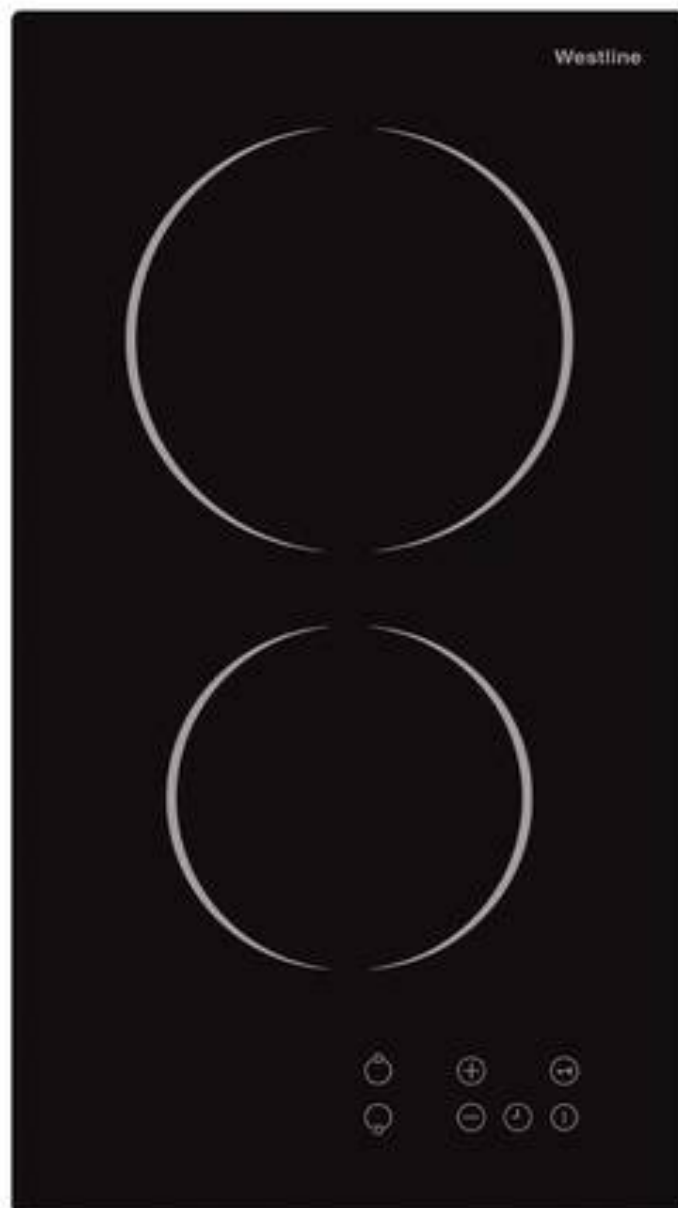




**MARQUE** : WESTLINE  
**REFERENCE** : WPV20-TC  
**CODIC** : 4296435



**NOTICE**  
↓

# Westline

WPV2N-TC

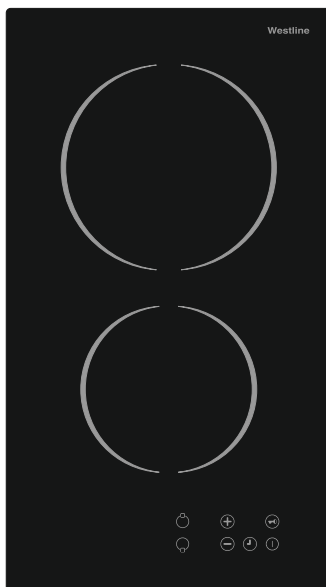
INSTRUCTIONS RELATIVES A L'UTILISATION ET A

L'INSTALLATION

TABLE DE CUISSON

VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE

30cm



# **TABLE DES MATIÈRES**

- 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL**
- 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
- 3. INSTALLATION**
- 4. BRANCHEMENT ELECTRIQUE**
- 5. UTILISATION**
- 6. FONCTIONS SECURITAIRE DU BOUTON DE COMMANDE**
- 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

*Chère cliente, cher client,*

Merci d'avoir acheté la présente table de cuisson de marque Proline. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil.

Veillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. En cas de doute relatif à son fonctionnement, elle peut être utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches.

Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage provoqué par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

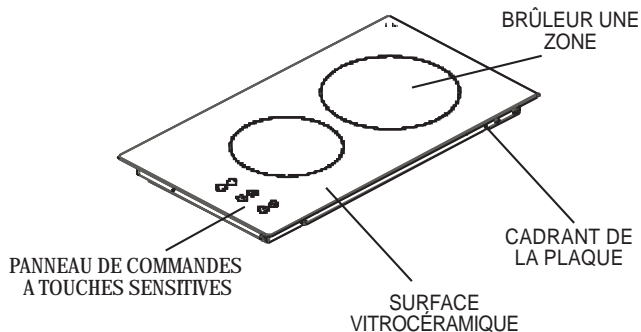


**AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS**

Lisez attentivement les instructions avant d'installer cet appareil et de l'utiliser. Après l'avoir enlevé de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil mais contactez plutôt votre fournisseur ou un technicien qualifié.

Enlevez l'emballage et ne laissez son matériel (sacs en plastique, polystyrène, bandes, etc.) à la portée des enfants car il peut provoquer des conséquences graves. Les matériaux d'emballage sont recyclables.

L'appareil doit être installé et tous les branchements électriques effectués par un technicien qualifié, conformément aux réglementations locales en vigueur et selon les instructions données par les fabricants. Évitez de modifier les propriétés techniques de l'appareil, dans la mesure où son utilisation peut devenir dangereuse.



Remarque: L'apparence de votre table de cuisson peut être différente du modèle présenté ci-dessus en raison des modifications apportées lors de la production.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

• **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

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

• Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation

• Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

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

---

.Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

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

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

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



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

. AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. AVERTISSEMENT: Ne jamais fixer des yeux les foyers de cuisson.

. Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

. Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut

s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

## surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.

**MISE EN GARDE :** Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**.MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

**.MISE EN GARDE:** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

**•Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

### Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

À  
À  
À

## •Lors de l'utilisation

•Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

•Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

•Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

•N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

•Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

• Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

• **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

---

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

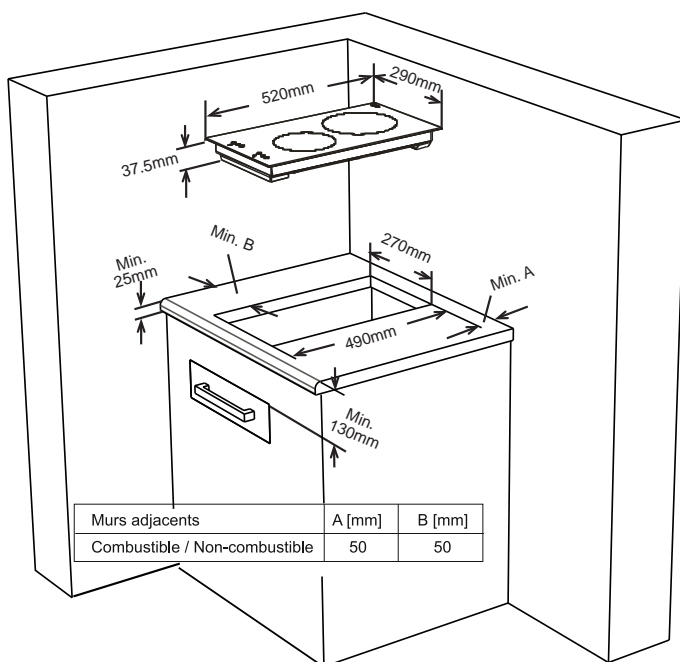
**Le branchement électrique de cette table de cuisson doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.**

- Avant toute installation, assurez-vous que les conditions de distribution et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation du produit doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

### Emplacement de votre table de cuisson encastrable

Après avoir enlevé le matériel d'emballage et ses accessoires de l'appareil, assurez-vous que la table de cuisson n'est pas endommagée. Si vous suspectez un dommage au niveau de l'appareil, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un personnel du service agréé ou un technicien qualifié.

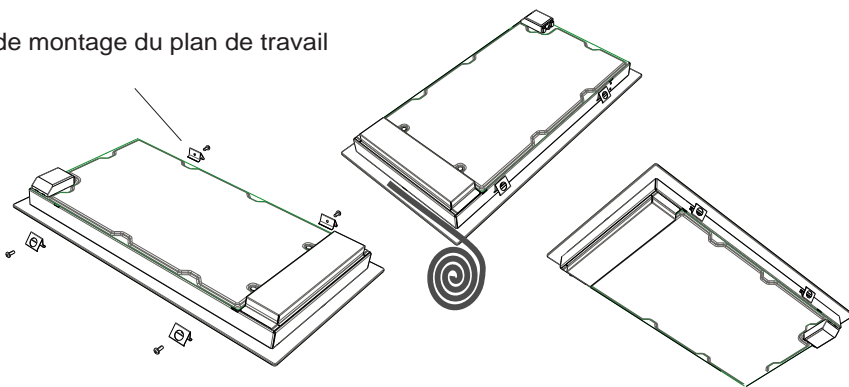
- Cette table de cuisson encastrable doit être insérée dans une fente, hors d'une surface de travail. Elle sera électriquement branchée au boîtier d'interruption en dessous du niveau du plan de travail, prévu essentiellement à cet effet.
- Créez une ouverture avec les dimensions présentées dans le schéma ci-dessous.





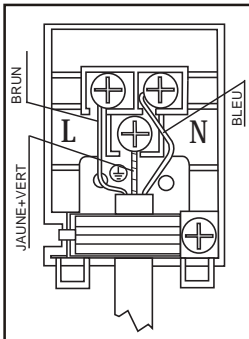
- 
- Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant unilatéral fourni tout autour du côté inférieur de la surface de cuisson, le long du côté extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.
  - Vissez les 4 crochets de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.

Crochet de montage du plan de travail



### Branchement électrique de votre table de cuisson

- Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que la capacité de transport actuelle du système et la prise sont appropriées pour la puissance nominale maximale de la table de cuisson.
  - L'installation électrique de la résidence et le branchement du courant électrique utilisé doivent être mis à la terre et respecter la réglementation en matière de sécurité.
  - S'il n'existe pas de circuit pour table de cuisson et d'interrupteur à fusibles spécialisés, l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié avant tout branchement de la table de cuisson.
  - L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.
  - Évitez d'utiliser des adaptateurs, de multiples prises et/ou câbles de raccord.
- Un disjoncteur avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm 20 A, fonctionnement retardé, doit être installé à l'intérieur du circuit d'alimentation.

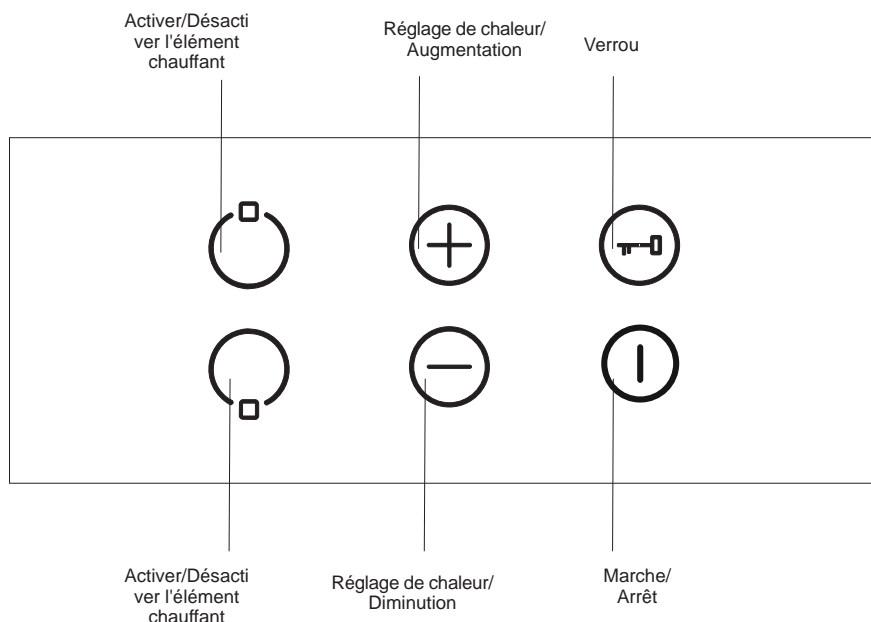


3x1,5 mm<sup>2</sup>;H05VV-F  
est le type de cordon d'alimentation à  
utiliser. Le câble de mise à terre doit  
être connecté à une vis marquée par le  
symbole ⊕

- Le câble d'alimentation doit être de H05VV-F 3X1,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Le schéma de branchement figure à l'arrière de votre appareil.
- Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés. Un branchement inadéquat pourrait endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de tels dommages.
- Tout travail de réparation doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout travail d'entretien. Pour brancher à nouveau, respectez les schémas de branchement.

Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux acoustiques.

REMARQUE: Reportez-vous à la section relative au REGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON dans le cas où vous voyez un H clignotant dans l'un des affichages.




Mode de veille	Mode S	Les secteurs sont appliqués à la commande de la table de cuisson, et tous les affichages de l'élément chauffant sont éteints, ou alors un affichage de l'élément résiduel est actif.
Mode de fonctionnement	Mode B	Au moins un affichage de l'élément chauffant présente un réglage de chaleur compris entre '0' et '9'
Mode verrouillé	Mode VR	La commande de la table de cuisson est verrouillée.

Descriptifs du mode

---



## Allumer/Eteindre l'appareil.

Si l'appareil est en mode de veille, vous pouvez le mettre en mode de fonctionnement si vous appuyez sur la touche On/Off (Marche/Arrêt)  pendant au moins 1 seconde. Un bip sera émis pour indiquer que l'opération a été effectuée avec succès.

Sur tous les éléments chauffants, un `0` apparaît et tout point décimal de l'élément chauffant clignote.




Si l'appareil n'enregistre aucune opération après 10 secondes, l'affichage de tous les éléments chauffants s'éteindra.

Si les affichages sont éteints, l'élément chauffant sera réglé à la position éteinte.



Si vous appuyez sur le bouton  pendant plus de 2 secondes (en Mode de fonctionnement), l'appareil est éteint, et bascule à nouveau en mode Off (éteint). Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton  à tout moment, même si d'autres boutons sont appuyés simultanément.

En cas de chaleur résiduelle restante, un H clignotant l'indiquera dans l'affichage de l'élément chauffant correspondant.

### Sélectionner l'élément chauffant

Si un seul élément chauffant est sélectionné avec le bouton  Activer/Désactiver le bouton de l'élément chauffant, le Point décimal de l'affichage de l'élément chauffant correspondant clignote. Pour l'élément chauffant sélectionné, vous avez la possibilité de régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en appuyant sur les boutons de réglage de l'élément chauffant  ou .

Vous devez appuyer sur les boutons dans un intervalle de 3 secondes, faute de quoi la sélection de l'élément chauffant sera effacée et le point de réglage de chaleur disparaîtra (Point décimal). Si aucune autre opération ne se produit pendant 10 secondes, l'élément chauffant retourne en mode Off.

Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en appuyant sur le bouton  ou  entre les niveaux 1 et 9.

Le fonctionnement de chaque bouton ou chaque modification d'affichage s'accompagne d'un bip.

---

## Réglez le niveau de cuisson avec ou sans pompe à chaleur

Tous les éléments chauffants comportent la fonctionnalité de la pompe à chaleur.

Si la pompe à chaleur est active, le fonctionnement de l'élément chauffant se fera alors avec une puissance maximale pendant la période de la durée de la pompe à chaleur, qui dépend du réglage de chaleur sélectionné. L'indication se fait à ce niveau par un 'A' clignotant, qui alterne avec la valeur de réglage de la chaleur (ex : 'A' puis '9') dans l'affichage de l'élément chauffant. Une fois le temps de la pompe à chaleur terminé, seul le réglage de chaleur s'affiche.

Si vous voulez utiliser la pompe à chaleur, le niveau 9 doit être sélectionné. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ⊖ à commencer par le niveau 0. Après avoir réglé le niveau de chaleur à 9, 'A' et le réglage de chaleur s'afficheront alternativement. Ceci signifie que le niveau 9 et la pompe à chaleur sont actifs. Continuez à appuyer sur le bouton ⊖ pour définir un réglage de chaleur inférieur.

Vous pouvez éteindre la pompe à chaleur en appuyant sur le bouton ⊖ jusqu'à ce que le réglage de chaleur '0' soit sélectionné.


Si vous devez utiliser la pompe à chaleur, vous pouvez toujours l'activer en déclenchant à nouveau le bouton ⊕ si le réglage de chaleur est défini au niveau 9. À l'écran d'affichage de chaleur, 'A/9' clignote.

## Eteignez les éléments chauffants individuels

Un élément chauffant sélectif peut être éteint de deux manières :

- Par un fonctionnement simultané des boutons ⊕ et ⊖
- Par une réduction du réglage de chaleur à '0' en appuyant sur le bouton ⊖

Fonctionnement simultané des boutons ⊕ et ⊖

L'élément chauffant correspondant doit être sélectionné avec l'un des boutons  Activer/Désactiver le bouton de l'élément chauffant, le Point décimal de l'affichage de l'élément chauffant sélectionné clignote.

Pour éteindre l'élément chauffant, les boutons ⊕ et ⊖ doivent être appuyés au même moment. Un bip est émis, et '0' apparaît à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.

S'il y a un reste de chaleur résiduelle pour cet élément chauffant, celui-ci sera indiqué par un affichage statique de 'H' à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur à '0' en appuyant sur le bouton ⊖

---


Vous pouvez également éteindre l'élément chauffant en réduisant le réglage de chaleur à '0`.

Lorsque l'écran d'affichage indique 0`, le point décimal de l'élément chauffant sélectionné s'éteindra aussi.



S'il y a un reste de chaleur résiduelle pour cet élément chauffant, celui-ci sera indiqué par un affichage statique de 'H` à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.


### **Verrou**

La fonctionnalité de verrouillage est réservée au blocage et au réglage de l'appareil en mode d'enregistrement durant l'opération. Les modifications relatives aux touches, comme les réglages liés à l'augmentation de chaleur et autres, ne doivent pas être possibles. Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

Pour verrouiller le mode de fonctionnement actuel, appuyez sur le bouton Verrou  pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par un bip. L'indicateur de verrouillage clignote et les commandes sont verrouillées.

L'élément chauffant ne peut être verrouillé qu'en Mode de Fonctionnement

Si l'élément chauffant est verrouillé, seul le bouton  peut fonctionner, tous les autres étant désactivés. Seul le bouton de mise en marche et de mise à l'arrêt  fonctionnera. Si vous éteignez l'appareil, vous devez l'allumer à nouveau, puis appuyer sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller l'appareil avant de pouvoir l'utiliser.

Après avoir appuyé sur le bouton  pendant 2 secondes, l'indicateur de verrouillage disparaît. À présent, la commande de la table de cuisson est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

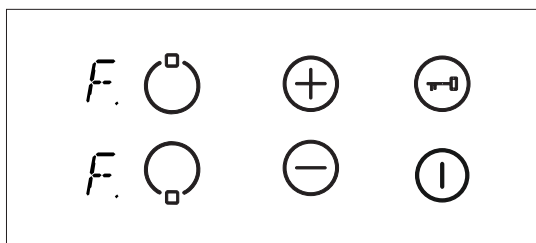
Les fonctions sécuritaires suivantes sont disponibles pour éviter les fonctionnements non voulus de la commande de la table de cuisson.

### Coupure du capteur de sécurité

Pour éviter au capteur de l'appareil de rencontrer un fonctionnement involontaire et hasardeux, un détecteur de contrôle est inclus.

Au cas où un ou davantage de boutons sont appuyés pendant plus de 12 secondes, la routine du détecteur de contrôle indique la fausse manipulation en émettant un bip, (pots ou autres objets posés sur le bouton, échec du capteur, etc.) et éteint l'appareil.

L'arrêt de la fonction sécuritaire amène la table de cuisson à basculer en mode de veille. Un 'F' clignotera dans tous les affichages de l'élément chauffant une fois avant de passer en mode de veille.

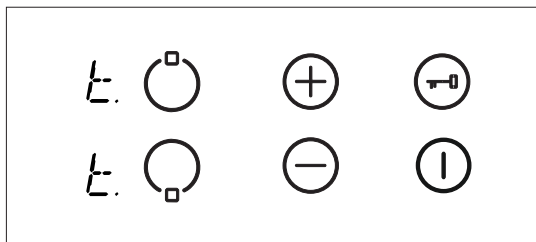


En cas de présence de la chaleur résiduelle, 'H' s'affichera dans les écrans d'affichage de l'élément de chauffage approprié.

### Protection contre la surchauffe

Étant donné que le panneau de commande est proche des deux éléments chauffants avant, celui-ci peut devenir trop chaud au toucher si les récipients ont été mal positionnés de sorte que le bord inférieur du récipient soit près mais ne touche pas les boutons de commande.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, la commande contrôle la température et éteint, si le bandeau de commande dépasse 60°C. Tous les 4 affichages de l'élément chauffant affichent 't', jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse.



---

Après refroidissement de la table de cuisson, 't` est effacé et la commande de ladite table passe en mode de veille. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur la touche ①.

### **Fonctions de la chaleur résiduelle**

Après que la table de cuisson soit éteinte à la fin de l'opération, il y a une quantité de chaleur appelée chaleur résiduelle qui est emmagasinée dans le verre en céramique. La table de cuisson peut calculer de manière approximative le degré de chaleur de la vitre. Si la température calculée est supérieure à + 60 ° C, l'affichage de l'élément chauffant correspondant clignotera en affichant un symbole 'H'. La chaleur résiduelle s'affiche aussi longtemps que la température de l'élément chauffant est supérieure à 60 ° C.

L'affichage de la chaleur résiduelle a la plus faible priorité et est remplacé par toutes les autres valeurs d'affichage à l'exemple des coupures sécuritaires et l'affichage des codes d'erreur.

### **REGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON**

Lorsque la table de cuisson est allumée pour la première fois après l'installation ou après une panne d'électricité au cours de l'opération, la table de cuisson affichera un 'H' clignotant sur tout ou quelques-uns des affichages de l'élément chauffant.

L'affichage qui clignote en formant la lettre 'H' dépend du mode de fonctionnement lorsque la panne d'électricité intervient.

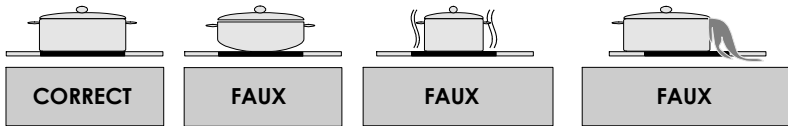
Ceci est dû aux informations relatives à l'élément chauffant de retenue de la table de cuisson contenues dans sa mémoire. Ceci ne constitue nullement un défaut. Au contraire, c'est un phénomène tout à fait normal.

Pour régler la table de cuisson, appuyez et maintenez appuyés les côtés gauche supérieur et inférieur de l'élément chauffant, ainsi que les boutons ② au même moment pendant 2 secondes environ.



Les ustensiles de cuisson aux fonds durs ne doivent pas être utilisés dans la mesure où ils peuvent rayer la surface en céramique. Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi épais et plat que possible. Avant toute utilisation, assurez-vous que les fonds de l'ustensile en question sont propres et secs.

Positionnez toujours l'ustensile sur la zone de cuisson avant sa mise en marche. Dans la mesure du possible, couvrez toujours l'ustensile. Le fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas être plus petit ni plus grand que les zones de cuisson. Il doit en revanche avoir la taille appropriée telle qu'indiquée ci-dessous.



Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la d'abord de la source d'alimentation électrique.

Ensuite, assurez-vous qu'il n'existe aucune chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre en céramique est très résistant aux températures élevées et à la surchauffe. S'il existe une quelconque quantité de chaleur emmagasinée dans l'appareil, 'H' clignote dans l'affichage de l'élément chauffant. Afin d'éviter de vous faire brûler par l'appareil, laissez-le refroidir.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN CERAMIQUE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la table de cuisson est débranchée.

Enlevez tous les déversements et autres types d'incrustation. La poussière ou les particules d'aliments peuvent être retirés à l'aide d'un tissu imbibé d'eau.

Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il n'est pas corrosif. De plus, n'utilisez en aucun cas des nettoyants corrosifs, ni de poudres à récurer dans la mesure où ces produits peuvent endommager la surface en céramique de la table de cuisson.

Toute trace de nettoyant doit être enlevée à l'aide d'un tissu imbibé d'eau. La poussière, les matières grasses et les liquides provenant des aliments doivent être enlevés le plus tôt possible.

S'ils ont le temps de durcir, ils deviennent progressivement difficiles à enlever.

---

Il s'agit notamment des produits comme le sucre/les mélanges de sirop qui pourraient ronger en permanence la surface de la table de cuisson si un nettoyage préalable n'est pas effectué avant la prochaine utilisation.

Si l'un de ces produits a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) en utilisant un grattoir afin d'éviter tout dommage permanent à la surface de la table de cuisson (disponible dans le magasin dans lequel vous avez acheté cet appareil).

Ne déposez pas d'articles qui peuvent fondre sur la table de cuisson : il s'agit entre autres de plastique, de feuille d'aluminium, de sucre, de mélanges de sirop sucrés, etc.

Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile pointu car ils peuvent endommager la surface en céramique.

Évitez d'utiliser des pailles de fer, ou des éponges corrosifs susceptibles de rayer la surface de votre table de cuisson de manière permanente.

<b>Marque</b>		<b>Westline</b>
<b>Modèle</b>		<b>WPV2N-TC</b>
<b>Type de plaque de cuisson</b>		Électrique
<b>Nombre de zones de cuisson</b>		2
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 1</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 2</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 2</b>	cm	Ø 18,0
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Consommation énergétique de la plaque de cuisson</b>	Wh/kg	192,0
<b>Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2</b>		

#### Conseils en matière d'économie d'énergie

##### Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Vestel France  
17 rue de la couture  
Silic - BP 10190  
94563 Rungis Cedex

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.



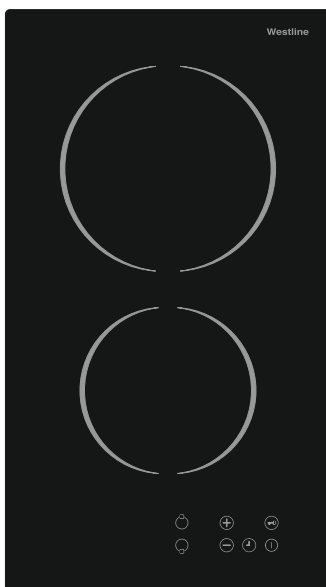
Le symbole sur le produit ou le respectif emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, 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.

NL

# Westline

## WPV2N-TC

GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING  
VITROKERAMISCHE INBOUWKOOKPLAAT



# INHOUD

1. BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
3. INSTALLATIE
4. ELEKTRISCHE AANSLUITING
5. GEBRUIK
6. TOUCH CONTROL VEILIGHEIDSFUNCTIES
7. REINIGING EN ONDERHOUD

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van deze Proline Kookplaat. De veiligheidsmaatregelen en aanbevelingen in deze handleiding zijn bedoeld voor uw eigen veiligheid en die van anderen. De handleiding biedt u tevens een middel om de functies van het apparaat ten volle te kunnen gebruiken.

Bewaar dit boekje op een veilige plek. In geval van twijfel over de werking van het apparaat, kan het in de toekomst voor uzelf en eventuele andere personen nuttig zijn.

Dit apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doeleinde worden gebruikt, dat wil zeggen huishoudelijke bereiding van etenswaren. Het gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik van het apparaat.

#### Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.



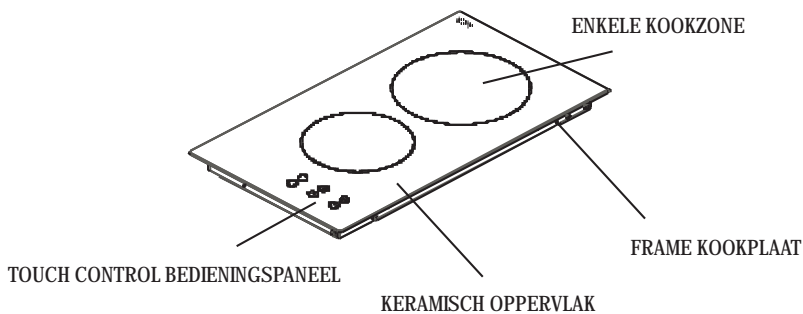
## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Gelieve de instructies vóór gebruik of installatie van het apparaat zorgvuldig te lezen.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het niet beschadigd is. In geval van twijfel: het apparaat niet in gebruik nemen en contact opnemen met uw leverancier of een gekwalificeerd technicus.

Alle verpakking verwijderen en het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, riemen enz.) buiten bereik van kinderen bewaren aangezien zij hiermee serieus letsel kunnen oplopen. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar.

Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman worden geïnstalleerd en elektrisch worden aangesloten. Deze technicus is op de hoogte van de geldende lokale voorschriften en volgt de instructies van de fabrikant. Technische eigenschappen van het apparaat niet proberen te wijzigen. Hierdoor kan het gebruik van het apparaat gevaarlijk worden.



Opmerking: Als gevolg van productiewijzigingen, kan het aanzien van uw kookplaat afwijken van het getoonde model.



LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT SOMMIGE FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysieke, gevoelsmatige of mentale vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spleen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.

**WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

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

**WAARSCHUWING:** Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakten staan.

**WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

---

Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten worden verwijderd van het deksel voor u het open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit

Bij kookplaten is het toestel niet bedoeld voor werking met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening

Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken.

Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakte.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.

De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. De installatie en reparaties die worden uitgevoerd door niet geautoriseerde techniekers kan risico's inhouden. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.

Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label LET OP: Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving. Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

---

U moet erop toezien dat netsnoeren niet geklemd raken tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

Waarschuwingen bij de installatie

U mag het apparaat niet in gebruik nemen voor de installatie volledig is afgewerkt. Het toestel moet gemonteerd en in werking gesteld worden door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.

Als u het apparaat uitpakt, moet u er op letten dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc

Het materiaal rond het apparaat (kast) moet een temperatuur van min 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Deze kunnen in brand schieten bij extreme temperaturen. Giet nooit water op vlammen die ontstaan uit olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.

Plaats pannen steeds centraal boven de kookzone en draai de handvaten in een veilige positie zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vastgegrepen.

Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.

Let er op dat de bedieningstoetsen van het apparaat steeds op "0" (stop) staat als het fornuis niet wordt gebruikt.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

Schakel het toestel uit voor het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.

U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

**VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.**

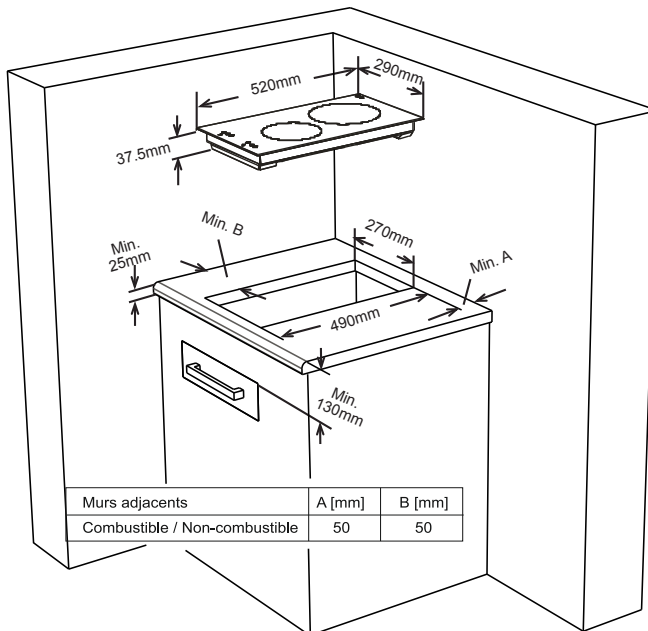
De elektrische aansluiting van deze kookplaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

- Vóór installatie controleren of de plaatselijke distributie-omstandigheden en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct recycling conform regelgeving, enz.)

### Het plaatsen van de inbouwkookplaat

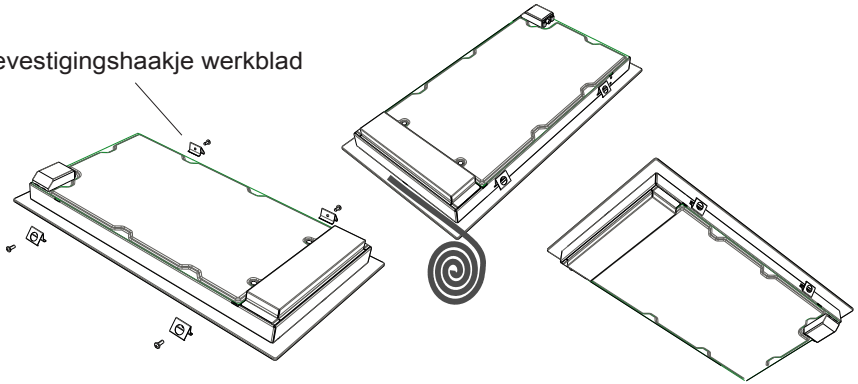
Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

- Deze inbouwkookplaat moet in een uitsparing van een werkblad worden geplaatst. Het apparaat wordt elektrisch aangesloten met het stopcontact onder het werkblad dat speciaal wordt dit doeleinde wordt geleverd.
- Snijd een opening met de afmetingen getoond in onderstaande tekening.



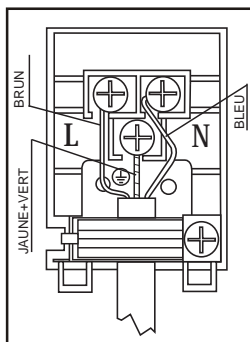
- 
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van het kookoppervlak, langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit.
  - Schroef de 4 bevestigingshaakjes voor het werkblad aan de zijwanden van het product.

bevestigingshaakje werkblad



### Elektrische aansluiting van de kookplaat

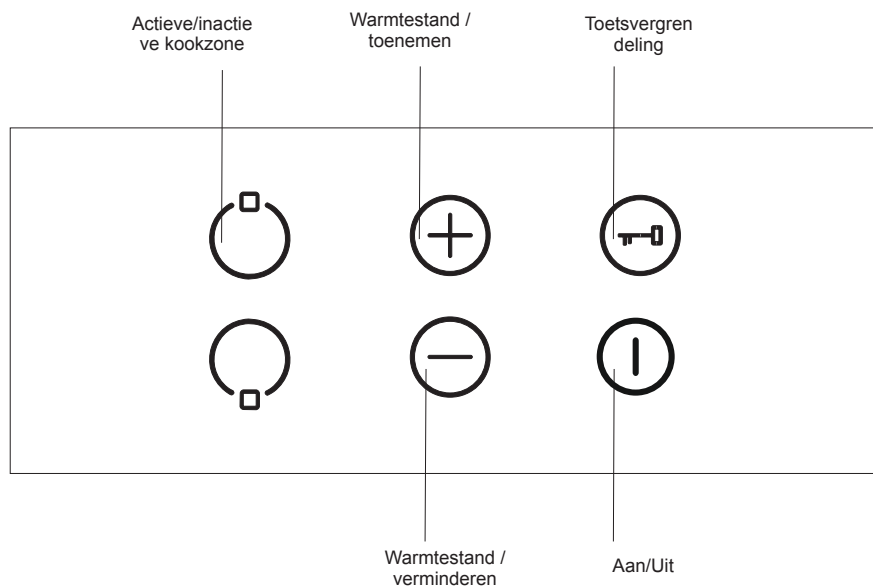
- Voordat u verder gaat met de elektrische aansluiting, eerst controleren of het actuele draagvermogen van het systeem en de stekker geschikt zijn voor de maximum spanning van de kookplaat.
  - De elektrische huisinstallatie en de elektrische stekker die wordt gebruikt moeten geaard zijn en conform de veiligheidsvoorschriften zijn aangesloten.
  - Als er geen afzonderlijk circuit en gezekerde schakelaar voor de kookplaat zijn, moeten deze onmiddellijk worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd elektricien, voordat de kookplaat wordt aangesloten.
  - Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de gezekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
  - Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- 
- In het stroomcircuit moeten een stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm, 20 A gewaardeerd en een vertragswerkend type worden geïnstalleerd.



- De aansluitkabel moet H05VV-F 3X1,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 zijn. U vindt het aansluitschema op de achterzijde van het apparaat.
- Tijdens installatie ervoor zorgen dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Dit soort beschadigingen vallen niet onder de garantie.
- Reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien worden uitgevoerd.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit voordat u onderhoud uitvoert. Voor het opnieuw aansluiten, gelieve de aansluitschema's te gebruiken.

Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via het display en geluidssignalen bevestigd.

OPMERKING: Zie het hoofdstuk **RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT** als u in het scherm een knipperende H ziet.




Stand-By-stand	S-stand	De elektriciteit naar de kookplaatbediening staat aan, alle kookzonedisplays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedieningsstand	B-stand	Ten minste één kookzonedisplay toont een warmtestand tussen '0' en '9'.
Vergrendelstand	VR-stand	De bediening van de kookplaat is vergrendeld.

Beschrijving van standen

---



Zet het apparaat aan / uit.

Als het apparaat in standby staat, wordt deze bedieningsstand gezet door ten minste 1 seconde op de Aan/Uit knop  te drukken. Een piepje geeft aan dat dit is gelukt.

Op alle kookzones verschijnt een '0' en alle komma's van de kookzones knipperen.




Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt het display van alle kookzones uitgeschakeld.

Als de displays uitgeschakeld worden, wordt de kookzone uitgezet.

Als  langer dan 2 seconden wordt ingedrukt (in Bedieningsstand), wordt het apparaat uitgeschakeld en opnieuw in de "uit"-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op  te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

Als er restwarmte is, wordt dit aangegeven door een knipperende H in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Selecteer kookzone




Als een enkele kookzone wordt gekozen met de corresponderende Toets actieve/inactieve kookzone , knippert de Komma van het betreffende Kookzonedisplay. U kunt voor de gekozen kookzone een vermogensstand kiezen tussen 1 en 9 door de Toetsen warmtestand  of  in te drukken.

De toetsen moeten binnen 3 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de warmtestand (Komma). Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt de kookzone weer uitgeschakeld.

De warmtestand kan altijd worden gewijzigd door de toets  of  tussen 1-9 in te drukken.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een piepje.

Dubbele/Ovalen zone inschakeling

- . Raak de overeenstemmende zoneselectie toets aan.
- . Raak de  of  toets om het verwarmingsniveau aan te passen.
- . Raak daarna de dubbele/ovalen zoneselectie  toets in.



---

## Instellen Kookniveau Met en Zonder Aankookbooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmtestand. Dit wordt in het kookzonedisplay aangegeven door een knipperende 'A' die wordt afgewisseld met de waarde van de warmtestand (bijv. 'A' en daarna '9'). Als de boostertijd is afgelopen, wordt alleen de warmtestand weergegeven.

Als u de aankookbooster op niveau 9 wilt gebruiken, moet u  $\ominus$  indrukken, beginnend bij niveau 0. Na instelling van de warmte op niveau 9, worden 'A' en de warmtestand afwisselend weergegeven. Dit betekent dat niveau 9 en de aankookbooster actief zijn. Blijf op de toets  $\ominus$  drukken om een lagere warmtestand te kiezen.

De aankookbooster kan worden uitgeschakeld door toets  $\ominus$  in te drukken totdat warmtestand '0' wordt geselecteerd.

Als de aankookbooster moet worden gebruikt, kan deze altijd worden geactiveerd door  $\oplus$  opnieuw in te drukken als de de warmtestand op 9 is ingesteld. In het kookzonedisplay knippert 'A/9'.

### Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een gekozen kookzone kan op twee manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig bedienen van de toetsen  $\oplus$  en  $\ominus$
- Verlaging van de warmtestand naar '0' via de  $\ominus$  toets

### Gelijktijdig bedienen van de toetsen $\oplus$ en $\ominus$

De betreffende kookzone moet worden gekozen met één van de toetsen Actieve/Inactieve kookzone  $\odot$ , de Komma van het betreffende Kookzonedisplay knippert. Om de kookzone uit te schakelen moeten  $\oplus$  en  $\ominus$  tegelijkertijd worden ingedrukt. U hoort een piepsignaal en in het display warmtestand verschijnt '0'.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Verlaging van de warmtestand naar '0' via de  $\ominus$  toets

---


De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmtestand naar '0' te brengen.

Als het Kookzonedisplay '0' aangeeft, wordt ook de Komma van de geselecteerde kookzone uitgeschakeld.



Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.


### Toetsvergrendeling

De functie toetsvergrendeling wordt gebruikt om het apparaat te blokkeren en tijdens bediening in een veiligheidsstand te zetten. Toetsen voor het wijzigen van de warmtestand en andere toetsen kunnen niet meer worden bediend. Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Om de actuele bedieningsstand te vergrendelen, drukt u minimaal 2 seconden op de Toetsvergrendeling . Deze actie wordt bevestigd door een piepje. De Indicator toetsvergrendeling knippert en bediening is vergrendeld.

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld.

Als de kookzone vergrendeld is, kan alleen  worden bediend. Alle andere toetsen zijn uitgeschakeld. Alleen de Aan-Uit schakelaar  werkt. Als u het apparaat uitschakelt, moet u het opnieuw inschakelen en op de vergrendeltoets drukken om het apparaat te ontgrendelen voordat u het kunt gebruiken.

Als  2 seconden wordt ingedrukt, verdwijnt de Indicator toetsvergrendeling. De bediening van de kookplaat is ontgrendeld en het apparaat kan normaal worden bediend.

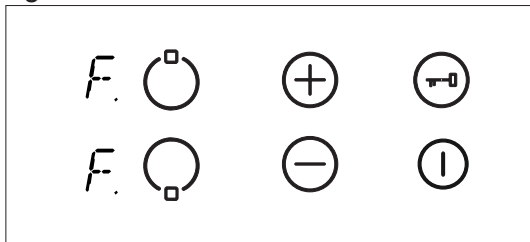
Het apparaat is voorzien van de volgende beveiligingen om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen.

### Sensorbeveiliging

Om te voorkomen dat het apparaat door ongewenste, willekeurig sensorbediening, is het voorzien van sensorbewaking.

Als één of meer toetsen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, geeft de sensorbewaking een piepsignaal. Dit geeft weer dat er een verkeerde bediening plaatsvindt (pan of ander voorwerp op toets geplaatst, sensordefect, enz.) en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Deze veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaat in standby wordt gezet. In alle kookzonedisplays knippert één keer een 'F' voordat het apparaat in standby wordt gezet.

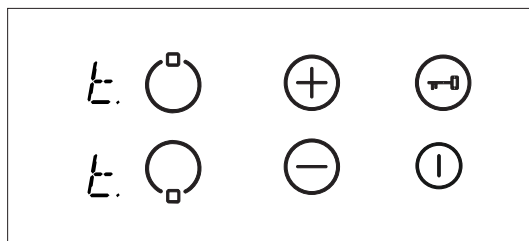


In de displays van de nog hete kookzones, verschijnt de restwarmte-indicator 'H'.

### Oververhittingsbeveiliging

Omdat het bedieningspaneel zich dicht bij de voorste twee kookzones bevindt, kan dit te heet worden als pannen verkeerd geplaatst zijn waardoor de onderrand van de pan te dicht bij de bedieningstoetsen komt (maar deze niet raakt).

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het bedieningspaneel warmer wordt dan 60 C. Alle 4 de kookzonedisplays tonen 't', totdat de kookplaat is afgekoeld.



---

Nadat de kookplaat is afgekoeld verdwijnt 't' en gaat de bediening van de kookplaat over in de standby-stand. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door ① aan te raken.

### Restwarmte-functies

Als de kookplaat na het koken wordt is uitgeschakeld, wordt er warmte opgeslagen in het keramische glas. Dit wordt restwarmte genoemd. De kookplaat kan ruw berekenen hoe warm het glas is. Als de berekende temperatuur hoger is dan + 60 C, verschijnt het 'H' symbool in het betreffende kookzonedisplay. De indicatie restwarmte wordt getoond zolang de berekende kookzonetemperatuur hoger is dan + 60 C.

De weergave restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes.

### RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT

Als de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld na installatie of na een stroomstoring, geeft de kookplaat een knipperende 'H' weer op alle of bepaalde kookzonedisplays.

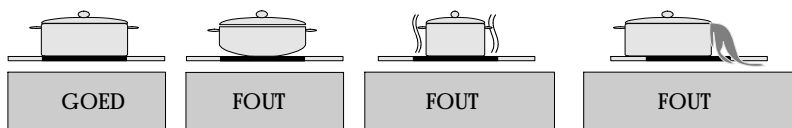
Welke display een 'H' laat zien is afhankelijk van de bedieningsstand op het moment van de stroomstoring.

Dit is gevolg van de bewaarde kookzone-informatie in het geheugen van de kookplaat; het is normaal en geen defect.

Om de kookplaat te resetten: druk de toetsen in voor de kookzone linksboven, de kookzone linksonder en de ⊖ toetsen tegelijkertijd en houd deze gedurende 2 seconden ingedrukt.

Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het keramisch oppervlak. De onderkant van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Controleer voor het gebruik of de onderkant van het kookgerei schoon en droog is.

Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze ingeschakeld. Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan. De bodem van het kookgerei mag niet kleiner of groter zijn dan de kookzone. Ze moeten van de juiste afmeting zijn zoals hieronder vermeld.



Voordat u de kookplaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact trekken. Controleer of er geen restwarmte in het apparaat is opgeslagen. Keramisch glas is zeer bestand tegen hoge temperaturen en oververhitting. Als er restwarmte in het apparaat is opgeslagen, knippert er een 'H' in het kookzonedisplay. Laat het apparaat goed afkoelen om zo brandwonden te voorkomen.

### REINIGEN VAN DE KERAMISCHE KOOKPLAAT

Controleer, voordat u met reinigen begint, of de kookplaat is uitgeschakeld. Verwijder gemorst materiaal en andere soorten korsten.

Stof of etensresten kunnen met een vochtige doek worden verwijderd.

Als u een afwasmiddel gebruikt, zorg dan dat dit geen schurend middel is.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of schuurpoeders. Deze kunnen het keramisch oppervlak van de kookplaat beschadigen.

Alle sporen van reiniger moeten met een vochtige doek worden verwijderd.

Stof, vet en vloeistoffen van overgekookt etenswaar moeten zo snel mogelijk worden verwijderd.

Als deze hard worden, wordt het lastig om ze te verwijderen.

---

Dit is het in het bijzonder van toepassing op suiker/siroopmengsels die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen beschadigen wanneer ze inbranden.

Als één van deze producten op het keramisch oppervlak gesmolten is, moet u dit onmiddellijk met een schraper verwijderen (zolang de plaat nog heet is) om permanente beschadiging van de kookplaat te voorkomen. (Een schraper is verkrijgbaar bij de winkel waar u dit apparaat heeft gekocht).

Plaats geen materialen op de kookplaat die kunnen smelten: d.w.z. plastic, aluminiumfolie, suiker, suiker/siroopmengsels enz.

Gebruik geen messen of andere scherpe voorwerpen. Deze kunnen het keramisch oppervlak beschadigen.

Gebruik geen staalwol of schuurspons. Dit kan permanente krassen op het oppervlak maken.



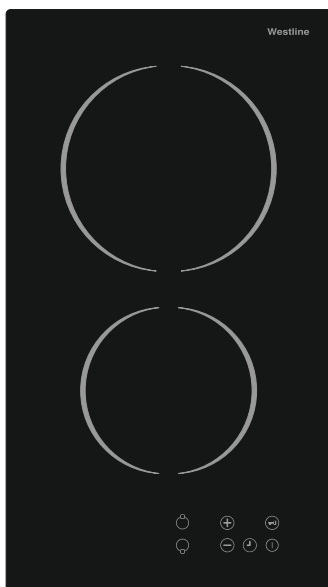
Het symbool op het produkt of op de verpakking wijst erop dat dit produkt niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden. In plaats daarvan moet het aan het verzamelpunt voor recyclage van elektrisch en elektronische toestellen gegeven worden. Door de correcte afvalverwerking van dit produkt helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit produkt. Voor meer gedetaillerede informatie over de recyclage van dit produkt, gelieve uw stadhuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u dit produkt kocht te contacteren.

EN

# Westline

## WPV2N-TC

**OPERATING AND INSTALLATION  
INSTRUCTIONS BUILT-IN 30cm  
VITROCERAMIC HOB**





## **DESCRIPTION OF THE HOB**

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

## **INSTALLATION**

**Locating Your Built-in Hob**  
**Electrical Connection of Your Hob**

## **USAGE**

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

## **TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS**

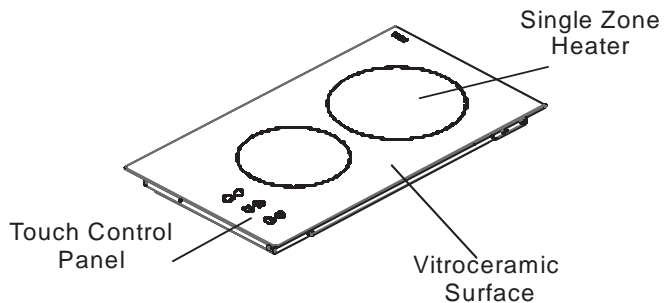
**Sensor Safety Cut Off**  
**Over Temperature Switch Off**  
**Operating Time Limitations**  
**Residual Heat Functions**

## **CLEANING AND CARE**

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 hob 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 hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

## PART 2 SAFETY WARNINGS

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 MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION 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 hobs 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 grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The temperature of the bottom surface of the hob might rise during the operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.

### **During cleaning and maintenance**

- Always turn the appliance off before operations such as 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.**

## INSTALLATION

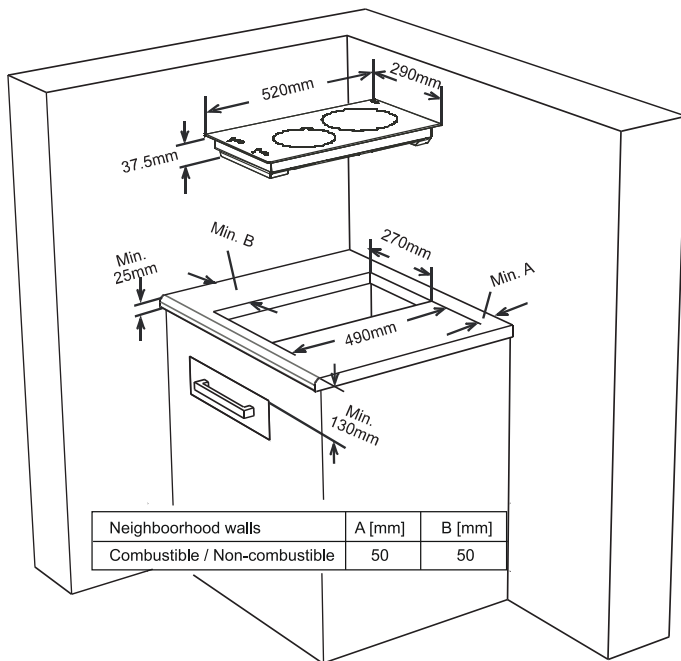
**The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.**

- 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.)

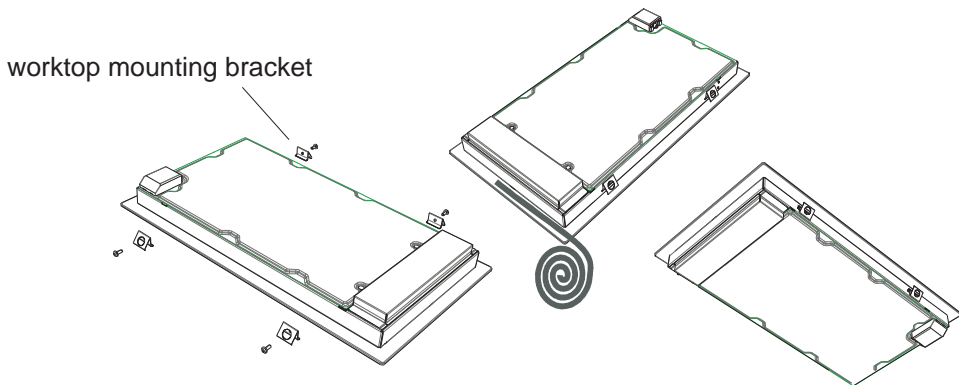
### **Locating your built-in hob**

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 personal or a qualified electrician immediately.

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



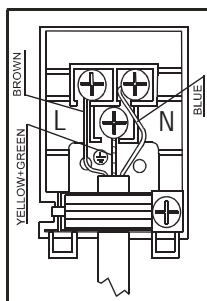
- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



## Electrical connection of your hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
  - Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
  - If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
  - Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
  - Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- 
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 20 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.



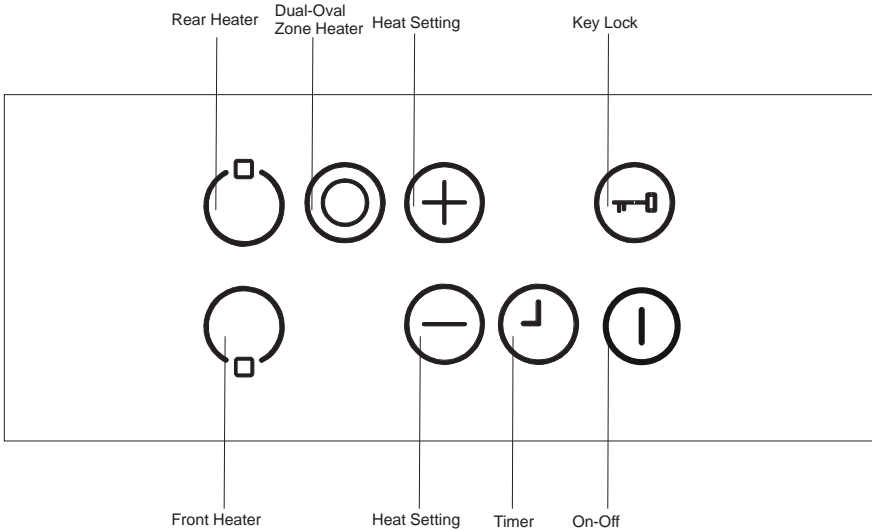


3X1.5 mm<sup>2</sup>, H05V V-F  
type power supply cord must be used.  
Grounding lead must be connected  
to screw with ⊕ symbol.

- For the touch controlled vitroceramic hob, the cable must be H05VV-F 3X1,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.
- During installation, please insure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.
- All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams strictly.

## 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 hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

### *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 heaters a '0' appears and all *Decimal Point* of the heater flashes (1 sec on, 1 sec off).




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

If the displays are turned off, the heater will be 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 *Heater Display*.

## Select Heater

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

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater 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  or  between level 1-9.

Each button 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 heater 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.

## **Set Cooking Level With and Without Heat Boost**

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, then the heater 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 heater display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost should be used for a heater, heater level 9 must be operated by pressing ☹ starting from level 0. 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 pressing ⊖ until heat setting '0' appears.


If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating ⊕ again if the heat setting is set to level 9. In the heat display 'A/9' flashes.

### **Turn Off Individual Heaters**

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

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

#### Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. To turn off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

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

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

#### Reduction of the heat setting to '0' by operating ⊖ button

The heater can also be turned off by reducing the operated heat setting to '0'.

When *Heater Display* indicates '0', an associated *Decimal Point* of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater, not only the '0' appears in the *Heater Display*, but also the related timer *Cooking Zone Indicator* and the *Timer Display* is turned off.

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

### Use of timer turn off function for corresponding heater (available only in some models)

After reaching a remaining time of 0 minutes, the timer stops the linked heater, showing the '0' shown in the *Heater Display* and shuts down *Timer Display*. In the *Timer Display* is shown '00'. The related timer *Cooking Zone Indicator* disappears.

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


Additionally the buzzer indicates acoustically the timer run out. After confirmation of the timer run out by touching any button, the buzzer goes silent.


### **Timer Function (available only in some models)**


The timer provides following features:


The control can run max. 4 heater 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 first 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 heater 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  and  are 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  and , the timer value can be set.



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

## Heater timer


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

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

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


Touching  and , the timer value for the heater can be set.


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

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




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 heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*. If no *Cooking Zone Indicator* flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit *Timer Display*.


All heater timers can be 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 touching  until '00' appears on the *Timer Display*.
- Touch  and  simultaneously for 0,5sec until '00' is shown in *Timer Display*.


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

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

Wait until 'F' disappears for all zones, turn the hob on by touching  and continue to use.

## Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others 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



If the heater is locked, only ① 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 ① is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

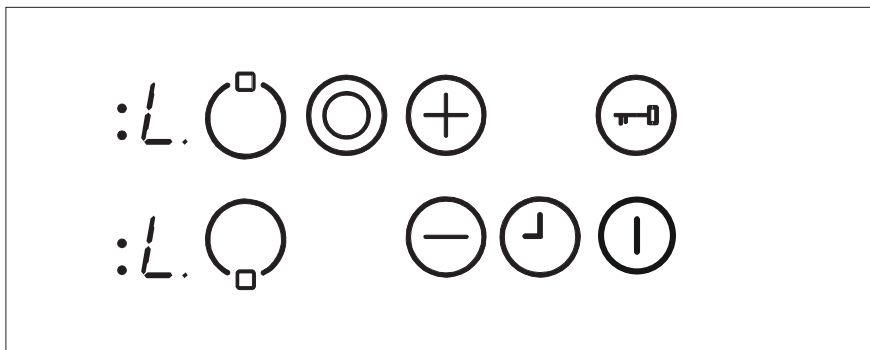
After pressing ⊕ 2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

### Child Lock

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

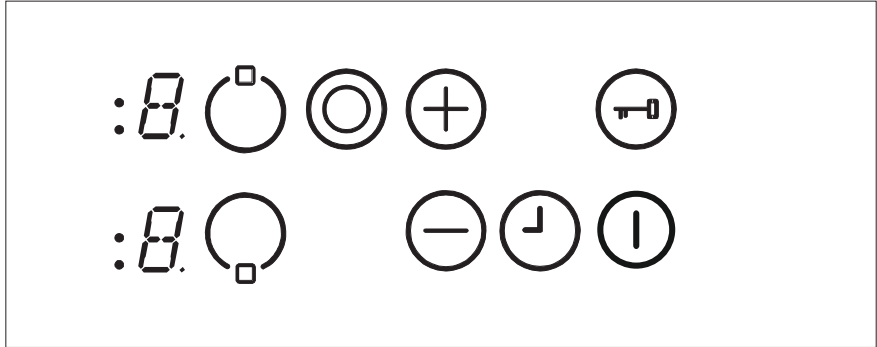
Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

First ① has to be pressed until the buzzer beeps, then the ⊕ and ⊖ have to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that, the appliance can be locked by touching the ⊕. All 4 heater displays 'L' is showed as a confirmation.



In the 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 ① until the beep, then the ⊕ and ⊖ have to be pressed simultaneously for at least 0,5 sec, followed by touching only the ⊖. As a confirmation for successful unlocking, 'L' symbol in the displays will be erased immediately.



## TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

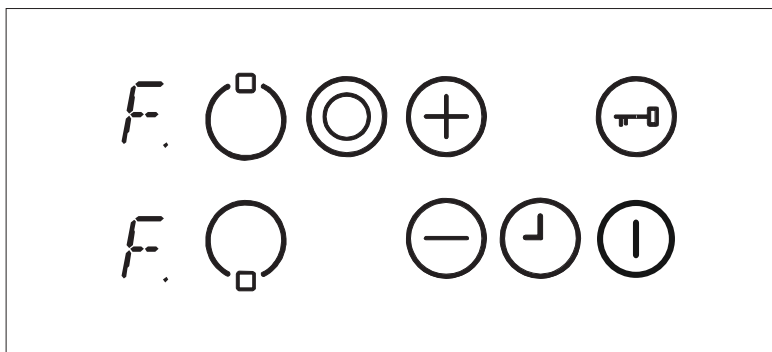
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

### 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 heater displays.

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

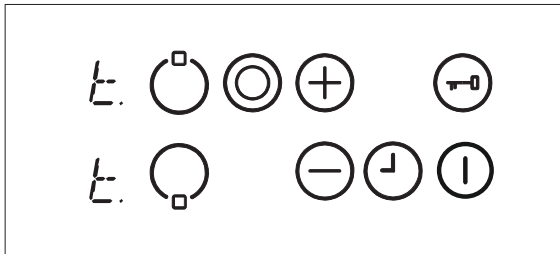
If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.



### Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control is very close to the heater in the middle front of the hob, it can occur that a not correctly placed pot half on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons untouchable without get burned the finger.

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



After the temperature falling, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching ①.

### Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation of the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain time, than the heater 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 heater, as described above, the heater 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 vitroceramic 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 heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 ° C.

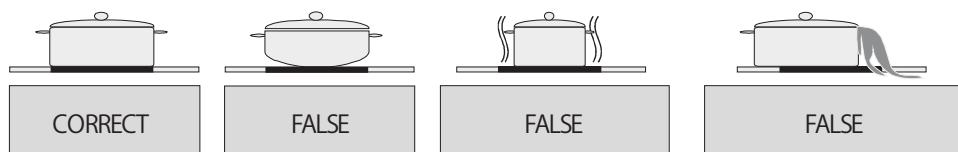
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater 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 heater 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 hob, 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 *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob 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 hob 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 hob 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.