



Italiano, 1



English, 12



Français, 23



Espanol, 34



Português, 45



Nederlands, 56

TK 64 CL
TK 64 S IX
TK 64 S
TK 64 SD IX
TK 64 SD BI
TK 64 SD
TK 63 T
TK 63 T BI

Sommario

Installazione, 2-4

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 5

Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 6-8

Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Accensione delle zone di cottura estensibili
Spegnimento delle zone di cottura
Blocco dei comandi
Spegnimento del piano cottura
Gli elementi riscaldanti
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Dispositivi di sicurezza

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 10

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

Descrizione tecnica dei modelli, 11

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).

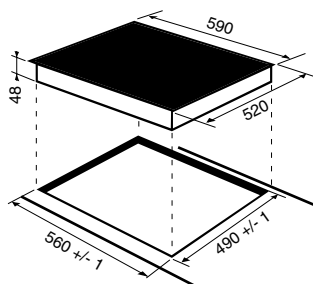
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

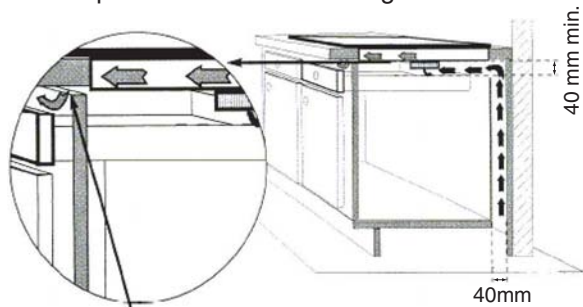
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: all'occorrenza frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna fra i due apparecchi;

a seconda del piano cottura che si desidera installare (vedi *figure*), il vano del mobile deve avere le seguenti dimensioni:



Sopra un mobile vuoto o un cassetto

È necessaria una intercapedine di almeno 40 mm o una apertura di 5 mm sulla larghezza del mobile.

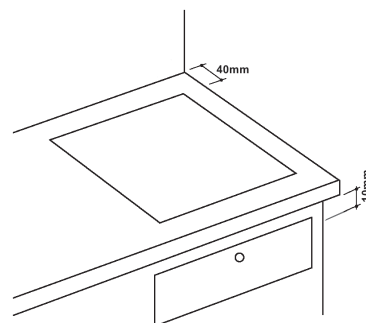


Apertura di almeno 5 mm sull'intera larghezza del piano.

Aerazione

Per consentire un'adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio, il piano cottura deve essere posizionato:

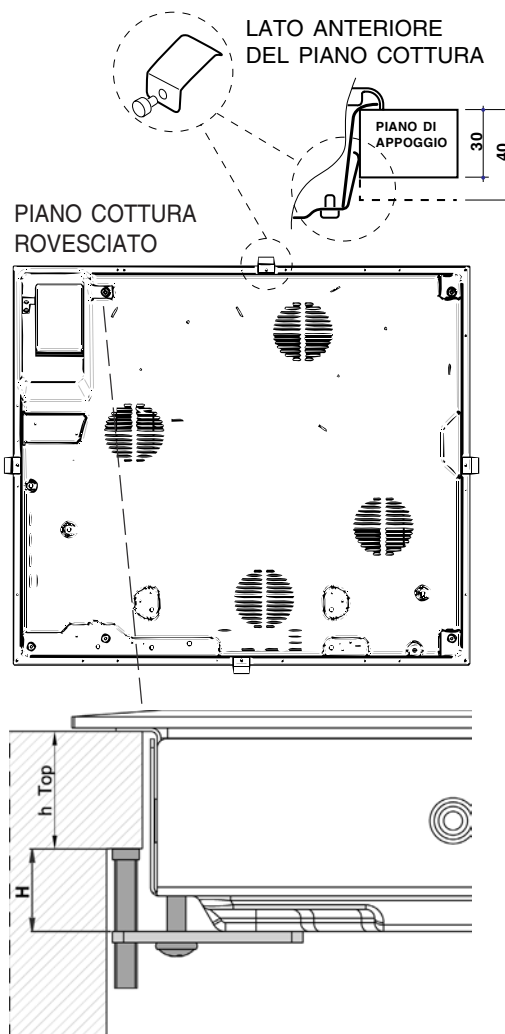
- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante e di 600 mm da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 10 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.



Fissaggio

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano.

Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.



La lunghezza della vite di regolazione dei ganci di fissaggio va impostata prima del loro montaggio, in base allo spessore del piano d'appoggio:

- spessore di 30 mm: vite 17,55 mm;
- spessore di 40 mm: vite 7,55 mm.

Per il fissaggio agire come segue:

1. Con le viti corte senza punta, avvitare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato del piano;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.
3. per i piani con profili laterali: dopo aver inserito il piano cottura nel mobile, inserire i 4 ganci di fissaggio (ognuno con il suo perno) sul perimetro inferiore del piano cottura, avvitandoli con le viti lunghe con punta finché il vetro non aderisce al piano d'appoggio.

! È indispensabile che le viti delle molle di centraggio rimangano accessibili.

! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

! L'allacciamento elettrico del piano cottura e quello di un eventuale forno da incasso devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica sia per facilitare le operazioni di estrazione del forno.

Collegamento monofase

Il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato e predisposto per il collegamento monofase. Effettuare l'allaccio dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
230V 1+N ~ 50 Hz		⚡: giallo/verde; N: i 2 fili blu insieme L: marrone insieme al nero

Altri tipi di collegamento

Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separare i cavi ed effettuare il collegamento dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50 Hz		⚡: giallo/verde; N: i 2 fili blu insieme L1: nero L2: marrone
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⚡: giallo/verde; N1: blu N2: blu L1: nero L2: marrone

Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

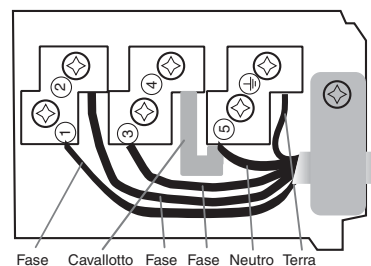
procedere come segue:

! L'eventuale cavo in dotazione non è utilizzabile per questi tipi di installazione.

1. Utilizzare un cavo di alimentazione appropriato, tipo H05RR-F o di valore superiore, delle dimensioni adatte (sezione cavo: 25 mm).
2. Servendosi di un cacciavite, far leva sulle linguette del coperchio della morsettiera e aprirla (*vedi immagine Morsettiera*).
3. Svitare la vite del serracavo e le viti dei morsetti relativi al tipo di allaccio necessario e posizionare i cavallotti di collegamento secondo la tabella e i disegni che seguono.
4. Posizionare i fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono ed effettuare il collegamento stringendo a fondo tutte le viti dei morsetti.

Tensione tipo e frequenza rete	Collegamenti elettrici	Morsettiera
400V 3-N ~ 50 Hz		Trifase 400

5. Fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.



Trifase 400

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori della targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

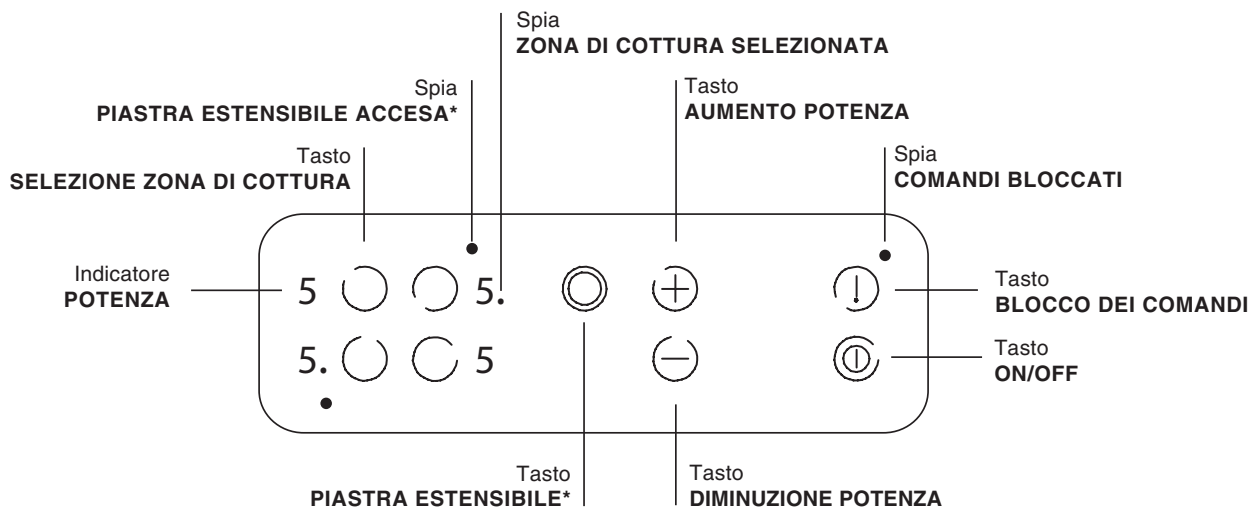
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

Il pannello di controllo che qui viene descritto è rappresentato a fini esemplificativi: può non essere una esatta riproduzione del modello acquistato.



- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **COMANDI BLOCCATI** segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA** indica che la zona di cottura relativa è stata selezionata e quindi sono possibili le varie regolazioni
- Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA** per selezionare la zona di cottura desiderata
- Indicatore **POTENZA** segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **PIASTRA ESTENSIBILE*** per attivare la piastra estensibile (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **PIASTRA ESTENSIBILE ACCESA***: segnala l'accensione della piastra estensibile.

* Presente solo su alcuni modelli


Avvio e utilizzo

IT

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.






! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, dopo alcuni secondi viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile accendere il piano cottura.

Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto , per circa un secondo.





Accensione delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite il dispositivo di regolazione della potenza composto da due tasti (- e +).

- Premere il tasto  per attivare la piastra, poi impostare la potenza desiderata agendo sui tasti  e .
- Per impostare direttamente la potenza massima, premere brevemente il tasto .
- È possibile accelerare i tempi di riscaldamento di una zona di cottura procedendo in questo modo:
 1. regolare la potenza della zona di cottura al massimo (9);
 2. quindi premere il tasto : sul display della potenza appare "A";
 3. a questo punto, impostare la potenza che si desidera raggiungere per la cottura (ad esempio, 5).




Quando viene raggiunta questa temperatura, la funzione di riscaldamento rapido si interrompe automaticamente e la cottura prosegue normalmente alla potenza 5.

Accensione delle zone di cottura estensibili*


- Piastra doppia:
 1. Premere il tasto  per attivare la zona di cottura più interna.
 2. Premere il tasto  per attivare (o disattivare) la seconda zona di cottura.
- Piastra tripla:
 1. Premere il tasto  per attivare la zona di cottura intermedia.
 2. Premere 2 volte il tasto  per attivare tutta la zona di cottura.


! Per tornare ad una zona di cottura di grandezza inferiore, premere nuovamente il tasto .

Spegnimento delle zone di cottura


- Premere il tasto : la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.
- Oppure premere contemporaneamente i tasti  e : la potenza torna immediatamente a 0 e la zona di cottura si spegne.

Blocco dei comandi

Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto  i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende.

Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto  per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne. Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riaccessato il piano di cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario prima sbloccare i comandi.

* Presente solo su alcuni modelli

Gli elementi riscaldanti

Sul piano cottura, a seconda dei modelli, possono essere installati elementi riscaldanti di due tipi: alogeni e radianti.

Gli alogeni trasmettono il calore tramite l'irradiazione della lampada alogena che contengono.

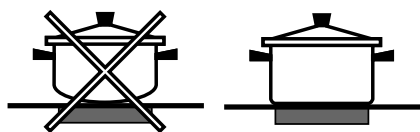
Si caratterizzano per le proprietà che ricordano quelle tipiche del gas: rapida risposta ai comandi, visualizzazione istantanea della potenza.

I radianti sono composti da una molteplicità di spire che garantiscono la ripartizione uniforme del calore sul fondo del recipiente, per una perfetta riuscita di tutte le cotture a fuoco basso: stufati, salse o piatti da riscaldare.

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.

Livelli di potenza consigliati per i vari tipi di cottura:

Potenze	Piastra piccola (1100 -> 1400 W)	Piastra media (1800 -> 2000 W)	Piastra grande (2300 -> 2500 W)
Mini	Cioccolato	Riscaldare	Cuocere a fuoco lento
Medio	Salsa	Cuocere a fuoco lento	Bollire liquidi
Maxi	Cuocere a fuoco lento	Bollire liquidi	Friggere /Grigliare

Dispositivi di sicurezza

Indicatori di calore residuo

Finché la temperatura delle zone di cottura rimane superiore a 60°C, anche dopo l'arresto gli indicatori di calore residuo situati vicino alla zona di cottura relativa restano accesi per prevenire il rischio di ustioni.

Inattività

Se il piano viene acceso ma resta inutilizzato per circa 2 minuti, viene attivata la funzione di blocco comandi. Se la stessa situazione permane per altri 4 minuti circa, il piano si spegne automaticamente.

Surriscaldamento

Un uso prolungato del piano di cottura può provocare il surriscaldamento dei componenti elettronici.

In questi casi un dispositivo di protezione termica impone temporaneamente una potenza ridotta (pari a 3) sulle zone di cottura anteriori finché la temperatura non sarà scesa a un livello accettabile.

Interruttore di sicurezza


L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".

Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 3 ore di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 10 ore.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. In queste situazioni i comandi si bloccano automaticamente: per sbloccarli premere il tasto , le impostazioni vengono mantenute. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato

contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.

- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.

Smaltimento



- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

1. togliere le viti che fissano le molle di centraggio sui lati;
2. allentare le viti dei ganci di fissaggio sugli angoli;
3. estrarre il piano cottura dal vano del mobile.

! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

Descrizione tecnica dei modelli

In queste tabelle sono riportati, modello per modello, i valori di assorbimento energetico, il tipo di elemento riscaldante (alogeno o radiante) e il diametro di ciascuna zona di cottura.

PIANI COTTURA	TK 64 SD TK 64 SD IX TK 64 SD BI		TK 64 CL TK 64 S TK 64 S IX		TK 63 T TK 63 T BI	
	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)
Posteriore sx	RD 2300-1000	210	R 2300	210		
Anteriore sx	R 1200	145	R 1200	145		
Posteriore dx	R 1200	145	R 1200	145	R 600	120
Anteriore dx	R 1800	180	R 1800	180	R 1800	180
Sinistra					RT 1050/1950/2700	250
Potenza totale	6500		6500		5100	

R = radiante singolo, RD = radiante doppio RT = radiante triplo

Operating Instructions

HOB

GB



Italiano, 1



English, 12



Français, 23



Espanol, 34



Português, 45



Nederlands, 56

TK 64 CL
TK 64 S IX
TK 64 S
TK 64 SD IX
TK 64 SD BI
TK 64 SD
TK 63 T
TK 63 T BI

Contents

Installation, 13-15

Positioning
Electrical connection

Description of the appliance, 16

Control panel

Start-up and use, 17-19

Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Switching on the extendable cooking zones
Switching off the cooking zones
Control panel lock
Switching off the hob
Heating elements
Practical advice on using the appliance
Safety devices

Precautions and tips, 20

General safety
Disposal

Care and maintenance, 21

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob

Technical description of the models, 22

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

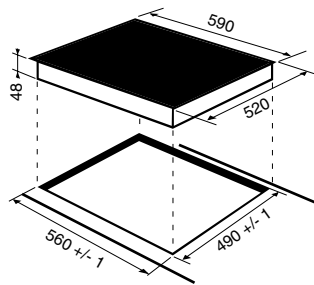
! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliance

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly.

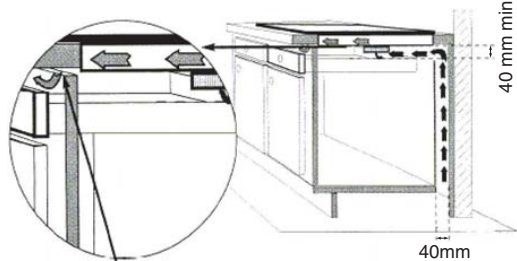
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.



- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (see *figure*):

Above an empty cabinet or a drawer

A space of at least 40 mm, or an opening of 5 mm on the width measurement of the cabinet, should be created.

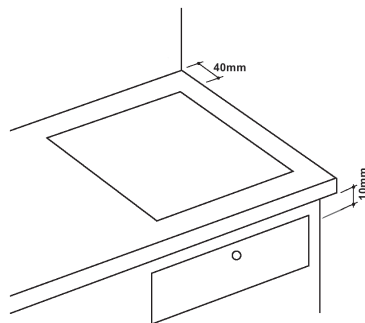


Opening of at least 5 mm on the overall width measurement of the surface.

Ventilation

To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned:

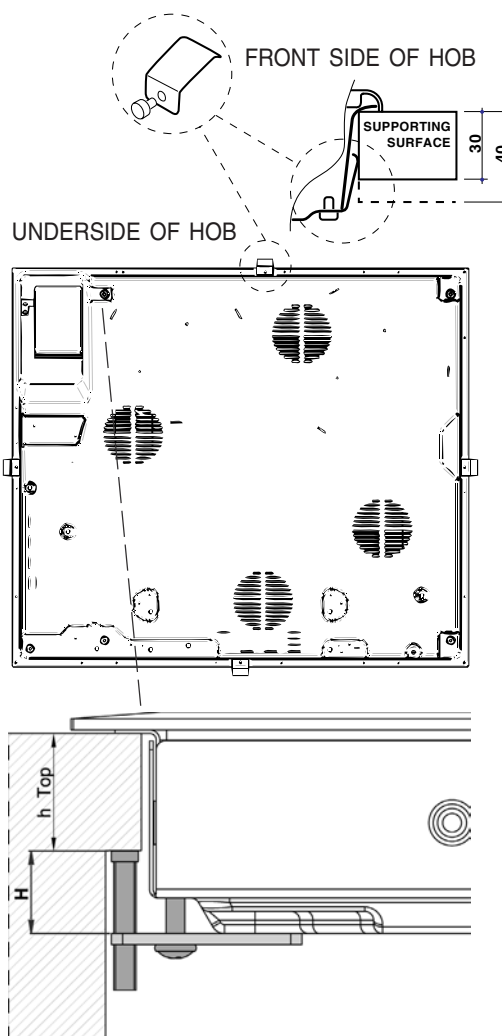
- At a minimum of 40 mm from the back panel and 600 mm from any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 10 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.



Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.

Any deformities caused by improper fixing could alter the features and the operation of the hob.



The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 17.55 mm screws
- 40 mm thick: 7.55 mm screws

Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix it in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

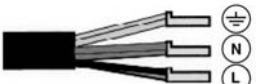

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection of the hob and any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
230V 1+N ~ 50 Hz		 : yellow/green; N: the two blue wires together L: brown and black together

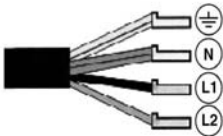

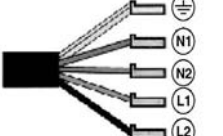

Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50 Hz		 : yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: brown
400V - 2+2N ~ 50 Hz		 : yellow/green; N1: blue N2: blue L1: black L2: brown

If the mains supply corresponds with one of the following:

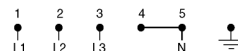
Voltage and mains frequency

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

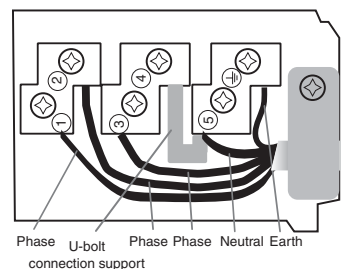
proceed as follows:

! The cable provided is not suitable for the following types of installation.

1. Use a suitable supply cable, H05RR-F or higher, with the right dimensions (cable section: 25 mm).
2. To open the terminal board, insert a screwdriver into the side tabs of the cover (*see Terminal board picture*).
3. Loosen the cable clamp screw and the terminal board screws in accordance with the type of connection required and position the connection supports as shown in the following table and diagrams.
4. Position the wires according to the information given in the following table and diagrams and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

Voltage and mains frequency	Electrical connections	Terminal board
400V 3-N ~ 50 Hz		Three-phase 400

5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw, then put the cover back on.



Three-phase 400

Connecting the electricity supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

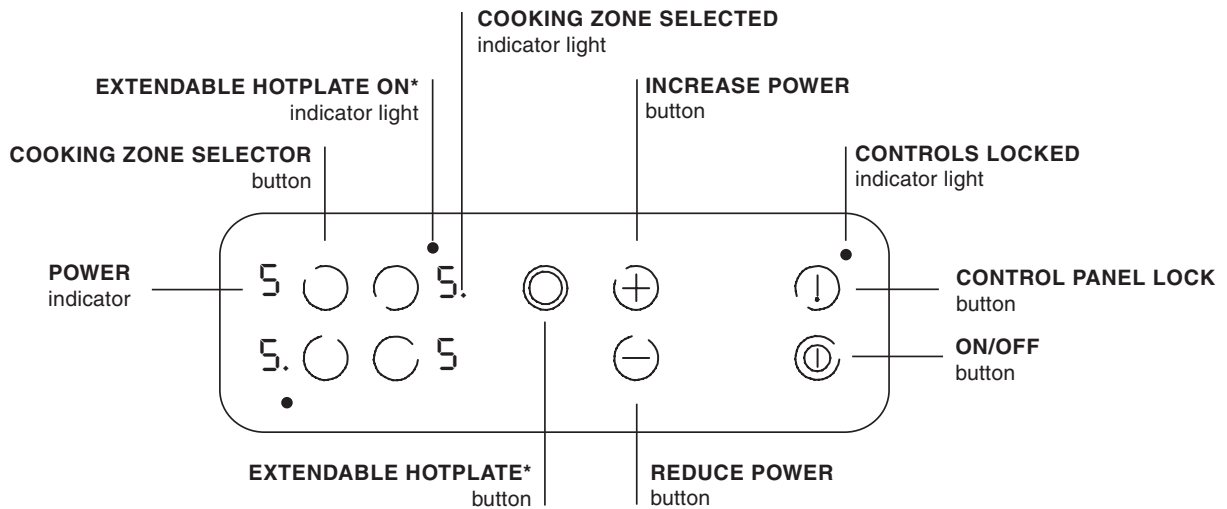
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Description of the appliance

GB

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.




- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- **CONTROLS LOCKED** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the required cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).
- **EXTENDABLE HOTPLATE*** button switches on the extendable hotplate (*see Start-up and use*).
- **EXTENDABLE PLATE ON*** indicator light: shows the extendable hotplate has been switched on.

* Only available in certain models

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.






! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Switching on the hob





To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.


Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled by a device consisting of two buttons (- and +).




- Press the  button to activate the hotplate, then set the power to the required level using the  and  buttons.
- To set the power to maximum, hold down the  button briefly.
- It is possible to accelerate the heating-up time of a cooking zone as follows:
 1. Adjust the power of the cooking zone so that it is at the maximum level (9).
 2. Press the  button: "A" appears on the power level display.
 3. At this point, set the desired power level to be implemented for the actual cooking procedure (5, for example).
When the correct temperature has been reached, the rapid heating function stops automatically and cooking continues normally at power level 5.

Switching on the extendable cooking zones*



- Double hotplate:
 1. Press the  button to switch on the smaller internal cooking zone.
 2. Press the  button to switch the second cooking zone on (or off).
- Triple hotplate:
 1. Press the  button to switch on the intermediate cooking zone.
 2. Press the  button twice to switch on the entire cooking zone.

! To revert to a smaller-sized cooking zone, press the  button again.


Switching off the cooking zones

- Press the  button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.
- Alternatively, the  and  buttons may be pressed simultaneously. This immediately returns the power setting to 0 and the cooking zone switches off.

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the  button to switch the appliance off. If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

* Only available in certain models

Heating elements

It is possible to install two types of heating elements according to the appliance model: halogen and radiant elements.

Halogen elements emit heat via radiation from the halogen lamps they contain.

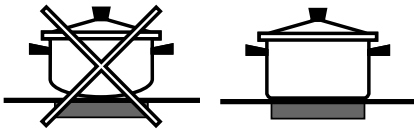
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to see the power used.

Radiant elements consist of a series of coils which allow heat to be distributed evenly at the base of the cookware, so that all slow-flame cooking may be performed successfully, for example stews, sauces or reheated dishes.

Practical advice on using the appliance

To obtain the best results from your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.
- Never leave a cooking zone on without cookware placed on it because it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

Recommended power levels for various types of cooking:

Power	Small plate (1100 -> 1400 W)	Medium plate (1800 -> 2000 W)	Large plate (2300 -> 2500 W)
Mini	Chocolate	Reheating	Slow-flame cooking
Medium	Sauces	Slow-flame cooking	Boiling liquids
Maxi	Slow-flame cooking	Boiling liquids	Frying / Grilling

Safety devices

Residual heat indicators

While the temperature of the cooking zone remains above 60°C, even after the programme has finished, the residual heat indicators placed near the relevant cooking zone remain lit to prevent the risk of burns.

Inactive function

If the hob is on but has not been used for approximately 2 minutes, the control panel will be locked. If this continues for an additional 4 minutes, the hob will switch off automatically.

Overheating protection

Prolonged use of the hob can cause the electronic components to overheat.

When this happens, an overheating protection device reduces the power level of the front cooking zones (to about 3) until the temperature reaches a safer level.


Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches off the cooking zones when they have been in operation for a certain amount of time at a given power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0". For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 3 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 10 hours.

Power level	Maximum duration of operation
1-2	10 hours
3	5 hours
4	4 hours
5-6	3 hours
7-8	2 hours
9	1 hour

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. The control panel locks automatically in the above situations. To unlock the control panel press the  button; the previous settings will have been maintained. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
- 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Make sure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

Disposal



- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to prevent residues from forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus. After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

GB

This table provides a model-by-model list of the energy absorption values, type of heating elements (halogen or radiant elements) and diameters of each cooking zone.

HOBS	TK 64 SD TK 64 SD IX TK 64 SD BI		TK 64 CL TK 64 S TK 64 S IX		TK 63 T TK 63 T BI	
	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)
Back Left	RD 2300-1000	210	R 2300	210		
Front Left	R 1200	145	R 1200	145		
Back Right	R 1200	145	R 1200	145	R 600	120
Front Right	R 1800	180	R 1800	180	R 1800	180
Left					RT 1050/1950/2700	250
Total power	6500		6500		5100	
R = radiant single, RD = radiant double, RT = radiant triple						

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 34

PT

Português, 45

NL

Nederlands, 56

TK 64 CL
TK 64 S IX
TK 64 S
TK 64 SD IX
TK 64 SD BI
TK 64 SD
TK 63 T
TK 63 T BI

Sommaire

Installation, 24-26

Positionnement

Raccordement électrique

Description de l'appareil, 27

Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 28-30

Mise sous tension de la table de cuisson

Allumage des foyers

Allumage des foyers extensibles

Extinction des foyers

Verrouillage des commandes

Extinction de la table de cuisson

Les éléments chauffants

Conseils d'utilisation de l'appareil

Les sécurités

Précautions et conseils, 31

Sécurité générale

Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 32

Mise hors tension

Nettoyage de l'appareil

Démontage de la table

Description technique des modèles, 33

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil.

Positionnement

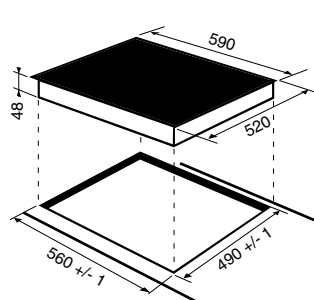
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir *Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C ;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;

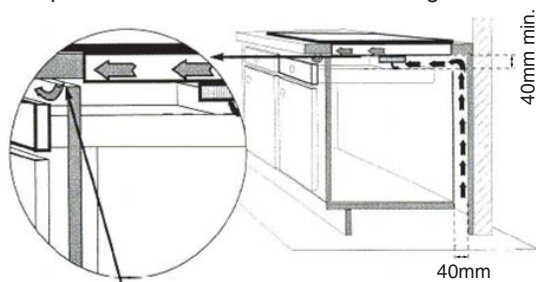


d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;

- selon la table de cuisson à installer (voir figures), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes :

Au-dessus d'un meuble vide ou tiroir

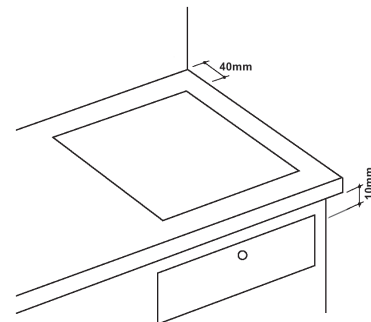
Un vide sanitaire de 40 mm minimum est nécessaire ou qu'une ouverture de 5 mm sur la largeur du meuble.



Ouverture 5mm mini. sur toute la largeur de la table.

Aération

Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe des surfaces autour de l'appareil, la table de cuisson doit être positionnée :



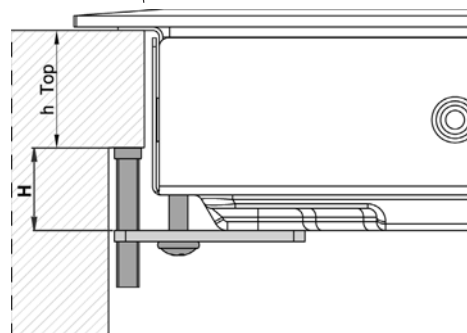
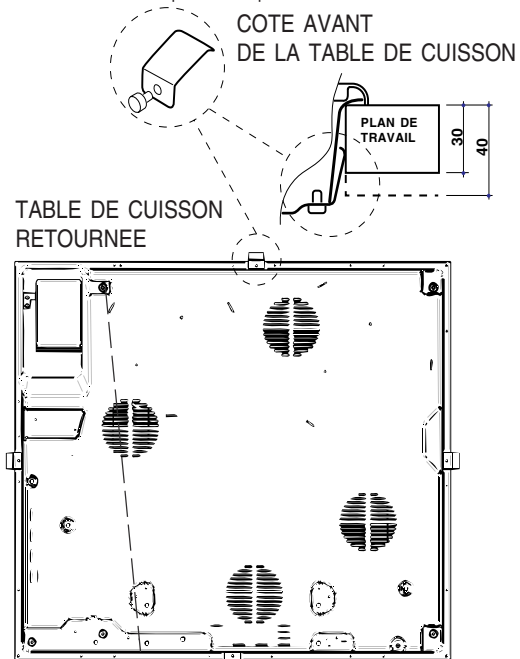
- à au moins 40 mm de distance du mur arrière et à au moins 600 mm de distance de toute autre surface verticale ;
- de manière à ce qu'il reste au moins 10 mm de distance entre la

découpe d'encastrement et le meuble en dessous.

Fixation

Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat.

Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.



La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :

- épaisseur 30 mm : vis 17,55 mm ;
- épaisseur 40 mm : vis 7,55 mm.

Pour sa fixation, procéder comme suit :

1. Se servir des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu ;
2. insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.
3. pour les tables avec profils latéraux : après avoir encastré la table de cuisson dans la découpe, insérer les 4 crochets de fixation (chacun avec son goujon) sur le périmètre inférieur de la table de cuisson et visser avec les vis longues à pointe jusqu'à ce que le verre adhère bien au plan d'appui.

! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.

! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Le branchement électrique de la table de cuisson et celui d'un éventuel four à encastrer doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité électrique et pour pouvoir démonter plus facilement le four en cas de besoin.

Raccordement monophasé

La table est fournie déjà équipée d'un cordon d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
230V 1+N ~ 50 Hz		⊕ : jaune/vert; N: les 2 fils bleus ensemble L: le marron avec le noir

Autres types de branchement

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

- Tension type et fréquence réseau
- 400V - 2+N ~ 50 Hz
 - 230V 3 ~ 50 Hz
 - 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Séparer les câbles et procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⊕ : jaune/vert; N: les 2 fils bleus ensemble L1: noir L2: marron
400V - 2+2N ~ 1 50 Hz		⊕ : jaune/vert; N1: bleu N2: bleu L1: noir L2: marron

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

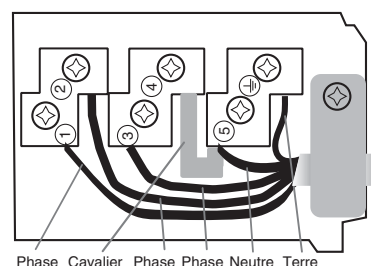
procéder comme suit :

! Le câble éventuellement fourni n'est pas prévu pour ces types d'installation.

1. Utiliser un câble d'alimentation approprié, type H05RR-F ou supérieur, aux dimensions adéquates (section câble : 25 mm).
2. Faire levier à l'aide d'un tournevis sur les languettes du couvercle du bornier pour l'ouvrir (*voir figure Bornier*).
3. Dévisser la vis du serre-câble et les vis des bornes correspondant au type de raccordement nécessaire et positionner les cavaliers de raccordement conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous.
4. Positionner les fils conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous et procéder au raccordement en serrant à fond toutes les vis des bornes.

Tension type et fréquence réseau	Raccordements électriques	Bornier
400V 3-N ~ 1 50 Hz		Triphasé 400

5. Fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle.



Triphasé 400

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi ;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, n'utiliser ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

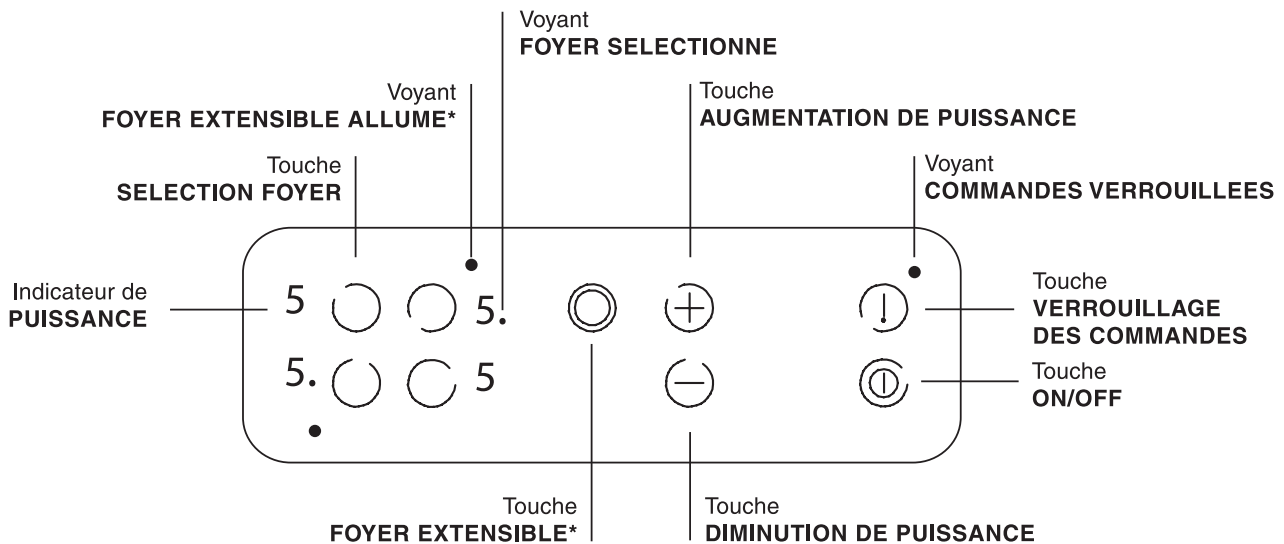
! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple : il peut ne pas correspondre au modèle acheté.

FR



- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLEES** pour signaler le verrouillage des commandes (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **FOYER SELECTIONNE** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les régulations sont donc possibles.
- Touche **SELECTION FOYER** pour sélectionner le foyer souhaité
- Indicateur de **PUISSANCE**, une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **FOYER EXTENSIBLE*** pour activer le foyer extensible (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **FOYER EXTENSIBLE ALLUME*** : il signale l'allumage du foyer extensible.

* N'existe que sur certains modèles


Mise en marche et utilisation

FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.






! Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. A partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.

Mise sous tension de la table de cuisson





Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche  pendant une seconde environ.


Allumage des foyers

Chaque foyer est actionné par un dispositif de réglage de puissance à deux touches (- et +).




- Appuyer sur la touche  pour activer le foyer, puis sélectionner la puissance souhaitée à l'aide des touches  et .
- Pour sélectionner directement la puissance maximale, appuyer brièvement sur la touche .
- Pour accélérer la montée en température d'un foyer, procéder comme suit :
 1. régler la puissance du foyer au maximum (9);
 2. appuyer sur la touche  : l'affichage de puissance indique "A" ;
 3. sélectionner alors la puissance de cuisson à atteindre (5 par exemple).Dès que cette température est atteinte, la fonction de montée rapide en température est automatiquement coupée et la cuisson continue normalement à la puissance 5.

Allumage des foyers extensibles*



- Double foyer :
 1. Appuyer sur la touche  pour activer le foyer le plus à l'intérieur.
 2. Appuyer sur la touche  pour activer (ou désactiver) le deuxième foyer.
- Foyer triple :
 1. Appuyer sur la touche  pour activer le foyer intermédiaire.
 2. Appuyer 2 fois de suite sur la touche  pour activer le foyer tout entier.

! Pour revenir à un foyer de dimension moindre, appuyer à nouveau sur la touche .


Extinction des foyers

- Appuyer sur la touche  : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.
- Ou bien appuyer simultanément sur les touches  et  : la puissance du foyer revient aussitôt à 0 et le foyer s'éteint.

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume. Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil. Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

* N'existe que sur certains modèles

Les éléments chauffants

La table de cuisson, selon les modèles, peut être équipée de deux types d'éléments chauffants : halogènes et radiants.

Les halogènes transmettent la chaleur par irradiation de la lampe halogène qu'ils contiennent.

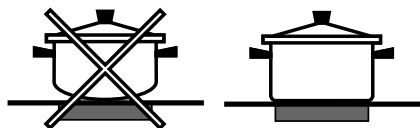
Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompte réponse aux commandes, visualisation immédiate de la puissance.

Les radiants sont composés d'une multitude de spires qui garantissent une répartition uniforme de la chaleur sur le fond du récipient pour réussir parfaitement toutes les cuissons lentes et le mijotage : daubes, sauces ou plats à réchauffer.

Conseils d'utilisation de l'appareil

Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- utiliser des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson :

Puissances	Petit foyer (1100 > 1400 W)	Foyer moyen (1800 > 2000 W)	Grand foyer (2300 > 2500 W)
Mini	Chocolat	Réchauffer	Mijotage
Moyen	Sauce	Mijotage	Ebullition liquides
Maxi	Mijotage	Ebullition liquides	Frيره / Griller

Les sécurités

Indicateurs de chaleur résiduelle

Tant que la température des foyers demeure supérieure à 60°C, même après leur extinction, les indicateurs de chaleur résiduelle, situés en bordure du foyer correspondant, restent allumés pour éviter tout risque de brûlure.

Inactivité

Si la table est allumée mais n'est pas utilisée pendant les 2 minutes qui suivent, la fonction de verrouillage des commandes est activée automatiquement. Si cette situation se prolonge encore pendant 4 autres minutes, la table s'éteint automatiquement.

Surchauffe

Une utilisation prolongée de la table peut provoquer un échauffement des composants électroniques. Dans ce cas, un dispositif de protection thermique impose temporairement une puissance réduite (égale à 3) sur les foyers avant tant que la température n'est pas redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 3 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 10 heures.


Niveau de puissance	Durée limite de fonctionnement
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche, peuvent déclencher un signal acoustique. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Dans ces conditions, les commandes se verrouillent automatiquement : pour les déverrouiller, appuyer sur la touche (↓), les sélections seront maintenues. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

 Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

-73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives
-89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
-93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (*voir Mise en marche et Utilisation*).

- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.

Mise au rebut



- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir prévu à cet effet. Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyeurs contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.

Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :

1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement déconseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

Description technique des modèles

Ces tableaux indiquent, modèle par modèle, les valeurs d'absorption d'énergie, le type d'élément chauffant (halogène ou radiant) et le diamètre de chaque foyer.

TABLES DE CUISSON	TK 64 SD TK 64 SD IX TK 64 SD BI		TK 64 CL TK 64 S TK 64 S IX		TK 63 T TK 63 T BI	
	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)
Arrière gauche	RD 2300-1000	210	R 2300	210		
Avant gauche	R 1200	145	R 1200	145		
Arrière droit	R 1200	145	R 1200	145	R 600	120
Avant droit	R 1800	180	R 1800	180	R 1800	180
Gauche					RT 1050/1950/2700	250
Puissance totale	6500		6500		5100	
R = radiant simple, RD = radiant double, RT = radiant triple						



Italiano, 1



English, 12



Français, 23



Espanol,
34



Português, 45



Nederlands, 56

TK 64 CL
TK 64 S IX
TK 64 S
TK 64 SD IX
TK 64 SD BI
TK 64 SD
TK 63 T
TK 63 T BI

Sumario

Instalación, 35-37

Colocación
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 38

Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 39-41

Encendido de la encimera
Encendido de las zonas de cocción
Encendido de las zonas de cocción extensibles
Apagado de las zonas de cocción
Bloqueo de los mandos
Apagado de la encimera
Los elementos calentadores
Consejos prácticos para el uso del aparato
Dispositivos de seguridad

Precauciones y consejos, 42

Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 43

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Desmontar la encimera

Descripción técnica de los modelos, 44

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

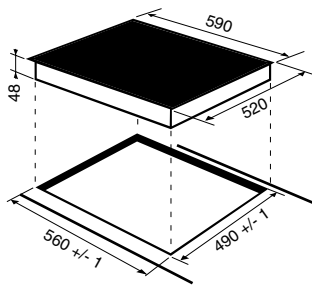
Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100°C;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: pero si fuera necesario, interponga un elemento

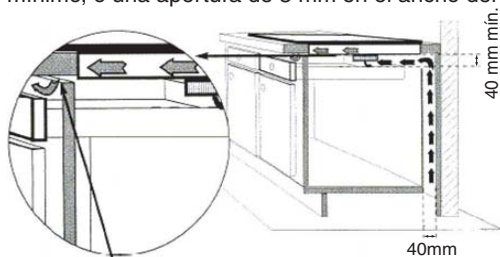
de separación estanco entre los dos aparatos;

- según el tipo de encimera que se desea instalar (*ver las figuras*), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



Sobre un mueble vacío o un cajón

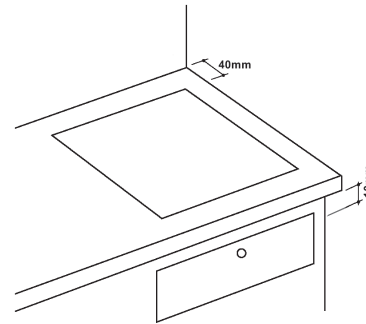
Es necesario dejar un espacio intermedio de 40 mm como mínimo, o una apertura de 5 mm en el ancho del mueble.



Apertura de 5 mm como mínimo, en todo el ancho de la encimera.

Aireación

Para permitir una aireación adecuada y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera debe estar colocada:



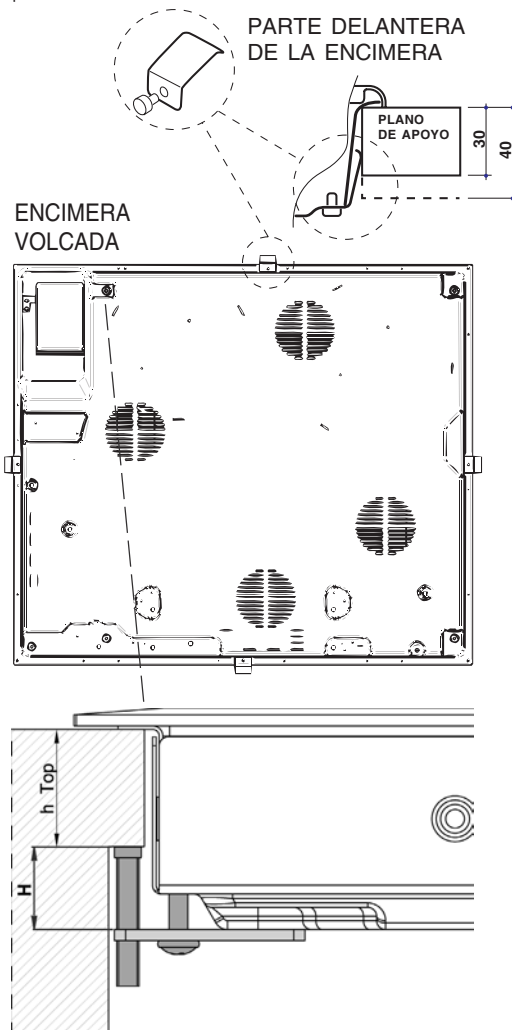
- a una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior y a 600 mm de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 10 mm entre el

huevo para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.

Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.

Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.



La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:

- espesor de 30 mm: tornillo de 17,55 mm;
- espesor de 40 mm: tornillo de 7,55 mm;

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:

1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrala y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enrosándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y la de un horno empotrado deben ser realizadas por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar las operaciones de extracción del horno.

Conexión monofásica

La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
230V 1+N ~ 50 Hz		≡: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L: el marrón junto al negro

Otros tipos de conexión

Si las características de la instalación eléctrica coincide con alguna de las siguientes:

Tensión tipo y frecuencia de la red

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		≡: amarillo/verde; N: los 2 cables azules juntos L1: negro L2: marrón
400V - 2+2N ~ 1 50 Hz		≡: amarillo/verde; N1: azul N2: azul L1: negro L2: marrón

Si las características de la instalación eléctrica coincide con alguna de las siguientes:

Tensión tipo y frecuencia de la red

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

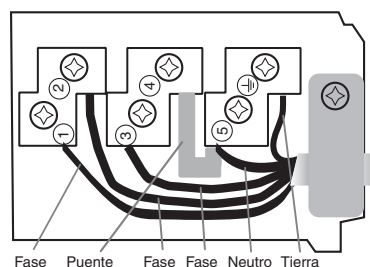
proceda de la siguiente manera:

! El cable suministrado con el aparato no se puede utilizar para estos tipos de instalación.

1. Utilice un cable de alimentación apropiado, tipo H05RR-F o de valor superior y de dimensiones adecuadas (sección del cable: 25 mm).
2. Utilizando un destornillador, haga palanca en las lengüetas de la tapa del tablero de bornes y ábrala (*ver la imagen Tablero de bornes*).
3. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los bornes correspondientes al tipo de conexión necesaria y coloque los puentes de conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación.
4. Coloque los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación y realice la conexión apretando a fondo todos los tornillos de los bornes.

Tensión tipo y frecuencia de la red	Conexiones eléctricas	Tablero de bornes
400V 3-N ~ 1 50 Hz		Trifásico 400

5. Fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.



Trifásico 400

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

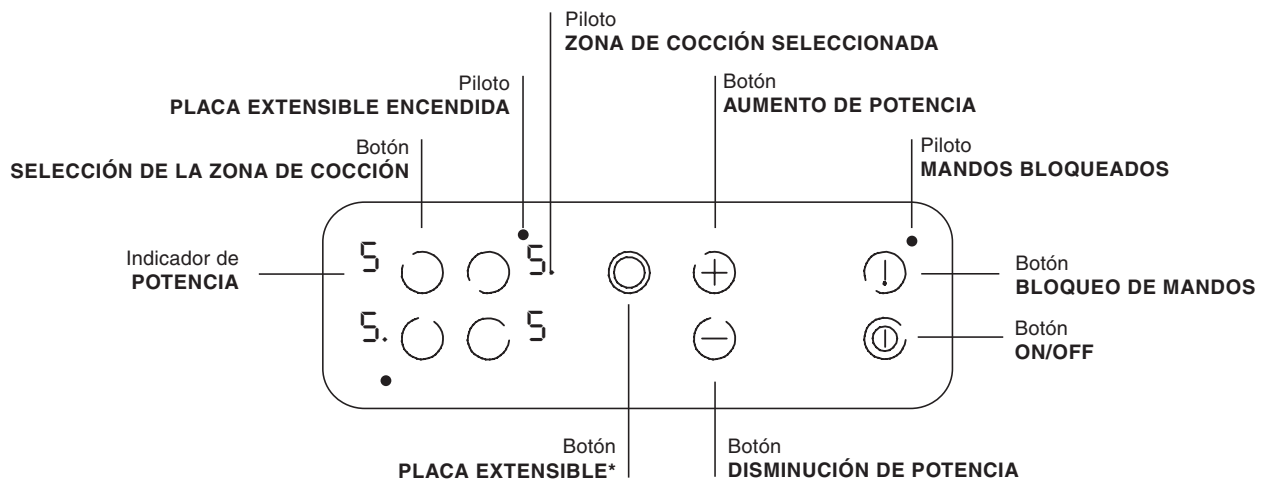
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Descripción del aparato

ES

Panel de control

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.



- Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
- Botón **BLOQUEO DE MANDOS** para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **MANDOS BLOQUEADOS** indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA** indica que ha sido seleccionada dicha zona de cocción y, por lo tanto, se pueden realizar las distintas regulaciones.
- Botón **SELECCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN** para seleccionar la zona de cocción deseada.
- Indicador de **POTENCIA** indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
- Botón **AUMENTO DE POTENCIA** para encender la placa y regular la potencia (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **DISMINUCIÓN DE POTENCIA** para regular la potencia y apagar la placa (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **ENCENDIDO DE LA PLACA TRIPLE** para activar la placa triple (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **PLACA EXTENSIBLE ENCENDIDA***: indica el encendido de la placa extensible.


* Presente sólo en algunos modelos

Puesta en funcionamiento y uso

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.






! Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos se emite una breve señal sonora. Sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

Encendido de la encimera





El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón  durante un segundo aproximadamente.


Encendido de las zonas de cocción

Cada zona de cocción se acciona utilizando el dispositivo de regulación de potencia compuesto por dos teclas (- y +).




- Presione el botón  para activar la placa, luego seleccione la potencia deseada utilizando los botones  y .
- Para seleccionar directamente la potencia máxima, pulse brevemente el botón .
- Es posible acelerar los tiempos de calentamiento de una zona de cocción procediendo del siguiente modo:
 1. regule la potencia de la zona de cocción al máximo (9);
 2. luego pulse la tecla : en el display de la potencia aparece "A";
 3. a partir de ese momento, puede seleccionar la potencia que se desea alcanzar para la cocción (por ejemplo, 5).
Cuando se alcanza esta temperatura, la función de calentamiento rápido se interrumpe automáticamente y la cocción prosigue normalmente a la potencia 5.

Encendido de las zonas de cocción extensibles*



- Placa doble:
 1. Presione el botón  para activar la zona de cocción más interna.
 2. Presione el botón  para activar (o desactivar) la segunda zona de cocción.
- Placa triple:
 1. Presione el botón  para activar la zona de cocción intermedia.
 2. Presione 2 veces el botón  para activar toda la zona de cocción.

! Para volver a una zona de tamaño inferior, pulse nuevamente el botón .


Apagado de las zonas de cocción

- Presione el botón : la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.
- O bien, pulse simultáneamente los botones  y : la potencia vuelve inmediatamente a 0 y la zona de cocción se apaga.

Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.). Presionando el botón , los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende. Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón  durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

Apagado de la encimera

Presionando el botón , el aparato se apagará. Si los mandos del aparato fueron bloqueados, continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder encender nuevamente la encimera, es necesario primero desbloquear los mandos.

* Presente sólo en algunos modelos

Los elementos calentadores

Según el modelo, en la encimera se pueden instalar dos tipos diferentes de elementos calentadores: halógenos y radiantes.

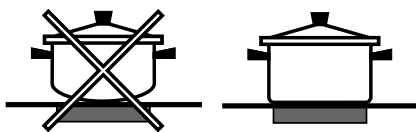
Los halógenos transmiten el calor debido a la irradiación de la lámpara halógena que contienen. Se caracterizan por las propiedades muy similares a los típicos de gas: rápida respuesta a los mandos, visualización instantánea de la potencia.

Los radiantes están compuestos por múltiples espiras que garantizan la distribución uniforme del calor en el fondo del recipiente, logrando perfectas cocciones con el fuego bajo: estofados, salsas o platos para calentar.

Consejos prácticos para el uso del aparato

Para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia.
- no deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

Niveles de potencia aconsejados para los distintos tipos de cocción:

Potencias	Placa pequeña (1100 -> 1400 W)	Placa mediana (1800 -> 2000 W)	Placa grande (2300 -> 2500 W)
Mini	Chocolate	Calentar	Cocinar a fuego lento
Medio	Salsa	Cocinar a fuego lento	Hervir líquidos
Maxi	Cocinar a fuego lento	Hervir líquidos	Freír / Asar

Dispositivos de seguridad

Indicadores de calor residual

Mientras que la temperatura de las zonas de cocción permanezca por encima de 60 °C, aún después del apagado, los indicadores de calor residual, situados cerca de la zona de cocción correspondiente, permanecerán encendidos para prevenir quemaduras.

Inactividad

Si la encimera se enciende pero permanece inutilizada durante 2 minutos aproximadamente, se activará la función de bloqueo de mandos. Si dicha situación continúa durante otros 4 minutos aproximadamente, la encimera se apagará automáticamente.

Sobrecalentamiento

Un uso prolongado de la encimera puede provocar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos.

En esos casos, un dispositivo de protección térmica impone temporalmente una potencia reducida (igual a 3) en las zonas de cocción delanteras hasta que la temperatura haya descendido hasta un nivel aceptable.


Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica "0". Ejemplo: la placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 3 horas de funcionamiento, la delantera izquierda después de 10 horas.

Nivel de potencia	Duración límite de funcionamiento
1-2	10 horas
3	5 horas
4	4 horas
5-6	3 horas
7-8	2 horas
9	1 hora

Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. En estas situaciones, los mandos se bloquean automáticamente: para desbloquearlos, presione el botón , las selecciones anteriores se mantendrán inalteradas. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

CE Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajarse (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.

Eliminación



- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidrio-cerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidrio-cerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.

Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:

1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de los modelos

ES

En estas tablas se encuentran, modelo por modelo, los valores de absorción energética, el tipo de elemento calentador (halógeno o radiante) y el diámetro de cada zona de cocción.

ENCIMERAS	TK 64 SD TK 64 SD IX TK 64 SD BI		TK 64 CL TK 64 S TK 64 S IX		TK 63 T TK 63 T BI	
	Potencia (en W)	Diámetro (en mm)	Potencia (en W)	Diámetro (en mm)	Potencia (en W)	Diámetro (en mm)
Posterior izquierda	RD 2300/1000	210	R 2300	210		
Delantera izquierda	R 1200	145	R 1200	145		
Posterior derecha	R 1200	145	R 1200	145	R 600	120
Delantera derecha	R 1800	180	R 1800	180	R 1800	180
Izquierda					RT 1050/1950/2700	250
Potencia total	6500		6500		5100	
R = radiante individual; RD = radiante doble; RT = radiante triple						

Instruções para a utilização

PLANO

PT

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 34

PT

Português,
45

NL

Nederlands, 56

TK 64 CL
TK 64 S IX
TK 64 S
TK 64 SD IX
TK 64 SD BI
TK 64 SD
TK 63 T
TK 63 T BI

Índice

Instalação, 46-48

Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 49

Painel de comandos

Início e utilização, 50-52

Acender o plano de cozedura
Acender as zonas de cozedura
Acender as zonas de cozedura extensíveis
Desligar as zonas de cozedura
Bloqueio dos comandos
Desligar o plano de cozedura
Elementos aquecedores
Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem
Dispositivos de segurança

Precauções e conselhos, 53

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 54

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Desmontar o plano

Descrição técnica dos modelos, 55

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

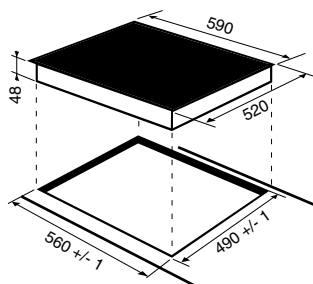
Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100°C;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se for fazê-lo, instale um

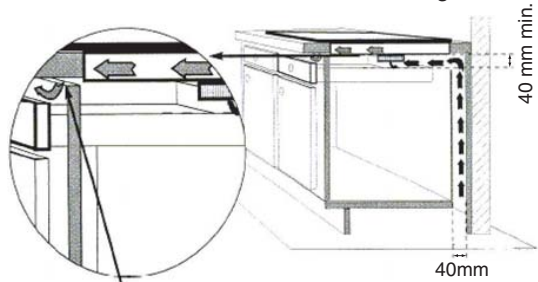
elemento de separação entre os dois aparelhos com retenção hermética;

- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (*veja figuras*), o vão do móvel deverá ter as seguintes dimensões:



Sobre um móvel vazio ou uma gaveta

É necessário deixar uma câmara-de-ar de pelo menos 40 mm ou uma abertura de 5 mm na largura do móvel.

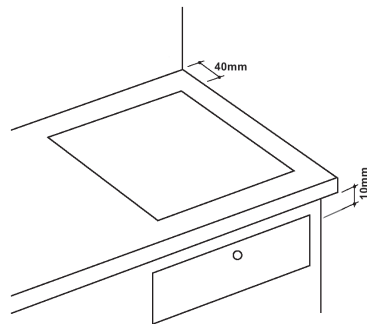


Abertura de pelo menos 5 mm em toda a largura do plano.

Ventilação

Para consentir uma adequada ventilação e para evitar o superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho, o plano de cozedura deve ser posicionado:

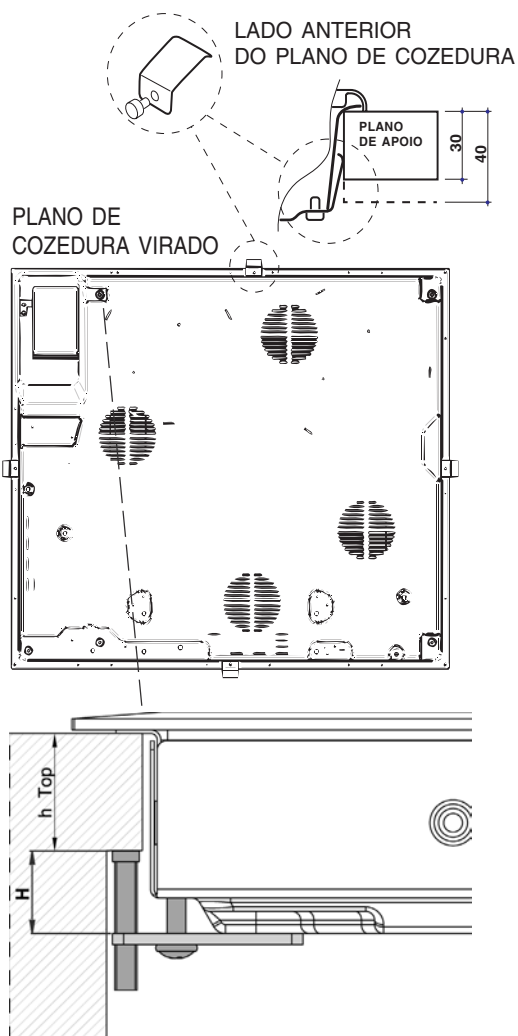
- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás e de 600 mm de quaisquer outras superfícies verticais;
- de forma a manter uma distância mínima de 10 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.



Fixação

A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana.

As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.



O comprimento do parafuso de regulação dos ganchos de fixação deve ser configurado antes da sua montagem, conforme a espessura do plano de apoio:

- 30 mm de espessura: parafuso 17,55 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 7,55 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:

1. Com os parafusos sem ponta, parafusar as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado do plano;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.
3. para os planos com perfis laterais: após ter inserido o plano de cozedura no móvel, inserir os 4 ganchos de fixação (cada um com o seu perno) no perímetro inferior do plano de cozedura, parafusando-os com os parafusos compridos com ponta até que o vidro fique aderente ao plano de apoio.

! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.

! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

! A ligação eléctrica do plano de cozedura e a de um eventual forno de encaixar precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação monofásica

O plano está provido de cabo de alimentação já ligado e predisposto na fábrica para a ligação monofásica. Efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
230V 1+N ~ 50 Hz		≍: verde/amarelo N: os 2 fios azuis juntos L: marrom junto ao preto

Outros tipos de ligações

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

Tensão tipo e frequência de rede

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Soltar os cabos e efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		≍: verde/amarelo; N: os 2 fios azuis juntos L1: preto L2: marrom
400V - 2+2N ~ 50 Hz		≍: verde/amarelo; N1: azul N2: azul L1: preto L2: marrom

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

Tensão tipo e frequência de rede

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

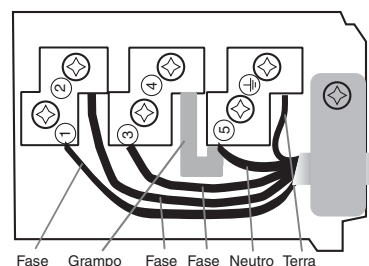
proceder da seguinte maneira:

! O eventual cabo em dotação não pode ser utilizado para estes tipos de instalação.

1. Utilizar um cabo de alimentação apropriado, tipo H05RR-F ou de valor superior, com medias adaptas (secção do cabo: 25 mm).
2. Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes e abri-la (veja imagem Caixa de bornes).
3. Desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os parafusos dos bornes relativos ao tipo de ligação necessária e posicione os grampos de ligação conforme a tabela e os desenhos a seguir.
4. Posicione os fios de acordo com a tabela e os desenhos abaixo e efectue a ligação apertando todos os parafusos dos bornes.

Tensão tipo e frequência rede	Ligações eléctricas	Caixa de bornes
400V 3-N ~ 50 Hz		Trifásica 400

5. Fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Trifásica 400

Ligação do cabo de alimentação à rede

No momento de efectuar a ligação directamente na rede, instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho.
Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

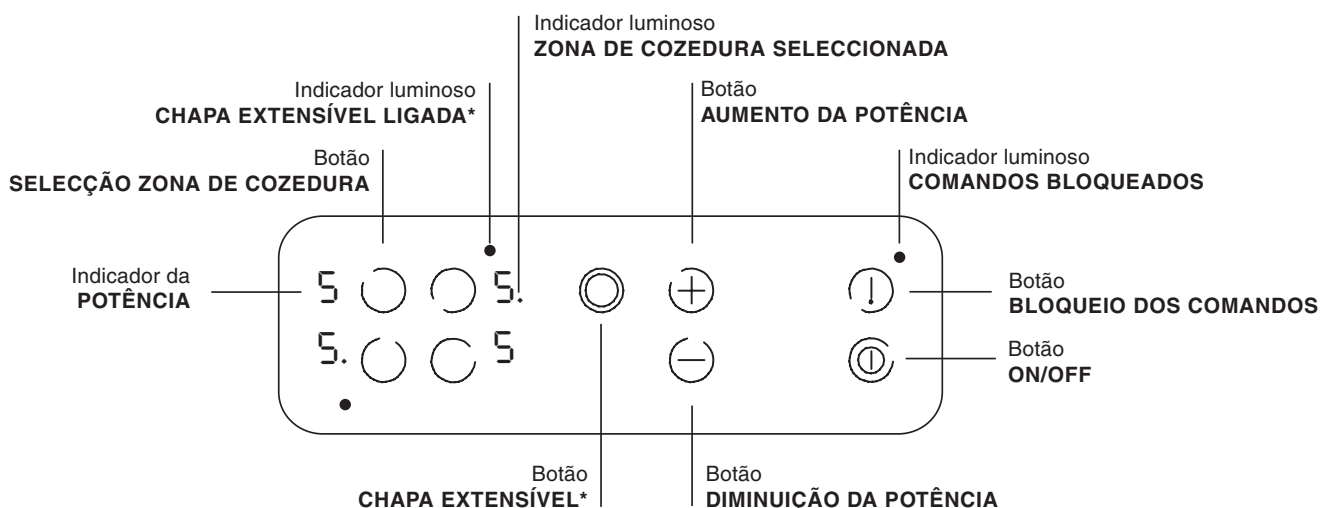
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Painel de comandos

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.



- Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS** sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA** indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
- Botão **SELECÇÃO ZONA DE COZEDURA** para seleccionar a zona de cozedura desejada.
- Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
- Botão **AUMENTO POTÊNCIA** para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- Botão **DIMINUIÇÃO POTÊNCIA** para regular a potência e desligar a chapa (*veja Início e utilização*).
- Botão **CHAPA EXTENSÍVEL*** para activar a chapa extensível (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA EXTENSÍVEL LIGADA***: indica que a chapa extensível está ligada.

* Presente apenas em alguns modelos.


Início e utilização

PT

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.






! Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos. Somente neste ponto será possível ligar o plano de cozedura.

Acender o plano de cozedura






Para acender o plano de cozedura manter pressionada a tecla  por aproximadamente um segundo.


Acender as zonas de cozedura

Cada uma das zonas de cozedura é accionada mediante o dispositivo de regulação da potência constituído por dois botões (- e +).




- Carregue na tecla  para activar a chapa, em seguida programe a potência desejada através das teclas  e .
- Para definir directamente a potência máxima, carregue brevemente no botão .
- É possível acelerar os tempos de aquecimento de uma zona de cozedura da seguinte maneira:
 1. regule a potência da zona de cozedura no máximo (9);
 2. e, em seguida, carregue no botão : no display da potência aparecerá "A";
 3. neste ponto, defina a potência a qual desejar chegar para a cozedura (por exemplo: 5). Quando chegar a esta temperatura, a função de aquecimento rápido se interromperá automaticamente e a cozedura prosseguirá normalmente com a potência 5.

Acender as zonas de cozedura extensíveis*


- Chapa dupla:
 1. Carregue no botão  para activar a zona de cozedura mais interna.
 2. Carregue no botão  para activar (ou desactivar) a segunda zona de cozedura.
- Chapa tripla:
 1. Carregue no botão  para activar a zona de cozedura intermédia. 
 2. Carregue duas vezes no botão  para activar toda a zona de cozedura.


! Para voltar a uma zona de tamanho menor, carregue novamente no botão .

Desligar as zonas de cozedura


- Carregue na tecla : a potência da zona de cozedura descerá progressivamente até desligar-se.
- Em alternativa carregue nas teclas  e  simultaneamente: a potência volta imediatamente para 0 e a zona de cozedura desliga-se.

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.). Carregando no botão  os comandos se bloquearão e o indicador luminoso situado acima do botão se acenderá.

Para voltar a modificar as regulações (por exemplo interromper a cozedura), será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão  por alguns instantes; o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Desligar o plano de cozedura

Carregue no botão ; o aparelho se desligará. Se os comandos do aparelho estiverem bloqueados, continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder acender novamente o plano, será necessário primeiro desbloquear os comandos.

* Presente apenas em alguns modelos.

Elementos aquecedores

No plano de cozedura, conforme os modelos, podem ser instalados elementos aquecedores de dois tipos: halógenos e irradiantes.

Os halógenos transmitem o calor mediante irradiação da lâmpada halógena que contém.

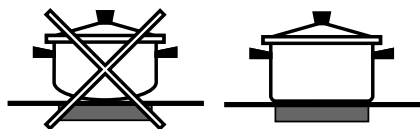
Caracterizam-se pelas propriedades similares às típicas do gás: rápida resposta aos comandos, visualização instantânea da potência.

Os elementos radiantes são constituídos por uma multiplicidade de espirais que asseguram uma repartição uniforme do calor no fundo do recipiente, para um resultado perfeito de todas as cozeduras com fogo lento: cozidos, molhos ou para aquecer pratos.

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Para obter as melhores performances da placa:

- empregue panelas com fundo chato, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- Empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência.
- nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.

Níveis de potência aconselhados para os vários tipos de cozedura:

Potências	Chapa pequena (1100 -> 1400 W)	Chapa média (1800 -> 2000 W)	Chapa grande (2300 -> 2500 W)
Mini	Chocolate	Esquentar	Cozinhar em fogo brando
Médio	Molho	Cozinhar em fogo brando	Ferver líquidos
Maxi	Cozinhar em fogo brando	Ferver líquidos	Fritar/ Grelhar

Dispositivos de segurança

Indicadores de calor resíduo.

Enquanto a temperatura das zonas de cozedura permanecer acima de 60°C, mesmo depois de apagadas, os indicadores de calor resíduo situados perto da zona de cozedura relativa permanecerão acesos para evitar o risco de queimaduras.

Inatividade

Se o plano for ligado mas ficar inutilizado por aproximadamente 2 minutos, será activada a função de bloqueio dos comandos. Se a mesma situação durar por outros 4 minutos, o plano irá desligar-se automaticamente.

Aquecimento excessivo

Uma utilização prolongada do plano de cozedura pode provocar aquecimento excessivo dos componentes electrónicos.

Nestes casos um dispositivo de protecção térmica impõe temporariamente uma pequena potência (de 3) nas zonas de cozedura dianteiras até a temperatura ter diminuído para um nível aceitável.

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará "0".

Exemplo: a chapa posterior direita está programada no 5, enquanto a chapa anterior esquerda no 2. A posterior direita irá desligar-se após 3 horas de funcionamento, a anterior esquerda após 10 horas.


Nival de potência	Duração limite de funcionamento
1-2	10 horas
3	5 horas
4	4 horas
5-6	3 horas
7-8	2 horas
9	1 horas

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- uma pressão exercida por muito tempo em um botão, podem provocar uma sinalização acústica. Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar. Nestas situações os comandos bloqueiam-se automaticamente: para desbloqueá-los carregue na tecla (↓), as programações serão mantidas. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

 Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:
-73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
-89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
-93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina com os pés descalços ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, com um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor resíduo é sinalizado também por um indicador (*veja Início e utilização*).

- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.

Eliminação



- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.

É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpo o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;
2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;
3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

Nestas tabelas estão indicados, modelo por modelo, os valores de absorção energética, o tipo de elemento aquecedor (halógeno ou radiante) e o diâmetro de cada zona de cozedura.

PT

PLANOS DE COZEDURA	TK 64 SD TK 64 SD IX TK 64 SD BI		TK 64 CL TK 64 S TK 64 S IX		TK 63 T TK 63 T BI	
	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm)
Traseiro esq.	RD 2300-1000	210	R 2300	210		
Dianteiro esq.	R 1200	145	R 1200	145		
Traseiro dir.	R 1200	145	R 1200	145	R 600	120
Dianteiro dir.	R 1800	180	R 1800	180	R 1800	180
Esquerda					RT 1050/1950/2700	250
Potência total	6500		6500		5100	

R = irradiante único, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 34

PT

Português, 45

NL

Nederlands, 56

TK 64 CL
TK 64 S IX
TK 64 S
TK 64 SD IX
TK 64 SD BI
TK 64 SD
TK 63 T
TK 63 T BI

Inhoud

Installatie, 57-59

Plaatsing
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 60

Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 61-63

Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookgedeeltes
Inschakelen verlengbare kookgedeeltes
Uitschakelen kookgedeeltes
Blokkering van de bediening
Uitschakelen kookplaat
De verwarmingselementen
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Veiligheidsmechanismen

Voorzorgsmaatregelen en advies, 64

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 65

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De kookplaat verwijderen

Technische beschrijving van de modellen, 66

! Het is belangrijk dit boekje zorgvuldig te bewaren voor eventuele verdere raadpleging.. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

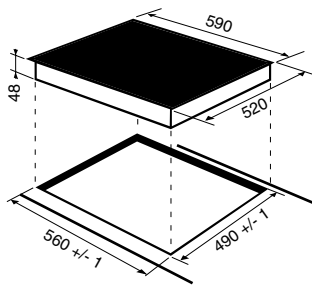
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

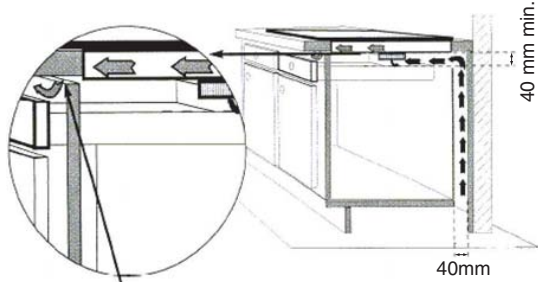
Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- Installeer de kookplaat niet boven een vaatwasser; mocht dit echter onvermijdelijk zijn, breng dan een waterdicht scheidingsselement tussen de twee apparaten aan;
- afhankelijk van de te installeren kookplaat (zie *afbeeldingen*), moet de ruimte van het meubel de volgende afmetingen hebben:



Boven een leeg meubel of een lade.

Er is een tussenruimte nodig van minstens 40 mm of een opening van 5 mm op de breedte van het meubel.

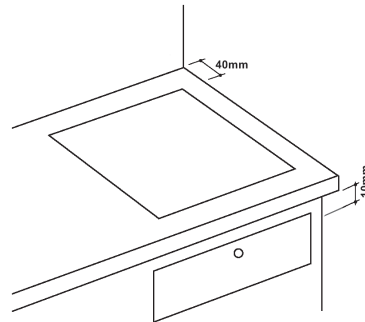


Een opening van minstens 5 mm op de hele breedte van het vlak.

Ventilatie

Om een juiste ventilatie te verkrijgen en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden:

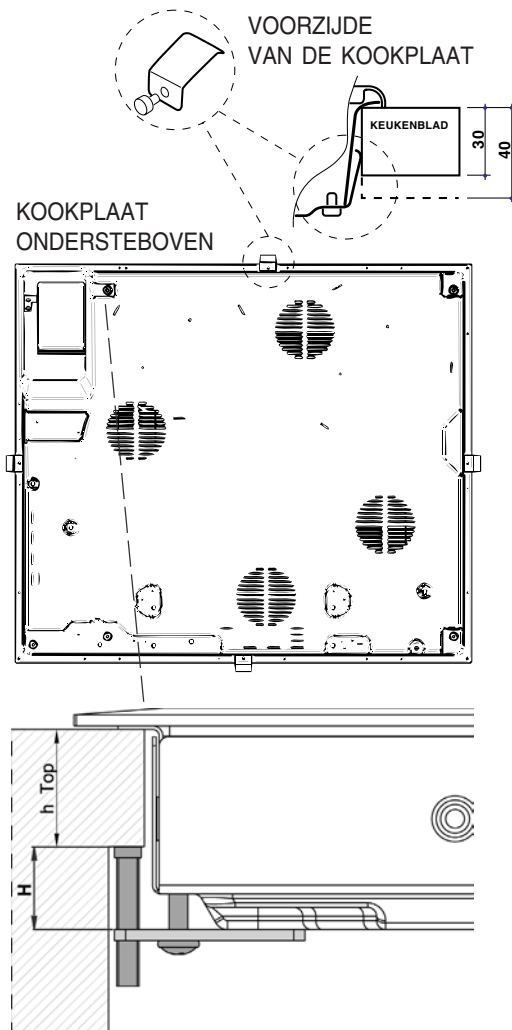
- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand of op 600 mm van elk ander verticaal oppervlak;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 10 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.



Bevestigen

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd.

Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.



De lengte van de regelschroef van de bevestigingshaken moet op basis van de dikte van het keukenblad worden ingesteld voordat de haken worden gemonteerd:

- als de dikte 30 mm is: schroef 17,55 mm;
- als de dikte 40 mm is: schroef 7,55 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:

1. Schroef met korte, puntloze schroeven de 4 centringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad vast;
2. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.

3. voor platen met zijprofielen: nadat u de kookplaat in het keukenmeubel heeft geplaatst moet u de 4 bevestigingshaken (elk met zijn eigen pen) aan de onderste rand van de kookplaat vastschroeven met gepunte, lange schroeven, net zolang tot het glas goed aan het blad vastzit.

! De schroeven van de centringsklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.

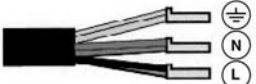

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

! De elektrische aansluitingen van de kookplaat en van de eventuele inbouwoven moeten apart worden uitgevoerd, zowel om elektrische veiligheidsredenen als om de oven eventueel eenvoudiger te kunnen verwijderen.

Eenfasige aansluiting

De kookplaat is voorzien van een voedingskabel bestemd voor een eenfasige aansluiting. Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
230V 1+N ~ 50 Hz		 : geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L: bruin en zwart samen

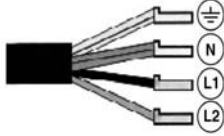

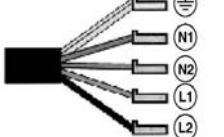

Andere soorten aansluitingen

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende eigenschappen:

Spanningstype en netfrequentie

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Scheid de kabels en voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50 Hz		 : geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L1: zwart L2: bruin
400V - 2+2N ~ 50 Hz		 : geel/groen; N1: blauw N2: blauw L1: zwart L2: bruin

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende eigenschappen:

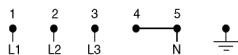
Spanningstype en netfrequentie

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

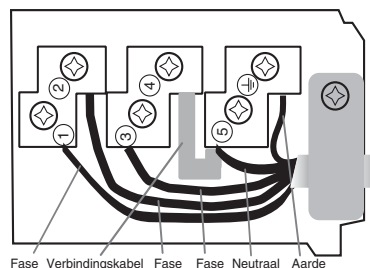
ga dan als volgt te werk:

! De eventuele bijgeleverde kabel is niet geschikt voor dit type installatie.

1. Gebruik een geschikte voedingskabel, type H05RR-F of met een hogere waarde, met de juiste afmetingen (diameter kabel: 25 mm).
2. Licht de lippen aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier en open het. (zie afbeelding Klemmenbord).
3. Draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de benodigde klemmetjes los en bevestig de verbindingkabels volgens de aanwijzingen van de volgende tabel en afbeeldingen.
4. Plaats de draden zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen en tabel en stel een verbinding tot stand door alle schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische aansluitingen	Klemmenbord
400V 3-N ~ 50 Hz		Driefasen 400

5. Bevestig de voedingskabel in de speciale kabelklem en sluit het deksel af.



Driefasen 400

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Bij een rechtstreekse aansluiting op het net moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.

! De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje dat zich op het apparaat bevindt;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten het snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

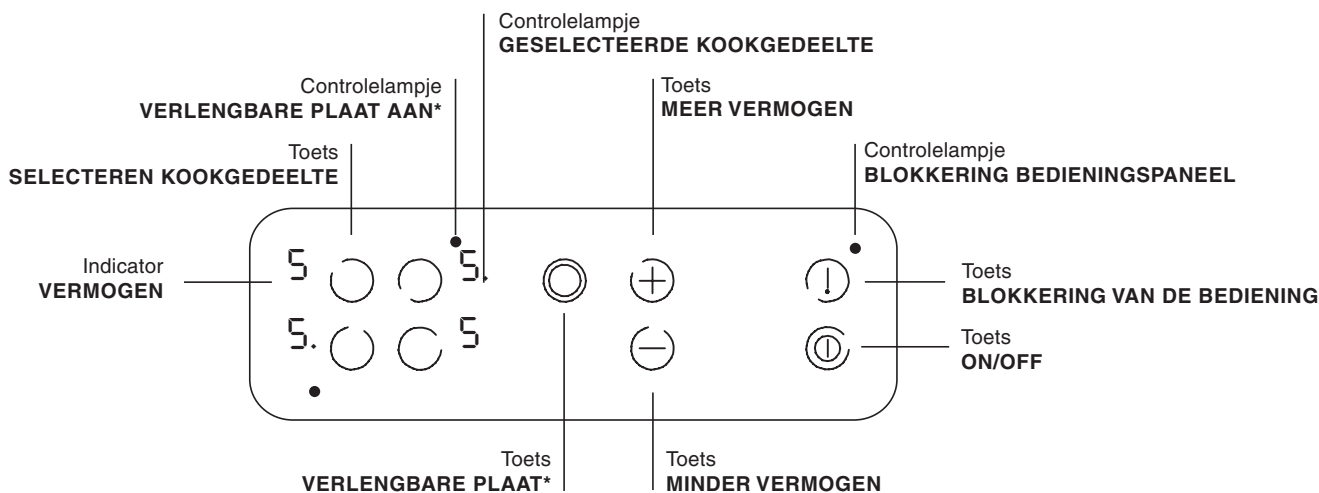
! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

Beschrijving van het apparaat

NL

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet precies overeenkomt met het door u aangeschafte model.




- Toets **ON/OFF** voor het aan- en uitzetten van het apparaat.
- Toets **BLOKKERING VAN DE BEDIENING** om ongeoorloofde veranderingen aan de kookplaat te verhinderen (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** geeft de blokkering van de bediening aan (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **GESELECTEERDE KOOKGEDEELTE** geeft aan dat betreffend kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOOKGEDEELTE** voor het kiezen van de gewenste kookzone
- Indicator **VERMOGEN** geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **MEER VERMOGEN** voor het inschakelen van de kookplaat en het regelen van het vermogen (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **MINDER VERMOGEN** voor het regelen van het vermogen en het uitschakelen van de kookplaat (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **VERLEGBARE PLAAT*** voor het activeren van de uittrekbare plaat (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **VERLEGBARE PLAAT AAN***: geeft aan dat de dubbele kookplaat aan is..

* Alleen bij enkele modellen aanwezig

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.






! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde lang op de knop  voor het inschakelen van de kookplaat.


Inschakelen kookgedeeltes

Iedere kookgedeelte wordt door middel van een stroomsterkteregelaar bediend. Deze regelaar bestaat uit twee toetsen (- en +).




- Druk op de toets  om de kookplaat in te schakelen en stel vervolgens het gewenste vermogen in door op de toetsen  en  te drukken.
- Om de kookplaat direct op het maximale vermogen in te stellen drukt u kort op de toets .
- Het is mogelijk de verwarmingstijd van een kookzone te versnellen door als volgt te werk te gaan:
 1. zet de stroomsterkte van de kookzone op maximum (9);
 2. vervolgens op de toets  drukken; op de display van het vermogen verschijnt "A".
 3. op dit punt stelt u het gewenste vermogen in dat u wilt bereiken voor het koken (b.v.5).. Als deze temperatuur is bereikt wordt de functie van het snel verwarmen automatisch onderbroken en gaat het koken normaal door op sterkte 5.

Inschakelen verlengbare kookgedeeltes*


- Dubbele kookplaat:
 1. Druk op de toets  voor het inschakelen van het meest interne kookgedeelte.
 2. Druk op de toets  voor het in- of uitschakelen van het tweede kookgedeelte.
- Driedubbele kookplaat:
 1. Druk op de knop  voor het activeren van de tussenin liggende kookzone.
 2. Druk 2 keer op de toets  om de hele kookzone te activeren.

! Als u wilt terugkeren naar een kleinere zone drukt u opnieuw op de toets .

Uitschakelen kookgedeeltes

- Druk op de knop : het vermogen van de kookzone vermindert geleidelijk, totdat hij uit is.
- Of druk tegelijkertijd op de toetsen  en : het vermogen gaat onmiddellijk terug naar 0 en het kookgedeelte gaat uit.

Blokkering van de bediening

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets  te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan.

Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ; het apparaat gaat uit. Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

* Alleen bij enkele modellen aanwezig

De verwarmingselementen

Afhankelijk van het model kunnen op de kookplaat twee verschillende typen verwarmingselementen worden gemonteerd: halogeen of stralend. De halogeenelementen verspreiden de warmte door de uitstraling van de halogeenlamp die zich erin bevindt.

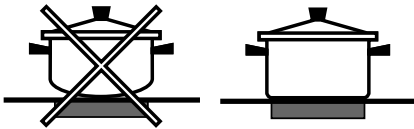
Het bezit de eigenschappen van het gasfornuis: snelle reactie op de bediening, onmiddellijk zichtbaar worden van het vermogen.

De stralingselementen bestaat uit een hoeveelheid spiralen die het gelijkmatig verspreiden van de warmte op de bodem van de pan garanderen, dat wil zeggen de perfecte functie voor het bereiden van etenswaren op een laag vuur: voor stoofschotels, sausen of het opwarmen van gerechten.

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Teneinde optimale resultaten te bereiken van het kookvlak:

- gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten op het verwarmingsgedeelte;



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.



- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.
- laat nooit een kookgedeelte aan staan zonder een pan erop. De verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, zou de verwarmingselementen kunnen beschadigen.

Aangeraden stroomsterktes voor verschillende bereidingen:

Stroomsterktes	Kleine kookplaat (1100 -> 1400 W)	Middelste kookplaat (1800 -> 2000 W)	Grote kookplaat (2300 -> 2500 W)
Mini	Chocolade	Verwarmen	Op laag vuur koken
Middelmaat	Saus	Op laag vuur koken	Vloeistoffen koken
Maxi	Op laag vuur koken	Vloeistoffen koken	Bakken/Grillen

Veiligheidsmechanismen

Aanwijzers van de resterende warmte

Zolang de temperatuur van de kookgedeeltes ook na het uitschakelen boven de 60°C blijft, blijven de aanwijzers van de resterende warmte die zich naast het betreffende kookgedeelte bevinden aan, zodat u zich niet verbrandt.

Non-actief

Als een kookplaat wordt ingeschakeld maar 2 minuten lang niet wordt gebruikt, wordt de blokkering van het bedieningspaneel geactiveerd. Als deze situatie nog ongeveer 4 minuten lang aanhoudt, gaat de kookplaat automatisch uit.

Oververhitting

Langdurig gebruik van de kookplaat kan het oververhitten van de elektronische elementen veroorzaken.

Een thermisch veiligheidsmechanisme stelt in deze gevallen in de voorste gedeeltes tijdelijk een beperkte stroomsterkte in (gelijk aan 3) totdat de temperatuur is gezakt tot een acceptabel niveau.


Veiligheidsschakelaar

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het "0". B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 3 uur uitgaan, de plaat linksvoor na 10 uur.

Vermogens-niveau	Maximale werkingsduur
1-2	10 uur
3	5 uur
4	4 uur
5-6	3 uur
7-8	2 uur
9	1 uur

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. In deze gevallen zal het bedieningspaneel automatisch worden geblokkeerd: om het weer in te schakelen moet u op de toets  drukken. De instellingen worden behouden. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en gaat het kookvlak uit.

Vorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat voldoet aan de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

CE Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en successievelijke modificaties
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende modificaties
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak de machine niet aan als men op blote voeten is of als de handen of voeten nat zijn.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De restwarmte wordt ook door een indicator aangegeven (*zie Starten en gebruik*).

- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.

Afvalverwijdering



- Verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aancoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als hij schoon is kan de plaat met een speciaal middel voor onderhoud en protectie worden behandeld: dit laat een dun laagje achter dat de plaat beschermt tegen eventueel overkooksel. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water na te spoelen en zorgvuldig af te drogen: restjes van schoonmaakmiddelen kunnen aancoeken gedurende het volgende gebruik van de kookplaat.

Frame van roestvrij staal (alleen in modellen met lijst)

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten.

Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

! Enkele kookplaten hebben een lijst van aluminium die lijkt op roestvrij staal. Gebruik voor het reinigen en ontvetten geen producten die niet geschikt zijn voor aluminium.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat moet verwijderen:

1. verwijder de schroeven die de centreringssklemmen aan de zijkant vasthouden;
2. maak de schroeven van de bevestigingshaken op de hoeken los;
3. haal de kookplaat uit het meubel.

! U mag nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Als er een storing is moet u contact opnemen met de Service Dienst.

Technische beschrijving van de modellen

NL

In deze tabellen vindt u de waarden terug van de energieopname voor ieder afzonderlijk model, het type verwarmingselement (halogeen of stralend) en de diameter van iedere kookplaat.

KOOKPLATEN	TK 64 SD TK 64 SD TK 64 SD		TK 64 CL TK 64 S TK 64 S		TK 63 T TK 63 T	
	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Links achter	RD 2300/- 1000	210	R 2300	210		
Links voor	R 1200	145	R 1200	145		
Rechts achter	R 1200	145	R 1200	145	R 600	120
Rechts voor	R 1800	180	R 1800	180	R 1800	180
Links					RT 1050/1950/2700	250
Totaal vermogen	6500		6500		5100	

R = stralend enkel, RD = stralend dubbel, RT = stralend drie-dubbel

