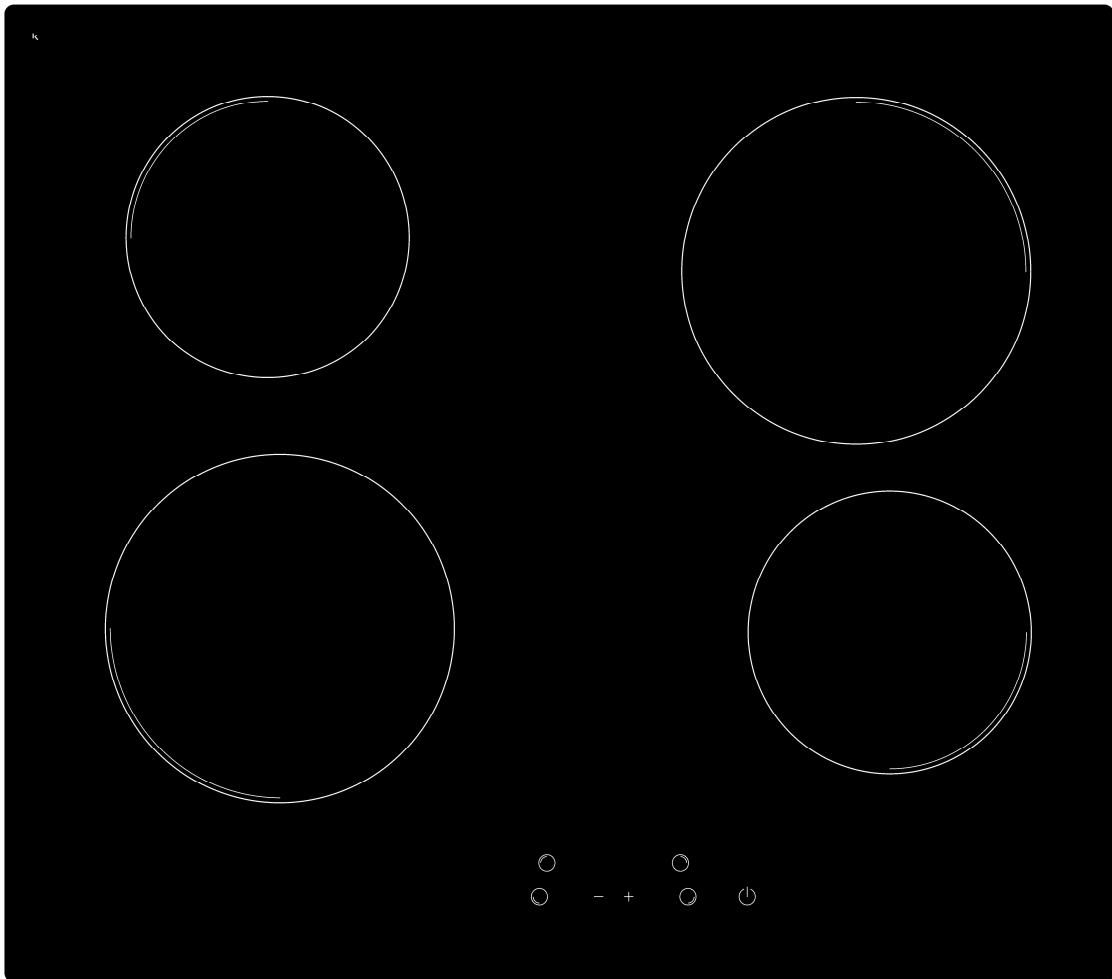


PROLINE

TABLE VITROCERAMIQUE

MODELE VH6000T



NOTICE

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE	3
MISES EN GARDE IMPORTANTES	3
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
PRECAUTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.....	5
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	6
AUTRES PROTECTIONS	6
SPECIFICATIONS & BANDEAU DE COMMANDE	7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	7
BANDEAU DE COMMANDE	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
AFFICHAGE	8
TOUCHES SENSITIVES	8
UTILISATION DE LA TABLE	8
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	8
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	9
FONCTION MINUTERIE	9
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	10
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	11
CONSEILS DE CUISSON	11
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	12
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	13
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	14
CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR.....	14
INSTALLATION	14
CONNEXION ELECTRIQUE	16
PRECAUTIONS.....	16
BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE	17
MISE AU REBUT	18

Mises en garde importantes

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **MISE EN GARDE:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Pour ses informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et sur les précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur, référez-vous sections "Utilisation de la table" et "Nettoyage et entretien".
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Précautions avant utilisation en cuisson

- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants de la surface vitrocéramique.
- Ne tentez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est relié à la terre, conformément aux prescriptions en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Précautions concernant l'utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la plaque vitrocéramique ou la casserole chaude.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe adaptés. Il risquerait en effet de chauffer, fondre ou brûler si la plaque était activée de manière non intentionnelle ou qu'elle était encore chaude.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la surface vitrocéramique avec une casserole ou tout autre objet.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Evitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : n'entrez aucun objet sur la surface de cuisson.

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil, maintenez un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans ce tiroir. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, débranchez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

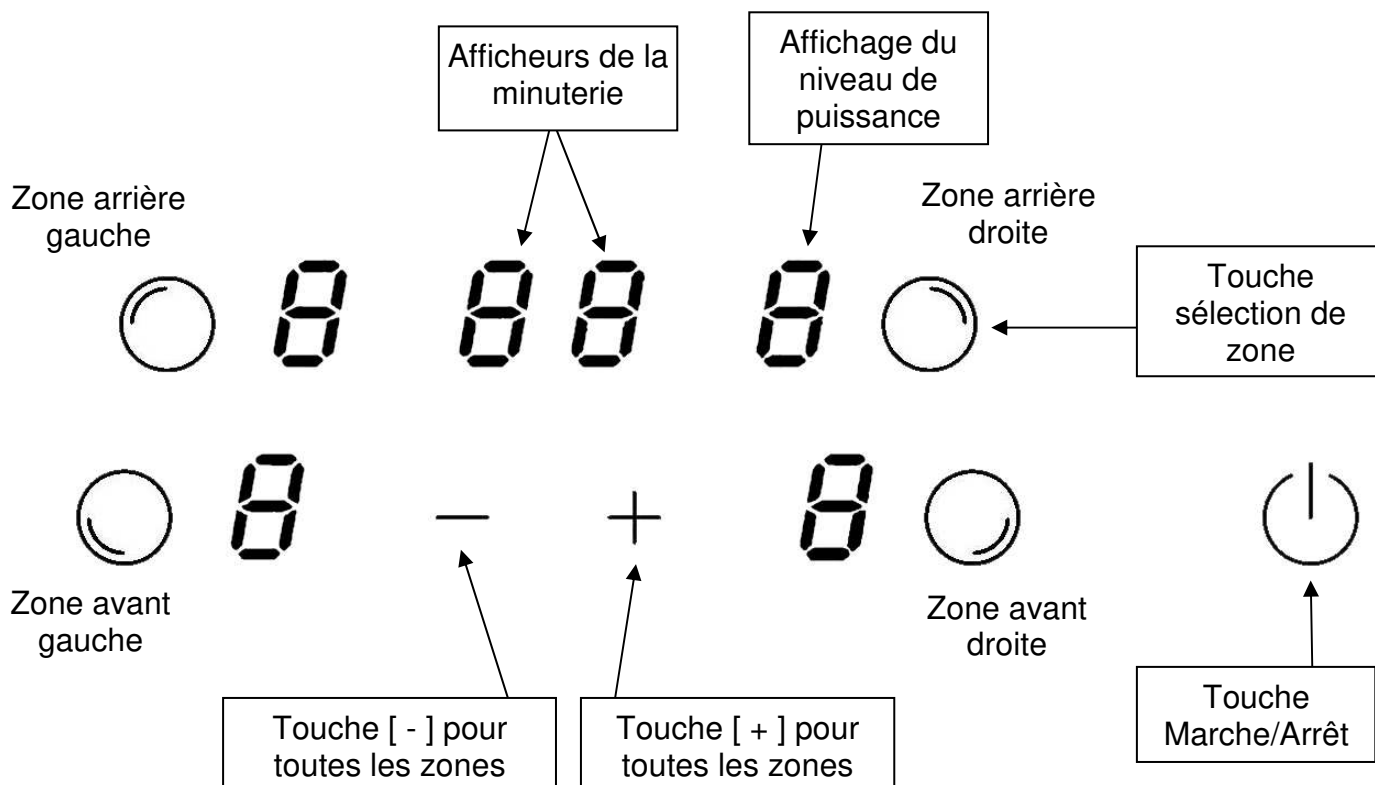
SPECIFICATIONS & BANDEAU DE COMMANDE

Caractéristiques techniques

Type	VH6000T
Puissance Totale	6000 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} *	178.3Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 180 mm
Puissance nominale	1800 W
Consommation d'énergie EC _{cw} *	174.4Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 145mm
Puissance nominale	1200 W
Consommation d'énergie EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 180 mm
Puissance nominale	1800 W
Consommation d'énergie EC _{cw} *	191.3 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 145 mm
Puissance nominale	1200 W
Consommation d'énergie EC _{cw} *	173.8 Wh/kg

* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La table est sécurisée

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Il vous suffit d'effleurer la touche pour activer la fonction souhaitée. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Veillez appuyer sur une seule touche à la fois.

UTILISATION DE LA TABLE

Avant la première utilisation


Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. Afin d'éviter d'endommager votre table, utilisez uniquement des produits conçus spécialement pour le nettoyage de surfaces en vitrocéramique.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- **Allumer/Éteindre la table de cuisson :**

Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur  pour allumer la table de cuisson.

Signal

4 x [0]

Appuyez pendant quelques secondes sur  pour éteindre la table de cuisson.

Afficheur éteint ou [H]

- **Allumer/éteindre une zone de chauffe :**

Action sur le bandeau de commande

Une fois la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.

Appuyez sur [+] pour augmenter le niveau de puissance.

Appuyez sur [-] pour diminuer le niveau de puissance.

Appuyez sur [-] pendant plusieurs secondes pour arrêter la zone de chauffe.

Signal

Afficheur allumé

[1] à [9]

[9] à [1]

[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans les 20 secondes suivant l'allumage de la table, elle s'éteint.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes, ce qui est signalé par le symbole [H]. Ce dernier s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage de la minuterie :**

Action sur le bandeau de commande

Une fois la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.

Appuyez sur [+] ou [-] pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance.

Appuyez simultanément sur [-] et [+] afin d'activer la minuterie

Appuyez sur [-] pour diminuer la durée

Appuyez sur [+] pour augmenter la durée

Un point clignotant apparaît à côté du niveau de puissance.

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêt de la minuterie :**

Action sur le bandeau de commande

Appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.

Appuyez simultanément sur [-] et [+] pour afficher le temps restant

Appuyez sur [-] jusqu'à [0] pour désactiver la minuterie

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.


- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche [00] en clignotant et un signal sonore retentit.

Pour stopper le signal sonore et faire disparaître le symbole [00], il vous suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur  pour allumer la table de cuisson.

Appuyez simultanément sur [-] et [+] afin d'activer la minuterie

Appuyez sur [-] pour diminuer la durée

Appuyez sur [+] pour augmenter la durée

Signal

Afficheur allumé

[1] à [9]

[00]

[00] passe à 30,29,...

le temps augmente

Signal

Afficheur allumé

temps restant

passe à [00]

puis s'éteint

Signal

4 x [0]

[00]

[00] passe à 30,29,...

le temps augmente

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue de fonctionner.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche [00] en clignotant et un signal sonore retentit.

Pour stopper le signal sonore et faire disparaître le symbole [00], il vous suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. La table s'éteint.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C, afin notamment d'éviter aux liquides en ébullition de déborder et aux casseroles de brûler.

- **Enclencher la fonction « Maintien au chaud »:**

Action sur le bandeau de commande

Une fois la table de cuisson allumée; appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson
Appuyez une fois sur [+] pour sélectionner le niveau de puissance
Appuyez sur la touche [-] pour activer la fonction « Maintien au chaud »

Signal

[0]
[1]
[U]

- **Arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**

Action sur le bandeau de commande

Appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson
Appuyez sur les touches [-] ou [+] pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance
La fonction « Maintien au chaud » sera alors désactivée.

Signal

[U]
[0] to [9]

Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'accélérateur de chauffe :**

Action sur le bandeau de commande

Une fois la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.
Appuyez sur [+] jusqu'au niveau [9].
Appuyez de nouveau sur [+] pour activer l'accélérateur de chauffe.
Appuyez sur [-] pour atteindre le niveau de puissance souhaité. Par exemple, pour sélectionner le niveau 7, appuyez sur [-] jusqu'au niveau 7.

Signal

[0]
[1] à [9]
[9] clignote avec [A]
[9] passe à [8] puis [7]
[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'accélérateur de chauffe :**

Action sur le bandeau de commande

Lorsque les 4 afficheurs retrouvent leur intensité lumineuse normale, appuyez sur la touche de sélection de zone pour sélectionner la zone clignotant avec [A].
Appuyez sur [-] et maintenez la touche enfoncée jusqu'à [0] pour arrêter l'accélérateur de chauffe.

Signal

[7] clignote avec [A]
[0]

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [⏻]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur ⏻ pour allumer la table de cuisson.

Dans les 5 secondes suivant la mise en route de la table de cuisson, appuyez sur [-], relâchez, et appuyez immédiatement sur la touche de sélection de la zone avant gauche. Le bandeau de commande sera alors verrouillé.

Signal

[0] ou [H]

[L]

- **Déverrouillage :**

Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur ⏻ pour allumer la table de cuisson.

Dans les 5 secondes suivant la mise en route de la table de cuisson, appuyez sur [-], relâchez, et appuyez immédiatement sur la touche de sélection de la zone avant gauche. Le bandeau de commande sera alors déverrouillé.

Signal

[L]

[0] ou [H]

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Faire mijoter Décongeler	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Cuire à la vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Cuire à l'eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulesch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la plaque de cuisson, vérifiez qu'elle est débranchée et qu'elle est froide afin d'éviter tout risque de brûlure.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement les éclaboussures de sucre et de mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- Vérifiez que la table de cuisson est bien branchée.
- Vérifiez que le fusible de protection n'a pas sauté.
- Vérifiez que la fonction de verrouillage des touches n'est pas activée.
- Vérifiez que les touches sensibles ne sont pas couvertes d'eau ou de graisse.
- Vérifiez qu'aucun objet n'est posé sur les touches sensibles

Le symbole [E] s'affiche suivi d'un numéro :

- Cela signifie un dysfonctionnement de l'électronique.
- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Si l'erreur persiste, notez le numéro d'erreur affiché et appelez le service après-vente.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête:

- Le dispositif de sécurité s'est enclenché automatiquement. Il s'enclenche lorsque vous avez oublié d'éteindre l'une des zones de cuisson ou lorsqu'un objet est posé sur une ou plusieurs touches sensibles

Le symbole [L] s'affiche :

- Reportez-vous au chapitre de ce manuel portant sur le verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [Er21] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [U400], [Er25] ou [U4] s'affiche en clignotant :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

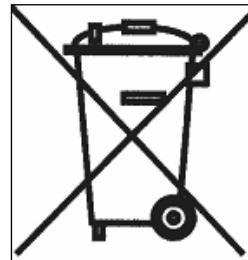
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil

- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



Nos emballages/produits peuvent faire l'objet d'une consigne de tri, pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Conseils pour l'installateur

IMPORTANT

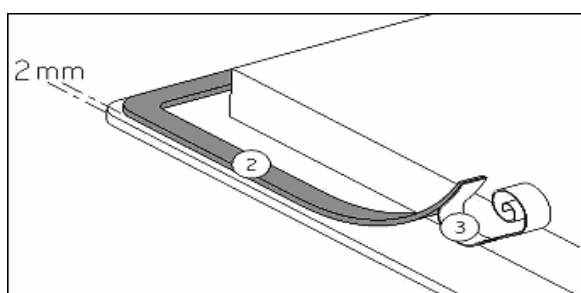
L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectués exclusivement par des **TECHNICIENS QUALIFIES et en accord avec les règles de sécurité locales.**

Le non-respect de ces conditions entraîne la perte de la garantie.

Installation

Mise en place du joint d'étanchéité

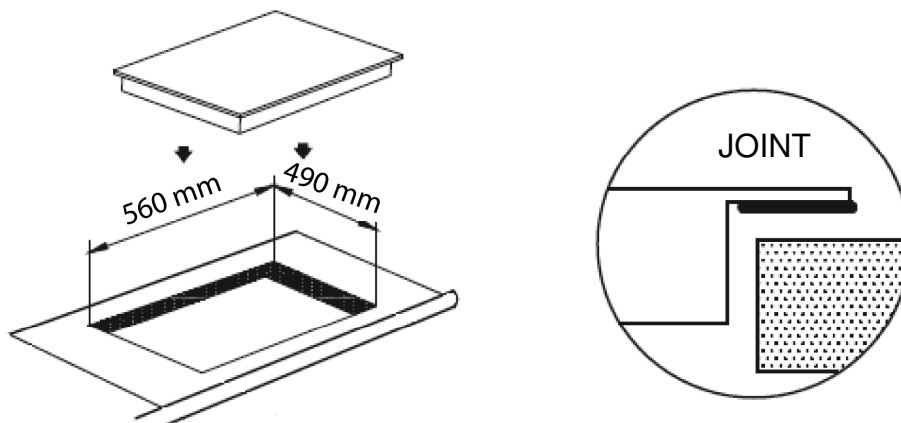
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

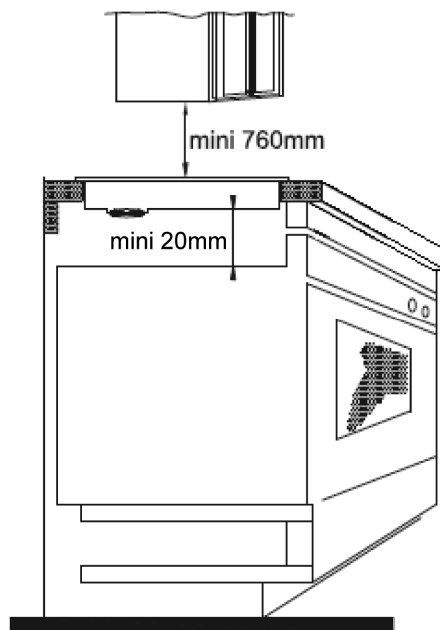
Encastrement

- Pour la découpe du plan de travail se référer au schéma ci-dessous. La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimum de 30mm et doit être thermo résistant.



- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- N'installez pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Afin de garantir une bonne circulation de l'air pour permettre à l'électronique de refroidir, assurez-vous qu'il y ait **un espace libre de 20 mm au moins** sous la table de cuisson.



- **Attention** : L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir. Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le champ de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- **MISE EN GARDE**: N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

CONNEXION ELECTRIQUE

L'installation électrique doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des préjudices et des dommages aux personnes, animaux ou biens matériels, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Avant d'effectuer toute action sur la partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du réseau électrique.

La connexion à un bon réseau de terre est absolument essentielle.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient causé par le défaut du respect de cette règle.

La table doit être installée par un électricien qualifié en conformité avec toutes les normes électriques et d'installation en vigueur.

Avant d'effectuer la connexion au réseau électrique, vérifiez que la tension de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension disponible du réseau. Le câblage du réseau électrique doit être capable de supporter la puissance nécessaire à l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).

Cet appareil doit être branché par une personne compétente et être protégé par un disjoncteur différentiel bipolaire. Tous les fils d'alimentation en courant électrique ainsi que le fil de terre doivent être résistants à une température ambiante de 75°C.

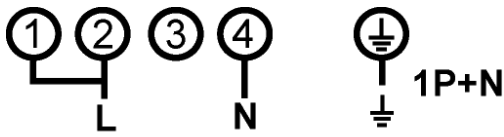
Précautions

- La table doit être installée par une personne qualifiée. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- La table vitrocéramique ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle ou sèche-linge. Installez la table vitrocéramique à l'écart de sources de chaleur telle qu'un four ou des rayons de soleil.
- Le mur et la zone au-dessus de la table doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, les joints et tous les éléments en contact avec la table doivent être résistants à la chaleur.

Branchement au réseau électrique

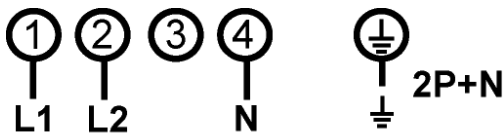
Le cordon doit être branché, en conformité avec la norme en vigueur, à un disjoncteur bipolaire.
Approvisionnement minimum 32 A.

Monophasé 230V~ 1P+N



Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4
Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2

Biphasé 400V~ 2P+N



Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4
Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

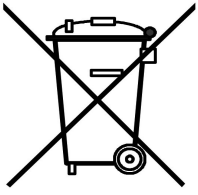
* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

**Attention ! Un vissage trop important risque d'endommager le pas de vis.
Veillez également à bien engager les fils.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.



MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local), 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

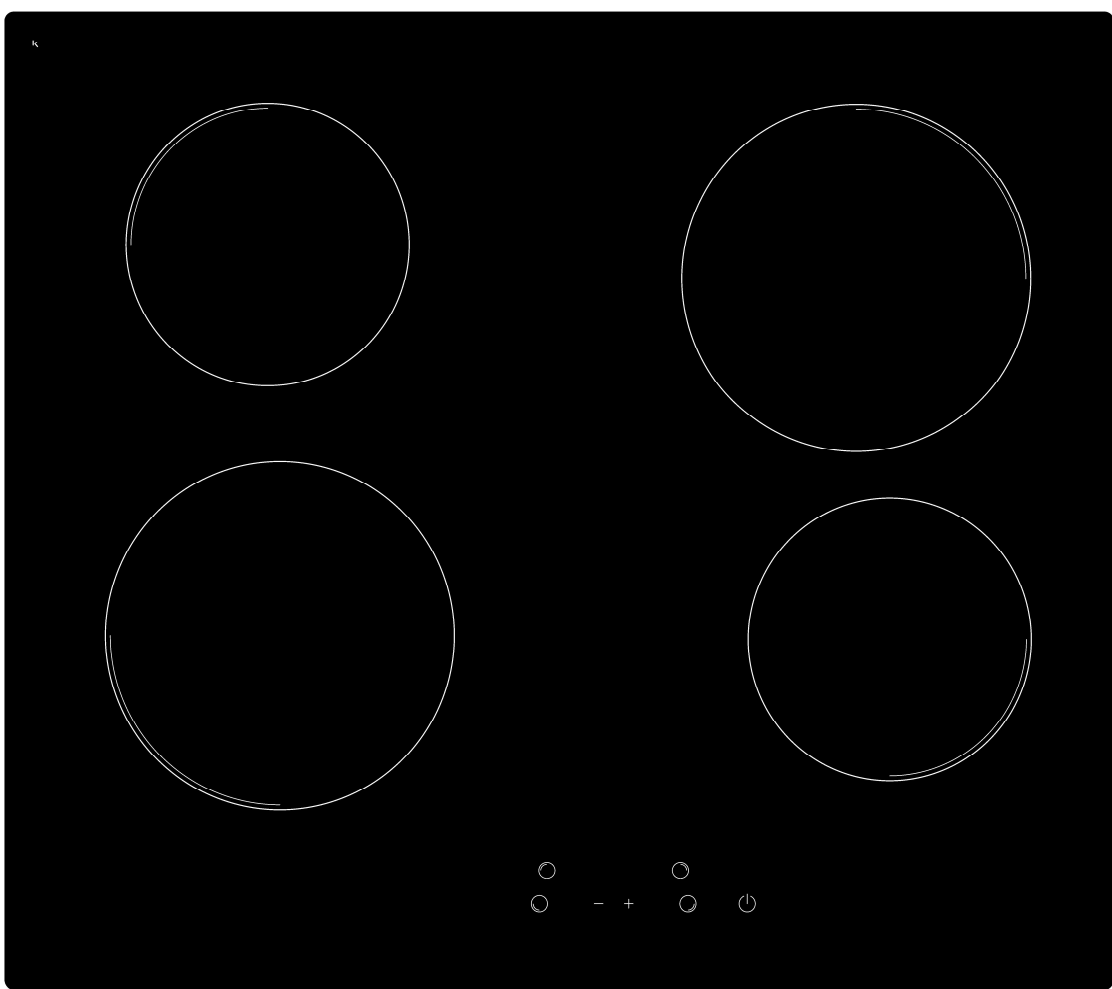
Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

PROLINE

HighLight Ceramic HOB

MODEL VH600T



INSTRUCTIONS

Dear customer,

Thank you for choosing our ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we advise you to read carefully the following user manual and keep it in a safe place for future reference.

SUMMARY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	21
WARNINGS	21
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	22
INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE	22
INSTRUCTIONS FOR NOT DAMAGING THE APPLIANCE	22
SPECIFICATIONS & CONTROL PANEL.....	24
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	24
CONTROL PANEL	24
APPLIANCE DESCRIPTION.....	25
DISPLAY	25
SENSITIVE TOUCH.....	25
USING THE HOB	25
BEFORE FIRST USE	25
STARTING-UP.....	25
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	26
TIMER	26
AUTOMATED COOKING DEVICE (BOOSTER)	27
CONTROL PANEL LOCKING.....	28
COOKING TIPS.....	29
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	29
CLEANING AND MAINTENANCE	29
TROUBLESHOOTER.....	30
ENVIRONMENT PRESERVATION	30
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	31
ADVICE FOR THE INSTALLER	31
INSTALLATION	31
ELECTRICAL CONNECTION	33
CAUTIONS.....	33
CONNECTION TO POWER SUPPLY	34
DISPOSAL.....	35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance and the precautions during user maintenance, refer to the sections "Using the hob" and "Cleaning and maintenance".

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

General safety instructions

- The plug must remain easily accessible after installation of the appliance.
- Unpack all the materials.
- The installation and connection of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting the appliance incorrectly.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The appliance can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Instructions when using the appliance

- Switch the heating zones off after use.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.

Instructions for not damaging the appliance

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This could catch fire.
- Rough pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.

- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic surface.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance complies with the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hob.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass when cooling: switch off the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the built in appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to ensure a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (e.g. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.
- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- Repairs must be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- Make sure that the saucepan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must cover as much as possible of the cooking zone.
- Do not use aluminium or synthetic material containers: they could melt on hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

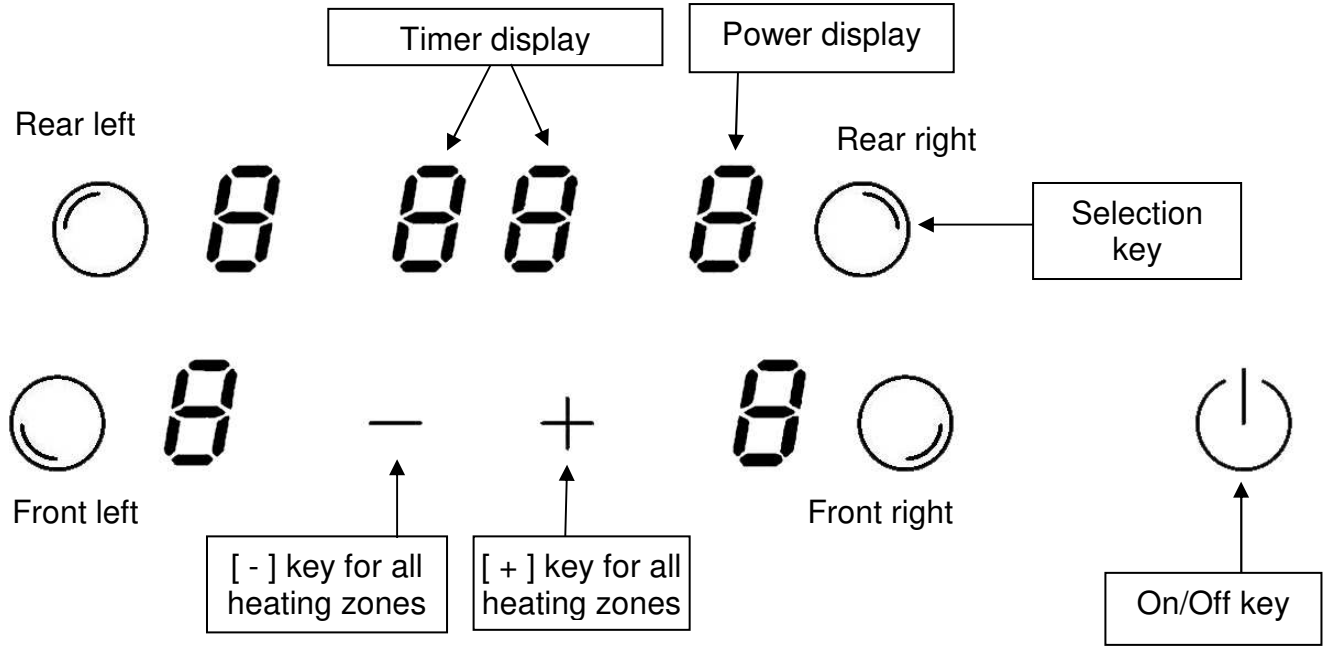
SPECIFICATIONS & CONTROL PANEL

Technical characteristics

Type	VH6000T
Total power	6000 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	178.3 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 180 mm
Standardised cookware category*	1800 W
Energy consumption EC_{cw}^*	174.4 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 145 mm
Standardised cookware category*	1200 W
Energy consumption EC_{cw}^*	173.8 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 180 mm
Standardised cookware category*	1800 W
Energy consumption EC_{cw}^*	191.3 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 145 mm
Standardised cookware category*	1200 W
Energy consumption EC_{cw}^*	173.8 Wh/kg

* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



APPLIANCE DESCRIPTION

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
A	Automated cooking device	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

For normal use, press only one key at a time.

USING THE HOB

Before first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. To avoid damaging the hob surface, use only detergents specific for cleaning ceramic glass.

Starting-up

You should first switch on the hob, and then the desired heating zone.

- **Swich on/off the hob:**

Control panel action

Press the  key for a few seconds to switch on the hob.

Press the  key for a few seconds to switch off the hob.

Signal

4 x [0]

Nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone:**

Control panel action

Once the hob has been switched on, press the selection key to select the heating zone.

Press [+] to increase power.

Press [-] to decrease power.

Press [-] for a few seconds to stop the heating zone.

Signal

Display on

[1] to [9]

[9] to [1]

[0] or [H]

If no setting has been made within 20 seconds after switching on the hob, it turns off automatically.

Residual heat indication

After switching off a heating zone or the hob, the heating zones are still hot: the symbol [H] is displayed. It disappears once the heating zones may be touched without danger. As far as the residual heat indicator is on, do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Timer

The timer can be used on the 4 heating zones simultaneously with different time settings (from 1 to 99 minutes) for each heating zone

- **Start timer**

Control panel action

Once the hob has been switched on, press the selection key to select the heating zone
Press [+] / [-] to increase / decrease power
Press simultaneously [-] and [+] to activate the timer function
Press [-] to decrease the time
Press [+] to increase the time

Signal

[0]
[1] to [9]
Timer [00] min
[00] goes to 30,29....
time increase

A flashing dot appears next to the power level. The time is confirmed and the countdown starts.

- **Stop timer**

Control panel action

Press the selection key to select the heating zone
Press simultaneously [-] and [+] to display the remaining time
Press [-] until [0] to stop the timer

Signal

[0]
The remaining time
[00] then stops

When the timer function is activated on several heating zones, repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time :**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function :**

Control panel action

Press the ☺ key for a few seconds to switch on the hob.
Press simultaneously [-] and [+] to activate the timer function
Press [-] to decrease the time
Press [+] to increase the time

Signal

[0] or [H]
Timer [00] min
[00] went to 30,29....
time increase

After about 20 seconds, the displays go off but the timer's countdown will continue.

As soon as the selected time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

“KEEP WARM” FUNCTION

This function allows the cooking zones to reach and automatically maintain a temperature of 70°C, this to avoid liquids flowing over and pans burning.

- **Start-up:**

Control panel action

Once the hob has been switched on, press the selection key to select the heating zone
 Press [+] key one time to select power level
 Press [-] key to activate keep warm function

Signal

[0]
 [1]
 [U]

- **Switching off the Keep warm function:**

Control panel action

Press the selection key to select the heating zone
 Press [+] or [-] key to decrease or increase the power level
 Keep warm function will then be deactivated.

Signal

[U]
 [0] to [9]

Automated cooking device (Booster)

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device (booster). The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Switching on the booster:**

Control panel action

Once the hob has been switched on, press the selection key to select the heating zone.
 Press [+] until power level [9].
 Press [+] again to activate the automatic cooking device.
 Press [-] until the desired power level.
 For example, to select power level 7, press [-] until power level 7 is displayed.

Signal

[0]
 [1] to [9]
 [9] blinking with [A]
 [9] to [8] and then
 [7]
 [7] blinking with [A]

- **Stopping the Booster :**


Control panel action

Once the 4 display panels have got back to normal luminous intensity, press the selection key to choose the heating zone blinking with [A].
 Press [-] until [0] is displayed to stop the booster.

Signal


[7] blinking with [A]
 [0]

Control panel locking

To prevent changing any setting on the hob, for example when you want to clean it, you can lock the control panel of the hob (except the On/Off key []).

- **Locking :**

Control panel action

Press the  key for a few seconds to switch on the hob. Within 5 seconds after starting the hob press [-], release, and immediately press the front left selection key. The control panel will be locked


Signal

[0] or [H]

[L]

- **Unlocking:**

Control panel action

Press the  key for a few seconds to switch on the hob. Within 5 seconds after starting the hob press [-], release, and immediately press the front left selection key. The control panel will be unlocked

Signal

[L]

[0] or [H]

COOKING TIPS

Examples of cooking power setting

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the hob, make sure it is unplugged and it has been allowed to cool down, otherwise you might get burnt.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface from being damaged.

TROUBLESHOOTER

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- Check that the hob is correctly connected to the electrical system.
- Check that the protection fuse has not blown.
- Check that the locking function is not activated.
- Check that the sensitive keys are not covered with grease or water.
- Check that no object is covering the control panel.

The symbol [E] displays with a number :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Write down the error number and call the after-sales service.

One or all cooking zones are cut-off:

- The safety system is automatically activated when you forget to cut off a cooking zone or when an object is covering one or several sensitive keys.

The control panel displays [L]:

- Refer to chapter "Control panel locking" in this user manual.

The control panel displays [Er03] :

- An object or liquid is covering the control keys. The symbol will disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [ER21] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [U400], [Er25] or [U4] :

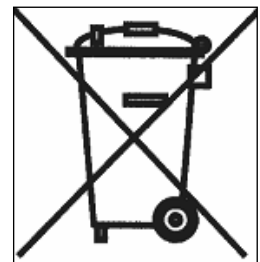
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the after-sales service.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The packing materials are eco-friendly and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Don't throw your appliance with the household refuses• Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances. |
|---|



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Advice for the installer

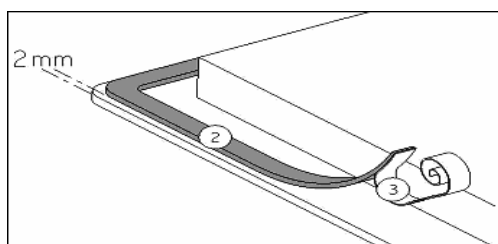
IMPORTANT

Appliance installation and maintenance must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with the local safety standards. Failure to observe this rule will invalidate the warranty

Installation

How to fit the gasket:

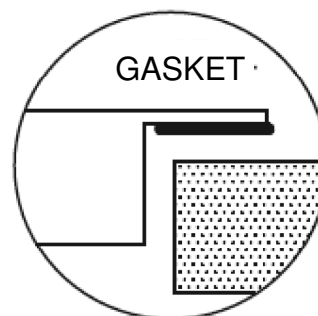
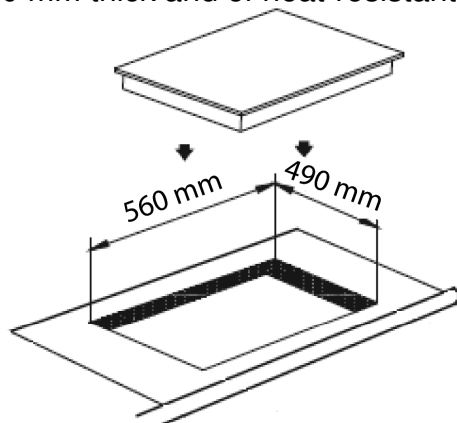
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet. This installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

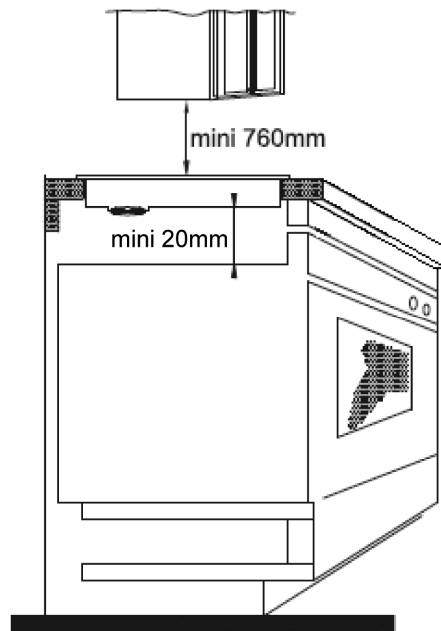
Fitting - installing:

- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. Ensure that there is a distance of at least 50 mm between the hob and the wall or sides. The worktop should be at least 30 mm thick and of heat-resistant material.



- The hob is classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or other appliance must stand higher than the hob.**

- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob above a unventilated oven.
- To ensure a good air circulation, allow a space of at least 20mm under the bottom of the hob casing.



- **Warning:** For the safety gap between the hob and the cooker hood consult the instructions supplied by the hood manufacturer. If there are no instructions, a minimum distance of 760 mm is recommended.
- If a drawer is located under the hob, do not store flammable (e.g. aerosol sprays) or non heat-resistant items inside.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The connection cord should be secured after building, with no mechanical constraint, for example: a drawer.
- **WARNING:** Do not use inappropriate children protections or railings. These devices may lead to accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause harm and damage to people, animals or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

The hob must be installed by a qualified electrician in line with all electrical and installation applicable requirements.

Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance rating label) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the rating label).

This appliance must be connected by a competent person, using fixed wiring via a DOUBLE POLE SWITCHED FUSED SPUR OUTLET (with 3 mm minimum distance between the contacts).

A double pole switch must be provided no further than 2 metres from the appliance to the electrical supply. All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.

After having installed the appliance, the power switch must always be in an accessible position. Use a 35 AMP fuse

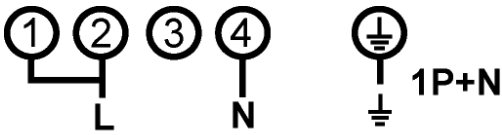
Cautions

- The ceramic hob must be installed by a properly qualified person. Never try to install the appliance yourself.
- The ceramic hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers. Install the ceramic hob away from heat sources such as ovens or direct sunlight.
- The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- To avoid any damage, the gasket and other elements in contact with the hob should be heat-resistant.

Connection to power supply

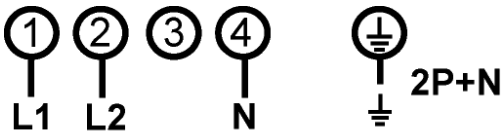
The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a dedicated omnipolar circuit breaker. 25 A minimum supply.

Monophase 230V~ 1P+N



Put a bridge between terminal 1 and 2
 Attach the green/yellow wire to the terminal Earth
 The neutral N to the terminal 4
 The phase L to one of the terminal 1 or 2

Biphase 400V~ 2P+N



Attach the green/yellow wire to the terminal Earth
 The neutral N to the terminal 4
 The phase L1 to the terminal 1 and the phase L2 to the terminal 2

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

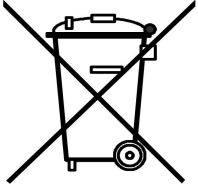
* calculated with the simultaneous factor following standard EN 60 335-2-6

Caution! Tightening the screws too much can damage the screw thread. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
 Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.



DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

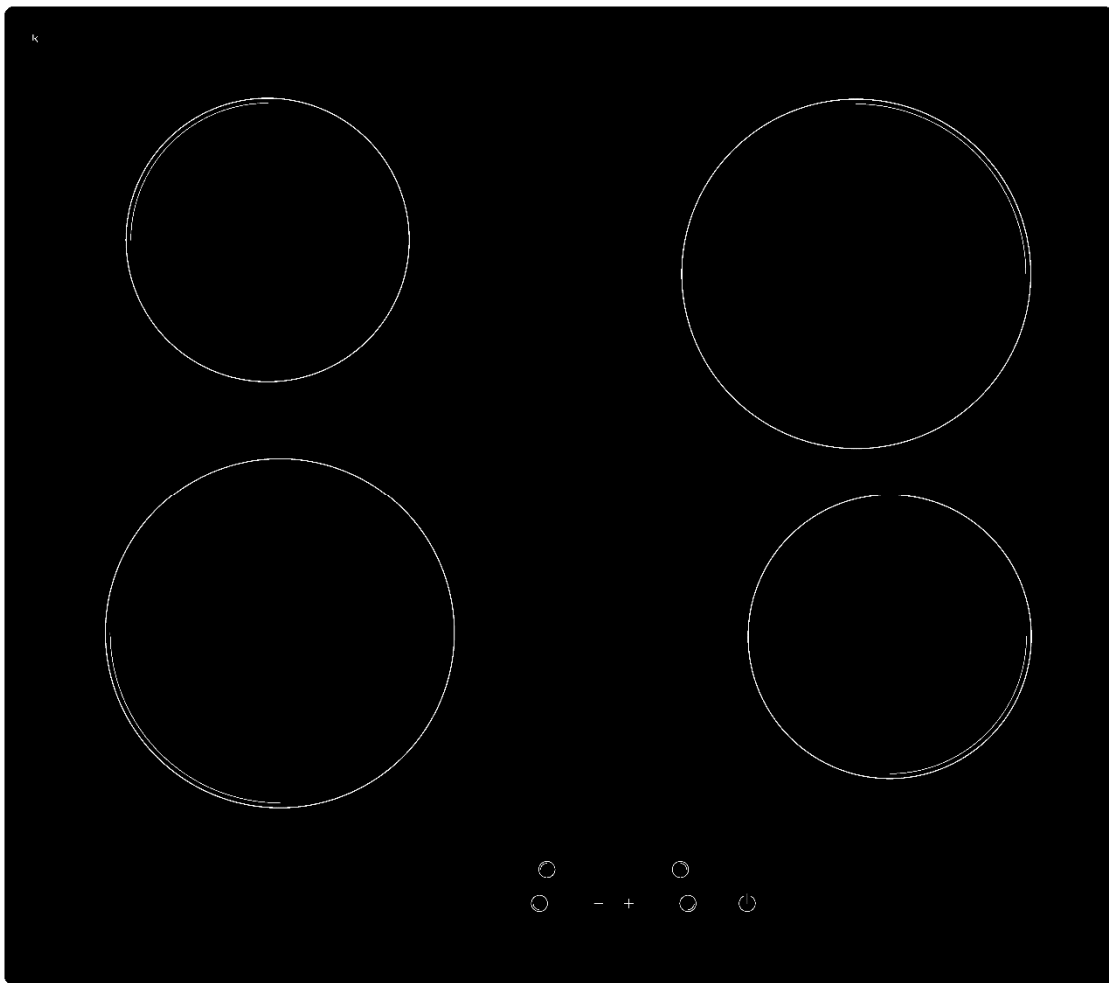
The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

PROLINE

HighLight keramische KOOKPLAAT

MODEL VH600T



GEBRUIKSAANWIJZING

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van onze keramische kookplaat.
Voor het beste gebruik van uw apparaat, lees deze gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het voor latere raadpleging.

INHOUD

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	39
WAARSCHUWINGEN.....	39
SPECIFICATIES EN BEDIENINGSPANEEL	42
TECHNISCHE GEGEVENS	42
BEDIENINGSPANEEL.....	42
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN.....	43
SCHERM.....	43
TASTTOETSEN.....	43
DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN.....	43
VOOR INGEBRUIKNAME	43
AAN DE SLAG	43
AANDUIDING VAN RESTWARMTE	44
TIMER	44
FUNCTIE “WARM HOUDEN”	45
HET BEDIENINGSPANEEL VERGRENDELEN	46
KOOKTIPS	46
VOORBEELDEN VAN VERMOGENINSTELLING	46
REINIGING EN ONDERHOUD.....	47
PROBLEEMOPLOSSING	47
MILIEUBESCHERMING	48
INSTALLATIE-INSTRUCTIES.....	48
ADVIES VOOR DE INSTALLATEUR	48
INSTALLATIE.....	48
ELEKTRISCHE AANSLUITING	50
WAARSCHUWINGEN.....	50
OP DE VOEDING AANSLUITEN	50
VERWIJDERING	52

Waarschuwingen

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden of toepassingen worden gebruikt, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen.
- Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. Blus **NOOIT** een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. met een deksel of blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit wanneer het oppervlak gebarsten is, om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden, raadpleeg de secties "De kookplaat gebruiken" en "Reiniging en onderhoud"

- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van de kookplaat zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn vermeld, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongepaste beschermers kunnen ongevallen veroorzaken.

Algemene veiligheidsinstructies

- De stekker moet na het installeren van het apparaat eenvoudig bereikbaar zijn.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- De installatie en aansluitingen van het apparaat moeten door erkende technici worden uitgevoerd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door een verkeerde aansluiting van het apparaat.
- Het apparaat moet op een juiste manier in een gepast en goedgekeurde keukenkast worden ingebouwd.
- Verwijder alle labels en stickers van het keramisch glas.
- Wijzig of pas niets aan het apparaat aan.
- Het apparaat kan niet vrijstaand of als werkoppervlak worden gebruikt.
- Het apparaat moet geaard zijn en aangesloten worden overeenkomstig de lokale voorschriften.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
- Gebruik dit apparaat niet boven een vaatwasser of droogtrommel. Stoom kan het elektronisch apparaat beschadigen.

Instructies tijdens het gebruik van het apparaat

- Schakel de kookzones na gebruik uit.
- Wees voorzichtig tijdens of na het gebruik van het apparaat om brandwonden te vermijden.
- Zorg dat er geen enkele kabel of vast of bewegend apparaat met het glas of de warme sauspan in aanraking komt.

Instructies om schade aan het apparaat te vermijden

- Dek het apparaat nooit af met een doek of beschermfolie, deze kunnen vuur vatten.
- Ruwe bodems van pannen of beschadigde sauspannen (niet geëmailleerde pannen van gietijzer) kunnen het keramisch glas

beschadigen.

- Zand of een ander schurend materiaal kan het keramisch glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen, zelfs kleine, op het vitrokeramisch oppervlak vallen.
- Raak de rand van het glas niet aan met een sauspan.
- Zorg dat de ventilatie van het apparaat voldoet aan de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege sauspannen op de vitrokeramische kookplaat achter.
- Zorg dat suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie niet met de kookzones in aanraking komen. Deze kunnen tijdens het afkoelen barsten of andere wijzigingen aan het vitrokeramisch glas veroorzaken; schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de warme kookzone (wees voorzichtig: loop geen brandwonden op).
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen items gedurende een lange periode op het kookoppervlak.
- Plaats nooit een warme houder op het bedieningspaneel.
- Als er zich een lade onder het ingebouwde apparaat bevindt, zorg voor voldoende vrije ruimte tussen de inhoud van de lade en het onderste deel van het apparaat (2 cm). Dit is nodig om een juiste ventilatie te waarborgen.
- Plaats nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de vitrokeramische kookplaat. Eventuele bestekladen moeten warmtebestendig zijn.
- Als een defect wordt waargenomen, schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de elektrische voeding.
- Reparaties moeten door erkende technici worden uitgevoerd. Open het apparaat niet zelf.
- Zorg dat de sauspan zich altijd in het midden van de kookzone bevindt. De bodem van de pan moet de kookzone zo veel als mogelijk bedekken.
- Gebruik geen houders van aluminium of een synthetisch materiaal: deze kunnen smelten op warme kookzones.
- Blus **NOOIT** een brand met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijv. met een deksel of blusdeken.

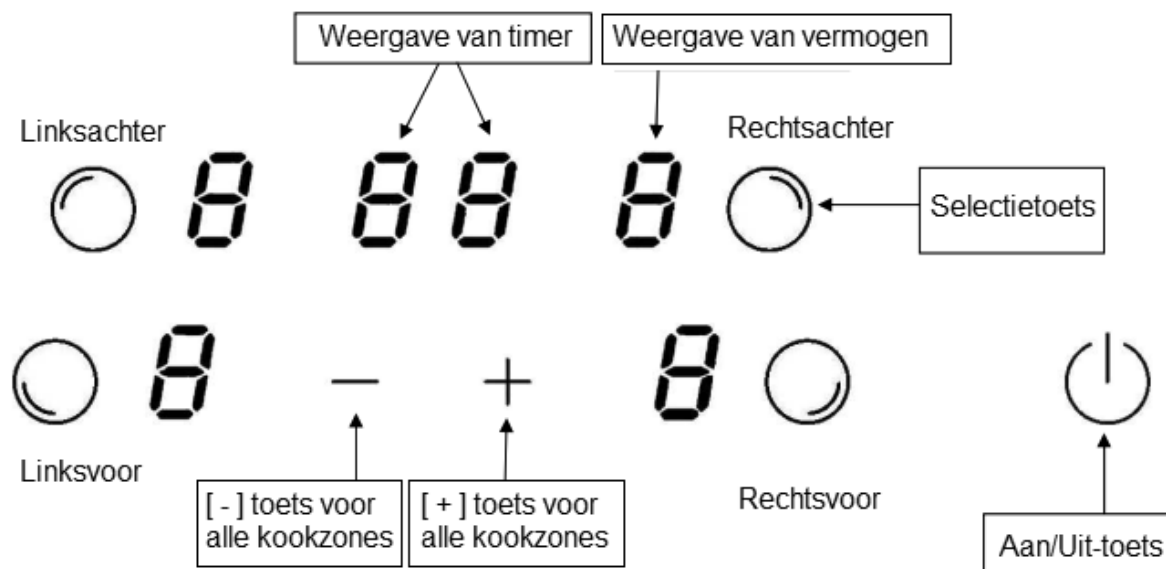
SPECIFICATIES EN BEDIENINGSPANEEL

Technische gegevens

Type	VH6000T
Totaal vermogen	6000 W
Energieverbruik voor de kookplaat EC _{hob} *	178,3 Wh/kg
Kookzone linksvoor	Ø 180 mm
Gestandaardiseerde categorie van kookgerei*	1800 W
Energieverbruik EC _{cw} *	174,4 Wh/kg
Kookzone linksachter	Ø 145 mm
Gestandaardiseerde categorie van kookgerei*	1200 W
Energieverbruik EC _{cw} *	173,8 Wh/kg
Kookzone rechtsachter	Ø 180 mm
Gestandaardiseerde categorie van kookgerei*	1800 W
Energieverbruik EC _{cw} *	191,3 Wh/kg
Kookzone rechtsvoor	Ø 145 mm
Gestandaardiseerde categorie van kookgerei*	1200 W
Energieverbruik EC _{cw} *	173,8 Wh/kg

* berekend overeenkomstig de methode voor het meten van de prestaties (EN 60350-2).

Bedieningspaneel



BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

Scherm

<u>Weergave</u>	<u>Beschrijving</u>	<u>Functie</u>
0	Nul	De kookzone is geactiveerd.
1...9	Vermogenniveau	Keuze van het kookniveau.
E	Foutmelding	Elektronische storing
H	Restwarmte	De kookzone is warm.
A	Automatische kookinrichting	Het boostvermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	Bedieningspaneel is vergrendeld.

Tasttoetsen

Uw keramische kookplaat is voorzien van een elektronische bediening met tasttoetsen. Als uw vinger de toets aanraakt, wordt de overeenkomstige opdracht geactiveerd. Deze activering wordt bevestigd door een controlelampje, een letter of een cijfer in het scherm en/of een geluidssignaal.

Voor een normaal gebruik, druk slechts op één toets tegelijkertijd.

DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Voor ingebruikname


Veeg uw kookplaat schoon met een vochtige doek en veeg het oppervlak vervolgens grondig droog. Om schade aan het kookoppervlak te vermijden, gebruik alleen reinigingsmiddelen die specifiek voor het reinigen van keramisch glas zijn ontwikkeld.


Aan de slag

Schakel eerst de kookplaat in en vervolgens de gewenste kookzone.

- **De kookplaat in-/uitschakelen:**

Handeling op bedieningspaneel

Druk enkele seconden op de  toets om de kookplaat in te schakelen.

Druk enkele seconden op de  toets om de kookplaat uit te schakelen.

Signaal

4 x [0]

Niets of [H]

- **Een kookzone in-/uitschakelen:**

Handeling op bedieningspaneel

Eenmaal de kookplaat is ingeschakeld, druk op de selectietoets om de kookzone te selecteren

Druk op [+] om het vermogen te verhogen.

Druk op [+] om het vermogen te verlagen.

Druk enkele seconden op [-] om de kookzone te stoppen.

Signaal

Scherm aan

[1] tot [9]

[9] tot [1]

[0] of [H]

Als er binnen 20 seconden na inschakeling van de kookplaat geen enkele instelling plaatsvindt, wordt het automatisch uitgeschakeld.

Aanduiding van restwarmte

Na een uitschakeling van een kookzone of de kookplaat, zijn de kookzones nog warm. Dit wordt door middel van het symbool [H] aangegeven. Het symbool verdwijnt wanneer de kookzones zonder enig gevaar aangeraakt kunnen worden.

Zolang de aanduiding voor restwarmte brandt, raak de kookzones niet aan en plaats er geen warmtegevoelige voorwerpen op. **Er is risico op brandwonden en brandgevaar.**

Timer

De timer kan tegelijkertijd met de 4 kookzones worden gebruikt en dit met verschillende tijdstellingen (tussen 1 en 99 minuten) voor elke kookzone.

- **Timer starten**

Handeling op bedieningspaneel

Eenmaal de kookplaat is ingeschakeld, druk op de selectietoets om de kookzone te selecteren

Druk op [+] / [-] om het vermogen te verhogen / verlagen

Druk tegelijkertijd op [-] en [+] om de timerfunctie te activeren

Druk op [-] om de tijd te verlagen

Druk op [+] om de tijd te verhogen

Signaal

[0]

[1] tot [9]

Timer [00] min

[00] gaat naar 30,29....

Toename van de tijdsduur

Een knipperende stip verschijnt naast het vermogenniveau. De tijd is bevestigd en het aftellen begint.

- **Timer stoppen**

Handeling op bedieningspaneel

Druk op de selectietoets om de kookzone te selecteren

Druk tegelijkertijd op [-] en [+] om de resterende tijd weer te geven

Druk op [-] tot [0] om de timer te stoppen

Signaal

[0]

De resterende tijd

[00] en stopt vervolgens

Als de timerfunctie op meerdere kookzones is geactiveerd, herhaal het proces.

- **Automatische stop aan het einde van de kooktijd:**

Zodra de ingestelde kooktijd is verstreken, knippert [00] op het scherm en hoort u een geluidssignaal.

Om het geluid en het knipperen te stoppen, druk op een willekeurige knop.

- **Eiertimerfunctie:**

Handeling op bedieningspaneel

Druk enkele seconden op de  toets om de kookplaat in te schakelen.

Druk tegelijkertijd op [-] en [+] om de timerfunctie te activeren

Druk op [-] om de tijd te verlagen

Druk op [+] om de tijd te verhogen

Het scherm wordt na circa 20 seconden uitgeschakeld, de timer blijft echter verder aftellen.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, knippert [00] op het scherm en hoort u een geluidssignaal.

Om het geluid en het knippen te stoppen, druk op een willekeurige knop.

Signaal

[0] of [H]

Timer [00] min

[00] gaat naar 30,29....

Toename van de tijdsduur

FUNCTIE “WARM HOUDEN”

Deze functie stelt de kookzones in staat om automatisch een temperatuur van 70°C te bereiken en te handhaven om het overstromen van vloeistoffen of het aanbranden van pannen te vermijden.

- **Inschakelen:**

Handeling op bedieningspaneel

Eenmaal de kookplaat is ingeschakeld, druk op de selectietoets om de kookzone te selecteren

Druk eenmaal op de [+] toets om het vermogenniveau te selecteren

Druk op de [-] toets om de warmhoudfunctie te activeren

Signaal

[0]

[1]

[U]

- **De warmhoudfunctie uitschakelen:**

Handeling op bedieningspaneel

Druk op de selectietoets om de kookzone te selecteren

Druk op de [+] of [-] toets om het vermogenniveau te verlagen of te verhogen

De warmhoudfunctie wordt vervolgens gedeactiveerd

Signaal

[U]

[0] tot [9]

Automatische kookinrichting (Booster)

Alle kookzones zijn voorzien van een automatische kookinrichting (booster). De kookzone start enige tijd op vol vermogen en verlaagt vervolgens automatisch het vermogen tot op het vooraf ingestelde niveau.

- **De booster inschakelen:**

Handeling op bedieningspaneel

Eenmaal de kookplaat is ingeschakeld, druk op de selectietoets om de kookzone te selecteren

Druk op [+] tot het vermogenniveau [9].

Druk opnieuw op [+] om de automatische kookinrichting te activeren.

Druk op [-] tot het gewenste vermogenniveau.

Om bijvoorbeeld vermogenniveau 7 te selecteren, druk op [-] totdat vermogenniveau 7 wordt weergegeven.

Signaal

[0]

[1] tot [9]

[9] knippert met [A]

[9] tot [8] en vervolgens [7]

[7] knippert met [A]

- **De booster stoppen:**

Handeling op bedieningspaneel

Eenmaal de 4 weergavepanelen opnieuw op de normale lichtsterkte zijn ingesteld, druk op de selectietoets om de kookzone die met [A] knippert te kiezen. Druk op [-] tot [0] wordt weergegeven om de booster te stoppen

Signaal

[7] knippert met [A]
[0]

Het bedieningspaneel vergrendelen

Om het wijzigen van de instellingen op de kookplaat te vermijden, bijv. wanneer u de kookplaat wilt reinigen, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen (met uitzondering van de Aan/Uit-toets [☺]).

- **Vergrendelen:**

Handeling op bedieningspaneel

Druk enkele seconden op de ☺ toets om de kookplaat in te schakelen.

Binnen 5 seconden na het starten van de kookplaat, druk op [-], laat los en druk onmiddellijk op de selectietoets linksvoor. Het bedieningspaneel is nu vergrendeld.

Signaal

[0] of [H]

[L]

- **Ontgrendelen:**

Handeling op bedieningspaneel

Druk enkele seconden op de ☺ toets om de kookplaat in te schakelen.

Binnen 5 seconden na het starten van de kookplaat, druk op [-], laat los en druk onmiddellijk op de selectietoets linksvoor. Het bedieningspaneel is nu ontgrendeld.

Signaal

[L]

[0] of [H]

KOOKTIPS

Voorbeelden van vermogeninstelling

1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Van tevoren bereide gerechten
2 tot 3	Sudder Ontdooien	Rijst, pudding, suikerstroop Gedroogde groente, vis, bevroren producten
3 tot 4	Stomen	Groente, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappelen, soep, paste, verse groente
6 tot 7	Op middelmatig vuur koken Sudder	Vlees, lever, eieren, worst Goulash, roulade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden, roosteren, water koken	Steak, omelet, gefrituurde gerechten, water

REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u de kookplaat reinigt, haal de stekker uit het stopcontact en laat het voldoende afkoelen om brandwonden te vermijden.

- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek geweekt in een warm sopje. Spoel vervolgens met koud water af en droog het oppervlak grondig.
- Gebruik nooit zeer corrosieve of agressieve schoonmaakmiddelen om krassen te vermijden.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger.
- Gebruik geen voorwerpen die het keramisch glas kunnen krassen.
- Zorg dat de pan droog en schoon is. Zorg dat er zich geen korrels of stof op uw keramische kookplaat of op de pan bevinden. Het schuiven van een sauspan met een ruwe bodem over het oppervlak zal krassen achterlaten.
- Verwijder gemors van suiker, jam, geleï, etc. onmiddellijk. Vermijd dat het oppervlak wordt beschadigd.

PROBLEEMOPLOSSING

De kookplaat of de kookzone start niet:

- Controleer of de kookplaat juist op de voeding is aangesloten.
- Controleer of de zekering niet is doorgeslagen.
- Controleer of de vergrendelingsfunctie niet geactiveerd is.
- Controleer of de tasttoetsen niet met vet of water zijn bedekt.
- Zorg dat het bedieningspaneel niet door voorwerpen wordt afgedekt.

Het symbool [E] wordt samen met een cijfer weergegeven:

- Het elektronisch systeem is defect
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.
- Noteer het cijfer van de fout en neem telefonisch contact op met de klantenservice.

Eén of alle kookzones zijn uitgeschakeld:

- Het veiligheidssysteem wordt automatisch geactiveerd wanneer u vergeten bent om een kookzone uit te schakelen of wanneer een voorwerp één of meerdere tasttoetsen afdekt.

Het bedieningspaneel geeft [L] weer:

- Raadpleeg het hoofdstuk “Het bedieningspaneel vergrendelen” in deze gebruiksaanwijzing.

Het bedieningspaneel geeft [Er03] weer:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de bedieningstoetsen. Het symbool verdwijnt zodra de toets wordt losgelaten of gereinigd.

Het bedieningspaneel geeft [ER21] weer:

- De kookplaat is oververhit, laat het afkoelen en schakel het vervolgens opnieuw in.

Het bedieningspaneel geeft [U400], [Er25] of [U4] weer:

- De kookplaat is niet goed op het netwerk aangesloten. Controleer de aansluiting en sluit de kookplaat opnieuw aan.

Als een van bovenstaande symbolen niet verdwijnen, neem contact op met uw klantenservice.

MILIEUBESCHERMING

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar.
- Elektronische apparaten zijn gemaakt van recyclebare materialen en in sommige gevallen van materialen die voor het milieu schadelijk zijn, deze zijn echter nodig voor een juiste werking en veiligheid van het apparaat.
- Gooi uw apparaat niet samen weg met het huisvuil.
- Lever het in bij een gepast inzamelpunt in uw gemeente alwaar het verder verwerkt of gerecycled zal worden.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

Advies voor de installateur

BELANGRIJK!

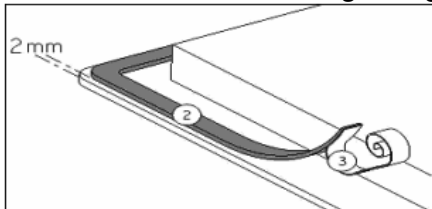
Het installeren en onderhouden van het apparaat mag alleen door een VAKBEKWAME TECHNICUS en overeenkomstig de lokale veiligheidsrichtlijnen worden uitgevoerd, anders vervalt elke vorm van garantie.

Installatie

De pakking installeren:

De pakking die met de kookplaat is meegeleverd vermijdt het indringen van vloeistoffen in de kast.

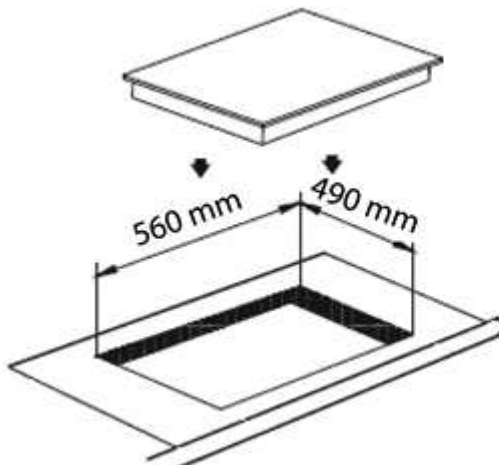
Voer deze installatie zorgvuldig uit en overeenkomstig de volgende tekening.



Kleef de pakking (2) op twee millimeter van de externe rand van het glas, na het verwijderen van de beschermfolie (3).

De kookplaat installeren:

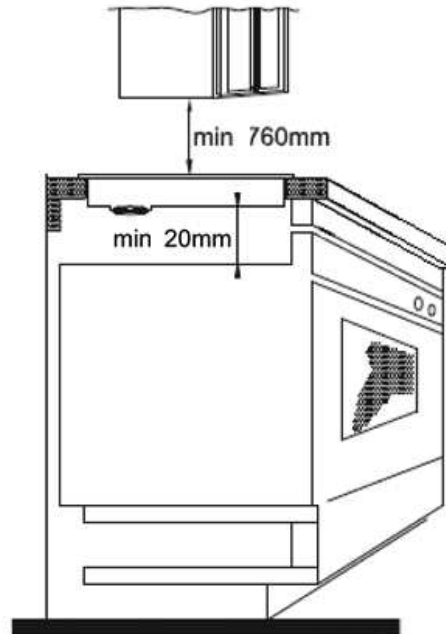
- Maak een gat in het aanrecht volgens de afmetingen die in onderstaande afbeelding zijn weergegeven. Zorg voor een afstand van minstens 50 mm tussen de kookplaat en de muur of zijkant. Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en van een warmtebestendig materiaal zijn gemaakt.



- De kookplaat is geclassificeerd als klasse "Y" voor wat betreft warmtebeveiliging. Installeer

de kookplaat idealerwijs met veel vrije ruimte aan elke kant. Er mag zich een muur aan de achterkant of hoge kast of een muur aan één kant bevinden. **Er mag zich echter aan de andere kant geen kast of apparaat hoger dan de kookplaat bevinden.**

- Het meubelstuk of de steun waarin de kookplaat geïnstalleerd zal worden, de randen van het meubel, de bekleding en de lijm voor de bevestiging moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C.
- De muurstangen aan de rand moeten warmtebestendig zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een oven zonder ventilatie.
- Om een goede luchtcirculatie te waarborgen, zorg voor **een vrije ruimte van minstens 20mm** onder de onderkant van de kookplaatbehuizing.



- **Waarschuwing:** De veiligheidsruimte tussen de kookplaat en de wasemkap erboven moet voldoen aan de aanduidingen van de fabrikant van de wasemkap. Als er geen aanduidingen zijn, is een minimale ruimte van 760 mm aanbevolen.
- Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, berg er geen brandbare (bijv. spuitbussen) of niet warmtebestendige voorwerpen in op.
- Materialen die vaak worden gebruikt voor het maken van werkbladen kunnen uitbreiden bij contact met water. Om de rand van de uitsparing te beschermen, breng een laagje vernis of een speciaal afdichtingsmiddel aan. Kleef de pakking die met de kookplaat is meegeleverd op een juiste manier om lekken in het ondersteund meubilair te vermijden. Deze pakking waarborgt een correcte dichting wanneer gebruikt in combinatie met een glad aanrechtoppervlak.
- Het aansluitsnoer moet na het installeren van de kookplaat stevig worden vastgezet, zonder enige mechanische spanning, van bijvoorbeeld een lade.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen ongepaste kinderbeveiligingen of relingen. Deze inrichtingen kunnen een ongeval veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie moet worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan letsel aan personen of dieren, of schade aan eigendommen veroorzaken waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk is.

Voordat u elektrische werkzaamheden aan het apparaat uitvoert, ontkoppel het van de netvoeding.

Een verbinding met een juist gearde bedrading is essentieel.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade of letsel veroorzaakt door het negeren van deze voorwaarde.

Laat de kookplaat installeren door een vakbekwame elektricien en overeenkomstig alle geldende elektrische en installatievoorschriften.

Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, controleer of de spanning van het apparaat (is aangegeven op het typeplaatje) overeenstemt met de netspanning in uw woning en of de bedrading van uw netvoeding geschikt is voor het vermogen van het apparaat (tevens aangegeven op het typeplaatje).

Laat het apparaat aansluiten door een competente persoon met gebruik van de vaste bedrading via een DUBBELPOLIG EN GEAARD STOPCONTACT (met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten).

Een tweepolige schakelaar mag zich niet verder dan 2 meter tussen het apparaat en de elektrische voeding bevinden. Alle stroom- en aardleidingen moeten bestand zijn tegen een omgevingstemperatuur van 75°C.

Eenmaal het apparaat is geïnstalleerd moet de aan/uit-schakelaar op elk moment eenvoudig bereikbaar zijn. Gebruik een zekering van 35 AMP.

Waarschuwingen

- Laat de keramische kookplaat door een bevoegde en vakbekwame technicus installeren. Probeer nooit om het apparaat zelf te installeren.
- Installeer de keramische kookplaat nooit boven een koelkast, diepvriezer, vaatwasmachine of droogtrommel. Installeer de keramische kookplaat uit de buurt van warmtebronnen, zoals een oven of direct zonlicht.
- De muur en zone boven de kookplaat moeten warmtebestendig zijn.
- Om schade te vermijden, zorg dat de pakking en andere elementen die met de kookplaat in aanraking komen warmtebestendig zijn.

Op de voeding aansluiten

Het stopcontact moet in overeenstemming met de relevante norm en op een gepaste meerpolige beveiligingsschakelaar zijn aangesloten. Voeding van minstens 25 A.

Eenfasig 230V~1P+N



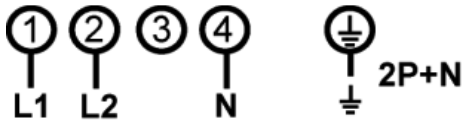
Breng een brug aan tussen aansluitklem 1 en 2.

Maak de groene/gele draad vast aan de aardingsaansluitklem

Neutraal N op aansluitklem 4

Fase L op een van de aansluitklemmen 1 of 2.

Tweefasig 400V~2P+N



Maak de groene/gele draad vast aan de aardingsaansluitklem
 Neutraal N op aansluitklem 4
 Fase L1 op aansluitklem 1 en fase L2 op aansluitklem 2

Netvoeding	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsklasse
230~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de simultane factor overeenkomstig richtlijn EN 60 335-2-6

Opgelet!

Draai de schroeven niet te vast aan om schade aan de schroefkoppen te vermijden. Het wordt aldus aanbevolen om het vast- en losschroeven tot een minimum te beperken. Zorg dat de kabels juist zijn ingebracht en vastgezet.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen die optreden door een verkeerde aansluiting of door het gebruiken van een apparaat dat niet is geaard of van een defecte aardingsverbinding is voorzien.

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vandenborre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00.

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van 9.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Darty Holdings SAS ©
14 route d'Aulnay
93140 Bondy
Frankrijk
18/09/2017