potencia.

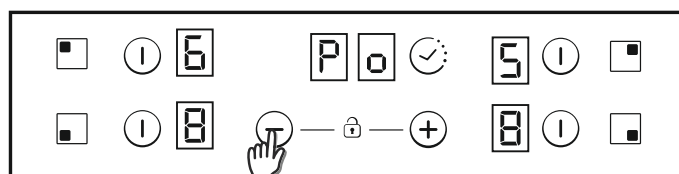
A través de la función "Gestión de energía", el usuario puede establecer la potencia máxima que puede alcanzar la placa. La función de gestión de energía solo está disponible durante los primeros 30 segundos después de encender la placa. Incluso existe la posibilidad de repetir esta configuración apagando y encendiendo el enchufe.

Al establecer la potencia máxima deseada, la placa de cocción ajusta automáticamente la distribución en las diversas zonas de cocción para que nunca se exceda este límite, con la ventaja adicional de poder gestionar simultáneamente todas las zonas sin problemas de sobrecarga. El cliente puede configurar la potencia máxima de la placa entre 2,5 kW y la potencia máxima relacionada de la placa (esto puede cambiar según el modelo) (por ejemplo, si la potencia máxima de la placa es de 7,2 kW, el nivel de potencia máxima para la configuración es de entre 2,5 kW y 7,2 kW).

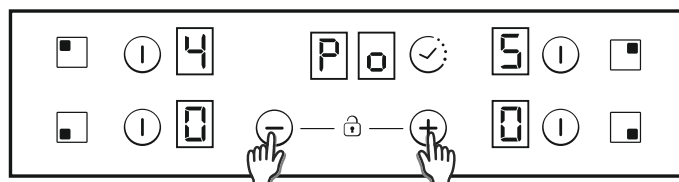
En el momento de la compra, la placa está configurada con la potencia máxima.

Después de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica, en 30 segundos puede establecer el nivel de potencia en función de los puntos que se muestran a continuación:

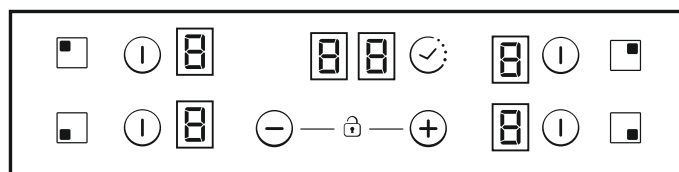
- 1 - Encienda la placa.
- 2 - Deje que el control táctil termine su proceso de inicialización.
- 3 - Antes de que pasen 30 segundos, toque durante 5 segundos la tecla "⊖".
- 4 - Después de este momento, aparecerá este mensaje en la pantalla.



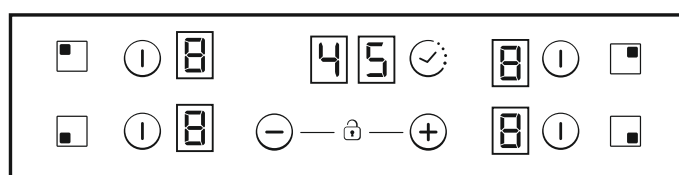
5 - Usando la tecla "Más" del TEMPORIZADOR y la tecla "Menos", puede ajustarse el valor de gestión de la potencia. En este caso, entre 6500 y 2500w. Cuando esté seleccionado el valor requerido, toque a la vez las teclas "Más" y "Menos" durante 5 segundos.



6 - Cuando ha terminado este proceso, se escuchará un largo pitido y se habrá realizado el reset. Comenzará de nuevo el proceso de puesta en marcha.

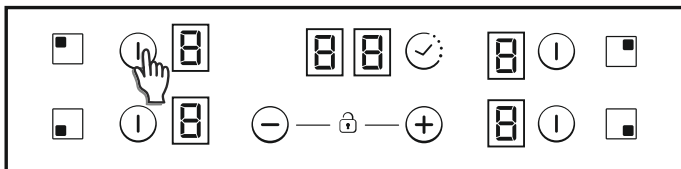


7 - Tras el proceso de puesta en marcha, en la pantalla del temporizador, se mostrará la gestión de potencia ECO.



Tras ello, el control táctil no permitirá ninguna combinación, que pueda superar este límite Eco.

Encendido/apagado de una zona de cocción



escuchará un pitido largo y el valor "0" aparecerá en la zona prevista para indicar el nivel de potencia.

1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.

2) Cuando haya una indicación de calor residual activa en el visualizador con potencia 0, aparecerá el valor "0" alternante.

3) La zona no se puede encender si la función de bloqueo está activa.

Para apagar una zona de cocción, tóquela durante 1,2 segundos. Se escucharán 3 pitidos cortos y el indicador de la zona prevista no mostrará nada o presentará el valor "H" cuando haya calor residual. La zona se apagará.

1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.

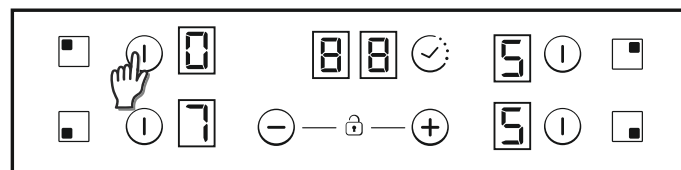
2) En el visualizador se utiliza la indicación "H" para advertir de la existencia de calor residual en una zona apagada.

3) La zona se puede apagar, aunque la función de bloqueo esté activa.

4) Si solo hay una zona de cocción activa y se apaga, se escucharán 4 pitidos cortos; esto indicará que la placa entera está apagada.

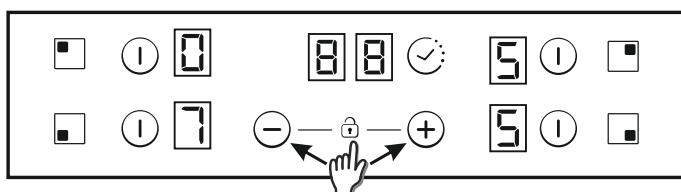
Selección de una zona

La intensidad de iluminación de las zonas seleccionadas que siguen encendidas disminuye.



Si solo hay una zona encendida, se selecciona de forma predeterminada sin necesidad de pulsar brevemente (150 ms) la tecla de selección.

Aumento/reducción del nivel de potencia



Con una breve pulsación de las teclas '+' o '-' se aumenta o se reduce la potencia del indicador de las zonas seleccionadas: 0-1-2-3...9-P

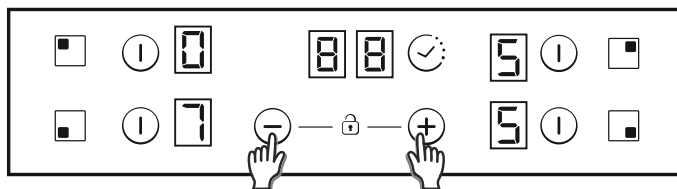
1. Con una pulsación larga de las teclas + o - se aumenta/disminuye el nivel de potencia de forma continua. Con un rápido aumento, la potencia se detiene en el nivel 9. Para que la potencia siga aumentando, se requiere otra breve pulsación de la tecla +. No se escucha ningún pitido con las operaciones de aumento/reducción rápida.

2. Una vez que se llega al nivel de potencia P, este no cambia a 0 al pulsar la tecla + de nuevo. Cuando se alcanza el nivel de potencia 0, este tampoco cambia a P si se pulsa la tecla - otra vez.

3. Con una zona encendida en el nivel de potencia 0, el valor 0 parpadea de forma alterna si todavía está caliente. Después de 10 segundos, la indicación 0 se sustituirá por la letra 'H' fija en el visualizador.

4. Cuando se seleccione una zona de cocción y se pulsen las teclas '+' y '-' de forma simultánea, el nivel de potencia cambiará a '0'. Sin embargo, la zona de cocción se mantendrá seleccionada durante 10 segundos. Si se ha programado el temporizador de la zona de cocción, este se apagará. Esta acción solo puede realizarse en varios casos dependiendo de la configuración de control táctil. Los ejemplos siguientes son meramente informativos. La experiencia personal permitirá adecuar estos ajustes en función de los gustos y los hábitos personales.

Opción de bloqueo infantil



Esta acción se realiza cuando se pulsen las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

El visualizador mostrará "L" durante 2 segundos en cuanto se pulse una tecla. El estado de la zona de cocción no cambiará.

Para desactivar el bloqueo infantil, realice el proceso que se ha descrito antes. Escuchará un pitido corto y el visualizador mostrará la letra "n". La placa de cocción permanecerá desbloqueada.

Nota: El bloqueo infantil automático se producirá en 15 minutos después de que la placa de cocción se apague por completo. Para que esta función se aplique de forma automática, primero habrá que programarla. Consulte la sección de ajustes del usuario.

Zonas dobles/triples

Para encender el anillo de extensión doble, la zona principal asociada debe estar encendida y el nivel de potencia indicado debe ser superior a 0.

8.1- Zona doble encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión se enciende cuando el anillo de extensión está encendido.

El anillo de extensión se apaga con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

8.2- Zona triple encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión 1 se enciende cuando el 1º anillo de extensión está encendido (LED izquierdo en caso de zona triple, central y solo LED en caso de zona doble).

El 2º anillo de extensión se enciende con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión. Los 2 LED de la tecla de extensión se encienden cuando los anillos de extensión 1 y 2 están encendidos.

Los anillos de extensión 1 y 2 se apagan con la 3ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

Función de puente

El puente solo puede activarse cuando ambas zonas de cocción están apagadas. Se ha seleccionado una zona de cocción del puente; pulse la tecla correspondiente para activar la función de puente.

Suena un pitido y el LED de la zona se enciende si la zona está activada.

Ambas zonas de cocción del puente se seleccionarán al mismo tiempo.

Una vez que se seleccionen las zonas de cocción, el nivel de potencia podrá seleccionarse con las teclas + - si no es el deseado.

En los visualizadores de ambas zonas de cocción del puente aparecerá el mismo nivel de potencia. La función finalizará:

- Si se pulsa la tecla de puente en el modo de ajuste

- Si el usuario selecciona el nivel de potencia "0"

Seguridad por desbordamiento

Algo (objeto o líquido) ha mantenido pulsada una tecla durante más de 5 segundos. Mientras se mantenga pulsada la tecla, sonarán 2 pitidos cortos y 1 pitido largo cada 30 segundos. La placa se apagará.

Este símbolo seguirá parpadeando mientras no se solucione la incidencia.

Temporizador

La función de temporizador puede activarse con su propia tecla o tocando las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

En ambos casos, la zona de cocción debe estar seleccionada y tener un nivel de potencia superior a 0.

Seleccione la zona a la que quiera aplicar el temporizador. La zona debe tener un nivel de potencia superior a 0. La indicación estática se muestra en la zona temporizada. "0 0" aparece en el indicador reservado para el temporizador.

- 1) Con la tecla "+" o "-" se puede elegir el temporizador. No se producen pitidos al cambiar el tiempo.
 - 2) El temporizador se cancela (cambia a 00) cuando se pulsas las teclas al mismo tiempo.
 - 3) Si la tecla "+" o "-" del temporizador se mantiene pulsada durante un tiempo por determinar, se produce un ajuste rápido.
 - 4) Cuando se programa el tiempo en el temporizador, es posible pasar de "00" a "99" con la tecla "-" y de "99" a "00" con la tecla "+".
 - 5) El tiempo máximo son 99 minutos.
 - 6) Cuando transcurra el tiempo y la placa de cocción pite, pulse cualquier tecla para detener la alarma y la secuencia del indicador.
 - 7) Es posible ajustar el tiempo del temporizador mientras este está funcionando.
 - 8) La potencia de la zona de cocción temporizada se puede modificar sin que afecte a la programación del temporizador.
 - 9) Se mostrarán los segundos del último minuto (en las variantes solo está visible si el temporizador se programa durante el último minuto de la cuenta atrás).
 - 10) Si se pulsa la tecla del temporizador sin que se haya seleccionado ninguna zona, la placa no reacciona.
 - 11) Cuando se pulsa la tecla del temporizador sin seleccionar ninguna zona y en los casos en que el temporizador se aplica a muchas zonas, el tiempo mostrado en el indicador rota y aparece la indicación de tiempo cuyo visualizador de potencia tiene activado el punto (coma) decimal.
 - 12) La potencia (5 s) y (0,5 s) se muestra de forma alternativa en la zona que se está temporizando.
- En el indicador reservado para el temporizador se muestra el tiempo restante. Cuando se temporizan varias zonas al mismo tiempo, se muestra el menor tiempo restante y en la zona correspondiente aparece el punto (coma) decimal

La función de temporizador puede activarse con su propia tecla o tocando las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

En ambos casos, la zona de cocción debe estar seleccionada y tener un nivel de potencia superior a 0.

Seleccione la zona a la que quiera aplicar el temporizador. La zona debe tener un nivel de potencia superior a 0. La indicación estática se muestra en la zona temporizada. "0 0" aparece en el indicador reservado para el temporizador.

Indicador de calor residual (zonas con calor radiante -> calculado)

Con la indicación de "calor residual" se pueden utilizar los mismos indicadores. Por este motivo debe definirse una tabla de tiempo: Tiempo de calentamiento restante = f (nivel de potencia, tiempo de funcionamiento).

Mientras la temperatura en la superficie de la vitrocerámica sea superior a 65 °C (valor teórico), se indicará en el visualizador correspondiente mediante la letra "H".

Para generar una temperatura por encima de 65 °C, el elemento térmico tiene que estar funcionando durante un cierto tiempo, que depende del nivel de potencia. Una vez que se acaba este tiempo y que el elemento térmico se apaga, se muestra la advertencia de calor residual.

Desconexión automática de seguridad

Si el nivel de potencia no cambia durante un tiempo predefinido, la zona de cocción se apaga de forma automática.

El tiempo máximo que una zona de cocción puede permanecer encendida depende del nivel de cocción seleccionado.

Nivel de potencia	Tiempo máx. (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: Si se produce un recalentamiento durante el funcionamiento en los niveles de potencia más altos, la placa de cocción ajustará automáticamente el nivel de potencia.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier mantenimiento en la placa de cocción, deje que se enfríe.

Solo deben utilizarse productos (cremas y rascadores) expresamente diseñados para el uso en vitrocerámicas que están disponibles en los comercios.

Evite derrames, ya que cualquier cosa que caiga en la superficie de la placa de cocción se quemará rápidamente y dificultará más la limpieza.

Es recomendable mantener alejadas de la placa de cocción todas las sustancias que puedan derretirse, como los plásticos, el azúcar o los productos azucarados.

MANTENIMIENTO:

- Ponga unas cuantas gotas del producto de limpieza específico en la superficie de la placa.

- Utilice un paño suave o papel de cocina ligeramente humedecido para frotar las manchas difíciles.

- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.

Si todavía queda alguna mancha difícil:

- Añada unas cuantas gotas más del producto de limpieza específico a la superficie.

- Elimine las manchas con un rascador y sujételo en un ángulo de 30° con respecto a la placa.

- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.

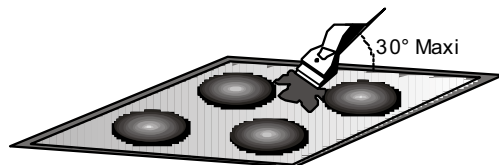
- Repita la operación si es necesario.

UNOS CUANTOS CONSEJOS:

Las operaciones de limpieza frecuentes crean una capa protectora que es fundamental para evitar rayas y desgaste. Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de utilizar la placa de cocción otra vez. Para eliminar las marcas de agua, utilice unas cuantas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Luego utilice papel absorbente y unas cuantas gotas de líquido limpiador específico.

Aunque la superficie de la vitrocerámica resiste los arañazos que producen los recipientes de base plana, siempre es mejor levantarlos para moverlos de una zona de cocción a otra.

Nota:



No utilice esponjas demasiado mojadas.

Nunca utilice cuchillos o destornilladores.

El uso de un rascador con hoja de afeitar no dañará la superficie mientras se mantenga en ángulo de 30°.

Nunca deje el rascador con hoja de afeitar al alcance de los niños.

No utilice limpiadores en polvo ni productos abrasivos nunca.

Marco de metal: Para limpiar de forma segura el marco de metal, utilice agua y jabón, enjuague y seque con un paño suave.

Los cambios de color de la superficie vitrocerámica no afectarán a su funcionamiento ni a la estabilidad de la superficie. Estas pérdidas de color se deben en su mayoría a los restos de alimentos quemados o al uso de utensilios de cocina hechos de materiales como aluminio o cobre. Estas manchas son difíciles de eliminar.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las zonas de cocción no permiten cocinar a fuego lento o sofreír
Utilice cacerolas de base plana. Si se distingue luz entre la cacerola y la placa de cocción, la zona no está transmitiendo el calor correctamente.

La base de la cacerola debería cubrir por completo el diámetro de la zona seleccionada.

La cocción es demasiado lenta

Se están utilizando cacerolas inadecuadas. Utilice utensilios con base plana solamente, que sean pesados y tengan al menos el mismo diámetro que la zona de cocción.

Pequeños arañazos o raspaduras en la superficie de cristal de la placa de cocción

Se ha limpiado de manera incorrecta o se han utilizado cacerolas con base rugosa; se han introducido granos de arena o de sal entre la placa de cocción y la base de la cacerola. Consulte la sección "LIMPIEZA". Asegúrese de que la base de las cacerolas esté limpia antes de usarlas y utilice cacerolas con base lisa solamente. Los arañazos se pueden reducir solamente si la limpieza se realiza de manera correcta.

Marcas de metal

No deslice las cacerolas de aluminio por la placa de cocción. Consulte las recomendaciones de limpieza.

Las manchas no desaparecen, aunque utilice los materiales adecuados. Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".

Marcas oscuras

Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".

Manchas ligeras en la placa de cocción

Las marcas de cacerolas de aluminio o cobre, pero también de minerales, agua o alimentos, se pueden eliminar con limpiadores en crema.

Restos de caramelizado o plástico fundido en la placa de cocción

Consulte la sección "LIMPIEZA".

La placa de cocción o ciertas zonas no funcionan

Las derivaciones no están correctamente colocadas en la regleta de terminales.

Compruebe si se ha realizado la conexión y si el panel de control

está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

La placa de cocción no se desconecta

El panel de control está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

Frecuencia de operaciones de encendido/apagado de las zonas de cocción

Los ciclos de encendido/apagado varían en función del nivel de calor necesario:

- Bajo nivel: Tiempo de funcionamiento corto
- Alto nivel: Tiempo de funcionamiento largo

La placa no funciona

Compruebe los fusibles y los disyuntores del lugar en el que se encuentra instalada. Asegúrese de que no se ha producido un corte de corriente.

La placa se ha apagado de forma autónoma

Compruebe si se ha tocado accidentalmente el interruptor principal (encendido/apagado) o si se ha situado algún objeto sobre la tecla. Encienda la unidad de nuevo sin que haya ningún objeto en el teclado. Introduzca de nuevo los ajustes.

Aparición de F y números

Si aparecen F y números en el visualizador, la unidad ha detectado una avería. En la tabla siguiente se enumeran las acciones que pueden realizarse para solucionar el problema.

8. CUIDADO POSTERIOR

Antes de avisar al técnico de servicio, compruebe lo siguiente:

— El enchufe está correctamente insertado y dispone de fusible.
Si no puede identificar el fallo, apague el electrodoméstico. — No lo manipule. — Llame al centro de asistencia posventa. El electrodoméstico se suministra con un certificado de garantía que garantiza su reparación de forma gratuita en el centro de servicio.

Indicación	Fallo	Acción
F0	Error de software de control táctil.	Si se produce este error, desconecte la placa de cocción de la corriente eléctrica y conéctela de nuevo. Si el error persiste, llame al servicio posventa. Si el error se produce de forma repentina durante el funcionamiento normal, llame al servicio posventa.
Fc	La zona de control táctil está demasiado caliente y se han apagado todas las zonas de cocción.	Espere hasta que la temperatura descienda. La placa de cocción se recuperará automáticamente cuando la temperatura alcance un valor normal.
Ft	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincide con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
FE	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincide con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
Fb	Sensibilidad excesiva en cualquier tecla.	Compruebe si la placa de cocción está montada correctamente. Asegúrese de que la superficie de cristal permite una pulsación correcta de las teclas.
FU / FJ	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática por teclado. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
FA	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
FC / Fd	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
Fr	Error de seguridad de relés.	El relé puede tener algún problema. Desconecte la placa de cocción de la alimentación, espere un minuto y vuelva a encenderla. Si el error persiste, llave al servicio posventa.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

AVERTISSEMENT : l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. 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 stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

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. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La

fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

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. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

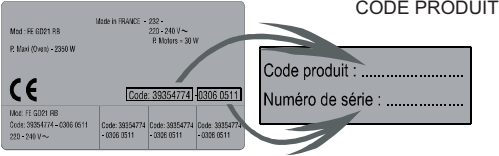
Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

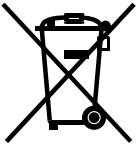
Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Plaque d'identification (située sous le caisson de la table de cuisson)



1. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est marqué du symbole correspondant à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base pouvant être réutilisés. Il est important de soumettre les produits DEEE à des traitements spécifiques, afin

d'en retirer et éliminer tous les polluants, de manière adéquate, et d'en récupérer et recycler tous les matériaux possibles.

Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- Les produits DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères.

- Les produits DEEE doivent être remis aux points de collecte compétents gérés par la municipalité ou des sociétés autorisées. Dans de nombreux pays, les produits DEEE encombrants peuvent faire l'objet d'une collecte à domicile.

Dans de nombreux pays, lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le retirer sans frais sur la base du nouvel achat, lorsqu'il s'agit d'un équipement du même type et ayant les mêmes fonctions.



2. INSTALLATION

L'installation d'un appareil ménager est une opération compliquée qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir des conséquences négatives sur la sécurité des biens, des propriétés et des personnes. C'est pourquoi cette tâche doit être effectuée par un professionnel qualifié et conformément à la réglementation technique en vigueur.

Si cette recommandation n'est pas respectée et que l'installation est effectuée par une personne non qualifiée, le fabricant décline toute responsabilité pour des pannes techniques du produit entraînant ou non des dommages aux biens et propriétés ou des blessures aux personnes et animaux.

Après avoir retiré l'emballage de votre appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. Dans le cas contraire, contactez votre détaillant ou notre service après-vente.

Vérifiez que le meuble dans lequel l'appareil sera installé et tous les autres meubles à proximité de celui-ci soient construits avec des matériaux qui supportent les hautes températures (min. 100 °C).

En outre, tous les stratifiés décoratifs doivent être fixés avec une colle résistant à la chaleur.

Il est possible d'installer l'appareil dans un meuble encastré de façon standard (voir schéma 1) ou « au ras » (voir schéma 2).

Remarque : les dimensions du périmètre interne sont les mêmes que pour une installation standard.

L'épaisseur du plan de travail doit être comprise entre 25 et 45 mm.

Laissez une distance minimum de 55 mm entre la table de cuisson et le mur du fond et de 150 mm entre la table de cuisson et le meuble vertical ou mur présent sur le côté. Pour l'installation d'un meuble au-dessus de la table de cuisson, la distance minimum requise est de 700 mm.

Si vous souhaitez installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les consignes d'installation de la hotte, tout en sachant que la distance minimum requise entre table de cuisson et hotte ne peut pas être inférieure à 700 mm. (voir schéma 3)

Si la partie inférieure de la table de cuisson confine avec un espace accessible pour des opérations de manutention ou de nettoyage, un panneau de séparation doit être installé 20 mm au-dessous de la table de cuisson (voir schéma 4)

L'installation d'un four au-dessous de la table de cuisson ne requiert pas de panneau de séparation, mais la distance minimum entre la partie inférieure de la table de cuisson et le four doit être de 10 mm. Seul un four avec système de refroidissement peut être installé sous la table de cuisson, selon ses propres consignes d'installation. (voir schéma 5)

Un joint d'étanchéité à l'eau est fourni avec la table de cuisson. Posez le joint d'étanchéité bien soigneusement tout autour de la partie inférieure de la table de cuisson, comme illustré, afin d'empêcher toute fuite dans le meuble d'encastrement. (voir schéma 6)

Fixation ordinaire :

- Saisissez les pattes de fixation contenues dans le sachet de visserie et vissez-les dans la position indiquée sur le boîtier inférieur. (ne serrez pas les vis à fond pour ne pas bloquer les pattes : elles doivent rester mobiles). (voir schéma 7)

- Insérez la table de cuisson au centre du plan de découpe.

- Tournez les pattes de fixation et serrez-les à fond. (voir schéma 8)

Fixation rapide : (selon le modèle)

Saisissez quatre ressorts contenus dans le sachet de visserie et vissez-les sur le boîtier inférieur, comme illustré. (voir schéma 9)

Centrez la table de cuisson et insérez-la.

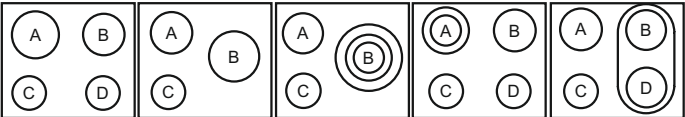
Exercez une pression sur les côtés de la table de cuisson pour qu'elle adhère à son support sur tout son périmètre. (voir schéma 10)

Installation à fleur de plan:

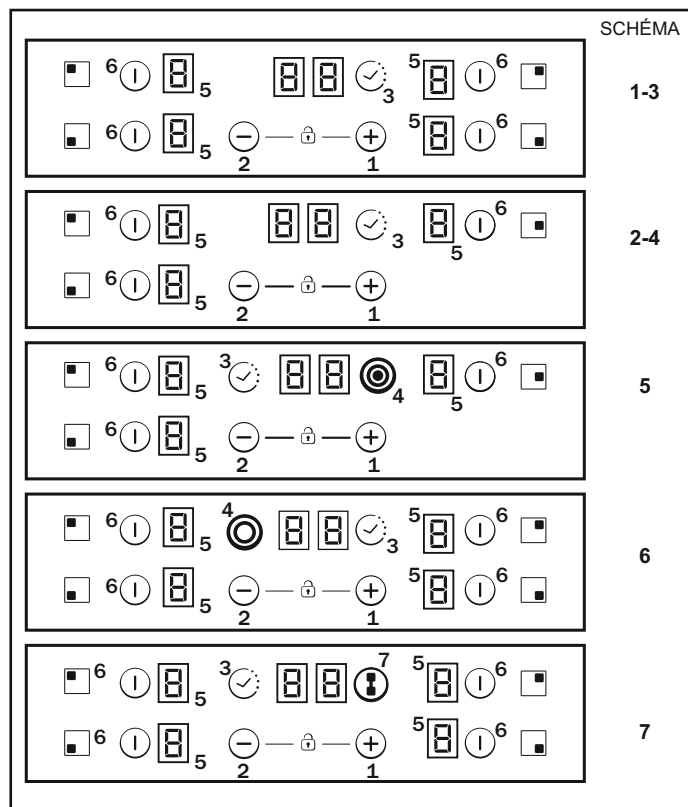
Vérifiez que la table de cuisson est correctement installée, puis étalez de la colle au silicone au niveau de l'interstice entre le plan de travail et la table de cuisson. Aplatissez la couche de silicone avec un racloir ou un doigt mouillé à l'eau savonneuse, avant qu'elle ne sèche.

N'utilisez pas la table de cuisson avant que la couche de silicone ne soit complètement sèche (voir schéma 11)

3. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



	A	B	C	D
SCHÉMA 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 2-4	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
SCHÉMA 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 7	1800W	1800W	1200W	1800W



Selon le modèle

1. « + »
2. « - »
3. Minuterie
4. LED supplémentaire zone de cuisson
5. Indicateur de programmation de la zone de cuisson
6. Sélection de la zone de cuisson
7. Pont

« L'installation doit être conforme aux normes et directives. » Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation non conforme ou non raisonnable.

AVERTISSEMENT : Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident ou ses conséquences pouvant être dues à l'usage d'un appareil non mis à la terre ou dont la continuité de mise à la terre est défectueuse.

Avant tout branchement électrique, vérifiez toujours la tension d'alimentation indiquée sur le compteur électrique, l'installation du coupe-circuit, la continuité de la mise à la terre de l'installation et la compatibilité du fusible.

Le branchement électrique de l'installation doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil : brancher l'appareil à l'aide d'un interrupteur bipolaire.

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il convient de veiller lors de l'installation à ce que la prise reste accessible.

Le câble jaune et vert du cordon d'alimentation doit être mis à la terre des bornes d'alimentation et des bornes de l'appareil.

Toute question concernant le cordon d'alimentation électrique doit être adressée au service après-vente ou à un technicien qualifié.

Si la table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation, celui-ci doit obligatoirement être raccordé au secteur 220-240 V entre la phase et le neutre.

Il est toutefois possible de brancher la table de cuisson à :

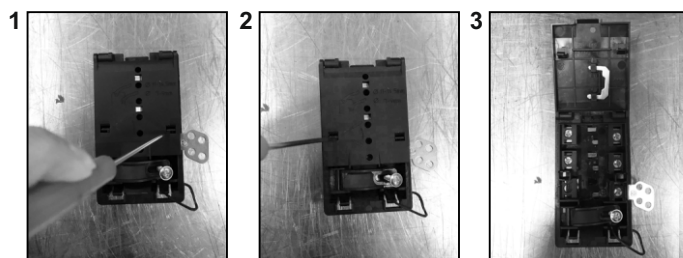
Triphasés 220-240 V3
Triphasés 380-415 V2N

Pour procéder au nouveau branchement, suivez les instructions ci-dessous :

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que l'installation est protégée par un fusible adéquat et qu'elle est équipée de câbles de section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Retournez la table de cuisson, côté verre, sur le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

Ouvrez le couvercle selon les étapes suivantes :



- dévissez le serre-câble « 1 » ;
- localisez les deux pattes situées sur les côtés ;
- introduisez un tournevis plat devant les pattes « 2 » et « 3 », enfoncez et appuyez ;
- déposez le couvercle.

Pour retirer le cordon d'alimentation :

- Retirez les vis fixant la plaque à bornes contenant les barres shunt et les conducteurs du cordon d'alimentation ;
- Retirez le cordon d'alimentation.

Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :

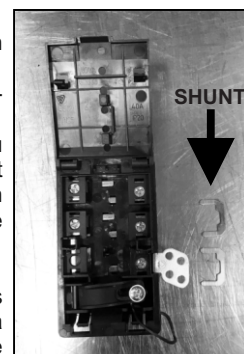
- choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découpez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;
- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

Remarque : vérifiez que les vis du bornier sont bien serrées.

Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :

- Choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découpez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;

- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.



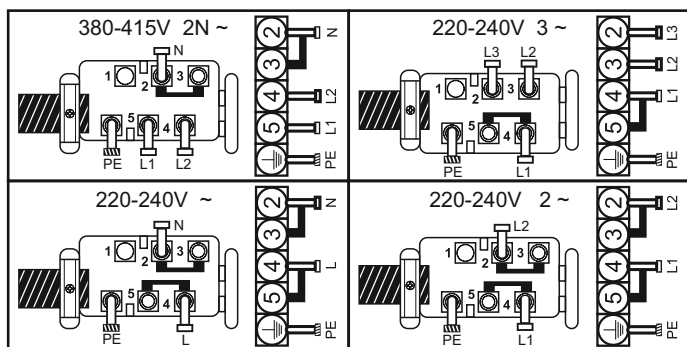
ATTENTION :

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, connectez le nouveau cordon conformément aux couleurs/codes suivants :

BLEU	Neutre	(N)
MARRON	Phase	(L)
JAUNE VERT	Terre	(⊕)

Branchement aux bornes de la plaque à bornes

	DISPOSITION "1-6"	DISPOSITION "7"
MONOPHASÉS ou BIPHASÉS 220-240 V~		
Câble HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIPHASÉS 220-240 V3~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIPHASÉS 380-415 V2N~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutre PE = Terre

4. CONSEILS CONCERNANT LES USTENSILES DE CUISINE POUR LA TABLE DE CUISSON

Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats avec votre table de cuisson.



• **Utilisez toujours des ustensiles de cuisson de qualité, aux fonds parfaitement plats et épais** : l'utilisation de ce type d'ustensiles évitera les points chauds causant l'adhérence des aliments. Les casseroles et poêles épais assurent une distribution homogène de la chaleur.

• **Assurez-vous que le dessous de la casserole ou de la poêle est sec** : lorsque vous remplissez votre casserole de liquide ou lorsque vous en utilisez une précédemment rangée au réfrigérateur, assurez-vous que le dessous est bien sec avant de le poser sur la table de cuisson. Cela évitera de tâcher la table de cuisson.

• **Utilisez des casseroles dont le diamètre est assez large pour recouvrir toute la surface du foyer** : la taille de la casserole ne doit pas être inférieure à celle du foyer. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum.

CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON - Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisson performants.

Acier inoxydable : nous le recommandons vivement. Notamment les modèles avec fond plat en sandwich. Le fond en sandwich allie les avantages de l'acier inoxydable (esthétique, durabilité et résistance) et de l'aluminium ou du cuivre (conduction thermique, distribution homogène de la chaleur).

Aluminium : nous recommandons les modèles extra-lourds. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium laissent parfois des rayures sur la table de cuisson, mais elles s'éliminent si elles sont nettoyées immédiatement.

En raison de son point de fusion bas, l'aluminium fin ne doit pas être utilisé.

Fonte : elle peut être utilisée, mais nous ne la recommandons pas. Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

Fond en cuivre / faïence : nous recommandons les modèles extra-lourds. Bonnes performances, mais le cuivre risque de laisser des résidus ressemblant à des rayures. Les résidus peuvent être éliminés si la table de cuisson est immédiatement nettoyée. Quoiqu'il en soit, ne laissez pas ces casseroles chauffer à vide. Le métal surchauffé risque d'adhérer aux plaques vitrocéramiques. Une casserole en cuivre surchauffée laissera une trace indélébile sur la table de cuisson.

Porcelaine / émail : bonnes performances uniquement avec un petit fond lisse et plat.

Vitrocéramique : non recommandée. Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

5. UTILISATION

Comment choisir le niveau de gestion de la puissance

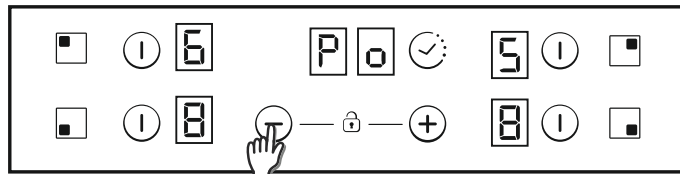
Grâce à la fonction « Gestion de la puissance », l'utilisateur peut définir la puissance maximale qui peut être atteinte par la plaque de cuisson.

La fonction de gestion de la puissance est disponible uniquement durant les 30 premières secondes suivant l'activation de la plaque de cuisson. Il existe également la possibilité de répéter ce réglage en débranchant et rebranchant la prise électrique.

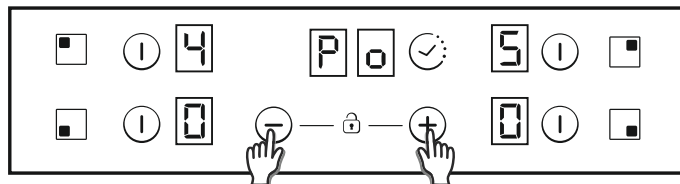
En réglant la puissance maximale souhaitée, la plaque de cuisson ajuste automatiquement la distribution de la puissance dans les différentes zones de cuisson afin de ne jamais dépasser la limite ; cela permet également de gérer simultanément toutes les zones de cuisson sans problème de surcharge.

Le client peut définir la puissance maximale de la plaque de cuisson entre 2,5 kW et la puissance maximale relative de la plaque de cuisson (peut varier en fonction du modèle). (Par exemple, si la puissance maximale de la plaque de cuisson est de 7,2 kW, le niveau de puissance maximale du réglage est compris entre 2,5 kW et 7,2 kW). Au moment de l'achat, la plaque de cuisson est définie sur la puissance maximale. Après avoir branché l'appareil sur l'alimentation électrique, vous avez 30 secondes pour régler le niveau de puissance en vous basant sur les points indiqués ci-dessous :

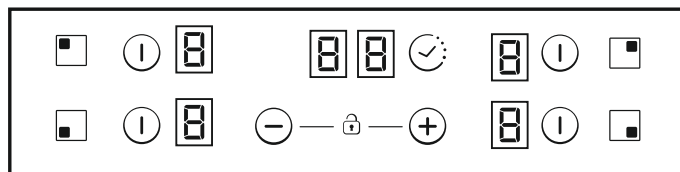
- 1 - Activez la plaque de cuisson
- 2 - Laissez la commande tactile finir son processus d'initialisation
- 3 - Avant que 30 secondes s'écoulent touchez pendant 5 secondes la touche Moins (−)
- 4 - Ensuite ce message s'affiche.



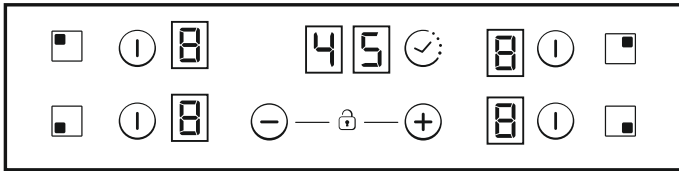
- 5 - Avec les touches Plus et Moins vous pouvez régler la valeur de la gestion de la puissance. Dans cet exemple entre 6500 2500w. Lorsque la valeur voulue est sélectionnée, touchez en même temps les touches Plus et Moins pendant 5 secondes.



- 6 - Au terme de ce processus un long bip retentit et une remise à zéro est faite. Le processus de démarrage sera généré à nouveau.

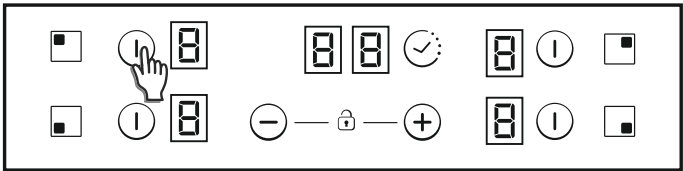


7 - Après le processus de démarrage, Gestion de puissance ECO s'affichera sur l'écran de la minuterie.



Par la suite, la commande tactile ne permettra plus de combinaison dépassant cette limite Eco.

Allumer/Éteindre un foyer de cuisson



Pour allumer un foyer de cuisson, touchez la zone de commande correspondante pendant 400 ms. Un long bip retentit et le chiffre « 0 » s'affiche pour cette zone, indiquant le niveau de chauffe.

1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de cette zone retentit.

2) S'il y a présence de chaleur résiduelle avec niveau de chauffe égal à « 0 », ce « 0 » clignote.

3) Si la fonction de verrouillage est activée, vous ne pouvez activer de zone de cuisson.

Pour éteindre un foyer, touchez sa zone de commande pendant 1,2s. Trois bips sonores retentissent et, s'il y a chaleur résiduelle, la lettre « H » s'affiche. La zone de commande du foyer est alors éteinte.

1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de la zone de commande retentit.

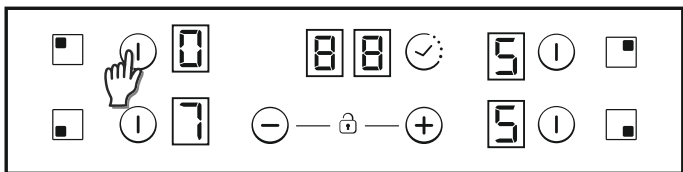
2) S'il y a chaleur résiduelle, mais que la zone de commande est éteinte, la lettre « H » s'affiche.

3) Même si la fonction de verrouillage est activée, vous pouvez éteindre une zone de commande.

4) Si un seul foyer de cuisson est activé et que celui-ci est ensuite éteint, 4 bips sonores retentissent pour indiquer que tout le plan de cuisson est éteint.

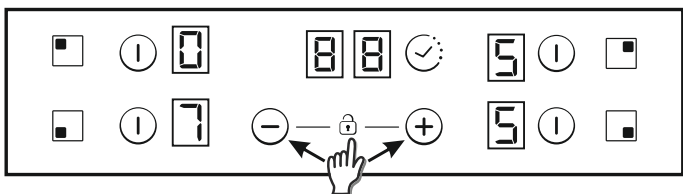
Sélection d'une zone de commande

Quand cette zone est allumée, une intensité lumineuse moindre apparaît en correspondance des zones de commande déjà allumées, mais non sélectionnées.



Si une seule zone de commande est allumée, celle-ci est sélectionnée par défaut, sans qu'il soit nécessaire d'exercer une pression (de 150 ms) sur la touche de commande.

Augmenter/Diminuer le niveau de chauffe.



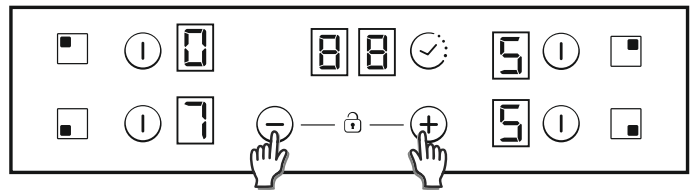
En appuyant brièvement sur « + » ou « - », vous augmentez ou diminuez le niveau de chauffe de la zone sélectionnée : 0 - 1 - 2 - 3 - ... - 9 - P

1. En appuyant plus longuement sur « + » ou « - », le niveau de chauffe augmente ou diminue de manière continue. L'augmentation rapide du niveau de chauffe atteint le niveau 9 et pour un niveau encore plus élevé, appuyez brièvement sur la touche « + ». Aucun bip ne retentit avec l'augmentation ou la diminution rapide du niveau de chauffe.

2. Une fois sur « P », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « + », cela ne ramène pas le niveau de réglage à « 0 ». De même, une fois sur « 0 », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « - », cela ne ramène pas le niveau de réglage sur « P ».

3. Si une zone de commande est activée avec réglage sur « 0 » et qu'il y a chaleur résiduelle, le « 0 » clignote. 10 secondes après, le « 0 » disparaît et la lettre « H » fixe s'affiche.

Option verrouillage enfant



Cette action est activée en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Ensuite, chaque fois qu'on appuie sur une touche, les lettres "Lo" s'affichent pendant 2 secondes et le niveau de chauffe reste le même.

Pour désactiver le verrouillage enfant, suivre la même procédure que celle indiquée plus haut. Ensuite, un bip retentit et l'écran affiche la lettre « n ». La table de cuisson n'est plus verrouillée.

Remarque : Le verrouillage enfant est automatiquement activé 15 minutes après l'arrêt total de la table de cuisson.

Doubler/Tripler la zone de cuisson

Pour activer l'élargissement double de la zone de cuisson, la zone principale associée doit déjà être allumée à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

8.1-Allumage de la zone double de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui activera l'élargissement du foyer de cuisson. Le LED de la touche d'élargissement affiche ON si l'élargissement du foyer de cuisson est activé.

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la [] la touche d'élargissement qui éteint l'élargissement du foyer de cuisson. Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

8.2-Allumage de la zone triple de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui allumera le 1er élargissement du foyer de cuisson. L'un des LED de la touche d'élargissement affiche ON si le 1er élargissement du foyer de cuisson est activé (LED côté gauche pour un foyer triple de cuisson, LED du milieu, le seul existant, pour un foyer double de cuisson).

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui active le deuxième élargissement du foyer de cuisson. Deux LED de la touche d'élargissement du foyer s'allument si le 1er et le 2e élargissement du foyer de cuisson sont allumés.

Appuyez une troisième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint le 1er et le 2e élargissement du foyer de cuisson. []

Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

Fonction de pont

La fonction de pont ne peut être activée que lorsque les deux foyers sont éteints. L'un des foyers du pont a été sélectionné ; pour activer la fonction de pont appuyez sur la touche pont. []

Un bip retentit et le LED de la zone s'allume si la zone de commande est activée.

Les deux foyers du pont sont activés en même temps.

Une fois que les deux foyers sont activés, vous pouvez régler le niveau de chauffe en appuyant sur les touches « + » et « - ».

Les deux foyers du pont affiche le même niveau de chauffe. Arrêt de la fonction :

- en appuyant sur la touche fonction de pont en mode de paramétrage.

- Si l'utilisateur règle le niveau de chauffe sur « 0 ».

Sécurité débordement

Un objet ou un liquide fait pression sur une ou plusieurs touches pendant plus de 5 s. 2 bips retentissent suivis d'un long bip toutes les 30 s, aussi longtemps que la ou les touches subissent telle pression. La table de cuisson s'éteint. L'affichage "F1" ou "F2" clignote tant que ce problème persiste.

Minuterie

La fonction de temporisation est activée en appuyant sur la touche correspondante ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Dans les deux cas, il faut qu'un foyer ait été sélectionné à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

Deux options possibles :

Choisissez la zone que vous voulez temporiser. Le niveau de chauffe doit être supérieur à « 0 ». Le symbole  statique s'affiche en correspondance de la zone choisie pour la temporisation. Les chiffres « 00 » s'affichent en correspondance de la fonction de temporisation.

1) Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour choisir la durée de temporisation. Aucun bip ne retentit lorsque vous changez cette durée.

2) En maintenant la touche de temporisation appuyée, la temporisation est annulée (elle affiche 00).

3) En maintenant les touches « + » ou « - » de la minuterie appuyées, vous effectuez un réglage rapide.

4) Pour régler la minuterie, la touche « - » permet d'aller de « 00 » à « 99 » et la touche « + » de « 99 » à « 00 ».

5) Durée maximum 99 minutes.

6) Une fois ce temps écoulé, la table de cuisson commence à sonner : appuyez sur n'importe quelle touche pour faire cesser l'alarme.

7) Il est possible de modifier la valeur de la minuterie alors même qu'il est déjà en fonction.

8) Le niveau de chauffe des zones temporisées peut être modifié sans conséquences pour le réglage la minuterie.

9) La dernière minute s'affichera en secondes (sur certaines versions visible uniquement si vous entrez dans la programmation la minuterie pendant la dernière minute du compte à rebours).

10) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand aucune zone n'est temporisée, cela n'a pas de suite.

11) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand plusieurs zones sont temporisées, la durée indiquée change dans le sens des aiguilles d'une montre et indique la durée de l'affichage dont le point des décimales est activé.

12) Sinon l'affichage du niveau de puissance du foyer temporisé alterne entre niveau de puissance (5s) et le symbole  (0,5s).

Le compte à rebours s'affiche dans les espaces d'affichage de la temporisation. Si plusieurs zones sont temporisées, c'est la valeur la plus petite du compte à rebours qui s'affiche et les décimales s'affichent en correspondance de la zone concernée.

Indicateur de chaleur résiduelle (pour les foyers à rayonnement -> calculé)

De même, on peut utiliser les mêmes indicateurs pour montrer la « chaleur résiduelle ». Un tableau des durées est défini dans ce but : Durée de chaleur résiduelle = f (niveau de chauffe, durée de fonctionnement).

Quand la température sur le plan de cuisson vitrocéramique est égale à environ 65 °C (valeur théorique), cette condition est indiquée par un « H » s'affichant en correspondance du foyer concerné.

Pour générer une température supérieure à 65 °C, tel foyer doit fonctionner depuis un certain temps et cette durée dépend du niveau de chauffe. Une fois ce temps écoulé, l'avertissement de chaleur résiduelle s'affiche au moment où le foyer est éteint.

Arrêt automatique

Si le niveau de chauffe ne change pas pendant un certain temps prédéterminé, il y a arrêt automatique du foyer correspondant. La durée maximale de fonctionnement d'un foyer dépend du niveau de chauffe réglé.

Niveau de chauffe	Durée max. (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

REMARQUE : s'il y a risque de surchauffe dû à l'activation du niveau de chauffe maximum, la table de cuisson règle automatiquement son niveau de chauffe pour se protéger.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

. Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir la table de cuisson.

. Utilisez uniquement des produits (crèmes et racleurs) spécifiquement conçus pour les surfaces vitrocéramiques. Ils s'achètent dans le commerce.

. Évitez les débordements, car toute substance se renversant sur la table de cuisson brûle rapidement et rendra le nettoyage plus difficile.

. Nous recommandons d'éviter d'utiliser des substances risquant de fondre (plastique, sucre, produits à base de sucre) à proximité de la table de cuisson.

ENTRETIEN :

- Versez quelques gouttes d'un détergent spécifique sur la table de cuisson.

- Frottez les taches tenaces à l'aide d'un chiffon doux ou de papier absorbant légèrement humide.

- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

Si des taches subsistent :

- Versez quelques gouttes supplémentaires de détergent spécifique sur la table de cuisson.

- Grattez à l'aide d'un racleur en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à disparition de la tache.

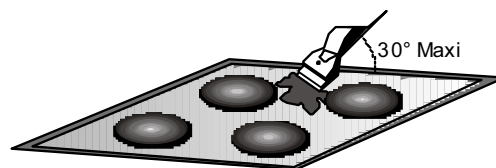
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

- Recommencez si nécessaire.

QUELQUES CONSEILS :

Le nettoyage fréquent crée une couche protectrice essentielle pour éviter les rayures et l'usure de la table de cuisson. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson est propre avant de la réutiliser. Pour éliminer les traces d'eau, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Puis essuyez avec du papier absorbant et quelques gouttes de détergent spécifique.

N.B.:



Ne pas utiliser d'éponge trop humide.

Ne jamais utiliser de couteau ou de tournevis.

Un racleur équipé d'une lame de rasoir n'endommage pas la surface, tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.

Ne pas laisser le racleur avec lame de rasoir à la portée des enfants.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de poudre à rincer.

Bordure métallique : Pour nettoyer la bordure métallique en toute sécurité, lavez à l'eau et au savon, rincez, puis séchez avec un chiffon doux.

Toute variation de la couleur du verre vitrocéramique n'a pas d'influence sur son fonctionnement, ni sur la solidité de sa surface. Les variations de couleur sont pour la plupart dues à des résidus alimentaires brûlés ou à des ustensiles de cuisine en aluminium ou en cuivre (ces dernières sont difficiles à éliminer).

7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Les zones de cuisson ne permettent pas de faire mijoter ou ne font frire qu'à petit feu

Utilisez uniquement des casseroles à fond plat. Si de la lumière passe entre la casserole et la table de cuisson, la zone de cuisson ne peut pas correctement transmettre la chaleur.

Le fond de casserole doit couvrir entièrement le diamètre de la zone sélectionnée.

La cuisson est trop lente

Les casseroles utilisées ne sont pas adaptées. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat, lourd et dont le diamètre est au moins égal à celui de la zone de cuisson.

Petites rayures ou traces d'abrasion sur la surface vitrocéramique
Nettoyage inadapté ou utilisation de casseroles à fond non lisse ; particules, telles que des grains de sable ou du sel, entre la plaque de cuisson et le fond de la casserole. Consultez le chapitre « NETTOYAGE ». Assurez-vous que le fond des casseroles est propre avant de vous en servir et utilisez uniquement des casseroles à fond lisse. Vous pouvez réduire le nombre de rayures par un nettoyage soigné.

Traces de métal

Ne faites pas glisser les casseroles en aluminium sur la surface vitrocéramique. Reportez-vous aux recommandations de nettoyage. Vous utilisez le bon matériel, mais les taches persistent. Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

Taches foncées

Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

Zones claires sur la table de cuisson

Il s'agit peut-être de traces de casseroles en aluminium ou en cuivre, ou encore de dépôts minéraux, d'eau ou d'aliments : vous pouvez les éliminer à l'aide d'un détergent en crème.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table de cuisson

Consultez le chapitre « NETTOYAGE ».

La table de cuisson ou certaines zones de cuisson ne fonctionnent pas.

Les shunts ne sont pas bien positionnés sur le bornier.

Faites vérifier que la connexion est conforme et contrôlez que le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

La table de cuisson ne s'arrête pas.

Le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

Fréquence des cycles de marche-arrêt des zones de cuisson

Les cycles de marche-arrêt varient en fonction du niveau de chaleur requis :

- niveau faible : temps d'activité court,

- niveau élevé : temps d'activité long.

Le plan de cuisson ne fonctionne pas.

Contrôlez l'état des fusibles et du disjoncteur de votre circuit électrique. Vérifiez s'il y a une panne de courant.

Le plan de cuisson s'est éteint.

Le commutateur principal (touche ON/OFF) a été actionné accidentellement ou un objet quelconque est présent sur une ou plusieurs touches. Éliminez le ou les objets présents sur le panneau de commande. Saisissez à nouveau vos paramètres de réglage.

La lettre « F » et des chiffres sont affichés

Si un « F » et des chiffres s'affichent, votre appareil a détecté une défaillance. Le tableau suivant vous indique les actions possibles de résolution du problème.

8. SERVICE APRES VENTE

Avant de faire appel à un technicien SAV, veuillez vérifier les points suivants :

- la prise est correctement branchée et le fusible est en bon état ;

Si vous ne parvenez pas à identifier l'erreur, éteignez l'appareil.

Ne le modifiez pas. Appelez le centre SAV. L'appareil est fourni avec certificat de garantie, qui vous assure une réparation gratuite au centre SAV.

Affichage foyer de cuisson	Problème	Solution
F0	Erreur du logiciel de commande tactile	Si une erreur s'est produite, débranchez puis rebranchez le câble d'alimentation. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
Fc	La zone de commande tactile est trop chaude, ce qui a désactivé tous les foyers de cuisson.	Attendez que la température ait chuté. La table de cuisson se remettra en marche dès que la température sera redevenue normale.
Ft	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.
FE	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.
Fb	Sensibilité excessive de toutes les touches.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement montée. Contrôlez que les touches sont bien au contact de la plaque en verre vitrocéramique.
FU / FJ	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du clavier. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FA	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FC / Fd	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
Fr	Erreur sécurité des relais	Les pilotes de relais sont susceptibles d'une multitude de problèmes. Coupez l'alimentation de la table de cuisson pendant une minute, puis rebranchez. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.

Wij raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor later gebruik. Noteer voordat u de kookplaat installeert het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de klantenservice.

WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.

WAARSCHUWING: bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.

WAARSCHUWING: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: als het oppervlak gebarsten is, raak het glas dan niet aan en schakel het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Het wordt sterk om kinderen uit de buurt van de kookzones te houden wanneer deze in gebruik zijn of wanneer ze uitgeschakeld zijn en de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te voorkomen.

Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Kijk niet in de halogeenlampen van de kookplaat, indien aanwezig.

Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd

vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving.

De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn service-vertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen. De aardgeleider (geel-groen) moet langer dan 10 mm zijn aan de kant van het aansluitblok. Het gedeelte van de interne geleiders moet geschikt zijn voor het geabsorbeerde vermogen van de kookplaat (aangegeven op het label). De voedingskabel moet van het type HO5V2V2-F zijn.

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.

Leg geen aluminiumfolie of zet geen kunststof pannen op de verwarmingszones.

Na elk gebruik moet de kookplaat gereinigd worden om het aankoeven van vuil en vet te voorkomen. Als er vuil op de kookplaat blijft zitten, wordt dit opnieuw verwarmd als de kookplaat wordt gebruikt en geeft het verbrande voedsel rook en een onaangename geur af; bovendien ontstaat er brandgevaar.

Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.

Raak de verwarmingszones niet aan tijdens gebruik en nog een tijd na gebruik.

Bereid voedsel nooit rechtstreeks op de kookplaat van glaskeramiek.

Gebruik altijd geschikte pannen.

Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt. Leg niets op het bedieningspaneel.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad.

Gebruik de kookplaat niet als snijplank.

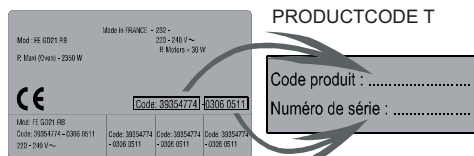
Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.

Gebruik de kookplaat niet voor het bewaren van voorwerpen.

Schuif geen pannen over de kookplaat.

Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.

Typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat)



Wanneer u een oven onder de kookplaat installeert, dan moet er geen scheidingspaneel worden aangebracht en mag de minimale afstand tussen het onderste gedeelte van de kookplaat en de oven niet minder zijn dan 10 mm. Installeer geen warme oven onder deze kookplaat en installeer de oven volgens de bijgeleverde installatievereisten van de oven. (zie figuur 5)

Er is een waterdichte afdichtingspakking bijgeleverd bij de kookplaat. Breng de afdichtingspakking volgens de beschrijving aan rond de onderkant van de kookplaat, en zorg dat deze goed is aangebracht om lekken in het ondersteunende meubel te voorkomen. (zie figuur 6)

Normale bevestiging:

- Haal de bevestigingsklemmen uit de zak met accessoires en schroef ze op de plaatsen die aangegeven staan op de onderkant. (Draai de schroeven niet vast om de klemmen te blokkeren, ze moeten vrij kunnen bewegen) (zie figuur 7)

- Plaats de kookplaat in het midden van de uitsnede.
- Draai de klemmen en draai ze helemaal vast. (zie figuur 8)

Snelle bevestiging: (Afhankelijk van het model)

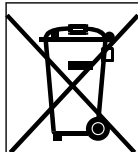
Haal de vier veren uit de zak met accessoires en schroef ze op de onderskant, zoals aangegeven in de afbeelding. (zie figuur 9)

Centreer en plaats de kookplaat.
Druk op de zijanten van de kookplaat tot hij rond de volledige omtrek ondersteund wordt. (zie figuur 10)

VERZONKEN INSTALLATIE

Nadat u gecontroleerd heeft dat de positie van de kookplaat correct is, vult u de ruimte tussen het werkblad en de kookplaat op met silicone kleefpasta. Maak de silicone laag plat met een schraper of met een vinger die u natgemaakt heeft met water en zeep, voordat hij hard wordt.
Gebruik de kookplaat niet voordat de silicone laag volledig droog is. (zie figuur 11)

1. BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit apparaat is voorzien van een merkteken in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

AEEA bevat vervuilende stoffen (die negatieve gevolgen voor het milieu kunnen hebben) en basisonderdelen (die hergebruikt kunnen worden).

Het is belangrijk om AEEA specifieke behandelingen te laten ondergaan, teneinde alle vervuilende stoffen te verwijderen of op de juiste manier af te voeren en alle materialen terug te winnen en te recyclen.

Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat AEEA niet in het milieu terecht komt; hiervoor moeten enkele elementaire regels worden gevolgd:

- AEEA mag niet worden behandeld als gewoon huisvuil.
- AEEA moet naar een speciaal inzamelpunt van de gemeente of van geregistreerde bedrijven worden gebracht. In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald.

Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u in veel landen uw oude apparaat inleveren bij de leverancier, die het gratis meeneemt, zolang het apparaat van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als het geleverde apparaat.

2. INSTALLATIE

Het installeren van een huishoudelijk apparaat is een gecompliceerde handeling, die als zij niet goed wordt uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van goederen, eigendommen of personen. Om deze reden moet de installatie worden uitgevoerd door een erkende professional in overeenstemming met de technische voorschriften.

Indien deze waarschuwing wordt genegeerd en de installatie wordt uitgevoerd door een onbevoegd persoon, dan wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid voor technische storing van het product af, ongeacht of dit resulteert in schade aan goederen of letsel bij personen of dieren.

Controleer nadat u de verpakking verwijderd heeft of het apparaat niet beschadigd is. Neem anders contact op met de leverancier of met de klantenservice van de fabrikant.

Zorg dat het meubel waarin het apparaat geïnstalleerd zal worden en alle andere meubels in de buurt gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen hoge temperaturen (min. 100 °C).

Bovendien moeten alle sierpanelen bevestigd worden met hittebestendige lijm.

Het apparaat kan geïnstalleerd worden in een inbouwmeubel in de "standaard" (zie figuur 1) of "verzonken" (zie figuur 21) modus.

De dikte van het werkblad moet tussen de 25 en 45 mm zijn.

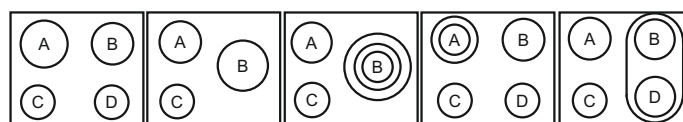
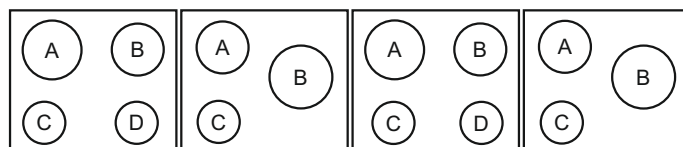
Opmerking: De afmetingen van de binnenste omtrek zijn hetzelfde bij de standaard installatie

Laat een afstand van minimaal 55 mm vrij tussen de kookplaat en de achterwand en een afstand van minimaal 150 mm tussen de kookplaat en de verticale meubels of wanden aan de zijkant. Als er een keukenkastje boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, dan is de minimaal vereiste afstand 700 mm.

Wanneer u een afzuigkap boven de kookplaat installeert, lees dan de installatievereisten die aangegeven zijn voor de afzuigkap. In elk geval mag de afstand tussen kookplaat en de afzuigkap niet minder dan 700 mm zijn. (zie figuur 3)

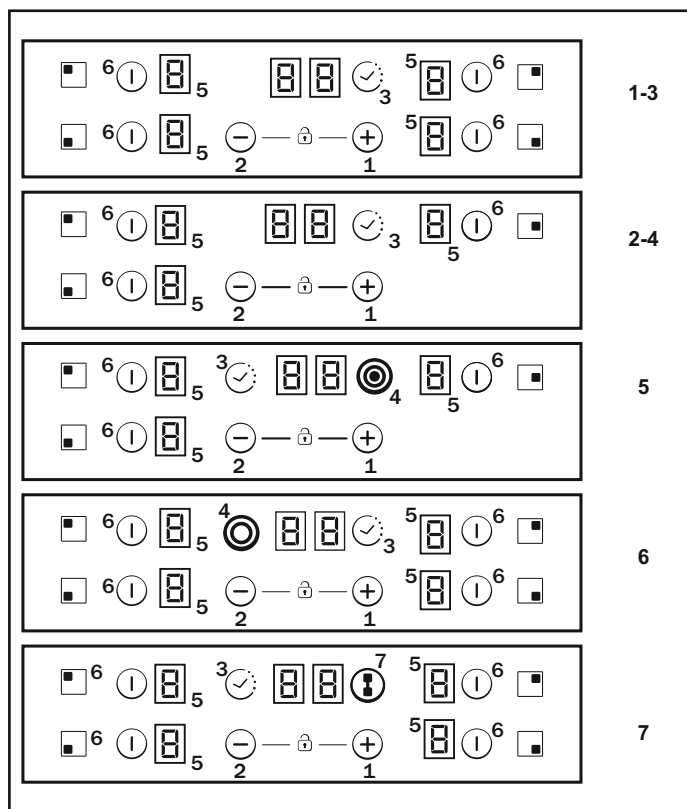
Als het onderste gedeelte van de kookplaat aan een ruimte grenst die normaal toegankelijk is voor opbergen of schoonmaken, dan moet er een scheidingspaneel worden aangebracht op 20 mm onder het onderste gedeelte van de kookplaat (zie figuur 4)

3. ELEKTRISCHE AANSLUITING



INDELING 1-3 INDELING 2-4 INDELING 5 INDELING 6 INDELING 7

	A	B	C	D
INDELING 1-3	2300W	1800W	1200W	1200W
INDELING 2-4	1800W	2500W	1200W	-
INDELING 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
INDELING 6	1000+1200W	1800W	1200W	1200W
INDELING 7	1800W	1800W	1200W	1800W



Afhankelijk van het model

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Ledlampje extra kookzone
5. Programma-indicator kookzone
6. Selectie van de zone
7. Brug

"De installatie moet voldoen aan de geldende normen en richtlijnen." De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die veroorzaakt zou kunnen worden door ongeschikt of oneigenlijk gebruik.

WAARSCHUWING: De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of consequenties daarvan die kunnen voortvloeien uit het gebruik van een apparaat dat niet aangesloten is op een aarde, of aangesloten is op een aarde met een defecte continuïteit.

Controleer voor het uitvoeren van elektrische werkzaamheden de voedingsspanning die aangegeven is op de elektriciteitsmeter, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de aansluiting op de aarde van de installatie en of de zekering geschikt is. De elektrische aansluiting naar de installatie moet worden uitgevoerd volgens het nominale vermogen van het apparaat; deze moet tot stand worden gebracht via een omnipolaire uitschakelaar.

Als het apparaat voorzien is van een contactdoos, dan moet het zodanig geïnstalleerd worden dat de contactdoos toegankelijk is.

De geel/groene draad van de voedingskabel moet aangesloten worden op aarde van zowel de stroomtoevoer als de klemmen van het apparaat.

Neem bij vragen over het netsnoer contact op met de klantenservice of met een erkende monteur.

Als de kookplaat voorzien is van een netsnoer, dan moet dit worden aangesloten op een netvoeding van 220-240 V tussen fase en neutraal.

Het is echter mogelijk om de kookplaat aan te sluiten op:

Driefase 220-240 V3
Driefase 380-415 V2N

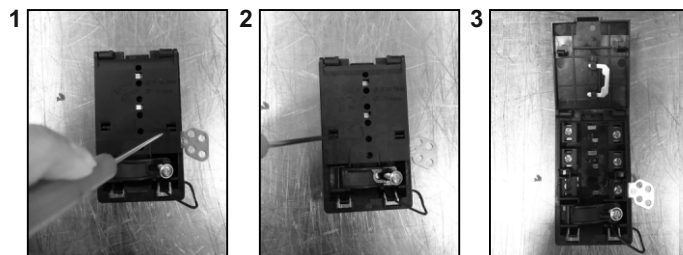
Volg de onderstaande instructies om de nieuwe aansluiting tot stand te brengen:

Voordat u de aansluiting tot stand brengt, dient u te zorgen dat de installatie beschermd is door een geschikte zekering, en dat hij

voorzien wordt van stroomdraden met een diameter die groot genoeg is om het apparaat normaal van stroom te voorzien.

Keer de kookplaat om met de glazen kant op het werkblad; wees voorzichtig om het glas te beschermen.

Open het deksel in deze volgorde:



- schroef kabelklem "1" los;
- zoek de twee lipjes aan de zijkanten op;
- zet het blad van een platte schroevendraaier voor de lipjes "2" en "3", duw ze in en druk;
- verwijder het deksel.

Het netsnoer losmaken:

- Verwijder de schroeven van het klemmenblok met de shunts en de geleiders van het netsnoer;
- Trek het netsnoer eruit.

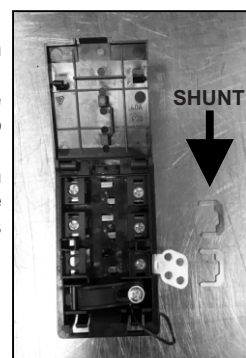
Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:

- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.

Opmerking: zorg ervoor dat de schroeven van het klemmenbord goed zijn vastgedraaid.

Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:

- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.



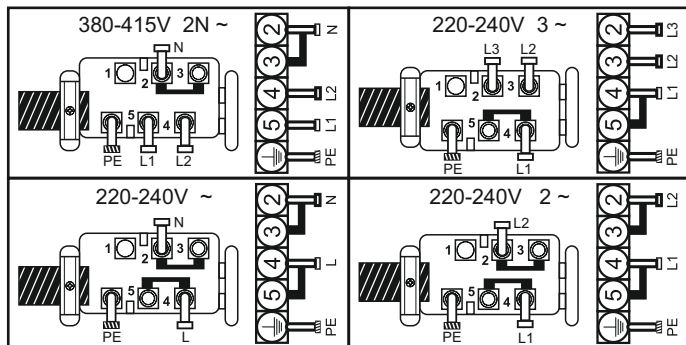
LET OP:

Mocht het nodig zijn om het netsnoer te vervangen, sluit de draad dan aan in overeenstemming met de volgende kleuren/codes:

BLAUW	Neutraal	(N)
BRUIN	Live (stroom)	(L)
GEEL/GROEN	Aarde	(⊥)

Aansluiting op de klemmen op het klemmenblok

	INDELING "1-6"	INDELING "7"
MONOFASE of TWEE FASEN 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
DRIE FASEN 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
DRIE FASEN 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutraal PE = Aarde

4. ADVIES OVER TE GEBRUIKEN PANNEN

Het gebruik van pannen van goede kwaliteit is essentieel om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen



• **Gebruik altijd pannen van goede kwaliteit met een perfect vlakke en dikke bodem:** door dit type pannen te gebruiken voorkomt u hete plekken waardoor voedsel kan aanbranden. Dikke metalen potten en pannen zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte.

• **Zorg dat de onderkant van de pot of pan droog is:** wanneer u pannen vult met vloeistof of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, zorg er dan voor dat de onderkant van de pan helemaal droog is voordat u hem op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verkleuring van de kookplaat.

• **Gebruik pannen met een diameter die breed genoeg is om het oppervlak van de kookzone volledig te bedekken:** de grootte van de pan mag niet kleiner zijn dan de kookzone. Als de pan iets groter is, zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden.

DE KEUZE VAN PANNEN - De volgende informatie helpt u om pannen te kiezen die goede prestaties zullen geven.

Roestvrij staal sterk aanbevolen. Vooral goed met een sandwich-bodem. De sandwich-bodem combineert de voordelen van roestvrij staal (uiterlijk, duurzaamheid en stabiliteit), et de voordelen van aluminium of koper (warmtegeleiding, gelijkmatige warmteverdeling).

Aluminium: zwaar gewicht aanbevolen. Goede geleiding. Aluminiumresten verschijnen soms als krassen op de kookplaat, maar kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt.

Vanwege zijn lage smeltpunt mag dun aluminium niet worden gebruikt.

Gietijzer: bruikbaar, maar niet aanbevolen. Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

Koperen bodem/stenen potten: zwaar gewicht aanbevolen. Goede prestaties, maar koper kan resten achterlaten die verschijnen als krassen. De resten kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt. Laat deze potten echter niet

droogkoken. Oververhit metaal kan binden aan glazen kookplaten. Een oververhitte koperen pan laat een permanente verkleuring op de kookplaat achter.

Porselein/email: Alleen goede prestaties bij een dunne, gladde en vlakke bodem.

Glaskeramik: *niet aanbevolen.* Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

5. GEBRUIK

Het niveau van het vermogenbeheer selecteren.

Via de functie "Vermogensbeheer" kan de gebruiker het maximumvermogen, dat door de kookplaat kan worden bereikt, instellen.

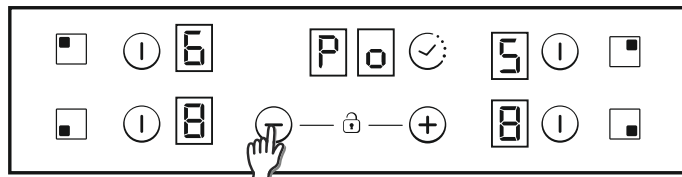
De functie voor vermogensbeheer is uitsluitend gedurende de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookplaat beschikbaar. U heeft ook de mogelijkheid om deze instelling te herhalen door in/uit te schakelen met de stekker.

Door het gewenste maximumvermogen in te stellen, zal de kookplaat de distributie in de verschillende kookzones automatisch zodanig afstellen dat deze limiet nooit wordt overschreden; een bijkomend voordeel hiervan is dat u alle zones tegelijk kunt beheren zonder problemen door overbelasting.

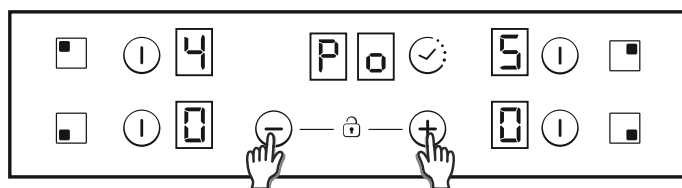
De klant kan het maximumvermogen van de kookplaat instellen tussen 2,5 kW en het maximale vermogen van de kookplaat (dit kan afhankelijk van het model verschillen) (als het maximumvermogen van de kookplaat bijvoorbeeld 7,2 kW bedraagt, kan het niveau van het maximumvermogen tussen 2,5kW en 7,2kW worden ingesteld). Op het moment van aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximumvermogen.

Nadat u het apparaat op de elektrische stroom heeft aangesloten, heeft u 30 seconden om het vermogensniveau in te stellen, op basis van de hieronder getoonde punten:

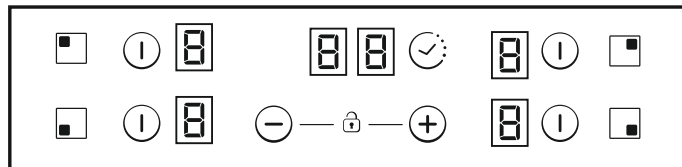
- 1 - Schakel de kookplaat in.
- 2 - Laat het tiptoets bedieningspaneel het initialisatieproces voltooien.
- 3 - Binnen de 30 seconden raakt u de '−' -toets 5 seconden aan.
- 4 - Daarna verschijnt dit bericht op het display.



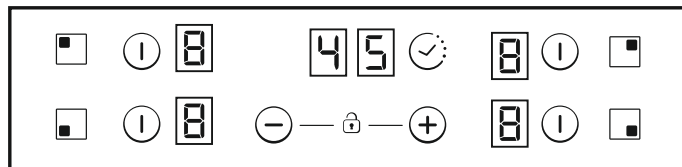
5 - Met behulp van de 'Plus'- en 'Min'-toetsen kan de waarde van het vermogenbeheer worden aangepast. In onderstaand voorbeeld tussen 6500 en 2500 W. Wanneer de vereiste waarde is geselecteerd, raakt u de 'Plus'- en 'Min'-toetsen tegelijk gedurende 5 seconden aan.



6 - Wanneer dit proces is voltooid, weerklinkt een lange biep en wordt een reset uitgevoerd. Het opstartproces wordt opnieuw gegenereerd.

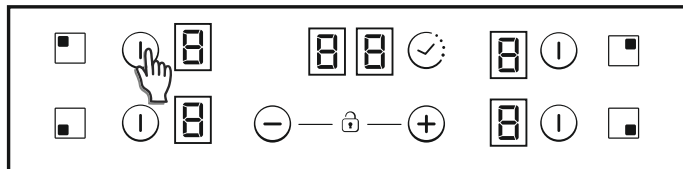


7 - Na het opstartproces wordt het ECO-vermogenbeheer op de timer display weergegeven.



Daarna zal het tiptoets bedieningspaneel geen enkele combinatie toestaan die deze Eco-limiet kan overschrijden.

Een kookzone AAN/UIT zetten



Een kookzone **INSCHAKELEN**: Raak een kookzone aan gedurende 400 msec. Er klinkt een lange piep en de waarde "0" verschijnt in de doelzone, wat het vermogen aangeeft.

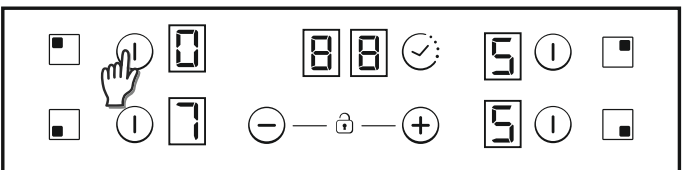
- 1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
- 2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat INGESCHAKELD is maar met stand 0, verschijnt "0" knipperend.
- 3) Als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u geen zones inschakelen.

Een kookzone **UITSCHAKELEN**: Raak een kookzone aan gedurende 1,2 sec. Er klinken 3 korte piepjes en in de doelzone verschijnt niets, of de waarde "H" als er nog restwarmte is. De zone gaat UIT.

- 1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
- 2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat UITGESCHAKELD is, verschijnt "H".
- 3) Ook als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u een zone uitschakelen.
- 4) Als slechts één kookzone actief is en deze wordt uitgeschakeld, dan klinken er 4 korte piepjes, wat aangeeft dat de hele kookplaat uitgeschakeld is.

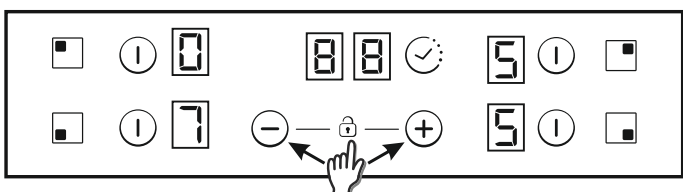
Een zone selecteren

Als de zone al INGESCHAKELD is, krijgen de niet-geselecteerde zones die INGESCHAKELD zijn een lagere verlichtingsintensiteit.



Als er slechts één zone INGESCHAKELD is, is deze al standaard geselecteerd, zonder dat u kort (150 msec) op de selectietoets hoeft te drukken

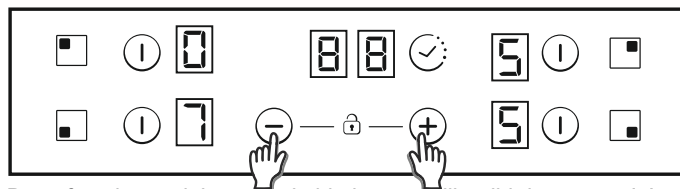
Vermogen verhogen/verlagen



Met een korte druk op de '+' of '-' toets kunt u het vermogen van de geselecteerde zones verhogen of verlagen: 0-1-2-3...9-P

1. Als u de + of - toets langer ingedrukt houdt, wordt het vermogen continu verhoogd/verlaagd. Met een snelle verhoging stopt het vermogen bij niveau 9. Voor een hoger vermogen moet u nogmaals kort op de + toets drukken. Er klinkt geen piep bij snel verhogen/verlagen.
2. Als u bij het vermogensniveau P bent aangekomen, verandert het vermogen niet in 0 als u nogmaals op de + toets drukt. Als u bij het vermogensniveau 0 bent aangekomen, verandert het vermogen niet in P als u nogmaals op de - toets drukt.
3. Als een zone INGESCHAKELD is met vermogen 0 en de zone heet is, dan knippert de 0. Na 10 seconden verdwijnt de 0 en verschijnt de letter 'H' vast op het display.
4. Als een zone geselecteerd wordt en de '+' en '-' toetsen tegelijkertijd worden aangeraakt, dan gaat het vermogen naar '0', maar blijft de zone gedurende 10 seconden geselecteerd. Als de kookzone met de timer was ingesteld, gaat de timer uit. Deze handeling kan alleen in bepaalde gevallen worden uitgevoerd, afhankelijk van de configuratie van de aanraakbediening. De volgende voorbeelden zijn alleen ter informatie. U kunt deze instellingen daarna op basis van persoonlijke ervaring aanpassen aan uw smaak en gewoonten.

Functie Kinderslot



Deze functie wordt ingeschakeld als u tegelijkertijd de toetsen '+' en '-' aanraakt.

Telkens wanneer er daarna een toets wordt aangeraakt, geeft het display gedurende 2 sec. "L" weer, waarbij de verwarming in dezelfde toestand blijft.

Om het Kinderslot uit te schakelen, volgt u dezelfde procedure als hierboven. Er klinkt een korte piep en op het display verschijnt de letter "n". De kookplaat is nu ontgrendeld.

Opmerking: Er wordt automatisch een kinderslot ingeschakeld, 15 minuten nadat de kookplaat volledig UITGESCHAKELD is. Deze functie wordt automatisch uitgevoerd, maar moet eerst geprogrammeerd worden. Zie de paragraaf Gebruikersinstellingen.

Dubbele/drievoudige zones

Om een dubbele uitbreidingsring IN te schakelen moet de gekoppelde hoofdzone al INGESCHAKELD zijn en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

8.1- Dubbele zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring INGESCHAKELD. Het ledlampje boven de uitbreidingstoets gaat branden als de uitbreidingsring INGESCHAKELD is.

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring UITGESCHAKELD. Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

8.2- Drievoudige zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD. Eén ledlampje boven de uitbreidingsring gaat AAN als de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD is (het linker ledlampje bij een drievoudige zone, het middelste en enige ledlampje bij een dubbele zone)

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD. De 2 ledlampjes boven de uitbreidingstoets gaan AAN als de 1e en 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD zijn

Door een 3de keer kort te drukken op uitbreidingstoets worden de 1e en 2e uitbreidingsring UITGESCHAKELD.

Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

Brugfunctie

De brug kan alleen worden ingeschakeld als beide zones uitgeschakeld zijn. Nadat één van de zones van de brug geselecteerd is, raakt u de brugtoets aan om de brugfunctie in te schakelen.

Er klinkt een piep en het ledlampje van de zone gaat branden als de zone ingeschakeld is.

Beide brugzones worden nu tegelijkertijd geselecteerd.

Als de zones geselecteerd zijn, kunt u het vermogen aanpassen met de +/- toetsen.

Op de displays van beide brugzones wordt hetzelfde vermogen weergegeven. De functie wordt beëindigd:

- Als de brugtoets wordt aangeraakt in de instelmodus
- Als de gebruiker vermogen "0" selecteert

Overkookbeveiliging

Er drukt iets (een voorwerp of een vloeistof) op een toets, langer dan 5 sec. Er klinken 2 korte piepen + 1 lange piep, elke 30 sec., terwijl er op de toets wordt gedrukt. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Dit symbool blijft knipperen zolang het probleem aanhoudt.

Timer

De timerfunctie kan ingeschakeld worden met de timertoets of door tegelijkertijd '+' en '-' aan te raken.

In beide gevallen moet de kookzone geselecteerd worden en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

Selecteer de zone waarvoor u de timer wilt inschakelen. Het vermogen van de zone moet hoger zijn dan 0. De letter 'L' wordt ononderbroken weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld. "0 0" bij de cijfers is gereserveerd voor de timer.

- 1) Met de "+" of "-" toetsen kan de tijd van de timer worden ingesteld. Er klinken geen piepen bij het veranderen van de tijd.
 - 2) Door tegelijkertijd op de van de timer te drukken, wordt de timer geannuleerd (gaat terug naar 00).
 - 3) Als de "+" of "-" toetsen van de timer ingedrukt worden gehouden tijdens de TBD-tijd, vindt er een snelle instelling plaats.
 - 4) Bij het instellen van de tijd kunt u van "00" naar "99" gaan met de "-" toets en van "99" tot "00" met de "+" toets.
 - 5) De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.
 - 6) Wanneer de tijd verstreken is en de kookplaat piept, drukt u op een willekeurige toets om het alarm en de cijferreeks uit te schakelen.
 - 7) De tijd van de timer kan aangepast worden terwijl deze loopt.
 - 8) Het vermogen van de zone waarvoor de timer is ingesteld kan gewijzigd worden, zonder dat dit gevolgen heeft voor de programmering van de timer.
 - 9) De laatste minuut wordt weergegeven in seconden (bij bepaalde modellen alleen zichtbaar als de timerprogrammering wordt ingevoerd tijdens de laatste minuut van het aftellen)
 - 10) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is, gebeurt er niets.
 - 11) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is en als er meerdere zones geselecteerd zijn, dan verandert de weergegeven tijd op een cyclische manier, en wordt de tijd weergegeven van de zone waarbij de decimale punt INGESCHAKELD is.
 - 12) Afwisselend wordt het vermogen (5 s) en (0,5 s) weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld.
- De resterende tijd wordt weergegeven bij de cijfers die gereserveerd zijn voor de timer. Als de timer voor meerdere zones is ingesteld, wordt de kortste resterende tijd weergegeven, en wordt de decimale punt weergegeven in de overeenkomstige zone.

Restwarmte-indicator (bij stralingsverwarmers -> berekend)

Dezelfde indicators kunnen worden gebruikt voor de "restwarmte"-indicatie. Voor dit doel moet een tijdtabel worden gedefinieerd: Restwarmtetijd = f (vermogen, werktijd).

Als de temperatuur van het glazen oppervlak van de kookplaat boven de 65°C komt (theoretische waarde), dan wordt deze conditie weergegeven in het bijbehorende display, met de letter "H".

Om een temperatuur van boven de 65°C te genereren moet een verwarmingselement een bepaalde tijd in werking zijn; deze tijd is afhankelijk van het vermogen. Als deze tijd is verstreken, wordt de restwarmte-indicator weergegeven als het verwarmingselement wordt uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Als het vermogen niet wordt veranderd gedurende een vooraf ingestelde tijd, wordt de overeenkomstige zone automatisch uitgeschakeld.

De maximale tijd dat een zone ingeschakeld kan blijven, hangt af van het geselecteerde vermogen.

Vermogensniveau	Max. tijd ingeschakeld (uren)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

OPMERKING: als er een oververhittingsituatie optreedt tijdens het gebruik van de hoogste vermogensniveaus, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd om de plaat te beschermen tegen oververhitting.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

Laat de kookplaat afkoelen voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

. Er mogen alleen producten (reinigingsmiddelen en schrapers) worden gebruikt die specifiek ontwikkeld zijn voor oppervlakken van glaskeramiek. Deze zijn verkrijgbaar bij uw vakhandel.

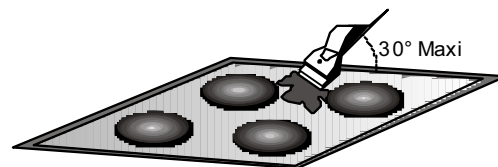
. Voorkom morsen, omdat alles wat op het oppervlak van de kookplaat valt snel zal verbranden en moeilijker te reinigen is.

. Geadviseerd wordt om alle stoffen die snel smelten uit de buurt van de kookplaat te houden, zoals plastic voorwerpen, suiker of producten op basis van suiker.

ONDERHOUD:

- Breng enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak van de kookplaat.
- Wrijf hardnekkige vlekken weg met een zachte doek of met vochtig keukenpapier.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.

Als er nog steeds hardnekkig vlekken zijn:



- Breng nog enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak.
- Schraap met een schraper en houd deze vast onder een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat, tot de vlekken verdwenen zijn.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.
- Herhaal deze handeling zo nodig.

ENKELE TIPS:

Door de kookplaat regelmatig te reinigen, wordt er een beschermende laag gevormd, die essentieel is om krassen en slijtage te voorkomen. Zorg dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Om watersporen te verwijderen gebruikt u enkele druppels witte azijn of citroensap. Neem de kookplaat daarna af met keukenpapier en een paar druppels speciaal reinigingsmiddel.

Het oppervlak van glaskeramiek is bestand tegen krassen van pannen met een vlakke bodem; het is echter altijd beter om ze op te tillen als u ze van de ene naar de andere zone verplaatst.

Eventuele kleurveranderingen in het oppervlak van glaskeramiek heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak. Dergelijke verkleuringen zijn meestal het gevolg van verbrande voedselresten of het gebruik van pannen van aluminium of koper; deze vlekken zijn moeilijk te verwijderen.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Op de kookzones kan niet gesudderd worden of alleen op een lage temperatuur gebakken worden

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Als er licht zichtbaar is tussen de pan en de kookplaat, geeft de zone de warmte niet correct af.

De bodem van de pan moet de diameter van de geselecteerde zone volledig bedekken.

Het bereiden gaat te langzaam

Er worden ongeschikte pannen gebruikt. Gebruik pannen met een vlakke bodem, die zwaar zijn en een diameter hebben die ten minste gelijk is aan die van de kookzone.

Er zitten kleine krassen of geschuurde plekken op het glazen oppervlak van de kookplaat

De kookplaat is niet goed gereinigd of er zijn pannen met een ruwe bodem gebruikt; er zijn kleine deeltjes zoals zand- of zoutkorrels tussen de kookplaat en de onderkant van de pan terechtgekomen. Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING"; zorg ervoor dat de bodem van de pan schoon is voordat u hem gebruikt en gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Krassen kunnen alleen worden verminderd als de kookplaat op de juiste manier wordt gereinigd.

Metaalsporen

Schuif aluminium pannen niet over de kookplaat. Raadpleeg de aanbevelingen m.b.t. reiniging.

U gebruikt de juiste materialen, maar de vlekken gaan niet weg. Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Donkere vlekken

Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Lichte plekken op de kookplaat

Sporen van een aluminium of koperen pan, maar ook resten van mineralen, water of voedsel; deze kunnen worden verwijderd met een speciaal reinigingsmiddel.

Karamelisering of gesmolten plastic op de kookplaat.

Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING".

De kookplaat werkt niet of bepaalde zones doen het niet.

De shunts zijn niet correct geplaatst op het klemmenbord.

Laat de aansluitingen van de kookplaat controleren en laat controleren of het bedieningspaneel vergrendeld is. Ontgrendel de kookplaat.

De kookplaat kan niet uitgeschakeld worden.

Het bedieningspaneel is vergrendeld. Ontgrendel de kookplaat.

Frequentie van aan/uit-cycli voor de kookzones

De aan/uit-cycli variëren afhankelijk van het gewenste warmteniveau:

- laag niveau: korte werkingstijd,
- hoog niveau: lange werkingstijd,

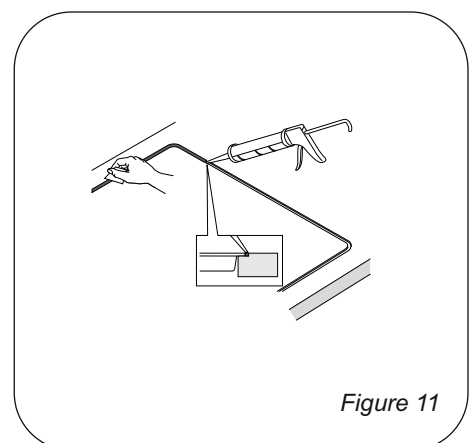
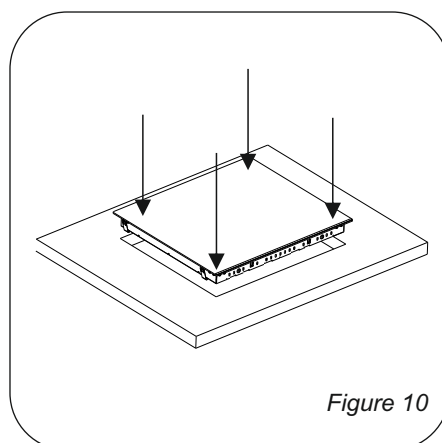
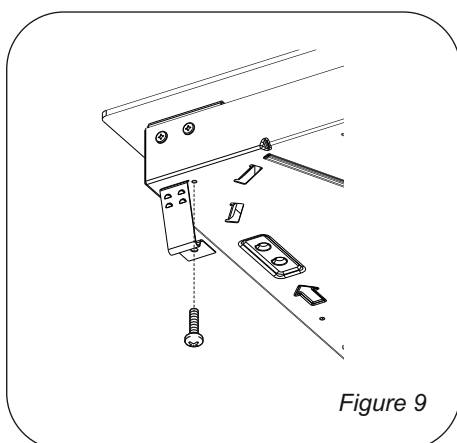
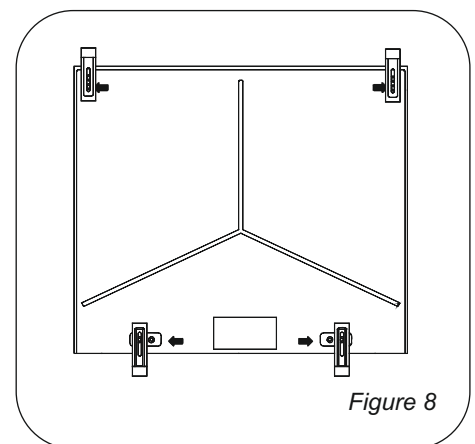
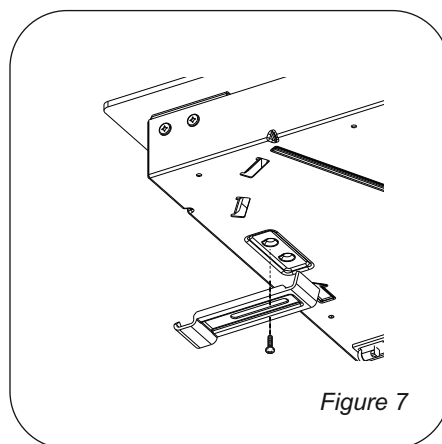
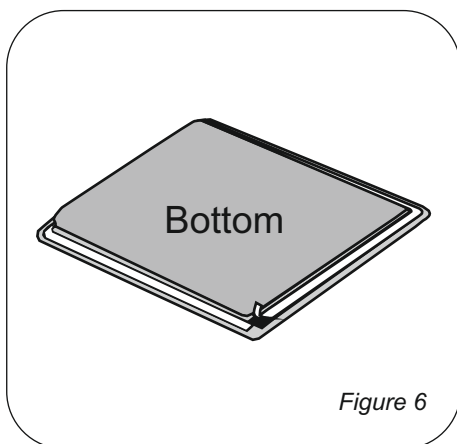
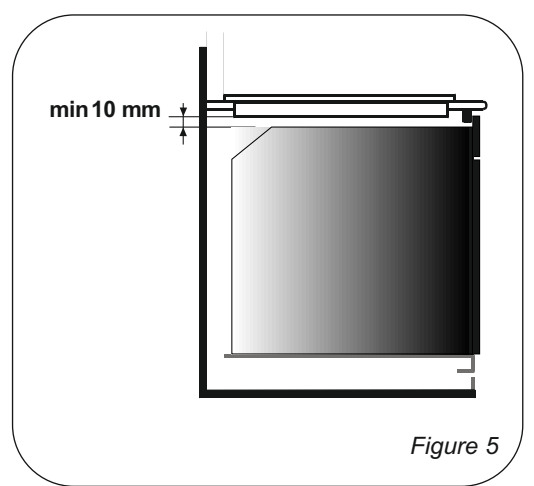
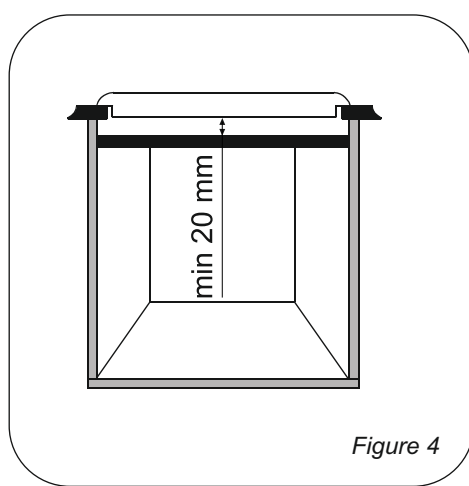
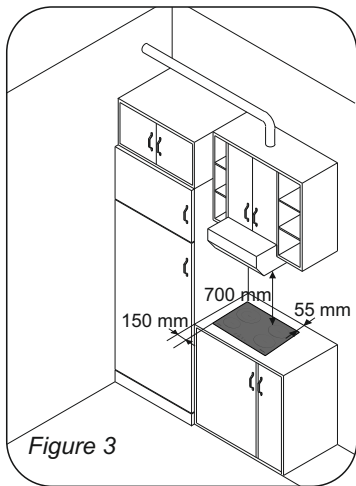
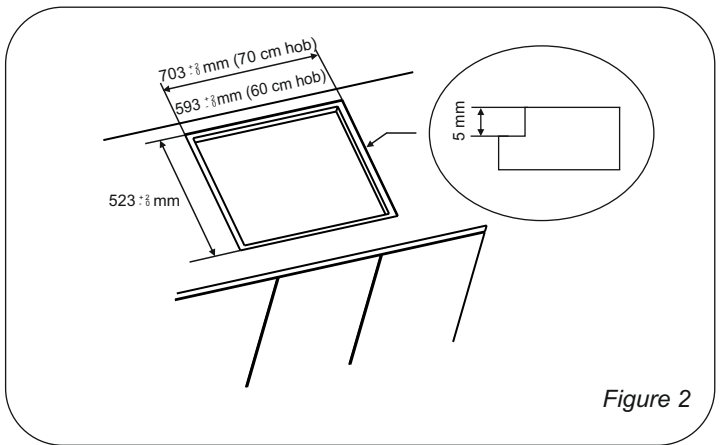
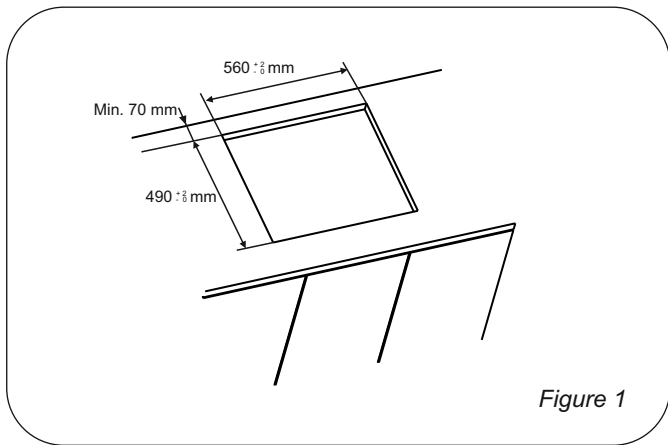
8. NAZORG

Controleer a.u.b. het volgende voordat u een servicemonteur belt:

— of de stekker goed in het stopcontact zit en de juiste zekering heeft;

Als de storing niet kan worden vastgesteld, schakel het apparaat dan uit — knoei er niet zelf aan — en bel de Klantenservice. Bij het apparaat is een garantiecertificaat geleverd, waardoor het gratis gerepareerd kan worden door het Servicecentrum.

Display kookzones	Storing	Maatregel
F0	Softwarefout aanraakbediening.	Als deze fout is opgetreden, koppel de kookplaat dan los van de netvoeding en sluit hem weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice. Als de fout plotseling verschijnt tijdens normaal gebruik, bel dan de klantenservice.
Fc	De zone van de aanraakbediening is te heet, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. De kookplaat gaat automatisch verder als de temperatuur een normale waarde heeft bereikt.
Ft	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
FE	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
Fb	Overmatige gevoeligheid van een toets.	Controleer of de kookplaat correct gemonteerd is. Zorg ervoor dat de toetsen het glazen oppervlak goed raken
FU / FJ	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van het toetsenblok. De fout verdwijnt als de automatische controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FA	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatische controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FC / Fd	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatische controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
Fr	Fout beveiligingsrelais	Er kan een probleem zijn in een relaisbesturing. Koppel de kookplaat los van de netvoeding, wacht een minuut en sluit de kookplaat weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.





70005171 • A4 • 07.2022 • Rev_A

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

El fabricante no será responsable de las inexactitudes debidas a los errores de impresión o transcripción que pueda contener este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en los productos conforme sea necesario, incluidas las que beneficien al consumidor, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.

FR

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter, le cas échéant, des modifications aux produits, y compris dans l'intérêt de la consommation et sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité et aux fonctions.

NL

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor onnauwkeurigheden die het gevolg zijn van druk- of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in producten aan te brengen zonder dat de kenmerken met betrekking tot veiligheid of functies worden aangetast.