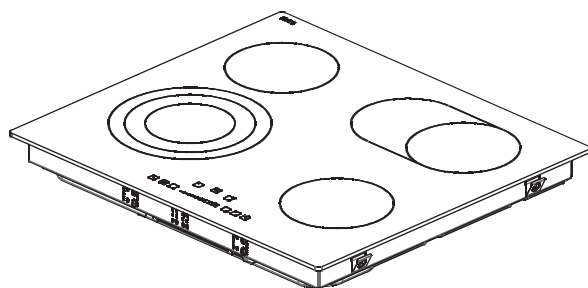


Porter&Charles

CC60V

EN

**OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
SLIDER CONTROL BUILT-IN VITROCERAMIC COOKER**



CONTENTS:

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

SAFETY INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Locating Your Built-in cooktop
Electrical Connection of Your cooktop

USAGE

Turn On and Turn Off The Control
Select Zone
Turn on dual- and triple zones
Set Cooking Level With and Without Heat Boost
Turn Off Individual Heaters
Timer Function
Key Lock
Child Lock
Stop & Go

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

Sensor Safety Cut Off
Over Temperature Switch Off
Operating Time Limitations
Residual Heat Functions

CLEANING AND CARE

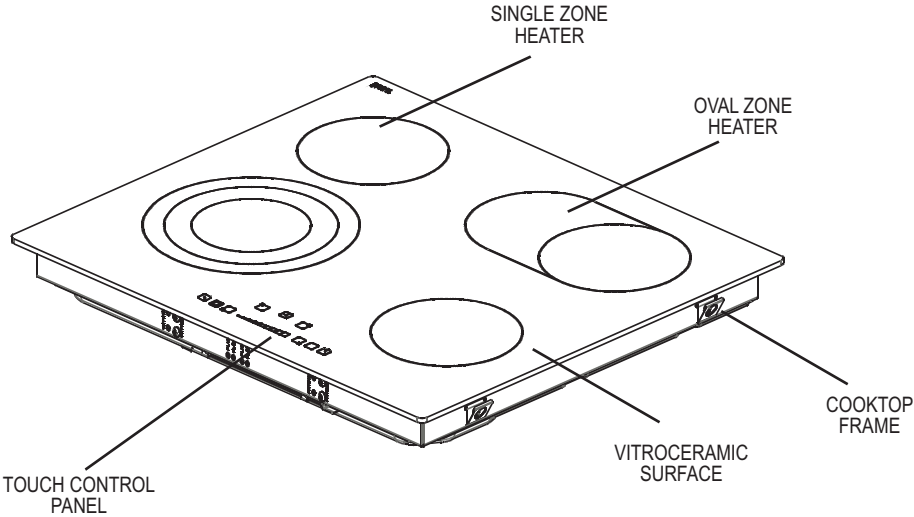
WARRANTY&SERVICE

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

It is important that you should read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommend you to keep this manual for future reference.

Your new cooktop is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



Note: Appearance of your cooktop maybe different than the model shown above due to its configuration.

SAFETY INSTRUCTIONS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MULTIPLE SIMILAR COOKTOPS. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. REFER TO THE MODEL NUMBER OF YOUR UNIT TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



- For cooktop incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- 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 must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
 - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements 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 and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
 - All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
 - Ensure that the supply cord is not wedged during the 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.
- Installation Warnings
- Do not operate the appliance before it is fully installed.
 - The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
 - When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
 - Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
 - The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.



During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or accidentally.
- If you will not use the appliance for a long time, unplug it at the main control.

- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off at the main control cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- 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 ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED. **EURO PARTS:1800.678.8352**

INSTALLATION

The electrical connection of this cooktop should be carried out by an authorised service technician or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

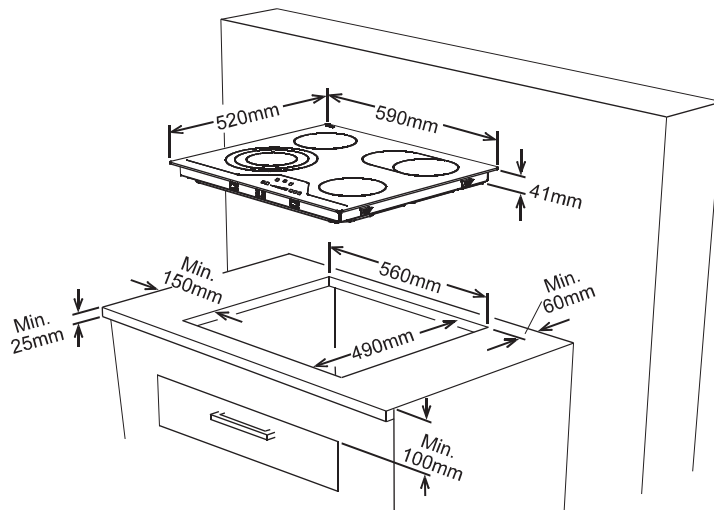
- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information sticker attached to the appliance and/or packaging, with the usage conditions available.

- 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.)

Installing your built-in cooktop

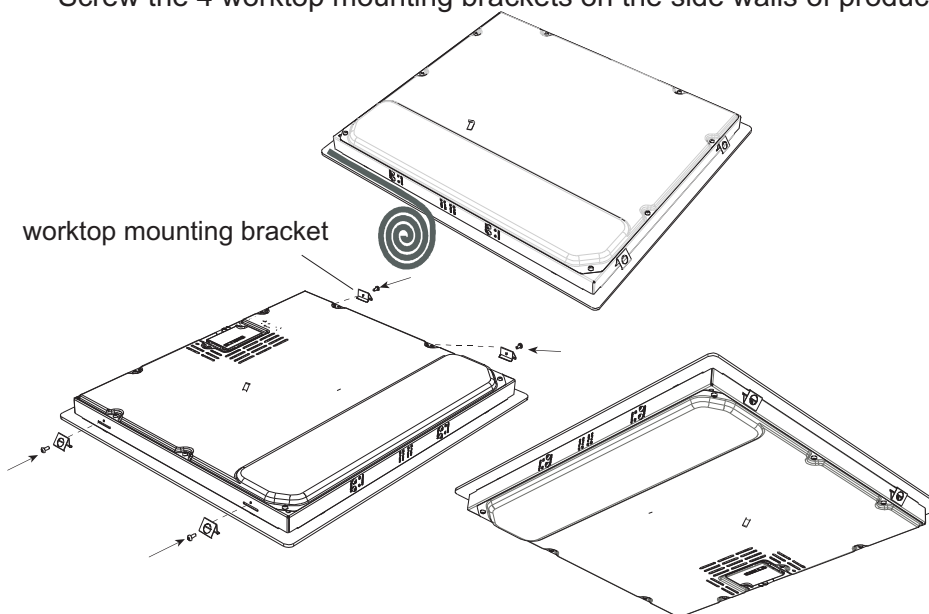
After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service technician a qualified electrician immediately.

- This built-in cooktop is to be inserted into a cut out in a counter.
- Create an opening with the dimensions shown in next picture. The distance between the rear edge of the cooktop and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper at nearby cooktop.



Neighborhood walls	A [mm]	B [mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	25	40

- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



Making an electrical connection

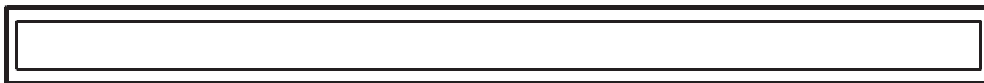
Before making a connection, check that:

- The mains voltage is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.
- The circuit can support the appliance load (see the rating plate).
- The power supply has an earth connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.
- The fused switch is easily accessible once the cooktop has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the cooktop is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit main fuse box and be protected by its own 32amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3,0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the worksurface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the cooktop. The cooktop's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the cooktop's power connection box which is located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

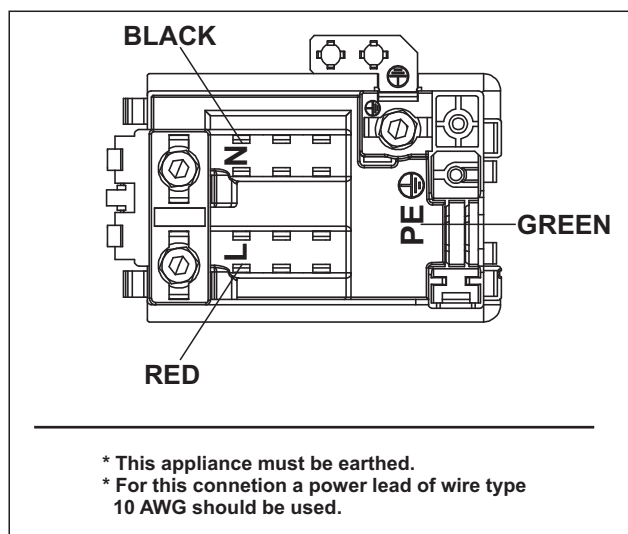


The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be subjected to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

This appliance conforms with the following EU Directives:

- 2006/95/EC Low Voltage Directive
- 2004/108/EC EMC Directive
- 93/68/EEC CE Marking Directive

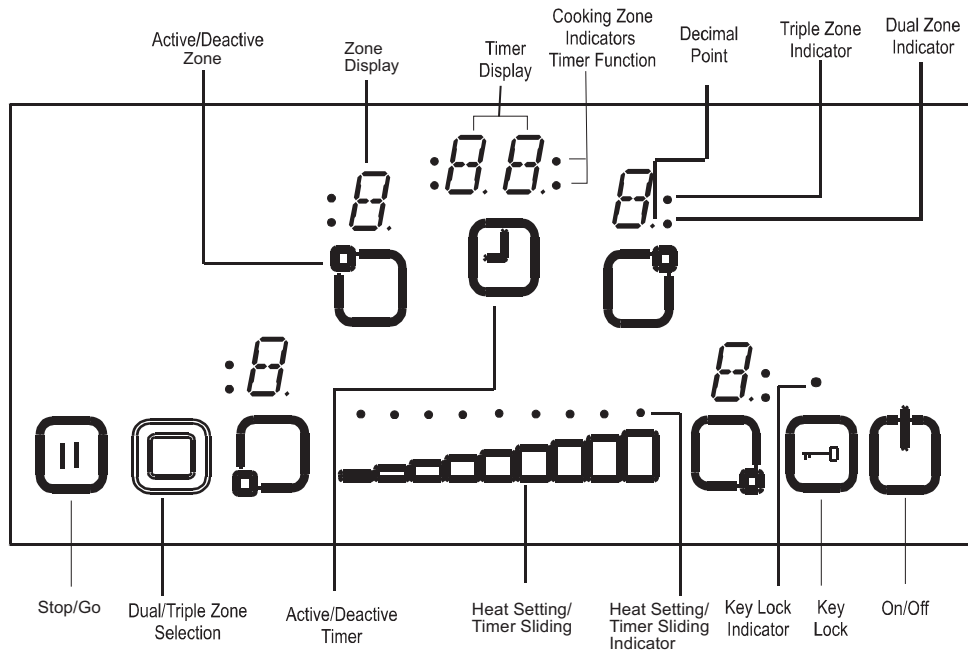
Electrical connection diagram



For the induction cooktop, the cable must be suitable for region will be used. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.

USAGE

The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.




Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the cooktop control and all zone 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 cooktop control is locked.

Mode Descriptions





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  at least 1 second. A buzzer signal indicates the successful operation acoustically.

On all zones a '0' appears and all *Decimal Points* of the zone flashes (1 sec on, 1 sec off).



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

If the displays are turned off, the zone will be set into *Stand-By-Mode*.


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

If there is a residual heat of a heater remaining, this will be indicated in the correspondent heat setting *Zone Display*.

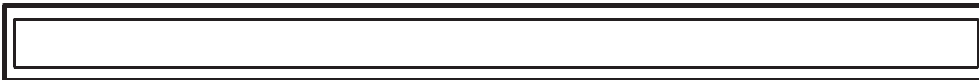
Select Zone

If a single zone is chosen with the corresponding zone *Active/Deactive Zone Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. selected heater you can set the heat level between 1-9 by touching the For the *Heat Setting Slider Buttons* 

The slider button must be pressed within 3 sec, otherwise the zone selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into the *S-Mode*.



The heat setting can always be changed by pressing  between level 1-9.

Each sliding operation or each display change is quitted by a buzzer signal.



Turn on dual and triple zones (available only in some models)



Turn on the dual zone


The activation of the dual zone is done after selecting the desired zone by actuating . This is confirmed by a buzzer signal. At the same time, the corresponding *Dual Zone Indicator* goes on statically. Touching  for a second time, the status of the dual zone toggles: it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

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

Turn on triple zones

A dual or triple zone can only be switched on, if the basic zone of a zone is set to level 1–9 and the heater is selected, the dot is on.

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

After touching  once again, the triple zone of the heater will be switched off again. Each operation causes a status change of the dual/triple zones following in this 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 zones are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, than the zone will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, that is dependent from 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 zone display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.



If the heat boost should be used for a zone, touch or slide heat level 0, than touch heat level 9 again. After setting the heat to level 9, 'A' will be indicated alternating. This means that level 9 and heat boost is active now.



The heat boost can be turned off by sliding until heat setting '0' appears.

Turn Off Individual Heaters

A selective zone can be turned off with 3 different ways:

- Simultaneous operation of right and left part of the slider button 
- Reduction of the heat setting to '0' by pressing right and the left part of the slider button 
- Use of timer turn off function for the corresponding the zone.





Timer Function (available only in some models)


The timer provides following features:


The control can run max. 4 zone assigned timers and 1 minute minder (which is assigned to no heater) simultaneously.

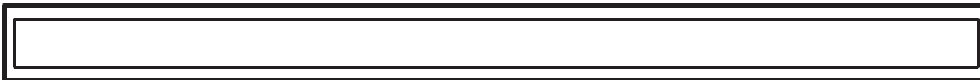
All timers can be used only in *B-Mode*. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, timer function must be activated by the *Active/Deactive Timer* button .



Touching  for the fist time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no *Cooking Zone Indicator* is flashing, they are all on or off).

Touching  for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing *Cooking Zone Indicator*. Now the timer to the linked timer signalised.

Touching  again, the next timer in the in the clockwise direction, is proposed for assignment of the next active heater. And so on...



Minute Minder

No matter whether a zone is activated or not, the minute minder can be operated by touching . The appearing '00' shows that timer is active and the dot in the right *Timer Display* indicates that  is now linked for setting the timer value.

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

With , the timer value can be set.



After successful setting of the minute minder time the timer starts to decrease the time.


The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will proceed increasing the minutes until run out indication.

After reaching the '00' of the timer, buzzer indicates the run out of time. To stop the buzzer you have to confirm the 'run out' by touching any button.

Zone timer


Zone timers can be set only for activated zones (zone level must be set between 1-9)

First touch of , the minute minder is activated. After zone touching  second time the timer is assigned to the activated zone. The proposed . for the assignment is indicated by the related *Cooking Zone Indicator*, which flashing.

Touching  again zone after activating the first heater timer the control recommends the next active zone assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*.

Touching , the timer value for the zone can be set.


The running timer of the first set zone timer is indicated by the statically lighting *Cooking Zone Indicator*.


Touching  once again further timers can be assigned to other activated zones.



10 sec after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next.

The assignment of that timer is displayed always by a flashing *Cooking Zone Indicator*. How many timer are running you can identify by the number of *Cooking Zone Indicator* that are statically on.

By toggling , you can display the timer values for the zone 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 zone timers can be erased by switching off the appliance into the *S-Mode* using . A minute minder will not be erased, it will proceed operation until run out.

To erase a timer in *Operation Mode*, you first have to select the timer by toggling the *Active/Deactive Timer Button* until it is displayed. The value can be erased then in 2 different ways:


· Decrement by sliding  until '00' appears on the *Timer Display*.

After reaching the '00' of a zone timer, the assigned zone level will be set to '0'.

The zone timer or minute minder run out is indicated acoustically by a buzzer tone. This will be erased by touching any button for acknowledgement.



Key Lock


Key lock functionality is for blocking and sets the appliance into a save mode during operation. Touch modifications for example increase heat settings should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the *Key Lock* button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the *Key Lock Indicator* flashes and the zone is locked.

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




If the zone is locked, only  can be operated, all other buttons are blocked. If there is any other button operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the *Key Lock Indicator* flashes as indication for the activated key lock functionality. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

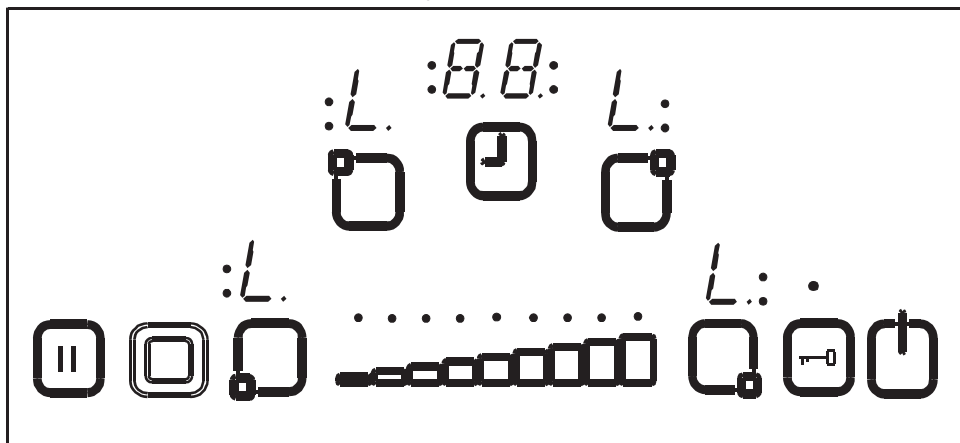
After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the cooktop control is unlocked and can be operated in normal order.

Child Lock

Child lock functionality is foreseen to lock the appliance in a complicated Multi-Step process.


Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

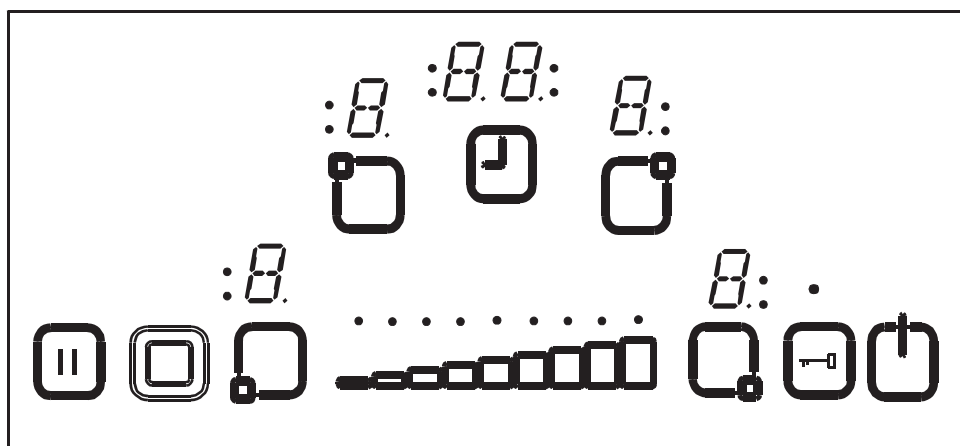
First  has to be pressed until the buzzer beeps, then the the right and the left of the slider button to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that the appliance can be locked the right of the slider button. In 4 zone displays 'L' is shown as a confirmation.



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



The same way the child lock is activated, it can also get deactivated. After pressing  until the beep, then the right and the left of the slider button simultaneously for at least 0.5 sec followed by touching only the left. As a confirmation for successful unlocking, 'L' symbol in the displays will be erased immediately.



TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

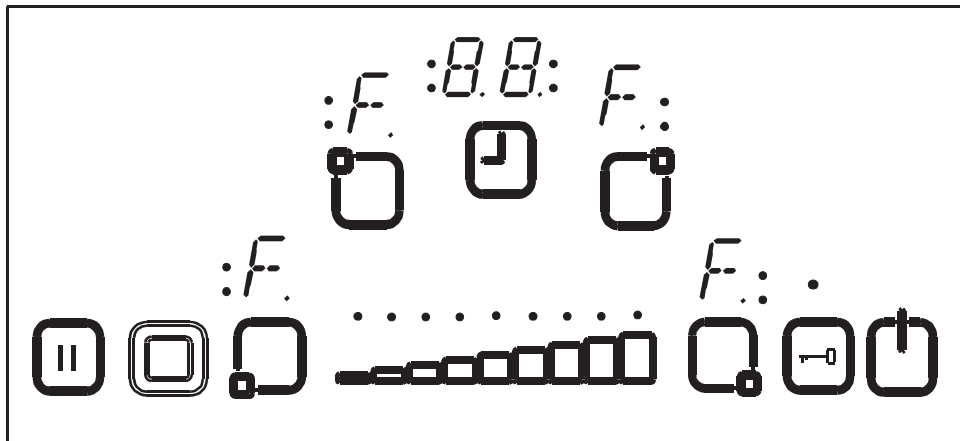
The following safety functions are available to avoid unintended operation of the cooktop control.

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted, random sensor operation, a sensor monitoring is included.

In case of one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates acoustically that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.

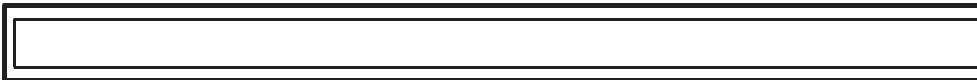
The safety turn off causes that the hob control is turned off to the *S-Mode*. An 'F' will flash in all heater displays.



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

The cooktop control will then go in *S-Mode*. At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.

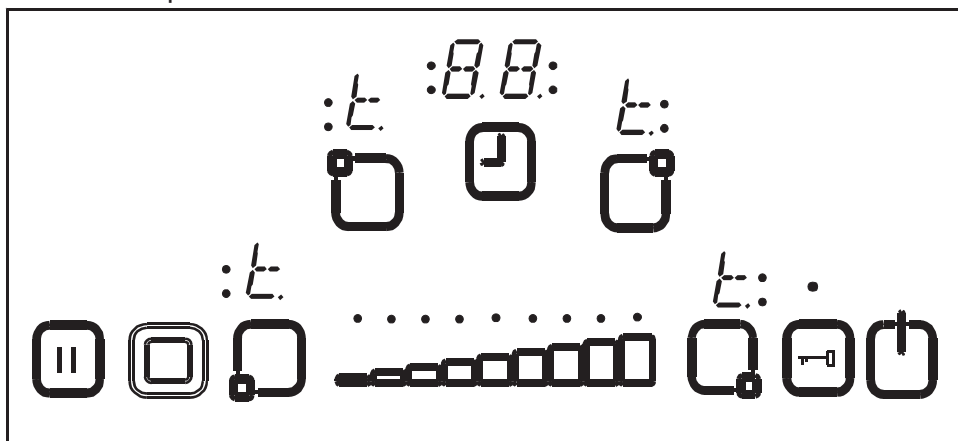
If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.




Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control it is very close to the zone in the middle front of the cooktop it can occur that an incorrectly placed partly placed pot on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the cooktop to a very high temperature which makes the glass and the buttons untouchable.

To prevent the cooktop control unit from damage, the control continuously all the the temperature and switches off in case of overheating emergency. It is indicated in the zone 4 zone display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.

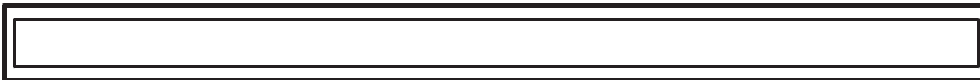


After cooktop temperature falls, the 't' displays will be erased and the cooktop control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation of operating time. If the heat setting for this zone has not been changed for a certain time, than the zone will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer was associated with the heater than a '00' will be displays on the timer display for 10 sec. Afterwards the timer display turns off.

After an automatic turn off of the zone, as described above, the zone is operable again 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 vitroc ceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the zone or the cooktop control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 ° C.

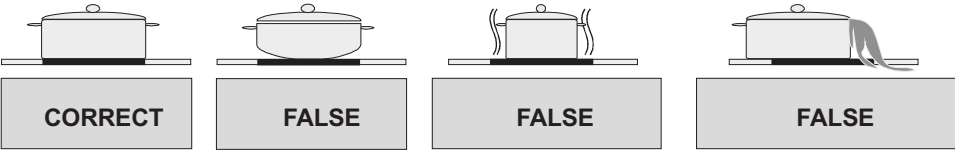
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the cooktop control after an interruption of the supply voltage occurred, this causes that the residual heat display flashes, if the corresponding zone had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the zone will be selected and activated.

CLEANING AND CARE

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, not to waste energy.



Before cleaning the cooktop, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Zone Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the cooktop with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the cooktop surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the cooktop surface remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface. Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall 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 shop where you purchased the product.

**INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET
D'INSTALLATION DE LA PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE**

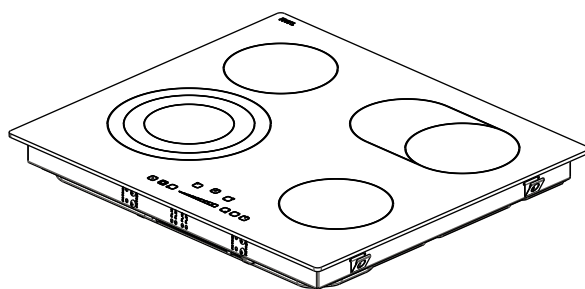


TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Local d'installation de la plaque encastrable
Branchement électrique de la plaque

UTILISATION

Marche/Arrêt de l'appareil
Sélectionner le brûleur
Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur
Éteindre les brûleurs individuels
Verrouillage
Verrouillage enfant
Stop&Go

FONCTIONS DE SÉCURITÉ TOUCH CONTROL

Senseur de sécurité de mise hors service
Mise hors service lors d'une surchauffe
Limitations du temps de fonctionnement
Fonctions de la température résiduelle

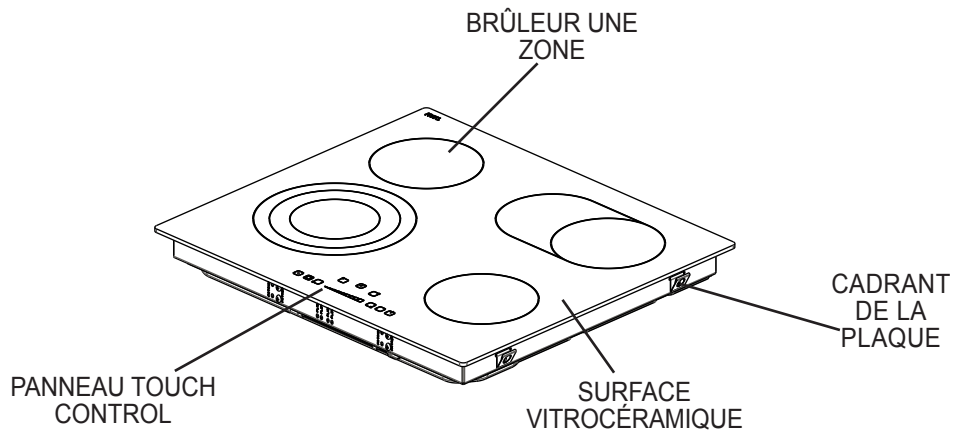
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

Cher client,

Vous devez lire ce manuel afin d'obtenir la meilleure performance et prolonger la vie utile de votre appareil. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour référence future.

Votre plaque est garantie et vous proportionnera un service durable. Cette garantie s'applique seulement si l'appareil est installé et utilisé selon les instructions de fonctionnement et d'installation décrites dans ce manuel.



Remarque: Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus.



INSTALLATION

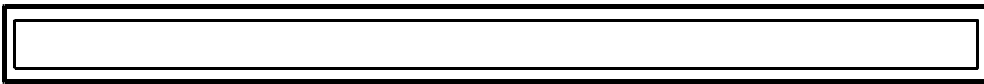
Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels.

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales et les réglages de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, règlements, directives, normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectées (règles de sécurité, recyclage correct selon les règlements, etc.).

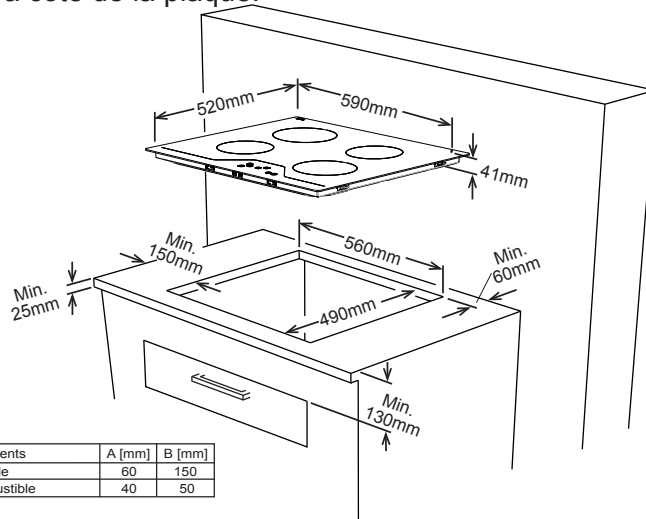
Local d'installation de la plaque encastrable

Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil et les respectifs accessoires ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

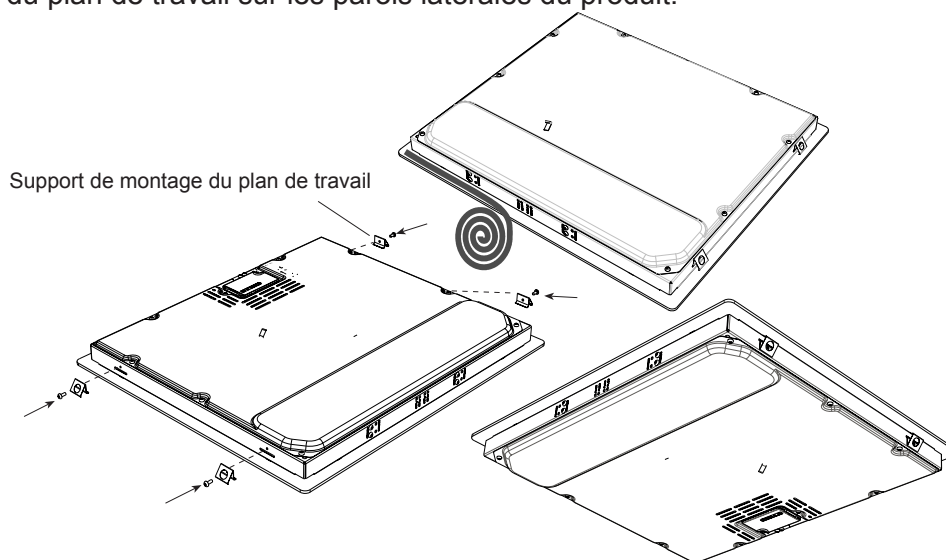
- Cette plaque encastrable doit être installée dans le plan de travail de votre cuisine. Elle sera branchée à l'électricité avec la boîte d'interrupteur ci-dessous, spécialement fourni pour cet effet.

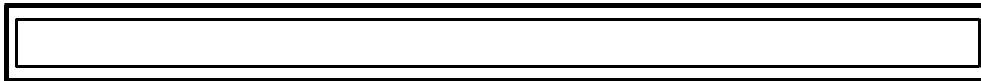


- Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous. La distance entre la partie arrière de la plaque et le mur adjacent dépend de la surface du mur. Ne pas approcher de matériau combustible comme du papier ou des rideaux à côté de la plaque.



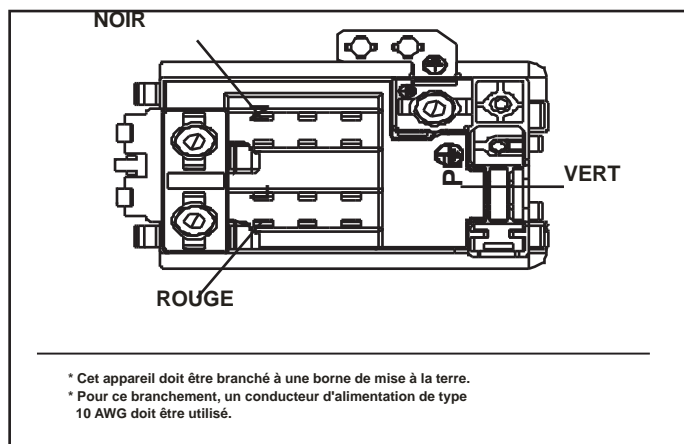
- Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande. Vissez les 4 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.





Branchement électrique de la plaque

- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.
- L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité.
- S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.
- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.
- Un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, puissance 25 A et un type de fonctionnement différentiel doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.



- Pour la plaque vitrocéramique touch control, le câble doit être de type AWG 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.



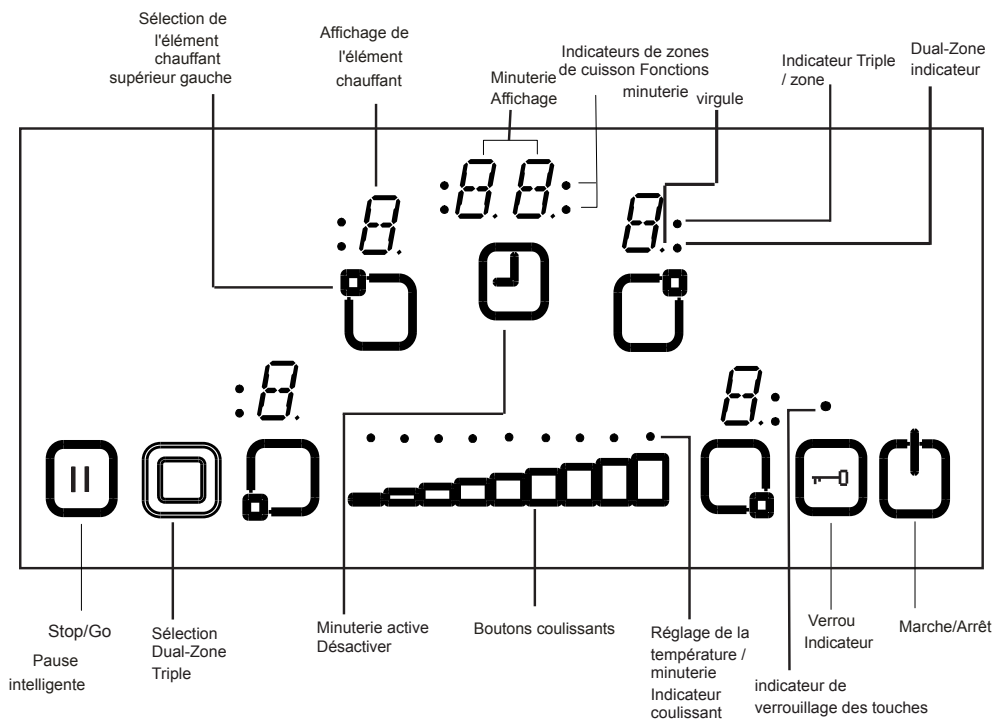


- Lors de l'installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvre pas ces dommages.
- Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.
- Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Pour effectuer de nouveau le branchement, suivez rigoureusement les diagrammes de branchement.



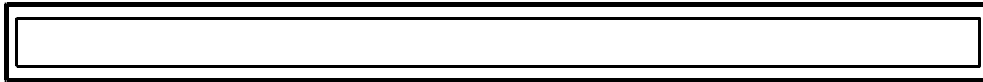
UTILISATION

L'appareil fonctionne avec des touches touch control et les fonctions sont confirmées au moyen d'écrans de visualisation et de bips sonores.




Mode stand by	Mode S	L'alimentation du secteur est appliquée au contrôle de la plaque et tous les écrans des brûleurs sont éteints ou l'écran de la température résiduelle est actif
Mode fonctionnement	Mode B	Au moins un écran de brûleur indique un réglage de température entre 0 et 9
Mode verrouillage	Mode VR	Le contrôle de la plaque est verrouillé.

Description des modes





Marche/Arrêt de l'appareil

Si l'appareil est dans le *Mode stand-by*, pour le mettre en *Mode fonctionnement* il faut appuyer sur la touche *Marche/Arrêt*  pendant au moins 1 seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Un «0» apparaît sur tous les brûleurs et les *Points décimaux* de tous les brûleurs clignotent (1 s. Allumé, 1 s. Eteint).



Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., les écrans de tous les brûleurs s'éteindront.


Si les écrans sont éteints, le brûleur sera réglé sur le *Mode stand-by*.

Si vous appuyez sur  pendant plus de 2 s. (dans le *Mode fonctionnement*), l'appareil est éteint et passe de nouveau au *Mode S*. L'appareil peut être mis hors service en appuyant sur  à n'importe quel moment, même que d'autres touches soient pressées simultanément.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée dans l'*écran du brûleur* correspondant.

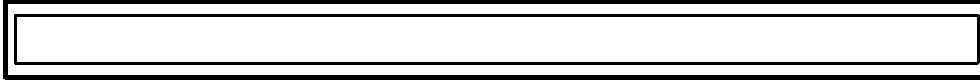
Sélectionner le brûleur

Si un seul brûleur est sélectionné avec le bouton *brûleur actif/désactif*  correspondant, le Point décimal du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour le brûleur sélectionné, vous pouvez régler la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de *réglage de la température* . Les touches doivent être pressées dans les 3 S. Sinon la sélection du brûleur est éliminée et le point de réglage de la température disparaîtra (*Pont Décimal*). Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., le brûleur passe au *Mode S*.

Le réglage de la température peut être changé en appuyant sur les touches  entre 1 et 9.

Chaque pression sur la touche ou chaque changement sur l'écran est accompagné d'un signal sonore.





Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur

Tous les brûleurs sont équipés d'une fonctionnalité d'impulsion de chaleur.

Si l'impulsion de chaleur est active, le brûleur sera activé avec l'alimentation maximum pendant une certaine période de temps, qui dépend de la température sélectionnée. Ceci est indiqué par une alternance entre un «A» et la valeur de la température définie (c-à-d. 0,5 s. A` et 0,5 s. 9`) sur l'écran du brûleur. Quand le temps d'impulsion de la chaleur est terminé, seule la température définie sera indiquée.

Si l'impulsion de chaleur est utilisée pour un brûleur, le niveau 9 du brûleur doit être sélectionné en appuyant sur ⊖ à partir du niveau 0. Après avoir réglé la température au niveau 9, «A» sera indiqué en alternance. Ceci signifie que le niveau 9 et l'impulsion de chaleur sont actifs.

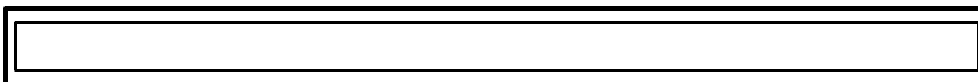
L'impulsion de chaleur peut être débranchée en appuyant sur ⊖ jusqu'à ce que le réglage de la température «A» apparaisse.
Si l'impulsion de la chaleur doit être utilisée, celle-ci peut toujours être activée en appuyant de nouveau sur ⊕ si la température est réglée sur 9.

Éteindre les brûleurs individuels


Un brûleur peut être éteint de 3 façons:

- Opération en même temps des touches ⊕ et ⊖.
- Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche ⊖.
- Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur.





Opération en même temps des touches ⊕ et ⊖.

Le respectif brûleur doit être sélectionné avec la touche *brûleur actif/désactif*  correspondante, le *Point décimal* du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour éteindre un brûleur, les touches ⊕ et ⊖ doivent être pressées en même temps. Un signal sonore est émis et «0» apparaît sur l'écran de réglage de la température.

Si la minuterie du brûleur sélectionné est actif, alors «0» apparaîtra sur l'écran du brûleur et la respective minuterie de la *Fonction avec minuterie de l'indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* seront désactivés.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche ⊖.

Le brûleur peut aussi être éteint en réduisant la température à «0».

Quand l'*écran du brûleur* indique «0\ un *point décimal* associé au brûleur s'éteint.

Quand vous éteignez un brûleur actif, alors «0» apparaîtra sur l'*écran du brûleur* et la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* s'éteignent.

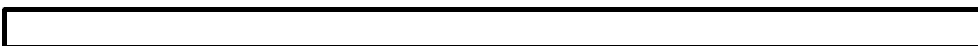
S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

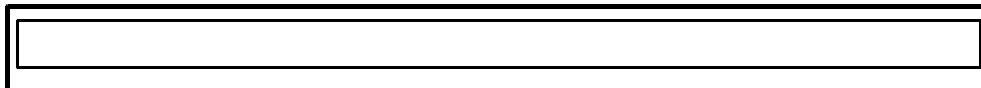
Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur (disponible sur certains modèles uniquement).

Après avoir atteint un temps restant de 0 minutes, la minuterie du respectif brûleur s'arrête, en indiquant un «0» sur l'*écran du brûleur* et en éteignant l'*écran de la minuterie*. Sur l'écran de la minuterie «00\ la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* disparaît.

Un *indicateur de sélection de la zone double/triple* disparaît aussi s'il était actif.


Un signal sonore indique aussi la mise hors service de la minuterie. Après la confirmation de la mise hors service de la minuterie en appuyant sur une touche, le signal sonore disparaît aussi.







Verrouillage

La fonction verrouillage sert à bloquer et régler l'appareil sur une modalité de sécurité pendant le fonctionnement. Les modifications par touché comme par exemple l'augmentation de la température et les autres ne seront pas possibles. Seule la mise hors service de l'appareil est possible.

La fonction verrouillage est active, si la touche *verrouillage*  est pressée pendant au moins 2 s. Cette opération est indiquée par un signal sonore. Après une opération de plus de 2 s., l'*indicateur de verrouillage* clignote et le brûleur est bloqué.

Le brûleur peut être verrouillé uniquement dans le *mode de fonctionnement (Mode B)*.





Si le brûleur est verrouillé, seul  peut être utilisé, toutes les autres touches sont verrouillées. Si une autre touche est utilisée dans le mode verrouillage, un signal sonore sera émis et l'*indicateur verrouillage* clignotera pour indiquer que le verrouillage est activé. Seule la mise hors service avec  est possible. Si vous éteignez l'appareil, vous ne pourrez pas le rallumer sans le déverrouiller.

Après avoir appuyé 2 s. sur , l'*indicateur verrouillage* disparaîtra. Maintenant, le contrôle de la plaque est débloqué et il peut être utilisé normalement.

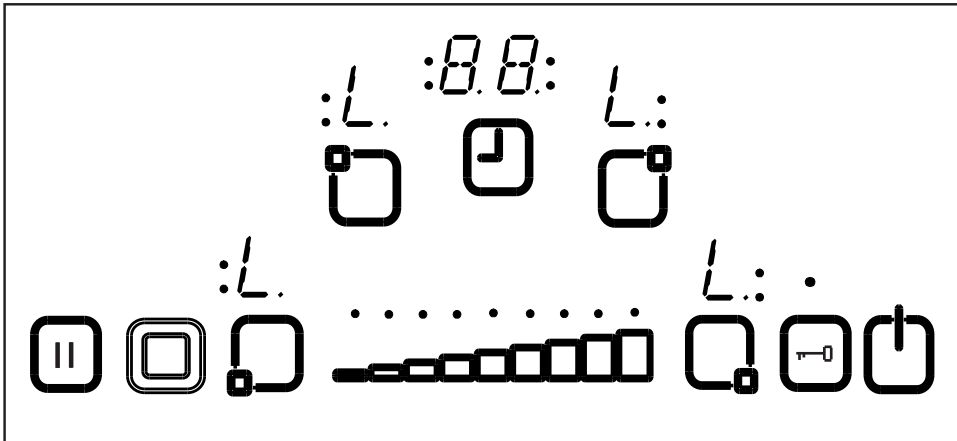
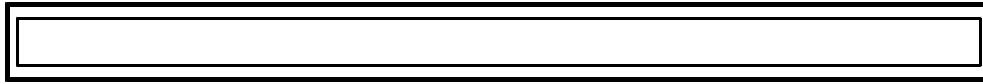
Verrouillage enfant

La fonction verrouillage enfant est utilisée pour bloquer l'appareil dans un processus de plusieurs étapes.

Le verrouillage et déverrouillage enfant est uniquement disponible dans le *Mode S*.

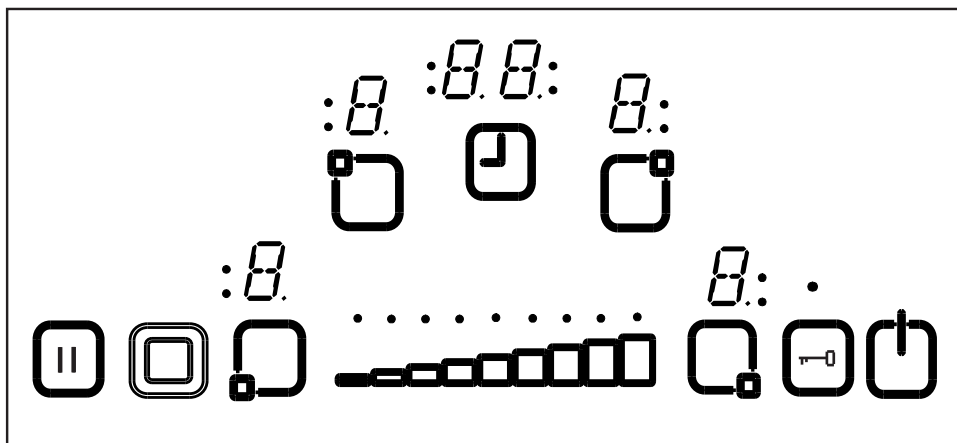
Vous devez d'abord appuyer sur  jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant  et  doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., 1 s., au maximum. Ensuite l'appareil peut être verrouillé en appuyant sur . Dans les 4 écrans des brûleurs, V apparaît pour confirmation.





Si le rappel de minutes est encore en fonctionnement, celui-ci continuera jusqu'à ce qu'il atteigne «00» et la minuterie émettra un signal sonore. Après la confirmation de l'exécution de la minuterie, l'appareil sera complètement verrouillé. Aucune touche ne peut être utilisée tant que l'appareil est bloqué.

De la même façon que le verrouillage enfant est activé, il peut aussi être désactivé. Vous devez d'abord appuyer sur \odot jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant \oplus et \ominus doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., suivi de \ominus . Comme confirmation de déverrouillage, le symbole «L» disparaîtra immédiatement des écrans.



FONCTIONS DE SÉCURITÉ DU TOUCH CONTROL

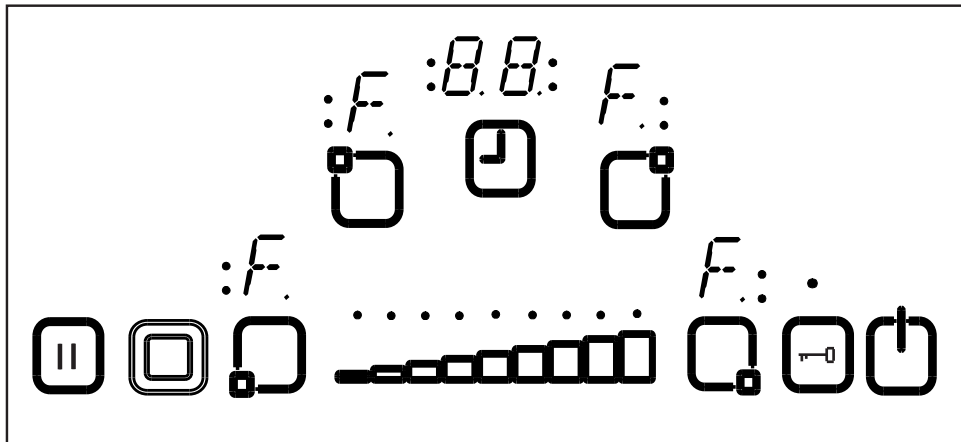
Les fonctions de sécurité suivantes sont disponibles afin d'éviter des opérations non voulues du contrôle de la plaque.

Senseur de sécurité de mise hors service

Afin d'éviter l'opération non désirée du senseur, un appareil de contrôle du senseur est inclu.

Si une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 s., la routine de l'appareil de contrôle du senseur indique au moyen d'un signal sonore cette opération incorrecte (un objet placé sur la touche, mauvais fonctionnement du senseur, etc.) et débranche l'appareil.

La mise hors service de sécurité implique que le contrôle de la plaque passe au *Mode S*. Un «F» clignotera sur tous les écrans des brûleurs.

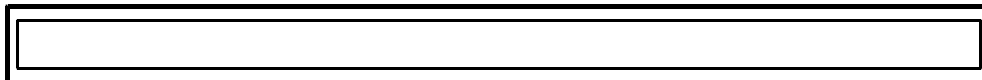


S'il y a une température résiduelle, elle sera indiquée sur les écrans de tous les brûleurs.

Le contrôle de la plaque passera au *Mode S*. À ce moment, un signal sonore sera émis. Après 10 minutes, le signal sonore s'arrêtera.

S'il n'y a plus aucune opération erronée, les signaux visuels et sonores disparaîtront.

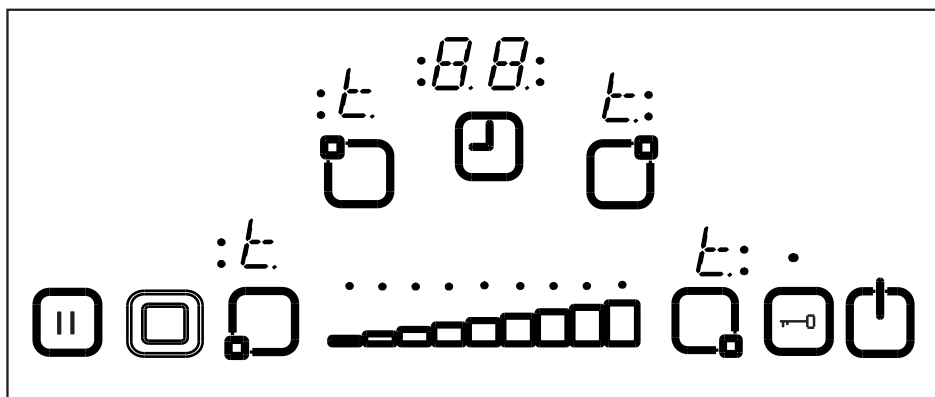





Mise hors service lors d'une surchauffe

Parce que l'emplacement du contrôle est très près du brûleur, au milieu de la partie avant de la plaque, il se peut qu'une casserole non placée correctement et placée sur une partie du contrôle, n'étant pas ainsi détectée par le senseur de mise hors service de sécurité (parce qu'elle ne couvre pas totalement la touche) chauffe la plaque avec une température très élevée, pouvant provoquer des brûlures sur les doigts en touchant le verre et les touches.

Afin de prévenir des dommages sur le contrôle de la plaque, le contrôle surveille toujours la température et il se débranche en cas de surchauffe. Ceci est indiqué sur les écrans des brûleurs avec la lettre T jusqu'à ce que la température baisse.



Après la baisse de température, la lettre T disparaît et l'unité de contrôle de la plaque passera au *Mode S*. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur .

Limitations du temps de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque a une limite de temps de fonctionnement. Si le réglage de la température de ce brûleur n'a pas été altéré pendant un certain temps, le brûleur s'éteindra automatiquement (pendant 10 s. un «0» est visualisé, suivi de la température résiduelle). La limite du temps de fonctionnement dépend de la température sélectionnée. Si une minuterie est associée au brûleur, alors «00» sera visualisé sur l'écran de la minuterie pendant 10 s. Ensuite, l'écran de la minuterie est éteint.

Après une mise hors service automatique du brûleur, comme décrit ci-dessus, le brûleur est de nouveau opérationnel et le temps de fonctionnement maximum pour le réglage est appliqué.



Fonctions de la température résiduelle

Après tous les processus de cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste dans le verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors ceci sera indiqué sur l'écran du brûleur correspondant après la mise hors service du brûleur ou du contrôle de la plaque. L'écran de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est $> + 60^{\circ}\text{C}$.

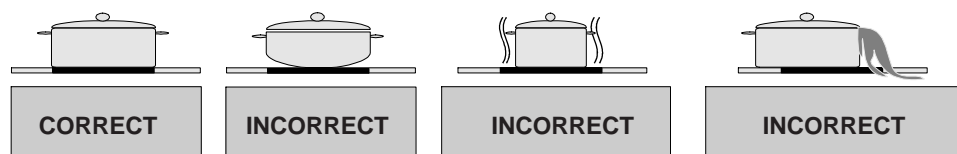
L'écran de la température résiduelle a la priorité plus petite et peut être superposée par n'importe quelle autre valeur d'écran, lors d'une mise hors service de sécurité et lors de la visualisation des codes d'erreur.

Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, l'écran de la température résiduelle clignote, si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. L'écran clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou le brûleur soit sélectionné et activé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les casseroles ayant une base irrégulière doivent être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune température résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, «H» apparaît en clignotant sur l'écran du brûleur. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon S et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.





Le symbole sur le produit ou le respectif emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

52132975 03/14