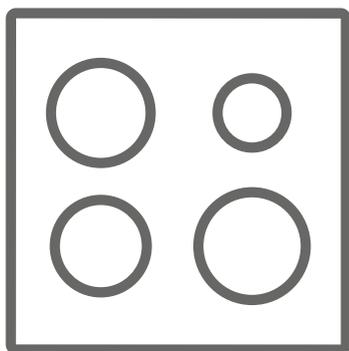




FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

EN Hob / User Manual



TVS635

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 table de cuisson.....	14
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport.....	21
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	22
7.1. Fiche énergie.....	22

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

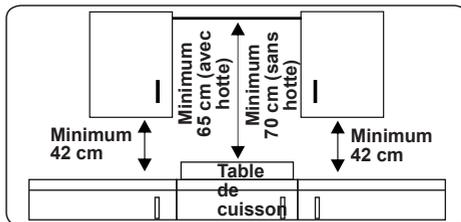
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- 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.



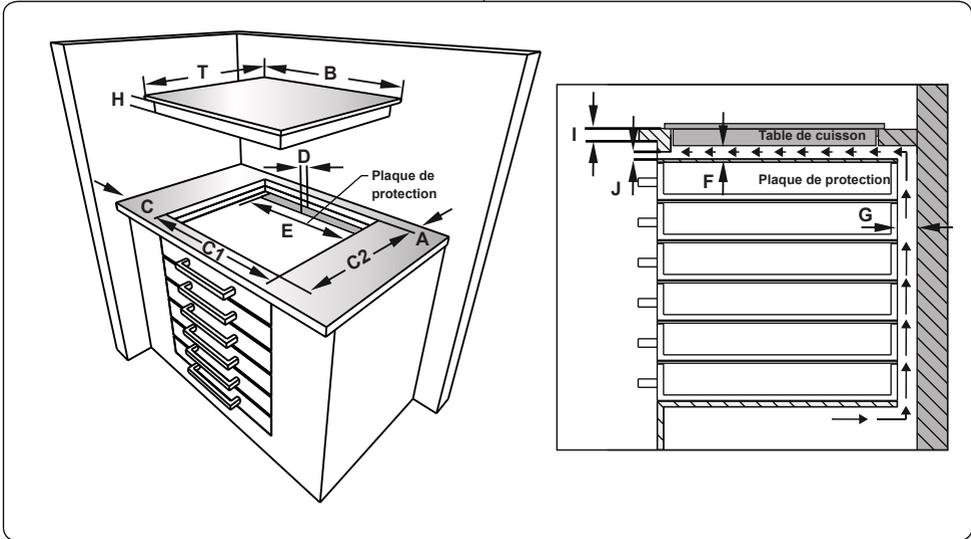
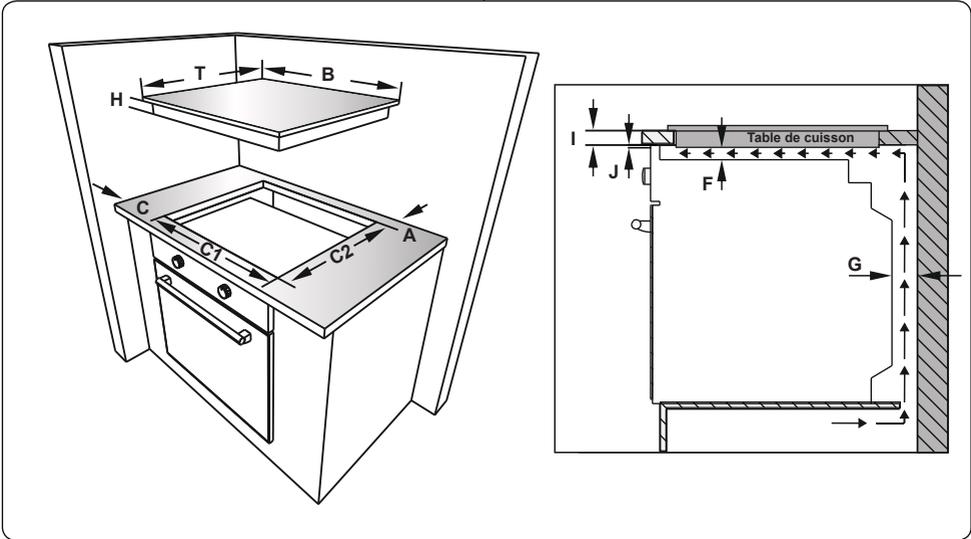
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est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

2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

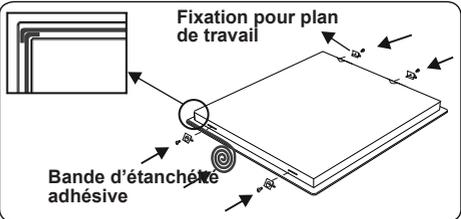
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- 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.

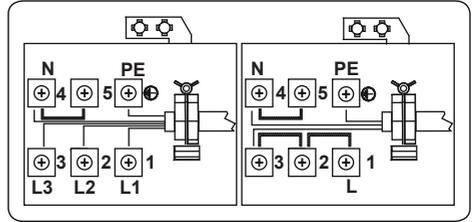
2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.

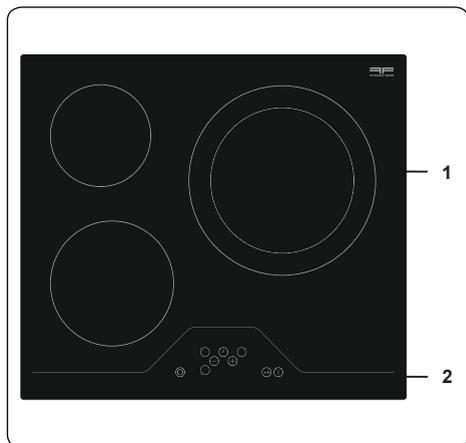


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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

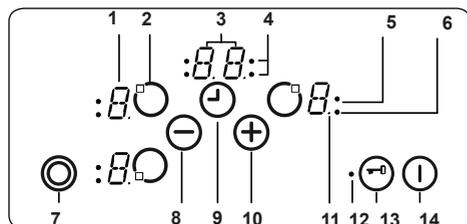


1. Foyer radiant
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

L'appareil est contrôlé par des boutons et les opérations sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.



- 1- Affichage du niveau de cuisson
- 2- Activer/désactiver la résistance
- 3- Affichage du minuteur
- 4- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 5- Témoin de zone triple
- 6- Témoin de zone double
- 7- Sélection zone double/triple
- 8- Réglage de la chaleur/Réduction du minuteur
- 9- Activer/désactiver le minuteur
- 10- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 11- Point
- 12- Témoin de verrouillage
- 13- Verrouillage
- 14- Marche/Arrêt

Description des modes		
Mode Veille	Mode S	La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé.
Mode Fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage de chaleur entre « 0 » et « 9 ».
Mode Verrouillé	Mode VR	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt (1). Un signal sonore retentit pour confirmer que cette opération a réussi.

Le chiffre « 0 » apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage des résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur (1) (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et revient en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur (1), même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

Choix d'une résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance (2) correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage (+) ou (-).

Les boutons doivent être pressés dans les 3 secondes qui suivent le choix de la résistance, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la chaleur disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance revient en mode S.

Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur (+) ou sur (-). Les réglages possibles se situent entre 1 et 9.

Chaque opération sur les boutons ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.

Mise en marche des zones double et triple

Mise en marche de la zone double

Appuyer sur (7) pour activer la zone double, une fois la résistance sélectionnée et son niveau de chaleur réglé (entre 1 et 9). Cette opération est confirmée par un signal

sonore. Dans le même temps, le témoin de zone double s'allume. Pour désactiver la zone double, appuyer une nouvelle fois sur .

Mise en marche de la zone triple

Comme pour la mise en marche de la zone double, la zone triple ne peut être mise en marche que si la zone de base de la résistance est sélectionnée et que son niveau de chaleur est réglé entre 1 et 9. Ceci est indiqué par le point correspondant à la résistance, qui s'allume.

En cas de pression sur , le signal sonore retentit et le témoin de zone double s'allume. En cas de deuxième pression sur , un autre signal sonore retentit pour signaler la mise en marche de la zone triple. Le témoin de zone triple s'allume pour confirmer cette opération.

Appuyer à nouveau sur  pour éteindre la zone triple de la résistance. Chaque opération provoque un changement d'état dans les zones double et triple comme suit : marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, etc.

Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster

Toutes les résistances sont équipées de la fonction Booster.

Si la fonction Booster est nécessaire, régler le niveau de chaleur sur 9 à l'aide du bouton  uniquement. Une fois le niveau 9 atteint, appuyer sur  pour activer la fonction Booster. « **A** » clignote sur l'affichage, en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur « **9** » pour indiquer que la fonction Booster est active.

Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant un laps de temps qui dépend du réglage de chaleur sélectionné avant l'activation de la fonction Booster.

Une fois la période Booster terminée, le niveau de chaleur est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson.

Il est possible de désactiver la fonction Booster en appuyant sur  jusqu'à ce que le réglage « **0** » s'affiche.

Arrêt de certaines résistances

La résistance peut être éteinte de 3 manières :

- Une pression simultanée sur les boutons  et 

- Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche 
- L'utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante.

Pression simultanée sur les boutons et

La résistance correspondante doit être sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance  correspondant. Le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote alors. Pour arrêter la résistance, appuyer simultanément sur  et . Un signal sonore retentit et « **0** » apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson lorsque l'opération est réussie.

Si le minuteur de la résistance sélectionnée est actif, « **0** » s'affiche sur les affichages de la résistance et du minuteur et le témoin de la zone de cuisson associée et la fonction Minuteur s'arrêtent.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche

La résistance peut aussi être arrêtée en amenant le réglage de chaleur sur « **0** ». Ceci provoque aussi l'arrêt du point de la résistance, du témoin de la zone de cuisson associée et de l'affichage du minuteur.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante

Une fois arrivé à zéro, le minuteur s'arrête. La résistance correspondante affiche « **0** » sur l'affichage du niveau de cuisson et l'affichage du minuteur indique « **00** ». Le témoin de la zone de cuisson correspondante disparaît.

Le témoin de sélection de zone double/triple s'éteint lui aussi s'il était allumé.

Le signal sonore retentit aussi lorsque le minuteur s'arrête. Appuyer sur n'importe lequel des boutons pour arrêter le vibreur.

Fonction Minuteur

Le minuteur assure les fonctions suivantes.

Cette commande peut contrôler simultanément jusqu'à 2 résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance).

Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.

Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur .

Une première pression sur  après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

Une deuxième pression sur  affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson commence à clignoter.

Une nouvelle pression sur  affecte le minuteur suivant dans le sens horaire à la prochaine résistance active, et ainsi de suite.

Minuteur de fin de cuisson

Appuyer sur  pour contrôler le minuteur de fin de cuisson, qu'une résistance soit activée ou non. Il ne peut être sélectionné que si les témoins de la zone de cuisson sont éteints ou allumés, c'est-à-dire s'ils ne clignent pas.

L'affichage du minuteur présente « 00 » pour indiquer que le minuteur est activé. Le point de l'affichage du minuteur indique que  et  peuvent maintenant être utilisés pour régler le minuteur.

Le minuteur de fin de cuisson commence le décompte une fois qu'il est réglé et ne s'arrête pas si l'appareil est arrêté ni si la fonction de verrouillage est activée.

Une fois qu'il arrive à zéro, « 00 » apparaît sur l'affichage du minuteur et le signal sonore retentit. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

Minuteur de résistance

Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que lorsqu'une résistance est activée, c'est-à-dire dont le niveau a été réglé entre 1 et 9. Une première pression sur  active le minuteur de fin de cuisson, une deuxième pression sur  affecte le minuteur à une des résistances actives. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une troisième pression sur , après le réglage du premier minuteur de résistance, active le

minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une pression sur  et sur  permet de définir une valeur de minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante. Les pressions suivantes sur  permettent d'affecter plus de minuteurs aux résistances actives. L'affichage du minuteur change 10 secondes après la dernière opération et affiche le prochain minuteur arrivant à expiration. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Il est possible d'afficher les valeurs du minuteur des résistances et du minuteur de fin de cuisson en appuyant sur . Un des témoins de la zone de cuisson clignote pour indiquer le minuteur affecté. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur.

Pour supprimer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de la touche . Cette opération n'affecte cependant pas le minuteur de fin de cuisson qui poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur, jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse sur l'affichage du minuteur. Il peut ensuite être supprimé de 2 manières :

- Réduire la valeur en appuyant sur  jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.
- Appuyer simultanément sur  et  pendant une demi-seconde jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

Une fois qu'un minuteur arrive à « 00 », le niveau de la résistance correspondante est réglé sur « 00 ». La fin du minuteur de résistance et celle du minuteur de fin de cuisson sont indiquées par le signal sonore qui peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.

Verrouillage

La fonction de verrouillage sert à activer le mode sécurité de l'appareil et peut aussi être utilisée en mode Fonctionnement (Mode B). La fonction de verrouillage est

active lorsque le bouton de verrouillage  est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore et le témoin de verrouillage clignote pour confirmer le verrouillage de la résistance.

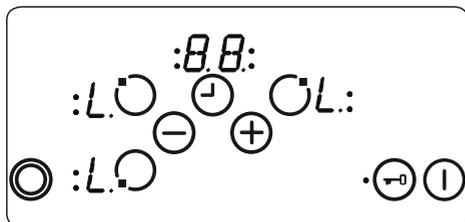
Si la résistance est verrouillée, il n'est plus possible d'arrêter l'appareil avec , tous les autres boutons sont bloqués et il n'est plus possible de les utiliser pour effectuer des réglages. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote.

Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur . Cependant, si l'appareil est arrêté, il ne peut pas être rallumé sans le déverrouiller.

Sécurité enfant

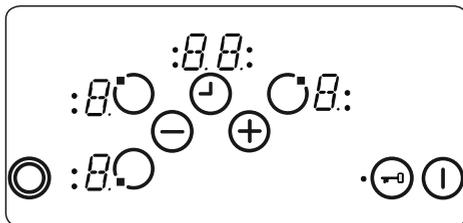
La fonction Sécurité Enfant est un processus complexe en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

Tout d'abord, appuyer sur  jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche. Appuyer ensuite simultanément sur  et  pendant au moins une demi-seconde, mais pendant moins d'une seconde. Ensuite, appuyer sur  pour activer la sécurité enfant. Les quatre affichages du niveau de cuisson indiquent « L » en guise de confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « 00 » et la tonalité retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Appuyer sur  jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour désactiver la sécurité enfant. Appuyer simultanément sur  et  pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur  uniquement. « L » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensibles

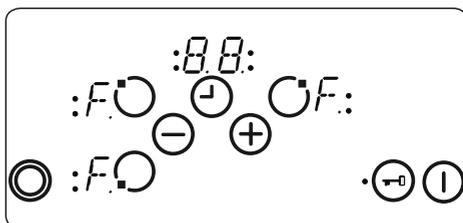
Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

Dispositif d'arrêt de sécurité

L'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons afin d'éviter toute manipulation involontaire des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, le signal sonore retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect. Par exemple un objet placé sur un bouton ou un problème de capteur, etc.

L'arrêt de sécurité fait passer la table de cuisson en mode S et « F » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson. En l'absence de mauvaise manipulation, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

En cas de chaleur résiduelle, « H » s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de cuisson.



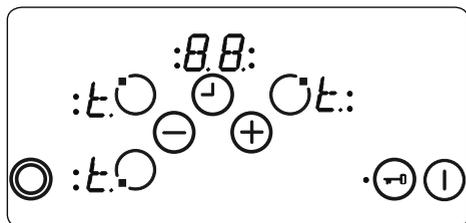
Arrêt en cas de dépassement de température

Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité et fasse monter la table de cuisson à une température très élevée. La manipulation des boutons et le contact de la surface en verre peuvent donc s'avérer dangereux.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, la température est surveillée en permanence et la table de

cuisson s'arrête automatiquement en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « t » sur l'affichage du niveau de cuisson, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, « t » disparaît de l'affichage du niveau de cuisson et les commandes de la table de cuisson repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur (I).

Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuisson est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement. « 0 » s'affiche pendant 10 secondes, mais il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle. La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.

Une fois la résistance automatiquement arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant tant que la température calculée reste supérieure à +60 °C, même une fois l'appareil arrêté.

Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est rétablie après une

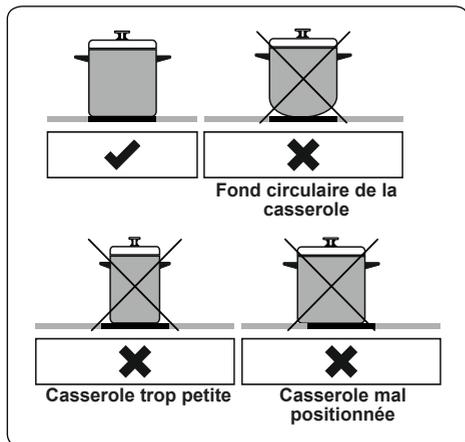
interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tout pendant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

Astuces et conseils

Important : Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles pour éviter toute perte de chaleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien 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		TVS635
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		3
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 18,0
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 29,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	191,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	191,7
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 Hob controls	13
A heater can be turned off in 3 different ways:	14
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

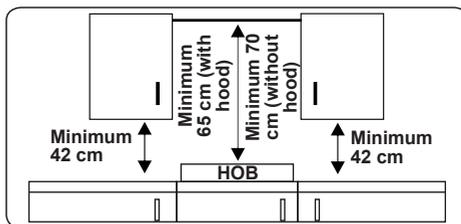
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.



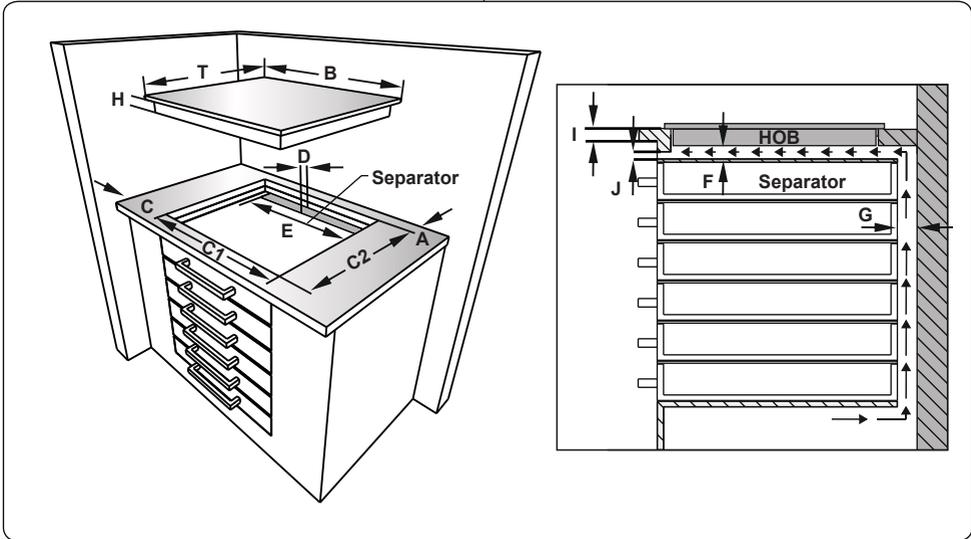
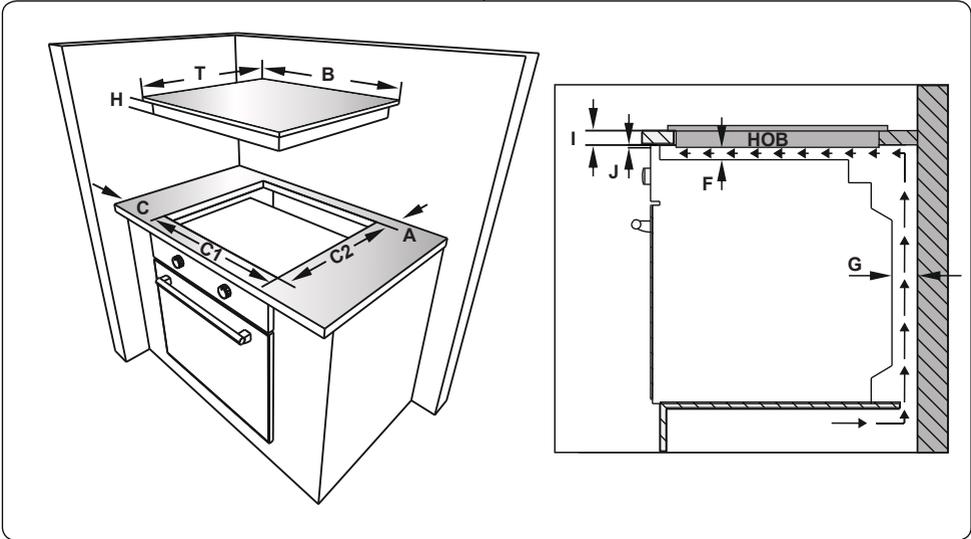
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the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

2.1 INSTALLATION OF THE HOB

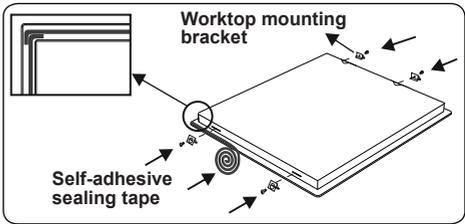
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- 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.

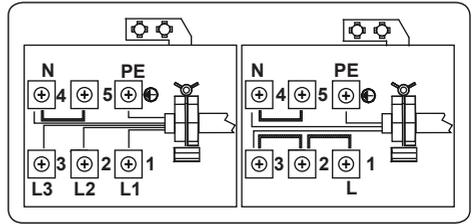
- Insert the appliance into the aperture.

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.

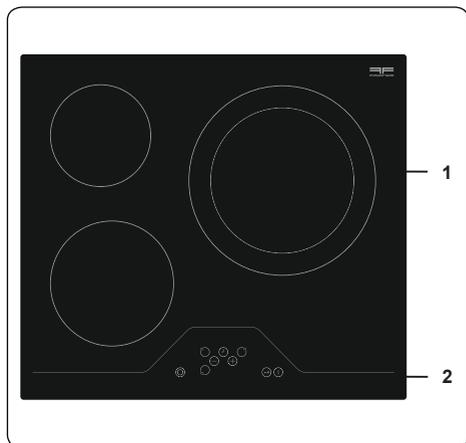


3. PRODUCT FEATURES



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

List of Components



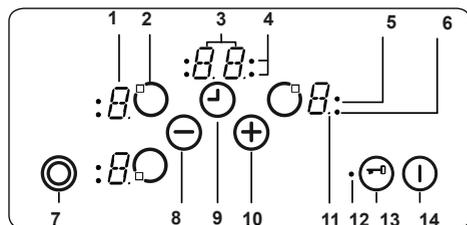
1. Ceramic Heater

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

The appliance is operated by pressing buttons, confirmed by displays and audible sounds.



- 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/Deactivate 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.

Switching the Appliance On and Off

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 will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds,

the display on all heaters will switch off.

If the displays do switch 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 switched off by pressing (1) 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 with a 'H'.

Selecting a Heater

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

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

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

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

Switching On the Dual and Triple Zones

Switching on the Dual Zone

The Dual Zone can be activated by pressing (7), after a heater and its corresponding desired heat level (between 1 and 9) is selected. This is confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator will illuminate. To deactivate the Dual Zone, press (7) again.

Switching on the Triple Zone

Similar to activating the Dual Zone, a triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater has been selected and its corresponding heat level, between 1 and 9, has been set. This will be indicated by the illumination of the heater's corresponding decimal point.

If (7) is pressed, the signal will sound and the Dual Zone Indicator will illuminate. If (7) is pressed a second time, another buzzer will sound to indicate the activation of the Triple Zone. The Triple Zone Indicator will illuminate to confirm this.

Pressing  again will switch off the Triple Zone of the heater. Each operation causes a status change of the Dual and Triple zones in the following manner: dual zone on/off, triple zone on, all extended zones off, dual zone on/off, triple zone on, all zones off, and so on.

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the  button only. Once level 9 has been reached, press  to activate the heat boost. The display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing  until the heat setting "0" is displayed.

Switching 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 switch-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 will then flash. To switch off the heater,  and  must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and "0" will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch 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 switched off by reducing the heat setting to "0". This causes the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

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

Use of timer switch-off function for corresponding heater

After counting down to zero, the timer will stop. The corresponding heater will show "0" in the Heater Display and the Timer Display will show "00". The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

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

Additionally, the buzzer will sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

Timer Function

The timer provides the following features.

The control can run a maximum of 2 heater assigned timers and 1 minute minder timer (which is not assigned to a heater) simultaneously.

The 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 and 9. The minute minder timer is independent of any heater.

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

Pressing  for the first time, after activating the heaters, controls the minute minder timer (no Cooking Zone Indicator will flash, they will all be either on or off).

Pressing  for a second time, will assign a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will begin flashing.

Pressing  again, will assign the next timer in a clockwise direction to the next active heater, and so on.

Minute Minder Timer

The Minute Minder Timer can be operated by pressing , whether a heater has been activated or not, and is selected only when all Cooking Zone Indicators are either on or off, i.e. none are flashing.

The Timer Display will show "00", indicating

the timer is active. The decimal point on the Timer Display indicates that \oplus and \ominus can now be used to set the timer value.

The Minute Minder Timer will begin counting down once it has been set, it will not stop if the appliance is switched off or if the Key Lock function is activated.

Once it has reached zero, "00" will be displayed on the Timer Display and the buzzer will sound. Press any button to stop the buzzer sound.

Heater Timer

Heater Timers can only be set when a heater has been activated, i.e. a heater level must be set between 1 and 9. Pressing \odot once will activate the Minute Minder Timer, pressing \odot again will assign the timer to an activated heater. This will be indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing \odot for a third time, after setting the first heater timer, will activate the timer for the next active heater in a clockwise direction. This will be indicated by its corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing \oplus and \ominus will allow the timer to be set a value for the active heater.

The timer for the heater that was set first will be indicated by the illumination of its corresponding Cooking Zone Indicator. Pressing \odot again allows more timers to be assigned to the other activated heaters. The Timer Display will change, 10 seconds after the last operation, to the timer that will run out next. The number of timers that are running is indicated by the number of illuminated Cooking Zone Indicators.

The timer values for the Heater Timer and the Minute Minder Timer can be displayed by pressing \odot , a Cooking Zone Indicator will flash for the timer it is assigned to. If no Cooking Zone Indicator flashes, the Minute Minder Timer value will be shown on the Timer Display.

All Heater Timers can be removed by switching the appliance into S-Mode using $\textcircled{1}$, however this will have no effect on the Minute Minder Timer which will continue counting down.

To remove a timer in Operation Mode, first select the timer using the Activate/Deactivate Timer Button until the desired timer is displayed on the Timer Display. It can then be removed in 2 ways:

- Decrease the value by pressing \ominus until "00" appears on the Timer Display

- Press \oplus and \ominus simultaneously for 0.5 seconds until "00" is shown on the Timer Display.

Once a timer reaches "00", the level of its corresponding heater will also set to "00". The end of both the Heater Timer and the Minute Minder Timer is indicated by the buzzer sound, this can be stopped by pressing any button.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the key Lock button $\textcircled{\ominus}$ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.

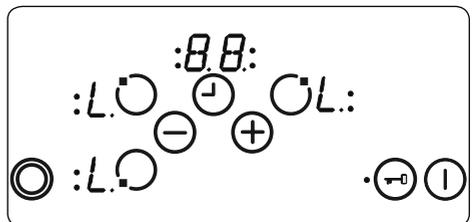
If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing $\textcircled{1}$, all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing $\textcircled{1}$ is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.

Child Lock

The child lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

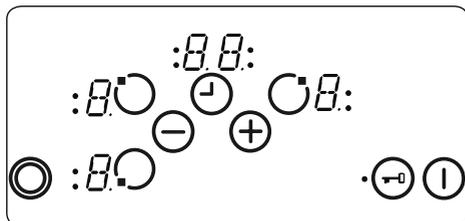
First, $\textcircled{1}$ must be pressed until the buzzer sounds, then \oplus and \ominus must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, press \oplus to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully

locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated by pressing  until the buzzer sounds. Then  and  must 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

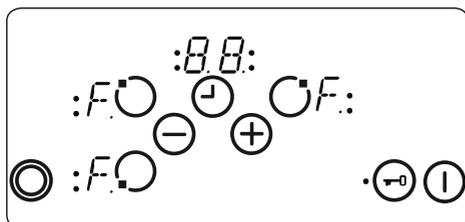
The following safety functions are available to avoid unintended operations.

Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

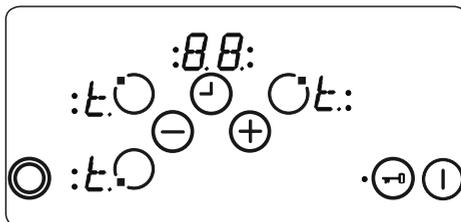


Over Temperature Switch-Off

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 therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

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

This will be indicated by the letter "t" in the heater display until the temperature decreases.



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

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 switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.

After a heater automatically switches 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, some heat will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 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

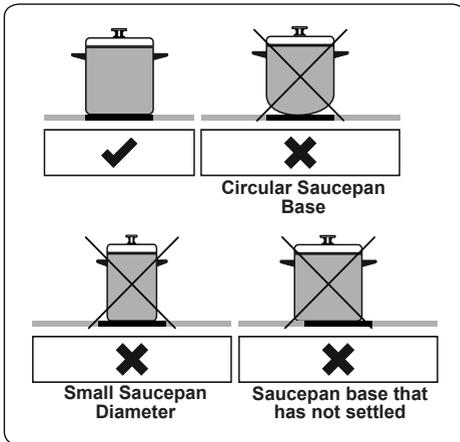


Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.



WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans 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 the 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 to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while 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 cooktop, 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 vitroc ceramic 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