

CANDY

VITROCERAMIC COOKING HOB

INSTRUCTION BOOKLET

PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

MANUEL D'UTILISATION

PŁYTY CERAMICZNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA

Návod k použití

Important warnings and tips for use

- **IMPORTANT!** This manual constitutes an integral part of the appliance. It must be kept intact and within easy reach during the entire life of the cooktop. Please carefully read this manual and all the instructions contained herein before using the appliance. Keep any spare parts supplied with the appliance. Installation and electrical connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in full compliance with current laws and safety regulations. This appliance is intended solely for domestic use and is designed for the following functions: cooking and reheating food. Any other use is considered as improper.
The manufacturer declines all liability resulting from poor installation, tampering, inexperienced use and use for purposes other than those specifically stated.
- Check that the appliance has not been damaged during transport; Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nylon, etc.) away from children, as they are potentially dangerous.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Electrical safety can only be guaranteed if the product is connected to a suitable earth connection.
- It is dangerous to modify or attempt to modify the appliance. In the event of a malfunction, do not attempt to repair the appliance yourself, but contact a qualified technician.
- After using the cooktop, ensure that the control is turned to the "off" position.
- Should you decide not to use the appliance any longer, before scrapping it make it unusable in accordance with current environmental health and safety laws, ensuring any parts which might constitute a danger to children are rendered harmless.
- Warning: in case of disassembly, maintenance and cleaning of the appliance, be careful
Please use suitable prevention and protection equipment
- The appliance data plate, with technical specifications, is positioned at a visible point under the bottom and is also enclosed with this manual. The data plate must under no circumstances be removed.
- Never place flammable object on the hob. **FIRE HAZARD!**
The residual heat indicator warns if zones are hot. Be sure to avoid the following actions:
do not touch cooking zones that are heated.
do not place aluminium foil or plastic containers (the protective films are not suitable for this hob)
- If there is a drawer under the hob, it is advisable not to keep inflammable objects or spray cans in it.
- The power supply cable must never touch hot cooking zones.
Cable insulation and the hob might get damaged.
- The cooking zone and pan bottom must always be dry.
- If there are breaks, cracks or splits in the ceramic glass, there is a risk of short-circuiting;
If the cooking zone overheats but the display does not work or If the hob switches off by itself:
Immediately switch off the appliance and contact the technical assistance service.
- These instructions are valid only for those countries whose ID initials appear on the data plate found on the instructions handbook and on the appliance.
- Illustrations for the use of the appliance are grouped together at the end of this manual.

Declaration of Conformity

This appliance is in compliance with the following European Directives:

- 93/68 : General regulations
- 2006/95/CE : Concerning low tensions
- 89/336/CEE : Electromagnetic compatibility
- CE Regulation n° 1935/2004: this appliance is suitable to come in contact with food products.

COOKING

ANY ADJUSTMENT, MAINTENANCE, ETC. MUST BE CARRIED OUT WITH THE HOB UNPLUGGED AT THE MAINS.

The glass-ceramic cooktop permits rapid vertical transmission of heat from the heating element below the cooktop to the pots or pans placed on top of it. Heat does not spread horizontally, thus at a distance of just a few centimetres from the cooking zone, the glass remains relatively "cool" to the touch.

Before cooking for the first time, it is necessary to clean the surface of the appliance. This should be done using only recommended ceramic hob cleaners. After cleaning, the appliance should be operated in the following manner to remove any residues or moisture that may be present within the appliance.

Before switching on, check the control signal to be sure that the desired cooking zone is selected.

It is best to place the pot or pan on the cooking zone before switching on, and remove it only after switching off.

Never cook food directly on the glass-ceramic cooktop; always use suitable pots or containers.

Do not stare at the halogen lamps on the cooktop.

Absolutely do not leave the electric plates working without any pots on it.

Such incorrect usage may cause overheating, damages to the appliance and fire hazard.

To switch on the electric plate, turn the knob or set the touch-control to the desired power intensity.

Numbers 1 to 9 indicate the progressive temperature levels.

Depending on the food to cook, adjust the heat intensity following the suggestions below:

Range	Cooking operation suggestions
0	Off
1 - 2	For melting processes (butter or chocolate)
2 - 3	For keeping foods hot and heating small amounts of liquids.
3 - 4	For heating larger amounts and beating custards and sauces.
5	Slow boiling, for soups, pasta and risotto, continuing steaming
6	processes, and cooking steaks and fried foods in general.
7	Browning meat, roasted potatoes, fried fish, bringing large
8	amounts of water to the boil.
9	Quick frying, char-grilled steaks, ect.

At the end of your cooking, always switch off the hob

RESIDUAL HEAT INDICATOR

These appliances have an indicator light that inform the user that the temperature of the glass is at a dangerous level in the event of contact with the cooking zone.

Any residual heat is indicated by an "H" by the corresponding seven-segment display.

Once a cooking zone has been turned off, the corresponding light will stay on for a period of time necessary for the zone to cool down below the critical level.

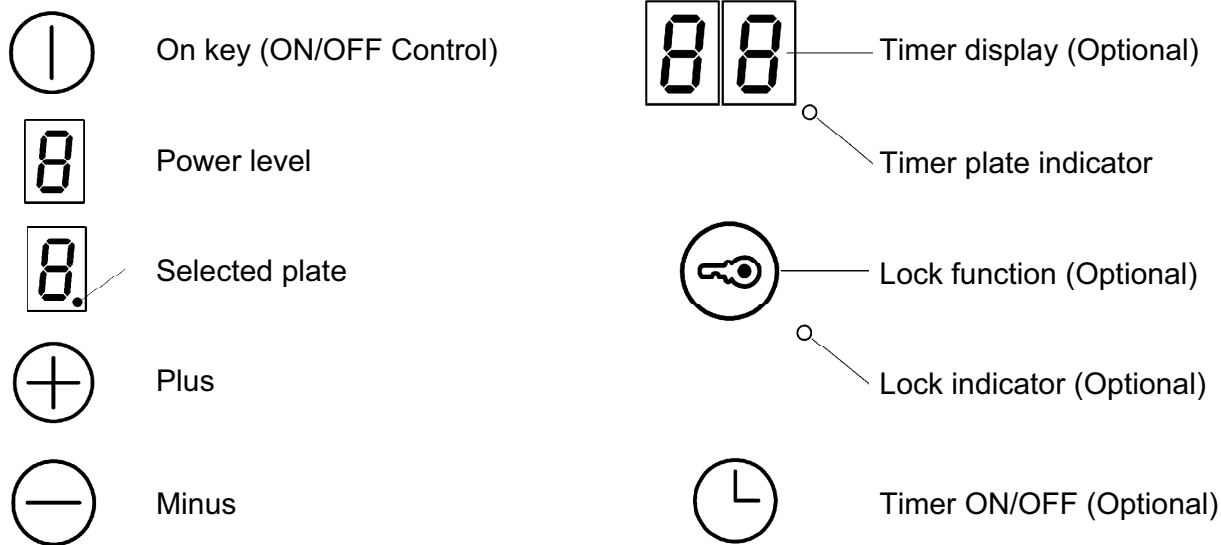
Absolutely do not touch the cooking areas or leave flammable objects near it until the light is off.

USE

TOUCH CONTROL

In these hobs the cooking zones are controlled by a Touch-control board.

The typology of the controls could change depending on the aesthetics of appliance however the functions are the same.



Turning Touch Control on/off

After start-up, the touch control requires about one second before it is ready for use. After reset, all displays and LED's will flash for about 1 second. After this time, all displays and LED's go off and the touch control is in stand-by status. The touch control can be turned on using the power supply button (key ON/OFF).

The displays of the cooking zones will show. If a cooking zone is hot, the display will show "H". The touch control is turned on exclusively by using only the power supply button alone. Pressing the power supply button at the same time as other keys has no effect and the touch control remains in standby status. The touch control can be switched off at any time using the power supply button. This is also the case if the control has been locked with the child safety feature. The power supply button always has highest priority for shutdown.

Turning on a cooking zone

With the touch control on, select a cooking zone by pressing the selection key. When the respective display shows a "0", the plate is ready. If the area is hot an "H" will be shown on the display for the corresponding plate. By pressing the key "+" you can select a power level and the zone will start heating up. Starting from level 1, it is increased by one every 0.4sec. Upon reaching level 9 you cannot make any further increases. If the cooking zone is selected using the "-" key, the initial level is "9" (the highest level available). If you hold down the key, the active level decreases. When you reach 1 you cannot decrease it any further. Use the "+" or "-" keys for change settings.

Turning off the cooking zones

A cooking zone can be switched off in the following way:

By pressing the „+“ and the „-“ keys of the desired cooking zone simultaneously

By selecting cooking zone „0“ for the desired cooking zone by pressing the „-“ key.

All cooking zones can be switched off immediately, at any moment, by pressing the power button.

Automatic heating function (where supplied)

When the automatic heating function has been activated, the power of the cooking zone reaches 100% for an established heating time, which depends on the selected power level. At the end of this heating time, the touch control returns to the pre-selected power level. Procedure to start automatic heating:

- The control unit is switched on and a cooking zone is selected;
- After setting cooking stage "9" automatic heating is activated by pressing the "+" key again.

Immediately afterwards, a "A" appears on the display.

Once the parboiling boost has ended, only the selected cooking stage is indicated on the display.

Using the "minus" key you can de-activate the function at any time.

Automatic switch off function (limitation of operating time)

Based on the power level, each cooking zone is shut off after a maximum preset time if no operations are performed. Each operation with the cooking zone (using the PLUS or MINUS keys, or the dual circuit in the zone where present) resets the maximum operation time to its initial value.

- When the control is on, the ON/OFF key has priority over all other keys, so that the control can be shut off at any time, even in the event of multiple or continuous activation of keys.
- In standby mode, continuous activation of keys will not have any effect. However, before the electronic control can be turned back on, it must recognize that no key is activated.

Child-Lock function (where supplied)

Where present the "key-lock" button, press it for lock. Press again it to un-lock.

Otherwise, to lock press the cooking zone select key and the minus key simultaneously followed by pressing the cooking zone select key again. All displays show an "L" for LOCKED (= child lock against unintentional activation).

This operational procedure must take place within 10sec and no other key than the one described above may be pressed. The electronics remains in a locked condition until its released, even if the control until is switched off and on again in the meantime. For release, press the cooking zone select and the minus key simultaneously.

"L" for LOCKED disappears from the display and all cooking zones display "0" with a flashing dot. After switching off the control unit the child lock is reactivated. For de-active the lock function definitely, press the cooking zone select key and the minus key simultaneously followed by pressing only the minus key again. After carrying out all steps in the correct order and within a period of 10 sec, the locking is cancelled and the control unit is in a STAND-BY mode. If the control unit is switched on again by pressing the ON/OFF key, all displays show "0", the display dots keep flashing and the control unit may be operated for cooking.

Timer Function

The hob has an autonomous timer 1-99 min.; a sound will signal when time has expired

This is available only when you are not using the hob.

Autonomous timer

- If the touch control is off, the autonomous timer can be used by activating the timer key. The display will show "00". If you activate the on key, the touch control goes back to standby status and the timer is shut off.
- Modifications of the value (0-99 min.), can be carried out in increments of one minute with any of the PLUS buttons from 0 to 99 and with the MINUS button from 99 to 0.
- Continuous activation of PLUS or MINUS provide dynamic increase of the speed of variation up to a maximum value, with no sound signals.
- If the PLUS (or MINUS) key is released, the speed of increase (or decrease) goes back to its original value.
- The timer can be set both with continuous activation of the PLUS and MINUS keys and with continuous activation in subsequent touches (with sound signal). After the timer has been set, the countdown starts. When the time has expired, there will be a sound signal and the display will flash.

The sound signal stops when:

- Any keys is activated.
- The display stops flashing and goes off (after few minutes)

Turn off/modify timer

- The timer can be modified or turned off at any time by using the PLUS and MINUS keys (with sound signal). The timer shuts off setting the time to "0" with the MINUS key or using the PLUS or MONO keys at the same time, which will set the timer directly to "0" without shutting it off.
- If the touch control is turned on (using the power supply key), the autonomous timer goes off automatically.

Programming timer for cooking zones

When you turn on the touch control, you can programme an independent timer for each cooking zone.

- By selecting the cooking zone with the zone selection key, and then setting the power level and finally by activating the timer key, you can set the countdown for cooking zone shutdown.
- When the timer is selected, the relative display flashes, and the LED around the display come on. If a cooking zone is selected, the LED of the timer go off and the display no longer flashes.
- When the selection is modified from one zone to another, the timer display shows the timer value associated with that zone. The timers programmed for each cooking zone remain active nonetheless.
- In other ways the timer behaves in the same manner as the autonomous timer.

To increase the value, the PLUS key for the corresponding cooking zone must be used.

- Expiration of time is notified by an acoustic signal and by "00" on the display; the LED of the cooking zone assigned to the timer flashes. The cooking zone is shut off, and an "H" is shown if the zone is hot.

Otherwise the zone display shows a dash.

Thermal protection of the control panel

When the control panel detects an ambient temperature greater than 95°C (+- 5%) it shuts off the elements. A heating element that is shut off by the thermal protection can be turned on only when the temperature drops below 95°C.

FIT INSTRUCTION

Important!

- These instructions are intended for qualified technicians.
- The appliance must be installed correctly, in compliance with current laws.
- Before carrying out any operation on the appliance, it must be disconnected from the electric supply.

Position (fig.1)

The hob is designed to be fitted into a work surface which is larger than the hob. The dimension of the hole to be made in the worktop and the minimum distances between rear and side walls and those above are showed on figure n°1. The hob is supplied with a seal to prevent infiltration into the unit. The seal must be fitted carefully.

Materials and glues used for the kitchen cabinets must withstand a temperature of at least 100°C.

Isolation (fig.4):

- If the cooktop is installed without an oven below it, a separator panel must be placed between the bottom of the cooktop and the housing below it, at a minimum distance of 10 mm.
- If the cooktop is installed over an oven, place a separator panel at a minimum distance of 15mm and follow the oven manufacturer's instructions, ensuring nonetheless sufficient aeration as specified in fig.4.

The heat produced by the oven, measured on the right side of the bottom of the hob, must be lower than 60°C. Otherwise, the heat could damage the knobs or the Touch Control system.

In any event, the electrical connection of the two appliances must be carried out separately, both for safety and for an easy removal. It is advisable to use an oven equipped with an internal forced cooling system.

Fix in the worktop (fig.2):

To fix the cooktop in the housing, proceed as follows:

- Position the special seal supplied [C] along the outer perimeter of the worktop, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping.
- Position the cooktop into the worktop, taking care to ensure it is placed exactly in the centre.
- Fix the cooktop to the worktop using the special brackets supplied [A], and the screws [B], as shown in fig.2.

Electrical connections (fig.6)

Connecting the electrics, ensure that:

- The household power supply meets the requirements on the labels located under the hob and in this booklet
- **There is an earth system and that it works correctly (earth connection is required by law);**
- For a direct connection to the mains, there must be an omnipolar cut-off device on the power-supply line, with a contact cut-off distance of 3 mm or over. The device must also be located in an accessible position near the hob (the yellow-green earth wire must not be interrupted).
- The lead and plug must be easily accessible after the hob has been installed.
- Do not use reducers or adapters for connect to the mains, since these could overheat and cause burns
- Connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE	NEUTRAL (N)
BROWN	LIVE (L)
YELLOW-GREEN	EARTH (\perp)
- If the cable result damaged, it must be quickly replaced, immediately turn-off the hob and call the assistance.

Maintenance

- Do not cook with empty neither enamelled or aluminium pans. Use only stainless steel pots and pans with a flat bottom, having same or slightly higher diameter than the one of the heating area (see Fig.5). Receptacles should not have rough bottoms in order to avoid scratches on the heating surface.
- If you see a crack on the hob, disconnect immediately the electric power supply and contact the assistance
- Never place hot pans, frying pans, hard or sharped objects on the control panel, knobs area or the frame
- Only use warm water with a mild detergent. Never use abrasive sponges or irritating chemical detergents as they might cause damage to glass. Warning: a steam cleaner is not to be used to clean the appliance.
- Any spilt food like sugar and other cause damage the hob, it must be removed immediately with the scaper. Warning !!! The optional scraper for glass (fig.3) has a sharp blade.
- The following damages will not affect the correct functioning or the stability of the ceramic glass:
Scratches due to salt, sugar or sand grains or rough pan bottoms;
The formation of gelatinous residues
Alteration glass colour from pan use or decoloration due to using unsuitable detergent

Error code	Description	Possible error cause	Error clearing
E2	Overheating of the induction coils	/	Cooling down necessary
ER03 & permanent tone	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec	Water or cooking utensils on the glass above the control unit	Cleaning of the operational surface
E5	Error on filter board	Controller flash defect; check sum not correct	Exchange filter board
E6	Error on power unit	5V short circuit with power unit 12V on power unit too low temperature sensor at cooling body defect mains synchronous impulse incorrect	Exchange power unit
E7	Unknow error, cannot be clearly identified	Sub LIN error between filter and power unit	turn-off and call Customer Service
E9	Coil temperature sensor defective		Exchange temperature sensor
ER12	Control switches off after 10 sec	Short-circuit in the 5V or earthed control relay	Exchange control unit
ER13	Control switches off after 60sec at the latest	Component part defect	Exchange control unit
ER16	Control switches off	Short-circuit or disconnected pan sensor or power supply	Remove the cause (customer service)
ER20	Flash-failure	µC- faulty	Exchange control unit
ER21	Control unit cuts off after controlling due to overheating to avoid damage to the electronics	Standard algorithm reaches limit when overheated. Ambient temperature of electronics still too high	Allow cavity to cool down. Check heat sealing-off of control unit.
ER22	Key evaluation defective; control unit cuts off after 3.5 – 7.5 sec	Short-circuit or discontinuation at NTC in the range of the key evaluation	Exchange control unit
ER25	Secondary voltage of the power supply unit too high (primary>300V). Control switches off after 1s and a permanent acoustic signal is heard	Control wrong connected	Connect to correct mains voltage
ER26	Relay voltage too high in switched-off condition (nominal: 0 Volt)	Short circuit in the relay voltage control	Replace the control
ER31	Configuration data incorrect	Configuration data incorrect	Configuration necessary
ER33	Water on the glass above the control card		Clean
ER36	NTC value is not within its specification (value < 200mV or >4.9V; control unit cuts off)	Short-circuit or discontinuation at NTC	Exchange control unit
ER37	Faulty feedback of shift register signals to the segment or relay activation	Return of sliding register signals to select, segment or relay triggering incorrect	turn-off and call Customer Service
ER39	Wrong programming options (fuses, lockbits)		turn-off and call Customer Service
ER40	Secondary operational voltage is min.5 s too low according to	Primary PTC too hot	Disconnect control unit from the power system
ER42	identified Unterspannung (1,8V< U _{Powerfail} < 2,9V)	5V at the controller outside the valid range or too much variance	turn-off and call Customer Service
ER47	Communication error between TC and induction	None or faulty communication	Ensure that connection cable is plugged on correctly
U400	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1sec releasing a permanent tone.	Control unit is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage
“H” Flashes	Hot pan on the control card; faulty radiant hotplate seal		Wait until the control card returns to the normal temperature

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE


If you cannot identify the cause of the operating anomaly:
switch off the appliance (do not subject it to rough treatment)
and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER: Where can I find it?

It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby and most significantly) saving the corresponding callout charges.

Avertissements et conseils importants pour l'utilisation

- **IMPORTANT !** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il faut le conserver en bon état et à portée de la main pour tout le cycle de vie de la table de cuisson. Lire attentivement ce manuel et toutes les indications qu'il contient avant l'utilisation de l'appareil. Conserver les pièces de rechange éventuelles fournies. L'installation et tous les branchements doivent être exécutés par du personnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur, sur la base des indications fournies par le fabricant. Cet appareil est prévu pour un usage domestique et est fabriqué pour remplir la fonction suivante: cuisson et réchauffage des aliments. Tout autre usage est considéré impropre.
Le fabricant décline toute responsabilité pour une mauvaise installation, pour toute modification, incapacité d'utilisation et des utilisations différentes de celles indiquées
- L'emballage est constitué de matériau recyclable et porte le symbole .
Ne pas disperser dans l'environnement
- Vérifier que le produit n'ait pas été endommagé pendant le transport
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources de danger potentielles
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- La sécurité électrique n'est assurée que lorsque le produit est raccordé à une installation de mise à terre
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier l'appareil. En cas de dysfonctionnement ne pas tenter de réparer seuls l'appareil mais demander l'assistance d'un technicien qualifié
- Après avoir utilisé l'appareil, s'assurer que l'index soit en position de "0" - fermeture
- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants.
- **Attention:** En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil, faire attention, **on recommande d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats**
- La plaque d'identification, avec les données techniques, se trouve visiblement positionnée sous le carter et annexée à ce manuel. **La plaquette sous le carter ne doit jamais être enlevée**
- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. **RISQUE D'INCENDIE**
- Ne pas toucher les plaques chauffantes. **RISQUE DE BRÛLURES!** Les enfants doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle vous signale que les plaques sont chaudes. Le papier sulfurisé ou les récipients en plastique n'est pas adapté pour cette table de cuisson
- Ne jamais stocker de produits combustibles ou bombes aérosols dans des tiroirs sous la table de cuisson
- Les câbles de branchement provenant d'appareils électriques ne doivent pas toucher les plaques chauffantes. Cela pourrait endommager la table de cuisson et l'isolation des câbles.
- La plaque chauffante et le dessous des casseroles doivent toujours être secs
- En cas de cassures, fissures ou fêlures du verre céramique, il y a risque de court-circuit. Si la plaque chauffante surchauffe et l'afficheur est défectueux, si l'appareil s'éteint toute seule et ne peut pas être utilisée. Débranchez-la immédiatement du secteur et contactez le service après-vente.
- Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaquette reportée dans le manuel d'instructions et sur l'appareil
- Les illustrations pour l'utilisation de l'appareil sont regroupées dans la partie finale de ce manuel

Déclaration de conformité

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- 93/68 : Normes Générales
- 2006/95/CE : Basse tension
- 89/336/CEE : Compatibilité électromagnétique
- Règlement CE n° 1935/2004 : Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

CUISSON

TOUT RÉGLAGE, TRAVAIL DE MAINTENANCE, ETC. DOIT ÊTRE EFFECTUÉ SUR UNE TABLE DE CUISSON DEBRANCHÉE DU SECTEUR.

La caractéristique de la table en vitrocéramique est de permettre une transmission rapide de la chaleur dans le sens vertical, par les éléments chauffants placés sous la table de cuisson, aux casseroles posées sur celle-ci.

La chaleur ne se propage pas en mode horizontal et donc le verre reste "froid" à quelques centimètres de la zone. Avant la première utilisation, il est nécessaire de nettoyer la surface de la table de cuisson. Cette opération doit être effectuée uniquement avec des produits de nettoyage pour plaques vitrocéramiques.

Après ce nettoyage, enlever tout résidu ou trace d'humidité éventuellement présent.

Avant d'allumer, vérifier quelle est la commande qui contrôle la zone désirée.

Il est conseillé de poser le récipient sur la zone radiante avant l'allumage et de le retirer après l'extinction.

Ne jamais cuisiner les aliments directement sur la table en vitrocéramique, mais dans des casseroles appropriées.

Ne pas fixer intensément les lampes halogènes de la table de cuisson.

Éviter absolument le fonctionnement sans récipients. L'utilisation à vide de la plaque, surtout si elle est prolongée, peut être la cause d'incendies.

Pour allumer la table, tourner la manette ou toucher le Touch-control à la puissance désirée.

Numéros 1 à 6-10 (dépendamment de le modèle de appareil) regulez la chaleur selon la table suivante:

control	Opération de cuisson
0	Éteint
1 - 2	Pour faire fondre les aliments (beurre ou chocolat)
2 - 3	Garder les plats chauds et réchauffer de petites quantités de liquides
3 - 4	Réchauffer grandes quantités; cuisiner des crèmes et sauces
5	Ebullition lente, adaptée aux soupes, aux pâtes et aux risottos,
6	ainsi qu'à la cuisson des steaks et des aliments frits en général
7	Faire dorer des viandes, des pommes de terre sautées, frire du poisson et pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau
8	
9	Pour fritures rapides, steaks grillés, etc..

A la fin de la cuisson, éteindre l'appareil.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Cette lumière alerte l'utilisateur que le verre a atteint une température qui pourrait être dangereuse en cas de contact avec toute la zone au-dessus de la plaque chauffante.

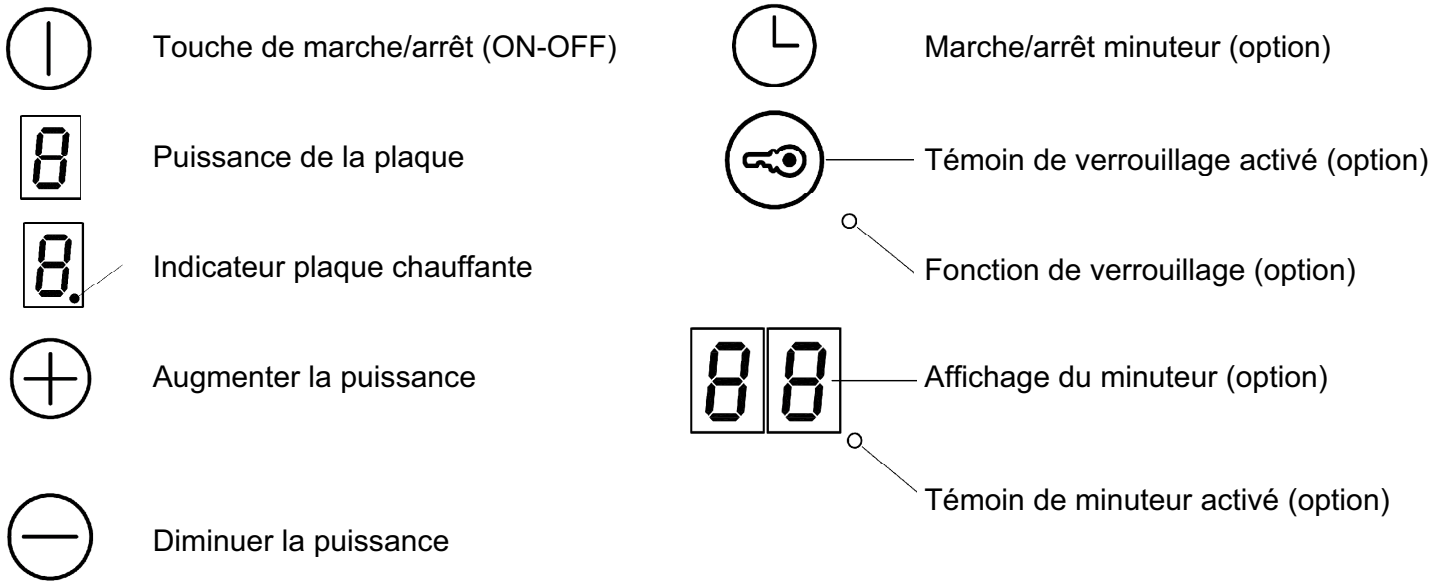
La chaleur résiduelle est indiquée par un "H" dans l'écran.

La chaleur résiduelle persiste pendant un temps très long après l'extinction de la zone chauffante jusqu'à ce que la température ne descende sous le niveau critique.

Pendant ce temps il faudra éviter de toucher la zone radiante ; faire très attention surtout aux enfants.

USAGE

Selon de le modele de votre appareil, il peut être dotée de tout ou partes de le commandes suivantes ci-dessous. Les estétiques des commandes peuvent changer selon le types de appareil, mais le fonctionnement est le même.



Marche/arrêt du Touch Control

Après la mise sous tension, il faut 1 seconde à l'unité de commande pour être prête à fonctionner. L'unité de commande peut ensuite être allumée en appuyant sur la touche de MARCHE/ARRÊT. Le système électronique reste activé pendant 20 secondes. Si entre temps aucune fonction ou aucun temps de cuisson ne sont sélectionnés, le système électronique se remet automatiquement en mode STAND-BY, en émettant un signal sonore. L'unité de commande ne s'allume que si la pression exercée sur la touche d'allumage a lieu quand le système électronique est activé. Si la fonction de verrouillage enfant est active lors de l'allumage de la plaque, tous les foyers indiquent "L" (locked/verrouillé). Si les foyers sont chauds, l'afficheur indique "H" (hot/chaud). Le Touch Control peut être éteint à tout moment, en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT de l'unité de commande. Ceci est le même pour le verrouillage de l'unité de commande (verrouillage enfant activé)

Marche de les foyers

Si l'unité de commande est ALLUMÉE, un foyer peut être sélectionné en appuyant sur la touche de sélection du foyer correspondant. Sur l'afficheur du foyer sélectionné, un témoin fixe s'allume, et "0" est remplacé par "H" si le foyer est chaud. Le témoin s'éteint sur les afficheurs de tous les autres foyers. Pour sélectionner la puissance de chauffe, appuyer à nouveau sur la touche de sélection du foyer plus ou moins.

Le niveau 9 est le niveau maximum de puissance que l'on peut obtenir.

Si la zone de cuisson est sélectionnée à l'aide de la touche "-", le premier niveau de puissance est 9 (niveau maximum). Maintenez enfoncée la touche pour diminuer le niveau actif de puissance d'une unité.

Arrêt de les foyers

Pour éteindre un seul foyer à la fois, appuyer tout d'abord sur la touche de sélection du foyer correspondant.

Un témoin s'allume sur l'afficheur en indiquant le foyer sélectionné. En appuyant simultanément sur + plus (la touche + des fonctions de sélection du foyer) et sur le - moins, la puissance de chauffe du foyer sélectionné retourne à "0". En alternative, la puissance de chauffe peut être baissée progressivement jusqu'à "0" en utilisant la touche - moins. Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. En mode stand-by, le symbole "H" apparaît sur l'afficheur de tous les foyers chauds.

Précuisson automatique (sélectionnable)

Cette fonction permet de préchauffer rapidement une plaque chauffante pendant un temps établi. La fonction est désactivée automatiquement quand le temps s'est écoulé ou manuellement quand l'utilisateur en décide. Procédure de démarrage de la Précuisson automatique:

- Allumer l'unité de commande et sélectionner un foyer.
- Après avoir programmé la puissance de chauffe sur "9", activer la Précuisson automatique en appuyant à nouveau sur la touche + plus. Le symbole "A" apparaît sur l'afficheur.

Une fois que la précuisson est terminée, seule la puissance de chauffe est indiquée sur l'afficheur.

Utilisez la touche "-" sur la plaque pour désactiver à tout moment la fonction.

Arrêt automatique (limitateur de temps de marche)

Selon la puissance de chauffe sélectionnée, chaque foyer est éteint séparément après un certain temps de marche, s'il n'a pas été utilisé entre temps. Toute intervention sur les touches afférentes au foyer (touches "+" ou "-" ou le mise en marche du double circuit) entraîne la remise à zéro du temps de marche maximum.

Le limitateur de temps de marche est automatiquement désactivé par la programmation du minuteur sur l'un des foyers. Dans ce cas, c'est le minuteur qui contrôle l'arrêt du foyer.

Mécanisme de verrouillage - fonction de verrouillage enfant (où prévu):

Où est prévu la touche de verrouillage, l'appuyer pour verrouiller. Pour déverrouiller, l'appuyer encore une fois. Autrement, pour verrouiller appuyer simultanément sur la touche de sélection du foyer et sur la touche moins, puis à nouveau sur la touche de sélection du foyer. Tous les afficheurs indiquent "L" (locked/verrouillé).

Cette procédure doit avoir lieu sous 10 secondes et aucune autre touche, en dehors de celles indiquées ci-dessus, ne doit être sélectionnée. Le système électronique reste verrouillé jusqu'à son déblocage, même si l'unité de commande est éteinte et rallumée entre temps. Pour déverrouiller, appuyer simultanément sur la touche de sélection du foyer et sur la touche moins. Après avoir suivi toutes ces étapes dans l'ordre indiqué et sous 10 secondes, le verrouillage est désactivé et l'unité de commande est en mode STAND-BY.

Si l'unité de commande est à nouveau allumée en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT, tous les afficheurs indiquent "0", le témoin de l'afficheur continue de clignoter et l'unité de commande est prête à fonctionner.

Protection thermique du panneau de commande

Quand le panneau de commande détecte une température de plus de 95°C (+- 5%), il éteint les éléments. Ils peuvent être réactivés quand la température est descendue au-dessous de 95°C (+- 5%).

Fonction minuteur (option)

Minuteur autonome 1-99 minutes, avec signal sonore indiquant que le temps programmé est écoulé. Cette fonction est disponible uniquement hors fonctionnement, c'est-à-dire lorsque aucune cuisson n'est programmée sur le foyer.

Minuteur autonome (option)

- Si l'unité de commande est allumée, le minuteur autonome peut être activé en appuyant sur la touche de sélection du minuteur. L'afficheur du minuteur indique "00". Le témoin présent sur l'afficheur clignote. Si aucun autre réglage n'est fait, le minuteur est désactivé au bout de 10 secondes (afficheur éteint). En cas de réglage du minuteur sans qu'aucun foyer ne soit activé sous 10 secondes, les afficheurs des foyers s'éteignent.
- Tant que le minuteur est sélectionné il est possible de le régler. Le délai de désélection de 10 secondes commence dès que la touche du minuteur est relâchée et repart à zéro à chaque pression exercée sur la touche du minuteur, sur la touche "-" moins ou sur la touche "+" plus.
- Le réglage se fait par pression continue des touches + plus ou – moins, ou bien par pressions successives.
- Le compte à rebours commence à partir du dernier réglage du minuteur. La touche du minuteur est automatiquement désélectionnée au bout de 10 secondes et l'afficheur n'indique plus que la durée programmée. Après écoulement de la durée programmée, un signal sonore est émis et l'afficheur clignote en indiquant „00". Le signal sonore s'interrompt automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque

Eteindre/Régler le minuteur

- Le minuteur peut être réglé ou éteint en appuyant simultanément sur les touches "+" plus ou "-" moins.
- Le minuteur peut aussi être éteint en appuyant deux fois sur la touche MARCHE/ARRÊT (1ère pression: réactivation de l'unité de commande; 2ème pression: coupure de l'unité de commande et du minuteur).

Programmation du minuteur sur chaque foyer

En appuyant sur la touche de sélection d'un foyer et en sélectionnant une puissance de chauffe, le minuteur peut être programmé avec fonction de coupure sur un seul foyer, à condition d'appuyer ensuite sur la touche de sélection du minuteur. L'afficheur du minuteur est entouré de quatre LEDs, servant à indiquer le foyer sur lequel le minuteur a été activé. Dès l'activation du minuteur, la LED correspondante clignote et le témoin s'allume sur l'afficheur du minuteur. Lorsqu'un foyer est sélectionné, le témoin disparaît de l'afficheur du minuteur, et la LED cesse de clignoter. En sélectionnant l'un après l'autre les différents foyers, l'afficheur du minuteur indique la durée programmée correspondant au foyer sélectionné. Les minuteurs programmés pour les autres foyers restent en tous les cas activés. Les réglages suivants coïncident avec ceux du minuteur AUTONOME. Pour augmenter la durée programmée, appuyer sur la touche + plus du foyer correspondant. Au cas où plus d'un minuteur aurait été activé, la durée la plus brève est automatiquement indiquée au bout de 10 secondes (temps de désélection). Dès l'écoulement du compte à rebours, un signal sonore est émis et l'afficheur du minuteur clignote en indiquant le symbole "00" ; la LED du foyer correspondant clignote elle aussi. Le foyer programmé s'éteint et le symbole "0" apparaît sur l'afficheur. Le foyer éteint est automatiquement sélectionné et indiqué par un témoin fixe, qui s'allume sur l'afficheur du foyer. Au bout de 10 secondes (temps de désélection), les foyers chauds sont signalés par un "H" fixe sur l'afficheur. Dans le cas contraire, l'afficheur indique "0". Le signal sonore et le clignotement de la LED minuteur du foyer s'interrompent - automatiquement, au bout de 2 minutes et/ou – en appuyant sur une touche quelconque. Le foyer est désélectionné et l'afficheur du minuteur s'éteint.

INSTALLATION

Attention:

- Toutes les opérations devraient être effectuées par du personnel qualifié
- L'installation doit être effectuée conformément aux normes en vigueur
- Avant toute opération débrancher la plaque de cuisson du secteur

Positionnement (fig.1)

L'appareil est conçu pour être intégré sur un plan de travail. Les dimensions de la découpe dans le meuble et les distances minimums entre les parois arrière, latérales et celles situées au-dessus de l'appareil sont indiquées sur la figure n°1. La table de cuisson est fournie avec un joint, afin d'empêcher toute infiltration dans l'unité.

Les matériaux et les colles utilisés pour les éléments de cuisine doivent résister à la température de 100°C min.

Isolation (fig.4):

- Si la table de cuisson est installée sans four au dessous, il est obligatoire d'utiliser un panneau diviseur entre le dessous de la table de cuisson et le meuble sous-jacent, à une distance minimum de 10 mm.
- En cas d'accouplement table/four, interposer un séparateur à une distance minimum de 15 mm en conservant quoiqu'il en soit une aération (voir fig.4).

La chaleur produit par le four, mesuré à la droite du fond du de l'appareil, doit être inférieur de 60°C.

Autrement, la chaleur peut endommager les manettes ou la Touch-Control système.

Le branchement électrique des deux appareils doit être réalisé séparément, aussi bien pour des raisons électriques que pour une extraction plus facile. On recommande d'utiliser un four équipé d'un ventilateur forcé.

Fixation de la table (fig.2):

La fixation du plan de cuisson au meuble doit être effectuée comme il est indiqué ci-dessus:

- Positionner la garniture étanche fournie [C] avec l'appareil le long du périmètre extérieur du trou pratiqué dans le meuble en suivant le schéma indiqué sur la fig.2, de façon à ce que les extrémités des bandes soient parfaitement unies l'une à l'autre sans se superposer;
- Installer le plan dans le trou du meuble en veillant à bien le centrer;
- Fixer le plan au meuble avec les brides fournies à cet effet, comme il est indiqué sur la fig.2.

Une bonne installation de la garniture étanche offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquides.

Branchement électrique (fig.6)

Avant tout branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques du système électrique soient conformes aux spécifications indiquée sur la plaque donnée
- **le système dispose d'une mise à la terre efficace (obligatoire conformément à la loi)**
- si l'appareil est branché directement au secteur, il faut intercaler entre celui-ci et le secteur un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes en la matière. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu
- La prise ou le câble utilisée pour le branchement doit être facilement accessible après l'installation
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou déviateurs pour le raccordement au réseau, car ils pourraient chauffer et provoquer des brûlures.
- Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	NEUTRE (N)
MARRON	PHASE (L)
VERT-JAUNE	TERRE (⊥)
- Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle

Entretien

- Ne cuire pas à vide, ne utiliser pas des casseroles émaillées ou en aluminium. Utiliser uniquement des casseroles en acier, avec fond plat et une surface régulière. Les casseroles avec fond irréguliers peuvent rayer la surface. Le diamètre des casseroles doit couvrir toute la zone de cuisson (fig.5)
- En cas de fissures du verre céramique, débrancher immédiatement du secteur et de contacter le assistance
- Ne jamais poser de casseroles chaudes sur le pupitre de commande, la zone d'affichage ou le cadre
- N'utiliser que de l'eau tiède, additionnée d'un produit alcalin. Ne pas utiliser de produits corrosifs ou abrasifs, Ne pas utiliser nettoyeurs à vapeur et à pression.
- Les aliments débordé peuvent endommager la plaque. Enlever immédiatement les aliments à l'aide racloir. ATTENTION !!! Le racloir à verre livré en option a une lame aiguisée (fig.3)

Erreur	Description	Cause possible	Error clearing
E2	Surchauffage des spirales	/	Refroidissement nécessaire
ER03 & permanent tone	Pression continue sur les touches Coupure de l'unité au bout de 10 sec	Présence d'eau ou d'ustensils de cuisine sur le verre de l'unité de commande	Nettoyage de la surface de travail
E5	Erreur sur le filtre de signaux	/	Remplacer le filtre de signaux
E6	Erreur sur l'unité de puissance	Court-circuit de 5V avec la platine d'aliment. 12 V trop bas pour la platine d'alimentation Capteur de température défectueux Maintien de l'impulsion défectueux	Remplacer l'unité de puissance
E7	Maintien défectueux de l'impulsion du réseau d'alimentation		débrancher et contacter le assistance
E9	Capteur de température de la spirale défectueux		Remp. le capteur de température
ER12	Coupure de l'unité de commande au bout de 10 secondes	Court-circuit dans le relais de 5V ou de terre	Remplacer l'unité de commande
ER13	Coupure de l'unité de commande sous 60 secondes	Composant défectueux	Remplacer l'unité de commande
ER16	Coupure de l'unité de commande	Court-circuit ou capteur PAN / alimentation débranché/e	Eliminer la cause (service client)
ER20	Blocage	µC-erreur	Remplacer l'unité de commande
ER21	Coupure de l'unité de commande due à surchauffe, afin d'éviter tout endommagement du système	L'algorithm standard atteint la limite lorsqu'il surchauffe. Température ambiante du système électronique toujours trop élevée	Laisser refroidir la cavité. Contrôler la résistance à la chaleur de l'unité de commande.
ER22	Evaluation touches défectueuses; Coupure de l'unité de commande au bout de 3,5 - 7,5 secondes	Court-circuit ou interruption dans l'évaluation des touches	Remplacer l'unité de commande
ER25	Tension secondaire de l'unité d'alimentation trop élevé (tension primaire>300V). Coupure de l'unité de commande au bout d'une seconde, accompagnée d'un signal sonore continu. Commande mal branchée		Brancher sur la tension de secteur correctee
ER26	Tension de relais trop élevée à appareil éteint (nominale : 0 Volt)	Court-circuit dans le contrôleur de tension du relais	Remplacer le contrôleur
ER31	Configuration de données incorrecte	Configuration de données incorrecte	Configuration nécessaire
ER33	Présence d'eau sur la vitre de la carte de commande		Essuyer
ER36	La valeur produite par le capteur de température est hors de la plage prévue (valeur < 200mV ou >4,9V); coupure de l'unité de commande	Court-circuit ou interruption au niveau du capteur de température	Remplacer l'unité de commande
ER37	Rétroact.défectueuse des signaux de mémoire temporisée en raison de l'activation de segments		débrancher et contacter le assistance
ER39	Faux options de programmation		
ER40	La tension de fonctionnement secondaire est min.5 s trop basse par rapport à la sous-tension identifiée (1,8V< UPowerfail<2,9V)	PTC primaire trop chaud	Débrancher l'unité de commande du secteur
ER47	Erreur dans l'échange d'information entre TC et induction	Aucun échange d'information ou échange d'information erroné	Vérifier que le câble de connexion soit branché correctement
U400	Tension secondaire de d'aliment. trop élevé (tension primaire >300V). Coupure de l'unité de commande au bout de 1sec.	L'unité de commande est mal branchée.	Brancher sur la tension de secteur correcte
"H" Flashes	Présence d'une casserole chaude sur la carte de commande ; fuite du foyer radiant		Attendre que la température retourné tiède

Service d'assistance clientèle

Si vous ne pouvez identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement: éteindre l'appareil (ne pas le soumettre à un traitement ÉCHERESSE) et contacter le service d'assistance.

Numéro de série du produit: Où puis-je le trouver?

Il est important que vous d'en informer le service d'assistance de votre code de produit et son numéro de série (16 caractères, qui commence avec le numéro 3), ce qui peut être consulté sur le certificat de garantie ou sur la plaque située sur l'appareil.

Il contribuera à éviter de gaspiller journeys à des techniciens, ce qui et surtout) la sauvegarde de la callout charges correspondantes