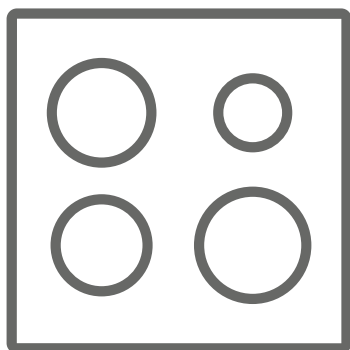




FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

EN Hob / User Manual



TVS64

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	6
1.3. En cours d'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Installation de la table de cuisson.....	10
2.2. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Commandes de la plaque de cuisson.....	14
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	20
6.1. Dépannage.....	20
6.2. Transport.....	20
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	21
7.1. Fiche énergie.....	21



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



 **AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être

dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le


bandeau de commandes.

- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

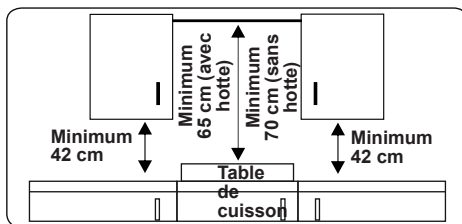
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



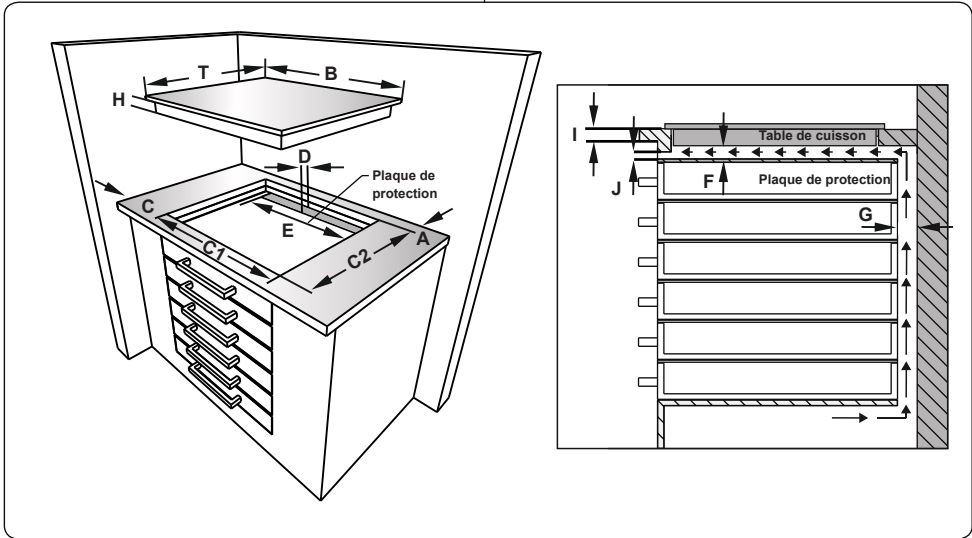
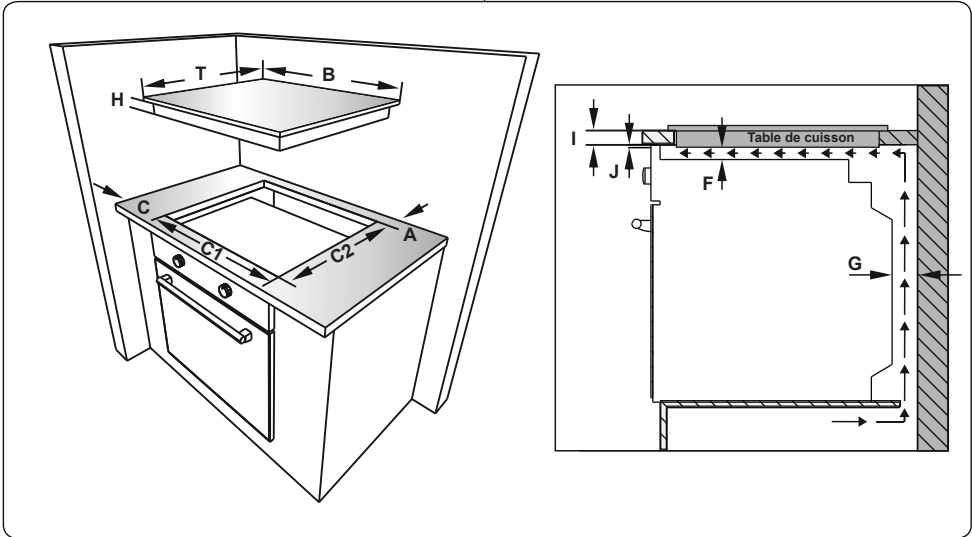
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

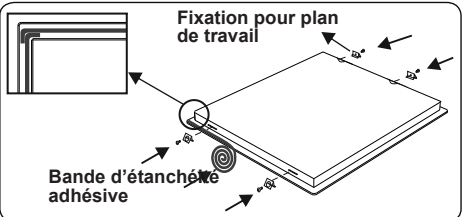
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail

sur les parois latérales de l'appareil.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

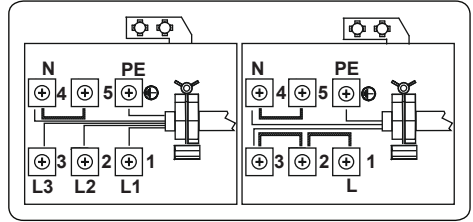
2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

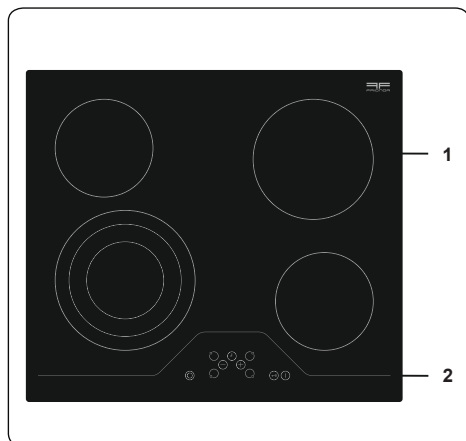


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



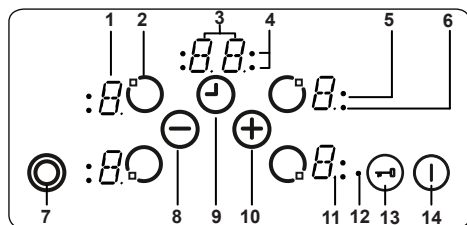
1. Foyer radiant

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson est contrôlée en appuyant sur le bouton approprié. Chaque pression de bouton est suivie d'un signal sonore.



- 1 - Afficheur du foyer
- 2 - Activation/désactivation de foyer
- 3 - Afficheur de la minuterie
- 4 - Indicateurs de zone de cuisson de la fonction de minuterie
- 5 - Indicateur de triple zone
- 6 - Indicateur de double zone
- 7 - Sélection de double/triple zone
- 8 - Diminution du réglage de chaleur / de la minuterie
- 9 - Activation/désactivation de la minuterie
- 10 - Augmentation du réglage de température / de la minuterie
- 11 - Point décimal
- 12 - Symbole de verrouillage des touches
- 13 - Verrouillage des touches
- 14 - Marche/Arrêt

DESCRIPTIONS DES MODES		
Mode veille	Mode S	Les commandes de la plaque de cuisson sont sous tension et tous les afficheurs des foyers sont éteints ou le voyant de chaleur résiduelle est actif.
Mode de fonctionnement	Mode B	Au moins un des afficheurs de foyer indique un réglage de chaleur entre 0 et 9.
Mode verrouillage	Mode VR	Les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées.

Activer et désactiver l'appareil

Si l'appareil est en mode de veille, il est placé en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1) pendant au moins une seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Tous les foyers affichent 0 et les points décimaux

des foyers clignotent (allumé 1 sec, éteint 1 sec).

Si aucune opération n'est détectée pendant 10 secondes, les afficheurs de tous les foyers s'éteignent.

Si les afficheurs sont éteints, la plaque passe en mode de veille.

Si la touche (1) est pressée pendant plus de 2 secs (en mode de fonctionnement), l'appareil s'éteint et passe à nouveau en mode S. L'appareil peut être éteint en appuyant sur (1) à tout moment, même si d'autres touches sont enfoncées simultanément.

Si un foyer présente de la chaleur résiduelle, cela sera indiqué dans l'afficheur de chaleur du foyer correspondant.

Sélection de foyer

Si un foyer simple est utilisé avec la touche Activation/désactivation de foyer (2) correspondante, le point décimal de l'afficheur du foyer clignote. Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de réglage de chaleur (+) ou (-).

Les touches doivent être enfoncées dans les 3 sec, la sélection de foyer étant autrement effacée et le point de réglage de chaleur disparaissant (point décimal). Si aucune action supplémentaire n'est détectée sous 10 secs, le foyer repasse en mode S.

Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en appuyant sur (+) ou (-). Les valeurs disponibles sont comprises entre 1 et 9.

Chaque utilisation des touches ou chaque modification des afficheurs est accompagnée d'un signal sonore.

Activation des fonctions double et triple zone



Activation de la fonction double zone


L'activation de la fonction double zone est effectuée en sélectionnant le foyer désiré en appuyant sur (7). L'action est confirmée par un signal sonore. Au même moment, le voyant de double zone correspondant s'allume. En appuyant sur la touche une seconde fois, le statut de la double zone change : il passe de double zone activée à désactivée et ainsi de suite.

La zone d'extension ne peut être activée que si un niveau de 1 à 9 est réglé sur la zone de base du foyer.

Allumage de la triple zone

Une double ou triple zone ne peut être allumée que si la zone de base d'un foyer est réglée entre 1 et 9 et que le foyer est sélectionné (le point étant allumé pour l'indiquer).


Si vous appuyez sur , le signal sonore s'active et le voyant de double zone s'allume. Si vous appuyez à nouveau sur , un autre signal sonore se fait entendre et le foyer triple s'allume. Le voyant de zone triple s'allume et la zone triple commence à chauffer.


Appuyez à nouveau sur  pour désactiver la triple zone du foyer. Chaque opération cause un changement de statut des zones double/triple de cette manière (zone double marche, zone triple marche, toutes les zones étendus arrêt, double zone marche, triple zone marche, double zone marche, etc.)


Réglage du niveau de chaleur avec et sans booster de chaleur

Tous les foyers sont équipés de la fonction de booster de chaleur.

Si le booster de chaleur est actif, le foyer fonctionnera à pleine puissance durant la période de booster de chaleur, celle-ci dépendant du réglage de chaleur sélectionné. Ceci est indiqué par un **A** clignotant, alternant avec la valeur de chaleur réglée (par ex. 0,5 sec **A** puis 0,5 sec **9**) dans l'afficheur du foyer. Une fois la période de booster de chaleur terminée, uniquement le réglage de chaleur sera affiché.




Si le booster de chaleur doit être utilisé pour un foyer, le niveau de chaleur 9 doit être sélectionné en appuyant sur  à partir du niveau 0. Après avoir réglé la chaleur sur le niveau 9, **A** alternera avec 9 sur l'afficheur. Cela indique que le niveau 9 et le booster de chaleur sont maintenant actifs.

Le booster de chauffage peut être désactivé en appuyant sur  jusqu'à ce que le réglage de chaleur **0** s'affiche.

Si le boost de chaleur est nécessaire, il peut être activé en appuyant sur . Si le paramètre de chaleur est réglé au niveau 9. Dans l'afficheur de chaleur, **A/9** clignote.




Mise à l'arrêt des foyers individuels

Un foyer peut être éteint de 3 manières différentes :

- Utilisation simultanée des touches  et 
- Réduction du réglage de chaleur sur **0** en appuyant sur la touche 
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour le foyer correspondant

Utilisation simultanée des touches et

Le foyer correspondant doit être choisi avec la

touche Activer/Désactiver , le point décimal de l'afficheur du foyer clignote. Pour éteindre le foyer,  et  doivent être enfoncées au même moment. Un signal sonore s'active et **0** apparaît dans l'afficheur de réglage de la chaleur.

Si la minuterie est active pour le foyer sélectionné, **0** apparaît dans l'afficheur de foyer et l'indicateur de zone de cuisson. La fonction de minuterie et l'afficheur de la minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un **H** s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur sur '0' en appuyant sur la touche

Le foyer peut aussi être éteint en réduisant le réglage de température associé sur **0**. Lorsque l'afficheur du foyer indique **0**, le point décimal associé du foyer s'éteindra aussi.

Lorsqu'un foyer actif est éteint, non seulement **0** apparaît dans l'afficheur du foyer, mais la fonction de la minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'afficheur de la minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un **H** statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour le foyer correspondant

Après avoir compté jusqu'à zéro, la minuterie s'arrête. Le foyer correspondant affiche '0' sur son afficheur et l'afficheur de la minuterie indique **00**. L'indicateur de zone de cuisson correspondant disparaît.

Un indicateur assigné de sélection de double ou triple zone disparaît aussi, le cas échéant.


De plus, le signal sonore retentit lorsque la minuterie s'arrête. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver la minuterie.


Fonction minuterie

La minuterie apporte les fonctions suivantes :

Les commandes peuvent contrôler toutes les minuteries associées aux foyers et une minuterie de rappel (associée à aucun foyer) simultanément.

Toutes les minuteries peuvent uniquement être utilisées dans le mode B. Une minuterie de foyer peut uniquement être assignée à un foyer actif, à un niveau entre 1 et 9. La minuterie de rappel n'est assignée à aucun foyer.

Pour utiliser les deux fonctions, la fonction de minuterie doit être activée en utilisant la touche Activer/Désactiver de la minuterie .

En touchant  pour la première fois après l'activation des foyers, vous pouvez contrôler la minuterie de rappel (pas d'indicateur de zone

de cuisson clignotant, ils sont tous allumés ou éteints).

En appuyant une deuxième fois sur \odot , vous attribuez une minuterie à l'un des foyers activés. L'indicateur de zone de cuisson clignote.

En touchant à nouveau \odot , vous attribuez la minuterie suivante, dans le sens des aiguilles d'une montre, au foyer actif suivant. Et ainsi de suite...

Minuterie de rappel

Qu'un foyer soit activé ou non, le minuteur peut être utilisé en appuyant sur \odot , '00' s'affiche et indique que le minuteur est actif. Le point dans l'afficheur de la minuterie indique que \oplus et \ominus peuvent maintenant être utilisés pour régler la valeur de la minuterie.

La minuterie de rappel est sélectionnée lorsque tous les indicateurs de zone de cuisson sont allumés ou éteints (pas d'indicateur de zone de cuisson clignotant).

La valeur de minuterie peut être réglée avec \oplus et \ominus . Le rappel de minuterie commence son décompte une fois qu'il a été réglé.

Le rappel de minuterie ne peut pas être arrêté en éteignant l'appareil ou en activant la fonction de verrouillage des touches, le compte à rebours continuera.

Après avoir atteint 00 sur la minuterie, le signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Minuterie de foyer

Les minuteries de foyer peuvent être réglées pour les foyers activés (le niveau de foyer doit être entre 1 et 9).

La première pression sur \odot active la minuterie. Après avoir touché \odot une deuxième fois, la minuterie est assignée au foyer activé. Cela est indiqué par le clignotement de l'indicateur de zone de cuisson correspondant.

Touchez à nouveau \odot après avoir activé la minuterie du premier foyer pour activer la minuterie de foyer suivante dans le sens des aiguilles d'une montre. Le foyer assigné est toujours indiqué par un indicateur de zone de cuisson clignotant.

En appuyant sur \oplus et \ominus , vous pourrez régler la valeur de la minuterie du foyer.

La minuterie du foyer qui a été réglée en premier est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson éclairé.

En touchant \odot à nouveau, d'autres minuteries peuvent être assignées à d'autres foyers activés. 10 secondes après la dernière opération, l'afficheur de la minuterie passe à la minuterie se terminant la première. Le foyer assigné à cette

minuterie est indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Le nombre de minuteries qui s'exécutent est indiqué par le nombre d'indicateurs de zone de cuisson qui sont éclairés.

En appuyant sur \odot , vous pouvez afficher les valeurs des minuteries de foyer et de rappel. Le foyer assigné est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Si aucun indicateur de zone de cuisson ne clignote, le temps de la minuterie de rappel est indiqué sur l'afficheur de la minuterie à deux chiffres.

Toutes les minuteries de foyer peuvent être effacées en faisant passer l'appareil en mode S en utilisant $\textcircled{1}$. Le rappel de minuteur ne sera pas effacé, il continuera son décompte.

Pour effacer une minuterie en mode de fonctionnement, vous devez dans un premier temps sélectionner la minuterie en appuyant sur la touche Activation/Désactivation de minuterie jusqu'à ce qu'elle soit affichée. La valeur peut être effacée de deux manières :

- En la diminuant en appuyant sur \ominus jusqu'à ce que 00 apparaisse dans l'afficheur de la minuterie.
- En appuyant sur \oplus et \ominus simultanément pendant 0,5 sec, jusqu'à ce que 00 s'affiche sur l'afficheur de la minuterie.

Une fois qu'une minuterie atteint 00, le niveau du foyer correspondant est réglé sur 0. La fin d'une minuterie de foyer ou du rappel est indiquée par un signal sonore. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur n'importe quelle touche.

Verrouillage des touches


La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour régler le mode sans échec sur l'appareil pendant le fonctionnement. Il ne sera pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches (par exemple les réglages de chaleur). Il n'est possible que de mettre l'appareil à l'arrêt.

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches $\textcircled{\rightarrow}$ est enfoncée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après une opération réussie, le voyant de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Le foyer ne peut être verrouillé qu'en mode de fonctionnement (Mode B).





Si le foyer est verrouillé, seule la touche $\textcircled{1}$ peut être utilisée. Toutes les autres touches sont verrouillées. Si vous appuyez sur une autre touche en mode bloqué, le signal sonore retentit et l'indicateur de verrouillage des touches clignote. Il est uniquement possible d'éteindre l'appareil avec $\textcircled{1}$. Cependant, si vous avez éteint

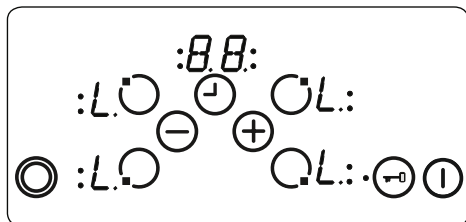
l'appareil, vous ne pourrez pas le redémarrer à nouveau sans le déverrouiller.

Après avoir appuyé sur  pendant 2 s, l'indicateur de verrouillage des touches disparaît. Les commandes de la plaque de cuisson sont alors débloquées et peuvent être utilisées normalement.





Sécurité enfant

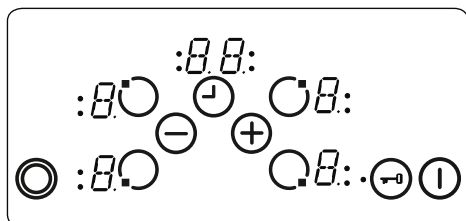
La fonction Sécurité enfant est conçue pour verrouiller l'appareil en utilisant un processus compliqué à étapes multiples. Les fonctions de verrouillage Sécurité enfant et déverrouillage ne sont disponibles qu'en mode S.

Il faut d'abord appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le signal sonore émette un bip, puis sur les touches  et  doivent être enfoncées simultanément pendant au moins 0,5 seconde, mais pas plus d'une seconde. Ensuite, il est possible de verrouiller l'appareil en appuyant sur . Tous les afficheurs de foyer affichent **L** comme confirmation.



Si la minuterie est en route, elle continuera jusqu'à ce que **00** soit atteint et jusqu'au déclenchement de la minuterie. Après confirmation de la fin de minuterie, l'appareil est complètement verrouillé. Aucune des touches ne peut être utilisée lorsque l'appareil est verrouillé.

La sécurité enfant peut être désactivée de la même manière qu'elle est activée. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le signal sonore émette un bip, puis sur les touches  et  doivent être enfoncées simultanément pendant au moins 0,5 seconde, avant d'appuyer sur . Pour confirmer le succès du déverrouillage, **L** ne sera plus affiché.



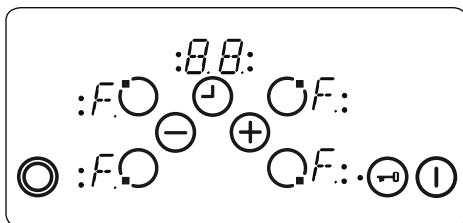
Fonctions de sécurité des commandes tactiles

Les fonctions de sécurité sont disponibles pour éviter toute utilisation involontaire des commandes.

Blocage de sécurité par détecteur

Pour empêcher l'appareil de détecter une opération par accident, la surveillance des touches est incluse. Dans le cas où vous appuyez sur une ou plusieurs touches pendant plus de 12 secondes, un signal sonore se fait entendre pour indiquer une opération incorrecte (pot ou autre objet placé sur une touche, défaillance de capteur, etc.) et l'appareil s'éteint.

L'arrêt de sécurité provoque l'entrée de la plaque de cuisson en mode S. Un **F** clignotera dans tous les afficheurs de foyer.



Si de la chaleur résiduelle est présente, elle sera affichée dans tous les autres afficheurs de foyer.

Les commandes de plaque de cuisson passeront alors en mode S. Au même moment, un signal sonore retentit. Le signal s'arrête après 10 minutes.

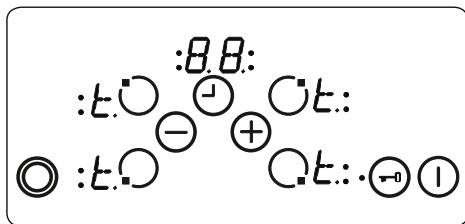
Si aucune opération erronée n'est détectée, les signaux visuels et sonores disparaissent.

Arrêt pour température trop élevée

Comme les commandes sont très proches du foyer, au milieu de l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'une casserole mal placée ne soit pas détectée par le dispositif de sécurité du capteur (ne couvrant pas un bouton) et chauffe la table de cuisson à une température très élevée, ce qui rend le verre et les boutons dangereux au toucher.

Pour éviter d'endommager l'unité de commande de la table de cuisson, les commandes surveillent constamment la température et s'éteignent en cas de surchauffe.

Cela est indiqué par la lettre **t** sur l'afficheur du foyer jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, le t de l'afficheur du foyer s'efface et l'unité de commande de la table de cuisson repasse en mode S. Cela signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur ①.

Limitations de la durée de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque de cuisson permet de limiter la durée de fonctionnement. Si le réglage de chaleur pour un foyer n'a pas été changé pendant un certain temps, le foyer s'éteindra automatiquement (pendant 10 s, un 0 s'affiche. Une certaine chaleur résiduelle peut être présente). La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.

Si une minuterie était associée au foyer, 00 apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie pendant 10 secs. La minuterie s'éteint après cela.

Après l'arrêt automatique d'un foyer, comme décrit ci-dessus, le foyer peut être utilisé et la durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de chaleur est appliquée.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après tous les processus de cuisson, de la chaleur stockée dans le matériau vitrocéramique, appelée chaleur résiduelle, est présente. L'appareil peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, cela sera indiqué sur l'afficheur du foyer correspondant. Une fois le foyer ou le contrôle de la plaque de cuisson désactivé, l'afficheur de chaleur résiduelle s'affiche tant que la température calculée du foyer est > +60 °C.

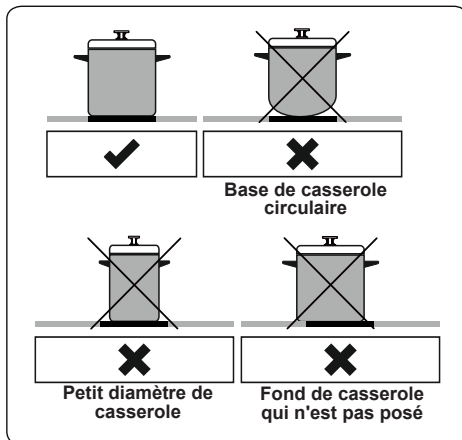
L'indicateur de chaleur résiduelle a la priorité la plus basse et est remplacé par toutes les autres valeurs d'affichage et pendant les arrêts de sécurité et l'affichage des codes d'erreur. Lorsque la table de cuisson est remise sous tension après une coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle clignote. Si un foyer avait une chaleur résiduelle supérieure à +60 °C avant la coupure de courant, l'afficheur clignote tant que la chaleur résiduelle subsiste ou jusqu'à ce que l'appareil soit sélectionné pour une autre opération de cuisson.

Astuces et conseils

Important : Lorsque les foyers en céramique fonctionnent à des températures plus élevées, vous pouvez voir les zones chauffées s'allumer et s'éteindre. Cela est dû à un dispositif de sécurité qui empêche le verre de surchauffer. Il est tout à fait normal d'allumer et d'éteindre l'appareil lors de la cuisson à haute température, sans endommager la table de cuisson et sans retarder le temps de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT :

- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sans poêles sur la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles plates et avec une base suffisamment épaisse.
- Assurez-vous que le fond de la poêle est sec avant de placer cette dernière sur la plaque de cuisson.
- Pendant le fonctionnement de la zone de cuisson, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée au-dessus de la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, n'utilisez jamais une casserole d'un diamètre différent de celui de la plaque chauffante utilisée.




- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux, car elles risquent de rayer la surface en vitrocéramique.
- Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles.
- La température des parties accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Tenez les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant le fonctionnement

et jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi après le fonctionnement.



- Si vous remarquez une fissure sur la table de cuisson, vous devez l'éteindre immédiatement et la faire remplacer par un personnel de service agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage


 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.


Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

 **AVERTISSEMENT** : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.



- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyeurs liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.

- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.


6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES






7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		
Modèle		TVS64
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	190,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	191,5
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.		
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.		
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Installation of the Hob.....	9
2.2 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Control of Hob	13
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting	19
6.2 Transport	19



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


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

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any

other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of

100°C.

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

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

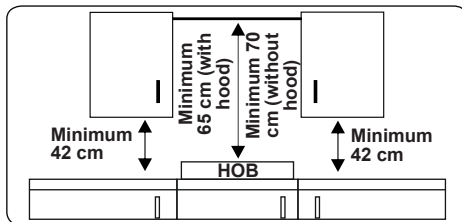
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

Instructions for the Installer

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



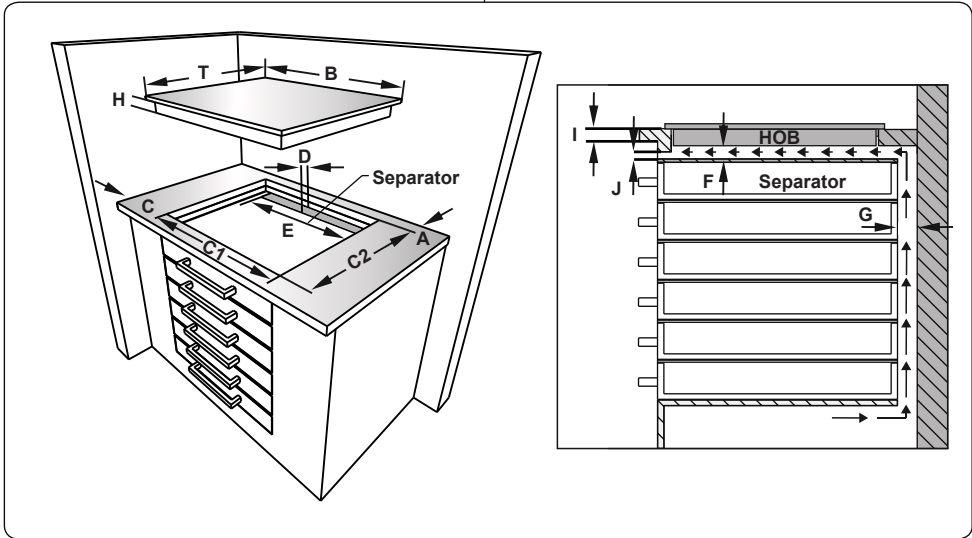
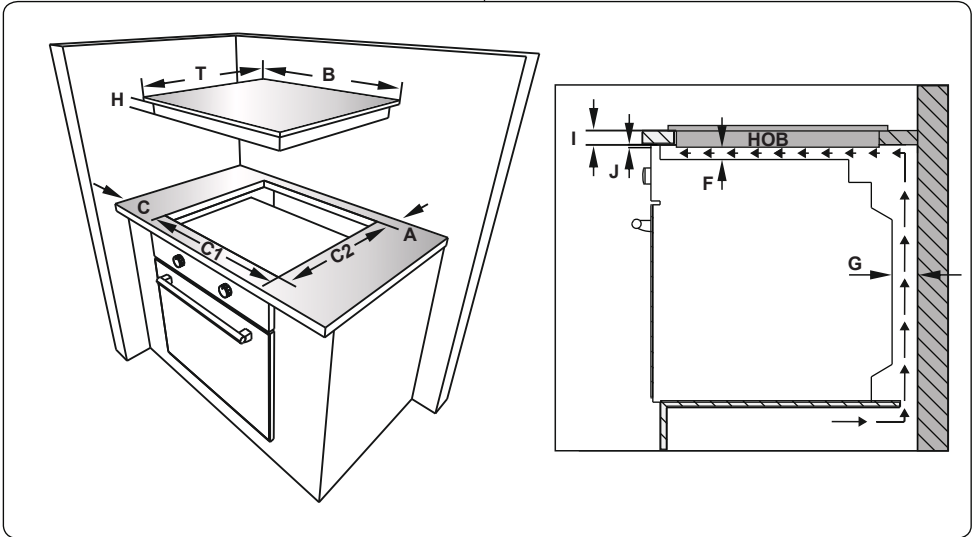
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

2.1 INSTALLATION OF THE HOB

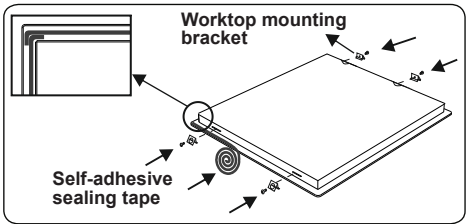
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.

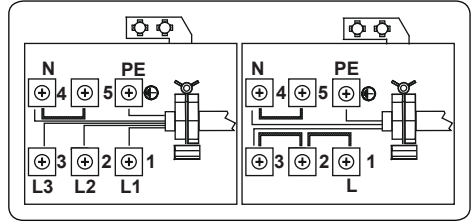
- Insert the appliance into the aperture.

2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

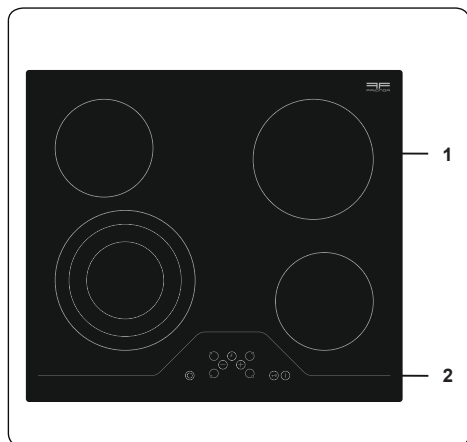


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components

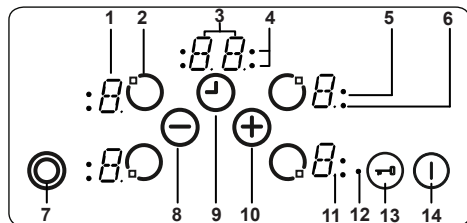


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 CONTROL OF HOB

The hob is controlled by the pressing the appropriate electronic button. Each button press is followed by a buzzer sound.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Timer display
- 4- Timer function cooking zone indicators
- 5- Triple zone indicator
- 6- Dual zone indicator
- 7- Dual/triple zone selection
- 8- Heat setting/timer decrease
- 9- Activate/Deactive timer
- 10- Heat setting/timer increase
- 11- Decimal point
- 12- Key lock indicator
- 13- Key lock
- 14- On/Off

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

Turn on and Turn off the Appliance

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button (14) for at least 1 second. A buzzer sound indicates the successful operation.

On all heaters a "0" will appear and all decimal points of the heaters will flash (1 sec on, 1 sec off).

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

If the displays are turned off, the heater will

be sent into Stand-By mode.

If (1) is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance is switched off and is sent into S-Mode again. The appliance can be turned off by pressing (14) at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display.

Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button (2) the decimal point of the Heater Display flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by pressing the Heat Setting Buttons (8) or (9).

The buttons must be pressed within 3 seconds, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (decimal point). If there is no further operation within 10 seconds, the heater reverts back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing (8) or (9). The available settings are between 1-9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

Turn on Dual and Triple Zones

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is carried out after selecting the desired heater by pressing (7). This is confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator illuminates. Touching for a second time, toggles the status of the dual zone; it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

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

Turn on triple zone

A dual or triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater is set to a level between 1–9 and the heater is selected (this is indicated by the dot being illuminated).

If (6) is pressed, the signal sounds and the Dual Zone Indicator is illuminated. If (6) is pressed once again, there is another buzzer and the triple heater is switched on. The Triple Zone Indicator will be illuminated and the triple zone will be energized.

Pressing (6) again will switch off the triple zone of the heater. Each operation causes

a status change of the dual/triple zones in the following manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, which is dependent on the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0.5 sec "A" and 0.5 sec "9") in the heater display. Once the heat boost time has ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost is to be used for a heater, level 9 must be selected by pressing ⊖ starting from level 0. After setting the heat to level 9, "A", will be displayed alternating with the 9. This means that level 9 and heat boost is now active.

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

If the heat boost is required, it can be activated by pressing ⊕. If the heat setting is set to level 9. In the heat display "A/9" flashes.

Turn Off Individual Heaters

A heater can be turned off in 3 different ways:

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

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button ⊖, the Decimal Point of the related Heater Display flashes. To turn off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously. A buzzer sounds and "0" appears in the heat setting display.

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

If there is any residual heat for the heater,

this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to "0" by operating ⊖ button.

The heater can also be turned off by reducing the heat setting to "0". When a Heater Display indicates "0", the associated Decimal Point of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater causes not only "0" to appear in the Heater Display, but also the related timer Cooking Zone Indicator and the Timer Display to turn off.

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

Use of timer turn off function for corresponding heater

After counting down to zero, the timer stops. The corresponding heater shows '0' in the Heater Display and the Timer Display shows "00". The corresponding timer Cooking Zone Indicator disappears.

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

Additionally the buzzer sounds when the timer stops. Touching any button will silence the timer.

Timer Function

The timer provides following features:

The control can run all heater assigned timers and 1 minute minder (which is not assigned to a heater) simultaneously.

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

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button ⊖.

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

Touching ⊖ for a second time, assigns a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will be flashing.

Touching ⊖ again, assigns the next timer in a clockwise direction to the next active heater. And so on...

Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by

pressing \odot , "00" is displayed and shows that timer is active. The dot in the Timer Display indicates that \oplus and \ominus can now be used to set the timer value.

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

With \oplus and \ominus , the timer value can be set. The minute minder timer begins counting down once it has been set.

The minute minder cannot be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will continue to count down.

After reaching the "00", the timer, buzzer sounds. To stop the buzzer, press any button.

Heater timer

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

The first touch of \odot , activates the minute minder. After touching \odot for a second time, the timer is assigned to the activated heater. This is indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing.

Touching \odot again after activating the first heater timer, activates the timer for the next active heater in a clockwise direction. This is indicated by the flashing Cooking Zone Indicator.

Pressing \oplus and \ominus , will allow you to set the timer value for the heater.

The timer for the heater that was set first is indicated by the illuminated Cooking Zone Indicator.

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

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next. The assignment of the timer is displayed by a flashing Cooking Zone Indicator. The number of timers that are running is indicated by the number of cooking zone indicators that are illuminated.

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

All heater timers can be cleared by

switching the appliance into S-Mode using $\textcircled{1}$. A minute minder will not be cleared, it will continue to count down,

To clear a timer in Operation Mode, you first have to select the timer by toggling the Activate/Deactivate Timer Button until it is displayed. The value can be cleared in 2 different ways:

- Decrement, by pressing \ominus until "00" appears on the Timer Display.
- Press \oplus and \ominus simultaneously for 0.5 seconds until "00" is shown in Timer Display.

Once a timer reaches "00", the corresponding heat level will be set to "0". The end of a heater timer or the minute minder is indicated by a buzzer. This can be stopped by pressing any button.

Key Lock

The key lock function is used to set 'save mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the Key Lock button $\textcircled{\rightarrow}$ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator flashes and the heater is locked.

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

If the heater is locked, only the $\textcircled{1}$ button can be used. All other buttons are blocked. If any other button is pressed in the blocked mode, the buzzer sounds and the Key Lock Indicator flashes. Only the switch off by operation by using $\textcircled{1}$ is possible. However, if you switch off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

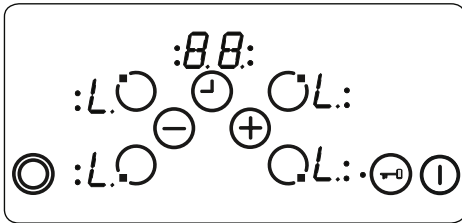
After pressing $\textcircled{\rightarrow}$ for 2 seconds, the Key Lock Indicator disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

Child Lock

Child lock functionality is used to lock the appliance in a complicated multi-Step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

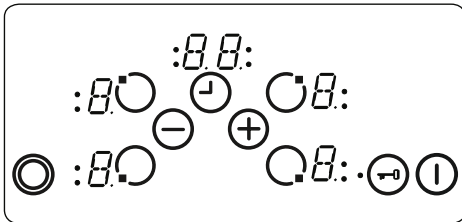
First $\textcircled{1}$ has to be pressed until the buzzer beeps, then \oplus and \ominus have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 sec. Following that, the appliance can be locked by touching $\textcircled{\oplus}$. All

heater displays show "L" as confirmation.



If the minute minder is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated in the same way that it is activated. After pressing ① a beep is heard, + and - have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing only -. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



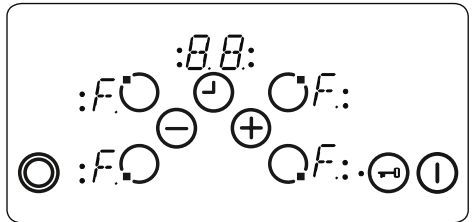
Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted button operation, button monitoring is included. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, there is an audible noise to indicate an incorrect operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and the appliance switches off.

The safety turn off causes the hob to go into S-Mode. An "F" will flash in all heater displays.



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

The hob control will then go into S-Mode. At the same time a buzzer sounds. After 10 minutes the buzzer will stop.

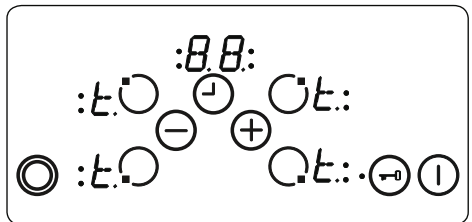
If there is no erroneous operation present, both the visual and the audible signals will disappear.

Over Temperature Switch Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) and heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and switches off if overheating occurs.

This is indicated with the letter "t" in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will be cleared and the hob control unit reverts back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing ①.

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will turn off automatically (for 10 sec a "0" is displayed. Some residual heat may be present). The limit of the operating time depends on the selected

heat setting.

If a timer was associated with the heater, "00" will be shown on the timer display for 10 sec. After this, the timer display turns off.


After a heater has been automatically turned off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot the glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 °C, then this will be indicated in the corresponding heater display. After the heater or the hob control has been turned off, the residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 °C.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value and during safety switch offs and the displaying of error codes. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator flashes. If a heater had a residual heat of greater + 60 °C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

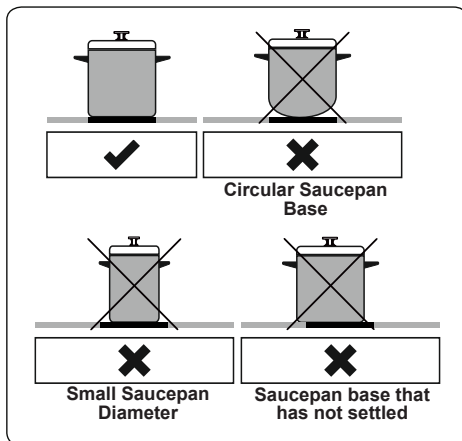
Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. Some switching on and off when cooking at high temperatures is quite normal, causes no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans and with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a


pan with a different diameter to hotplate being used.



- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cook top it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or

hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.



WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.





Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



52202020