



Touch Control Piano Vetroceramico

MANUALE UTENTE

MODELLO

TX 302 V11

TX 604 V11

TP 613 V11

TP 513 V11

TP 614 V11

FHC 6004 4C T XS V11

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Gentile cliente

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali gentili all'ambiente che possono riciclarsi, deponersi o distruggersi.

Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non vi servirà più e vi sarà d'ingombro, prendetevi cura, che non sarà d'ingombro neanche per l'ambiente. Portatelo nei centri di raccolta specializzati.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

Avvertenze importanti	4
Installazione piano cottura	5
Collegamento alla rete elettrica	6
Caratteristiche tecniche	7
Piano cottura in vetroceramica	9
Gestione piano cottura	9
Funzione di sicurezza e segnalazione errori	11
Pulizia e manutenzione piano cottura	12

AVVERTENZE **IMPORTANTI**

L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.

- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e. detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore; malgrado questo, non consigliamo l'utilizzo di esso senza sorveglianza, da parte di persone con ridotte capacità fisiche, movimentali o mentali, oppure delle persone senza esperienza o conoscenza. Lo stesso consiglio vale per l'utilizzo dell'apparecchio da parte di persone minorenni.



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

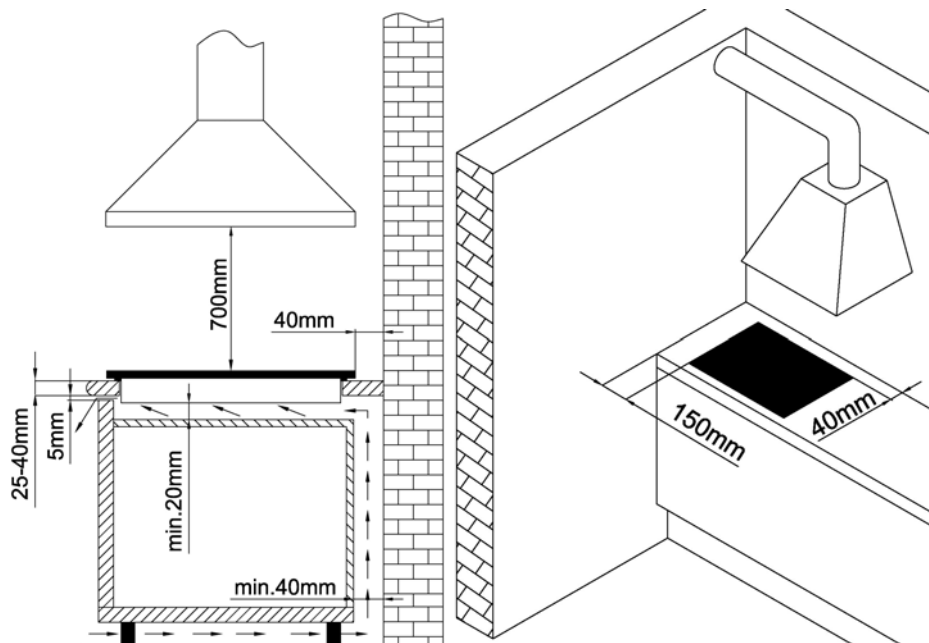
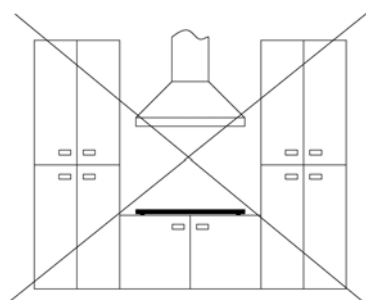
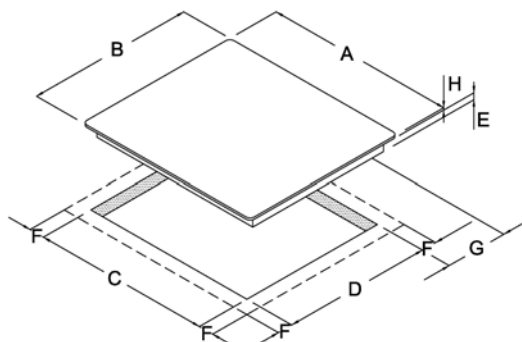
INSTALLAZIONE PIANO COTTURA

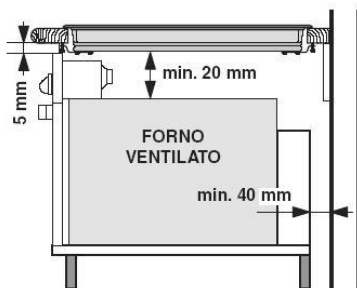
Avvertenze importanti

- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la larghezza del mobile supera 600mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

Misure del taglio pannello cottura a incasso

	TP 513 V11	TP 614 V11 FHC 6004 4C T XS V11 TP 613 V11 TX 604 V11	TX 302 V11
A	600mm	580mm	288mm
B	435mm	510mm	510mm
C	580mm	560mm	270mm
D	415mm	490mm	490mm
E	40mm	40mm	40mm
F	10mm	10mm	10mm
G	50mm	50mm	50mm
H	5mm	5mm	5mm





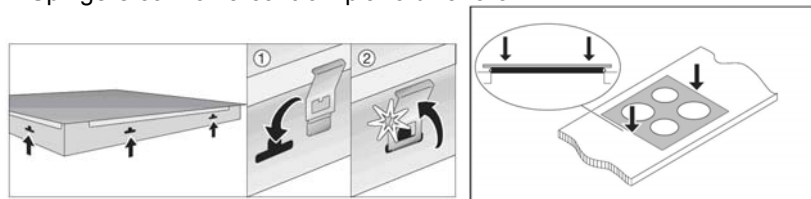
- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.

Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

Procedimento dell'incasso

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico può essere eseguito solo da personale qualificato. La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I connettori di collegamento sono a portata quando aperte il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento bisogna verificare che la tensione scritta sulla targhetta corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta del piano in vetroceramica si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.
- L'apparecchio funziona se è collegato alla corrente alternata 220-240V ~.
- Nel collegamento diretto alla rete è interposto tra l'apparecchiatura e la rete stessa un interruttore omipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Sono consigliabili interruttori LS o valvole limitatrici.
- Il collegamento deve essere scelto secondo la possibilità di installazione della corrente elettrica e delle valvole limitatrici.
- Per la sicurezza contro incendio, gli apparecchi di questo tipo possono essere incassati fra un mobile più alto di esso e dall'altra parte contro il mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Parti di collegamento elettrico, e parti isolate, devono essere protette dalla possibilità di essere toccate.

Adattamento di base dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non toglie gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

ATTENZIONE!

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra.

Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

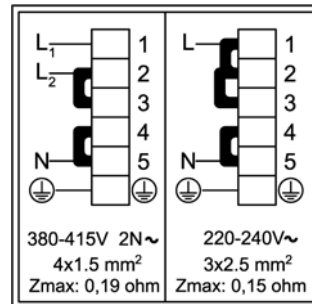
Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Schema di collegamento

Per il collegamento si devono usare cavi armonizzati come H05V2V2-F (90°C), o con caratteristiche pari o migliori.



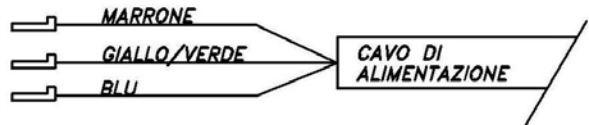
TP 614 V11
FHC 6004 4C T XS V11
TP 613 V11
TX 604 V11
TP 513 V11



TX 302 V11

RETE DI
ALIMENTAZIONE
ELETRICA

LINEA	L
TERRA	⊥
NEUTRO	N



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo	TP 614 V11	TX 604 V11	TP 613 V11	TX 302 V11
Larghezza	580mm	580mm	580mm	288mm
Tensione nominale	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz			
Tipo interruttori	Sensori elettronici			
Zone di cottura (Ø, mm/kW)				
Davanti a sinistra	140 / 1,2	140 / 1,2	270-210 / 2,7-1,95	140 / 1,2
Dietro a sinistra	210-120 / 2,2-0,75	210 / 2,3	-	180-120 / 1,7-0,7
Dietro a destra	180 / 1,8	180 / 1,8	180 / 1,8	-
Davanti a destra	140 / 1,2	140 / 1,2	140 / 1,2	-
Potenza totale (kW)	6,4	6,5	5,7	2,9

Tipo	TP 513 V11	FHC 6004 4C T XS V11
Larghezza	600mm	580mm
Tensione nominale	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo interruttori	Sensori elettronici	
Zone di cottura (Ø, mm/kW)		
Davanti a sinistra	230-140 / 2,5-1,1	140 / 1,2
Dietro a sinistra	-	210-120 / 2,2-0,75
Dietro a destra	180 / 1,8	180 / 1,8
Davanti a destra	140 / 1,2	140 / 1,2
Potenza totale (kW)	5,5	6,4

Prima del primo uso

La superficie in vetroceramica deve essere pulita con una spugna umida e con il detersivo per i piatti.

Non usate detersivi aggressivi che graffiano, spugnette per le pentole, eliminatori di macchie o di ruggine.

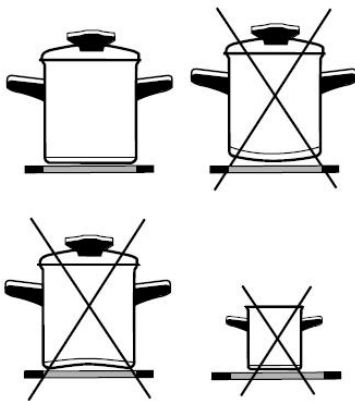
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole. Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente!
- Fate attenzione che le zone cottura e le pentole siano sempre pulite e asciutte, così la trasmissione di calore è ottimale e la superficie in vetroceramica non si danneggia.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano l'utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patate fritte).
- Non appoggiate sulle zone cottura le pentole bagnate o i coperchi coperti di vapore acqueo. L'umidità danneggia le zone cottura.
- Non raffreddate le pentole calde sulle zone cottura fredde (non usate) perchè sotto la pentola si forma la condensa che accelera la corrosione.
- Il piano cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti.

Avvertenze importanti

Avvertenze importanti riguardo alla superficie in vetroceramica

- Il piano cottura in vetroceramica raggiunge molto velocemente la temperatura impostata, però la superficie nelle vicinanze rimane fredda.
- Il piano cottura è resistente ai cambiamenti di temperatura.
- Il piano cottura è resistente alle botte. Anche se mettete la pentola sul piano cottura più fortemente, non lo danneggerete.
- Non usate la superficie in vetroceramica come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiarla.
- La preparazione dei cibi nei contenitori d'alluminio o di plastica sulle zone cottura calde non è permessa. Sulla superficie in vetroceramica non dovete appoggiare nessun oggetto in plastica o in alluminio (la carta d'alluminio).
- Non usate il piano cottura in vetroceramica screpolato o rotto.
La caduta di oggetti a punta sul piano cottura in vetroceramica può provocare la rottura di quest'ultimo. Le conseguenze sono visibili subito o dopo un po' di tempo. Se si verifica qualsiasi screpolatura visibile, staccare immediatamente l'alimentazione elettrica.
- Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito.

Pentole



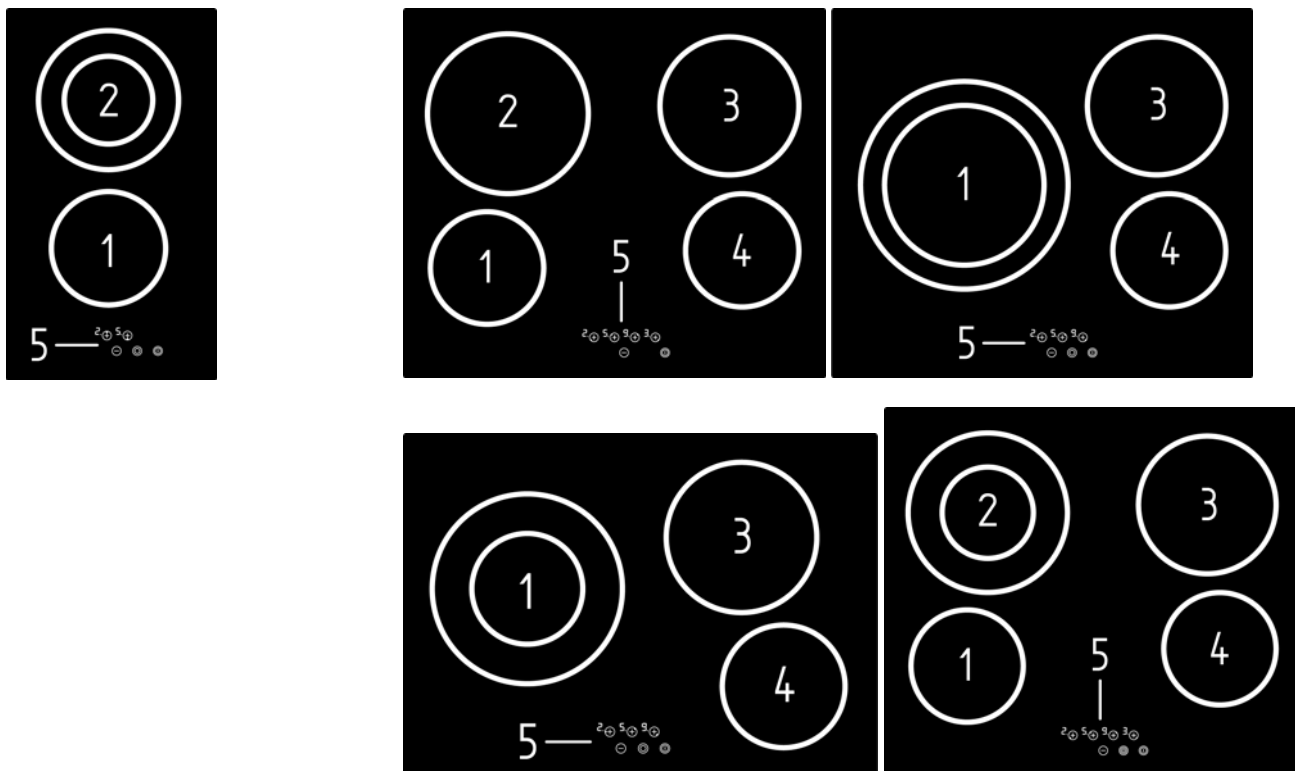
Consigli per uso di pentole

Usate le pentole di qualità con un fondo dritto e stabile.

- La trasmissione del calore è migliore quando il diametro del fondo della pentola corrisponde al diametro della zona cottura e quando la pentola è posizionata in mezzo alla zona cottura.
- Per la cottura nelle pentole di vetro termoresistenti o di porcellana bisogna attenersi ai consigli del produttore delle pentole.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finché non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza e dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza della cottura.
- Fate attenzione che le pentole a pressione e tutte le altre pentole durante la cottura contengano abbastanza liquidi, poiché l'uso di una pentola vuota sulla zona cottura provoca surriscaldamento e danneggiamento della pentola e della zona cottura.
- Le pentole in vetro termoresistente con il fondo affilato possono essere usate sul piano cottura in vetroceramica se il diametro della pentola corrisponde a quella della zona cottura. Le pentole con il diametro più grande possono screpolarsi per la tensione termica.
- Durante l'uso delle pentole speciali dovete attenervi ai consigli del produttore delle pentole.
- Quando cuocete sul piano cottura (vale per il piano cottura in vetroceramica) nelle pentole chiare (metallo chiaro) o con il fondo spesso, il tempo di ebollizione si allunga per alcuni minuti (fino a 10 minuti). Se volete far bollire una grande quantità d'acqua, Vi consigliamo di usare le pentole con un fondo scuro e dritto.
- Non usate le pentole in argilla perché possono provocare graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona cottura. Se la pentola è troppo piccola, l'energia si disperde e il piano cottura si può danneggiare.
- Usare il coperchio se la natura della preparazione del cibo lo permette.
- Le pentole devono essere della grandezza adeguata secondo la quantità di cibo da cuocere. Preparazione di piccole quantità di cibo nelle pentole grandi rappresenta uno spreco di energia.
- Il cibo che necessita una lunga cottura può essere preparato nella pentola a pressione.
- Le varie verdure, le patate potete cuocere con poca acqua. Facendo così, il cibo si cuoce bene, però dovete sempre fare attenzione a coprire bene la pentola con il coperchio. Dopo l'ebollizione abbassate la potenza della cottura sul livello che assicura una bollitura lenta.

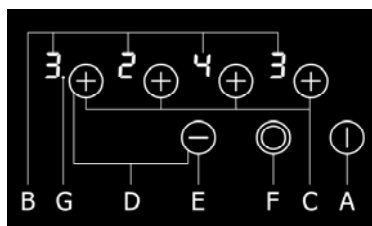
Risparmio energetico

PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA



1. Zona cottura Hi-Light anteriore sinistra
2. Zona cottura Hi-Light posteriore sinistra
3. Zona cottura Hi-Light posteriore destra
4. Zona cottura Hi-Light anteriore destra
5. Unità di comando del piano cottura

Elementi di gestione piano cottura



- A. Sensore per accensione/spengimento piano cottura
- B. Indicatori livello cottura o calore residuo
- C. Sensore per accensione/scelta zona cottura (+)
- D. Sensore per accensione/spengimento blocco funzionamento/ Protezione bambini
- E. Sensore (-)
- F. Sensore doppio circuito
- G. Spia di segnale per mostrare il cerchio di riscaldamento aggiuntivo

Gestione piano cottura

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vitroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione errori). Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

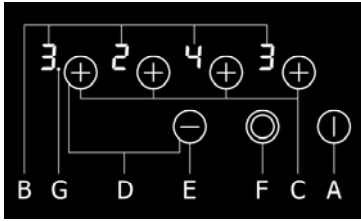
Accensione piano cottura

- Toccare il sensore per accensione/spengimento (A) per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori di potenza (B) è acceso »0«.
- La prossima operazione deve essere eseguita in 20 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

Se avete acceso il pannello cottura con il sensore per accensione/spengimento (A) potete nei prossimi 20 secondi scegliere la zona cottura desiderata.

Accensione zone cottura

- Premendo il sensore (C) per la zona cottura desiderata, il display



- corrispondente illumina il livello potenza cottura »0«.
- Premendo sensori »+« (C) o »-« (E) impostate il livello di cottura da 1-9.

Tenendo premuto il sensore »+« (C) o »-« (E) i livelli di cottura diminuiscono o aumentano automaticamente. Questo potete fare anche toccando singolarmente i sensori corrispondenti e cambiando la potenza della cottura per un singolo livello ogni volta.

L'impostazione è possibile solo sulla zona cottura prescelta. Sul display è illuminato il simbolo »0«, o „H“ dipende dalla zona cottura precedentemente scaldata (vedi capitolo calore residuo).

Se spegnete la zona cottura prima della cottura ultimata, potete sfruttare il calore residuo e così risparmierete l'energia elettrica.

Spegnimento zone cottura

- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- Premendo il sensore per l'accensione/spegnimento »-« (E), portate il livello di cottura a »0« e passati 10 secondi, la zona cottura si spegne.

Spegnimento veloce

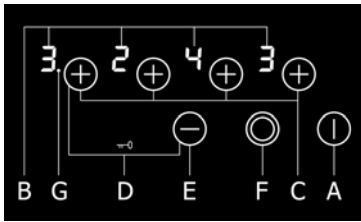
- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- La zona cottura si spegne se toccate contemporaneamente i sensori (+) e (-) (C e E).

Il pannello cottura può essere spento in qualsiasi momento toccando il sensore per accensione/spegnimento (A).

Spegnimento pannello cottura

Blocco / Protezione bambini

Attivando il blocco impedite il funzionamento o l'uso delle zone cottura. Questo blocco funziona anche come la protezione per bambini.



Accensione blocco

- Spegnete tutte le zone cottura (Impostazione "0")
 - Premendo il sensore (A) accendete il pannello cottura (nel caso sia spento). Tutti i display mostrano il simbolo »0« illuminato.
 - Premete contemporaneamente i sensori (D, +/-). Dopo il segnale acustico premete di nuovo il sensore (+). Tutti i display mostrano il simbolo »L«, che sparisce dopo 20 secondi.
- Il blocco/ la protezione bambini è attivato.

Spegnimento blocco

- Il blocco si spegne premendo il sensore (A). Tutti i display mostrano il simbolo L.
- Premete contemporaneamente i sensori (D, +/-). Dopo il segnale acustico premete di nuovo il sensore (-). Il blocco/la protezione bambini è spento.

Indicatore calore residuo

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.

Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda. Attenzione, pericolo di ustioni!

Disinserimento del doppio circuito

- Dopo l'attivazione di una rispettiva zona cottura (C) (il livello deve essere diverso da zero), esso è sempre subito inserito.
- Azionando il tasto del doppio circuito (F) di una zona di cottura attivata (il livello di cottura deve essere diverso da zero) è possibile disattivare il circuito esterno corrispondente a tale zona di cottura. Un circuito esterno attivato viene segnalato dal punto decimale (G) appartenente alla zona di cottura in questione.
- L'attivazione del tasto di doppio circuito (F) comporta il reinserimento del circuito esterno. Questo è possibile in ogni momento.

Durata di funzionamento limitato

Nel senso della protezione maggiore durante il funzionamento, il piano cottura è dotato di un limitatore di tempo di funzionamento (per ogni singola zona cottura). La durata di funzionamento si orienta secondo l'ultima impostazione del livello di cottura.

Se il livello di cottura non viene cambiato per molto tempo; la zona cottura, passato un tempo determinato, che dipende dall'impostazione del livello cottura (vedi tabella), si spegne automaticamente.

Il pannello cottura è dotato di sensori che proteggono dal surriscaldamento. In questo caso si spengono le zone cottura che sono più vicine al pannello gestione.

Livello cottura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo massimo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Funzione di sicurezza e segnalazione errori

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
ER03 + Suono continuo	Attivazione continua dei sensori (TASTI) per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del touch control.	Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO - SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER21	Questo messaggio appare al termine del ciclo di controllo della eventuale sovra-temperatura del vano del touch control.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO - SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
U400	Tensione al secondario troppo alta (tens al primario > 300V). Il touch si spegne dopo 1 secondo ed emette un segnale acustico continuo. Questo può essere dovuto a: 1) fornitura di tensione elevata , 2) errore di connessione del piano cottura alla rete di alimentazione.	1) CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO - SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE 2) Contattare un elettricista per verificare la rete domestica
ER22	Anomalia della scheda di comando, riguardante i sensori di selezione oppure tensione di alimentazione del touch al di fuori del range consentito.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO - SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER36	Corto circuito nel sensore di temperatura del touch control.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO - SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER20	Difetto nella memoria controller, con comportamento anomalo del touch control.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO - SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER40	Tensione secondaria del touch troppo basso e temperatura PTC del primario troppo alta.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO - SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE

PULIZIA E MANUTENZIONE PIANO COTTURA



Fig.1

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).



Fig.2

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).



Fig.3

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.



Fig.4

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

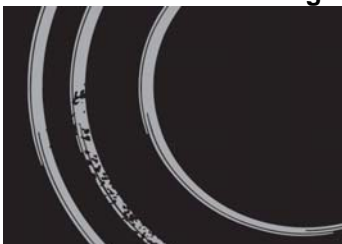


Fig.5

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.



Touch Control Vitroc ceramic Hob

OWNER'S MANUAL

MODEL

TX 302 V11

TX 604 V11

TP 613 V11

TP 513 V11

TP 614 V11

FHC 6004 4C T XS V11

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Dear customer!

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.

Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instruction for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instruction

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

Important warnings	16
Mounting the built-in cooktop	17
Connection to the power supply	18
Technical information	19
Ceramic glass cooktop	21
Hob control	21
Safety functions and error display	23
Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob	24

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation.
Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the ceramic-glass cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Never place any metal objects upon the hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- Never use cracked or broken ceramic-glass cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.

Nevertheless, we strongly recommend that persons with impaired physical, motorial, or mental capacity, or persons with inadequate experience or knowledge, do not use the appliance unless attended by a qualified person. The same recommendation applies when the appliance is used by persons of less-than-legal age.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

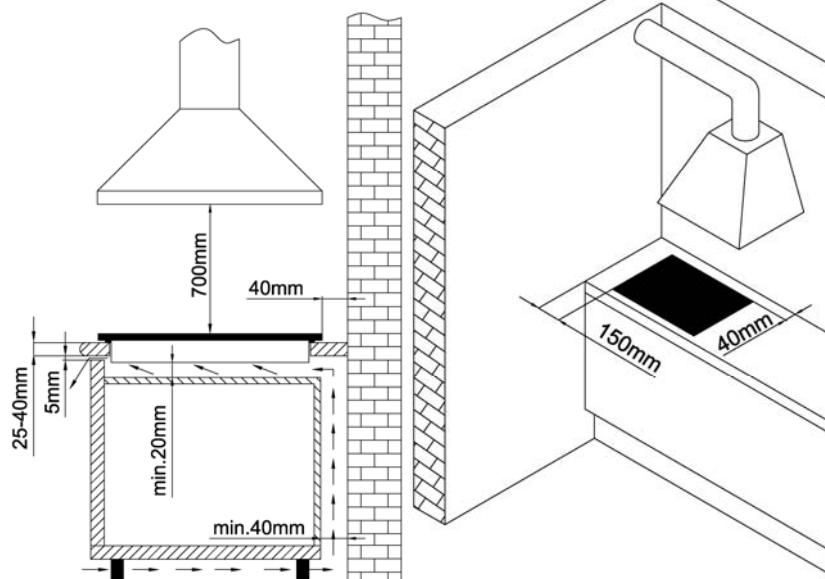
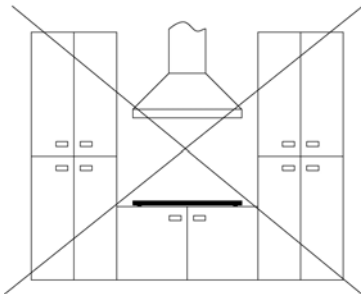
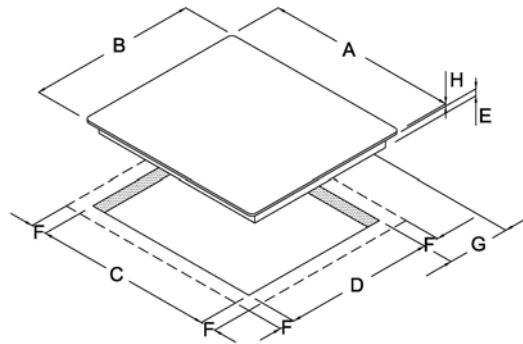
MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

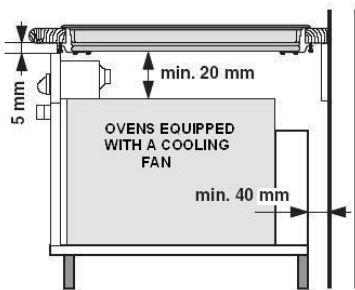
Caution!

- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives (100°C), otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance.
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600mm width or more.
- After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

Built-in hob opening dimensions

	TP 513 V11	TP 614 V11 FHC 6004 4C T XS V11 TP 613 V11 TX 604 V11	TX 302 V11
A	600mm	580mm	288mm
B	435mm	510mm	510mm
C	580mm	560mm	270mm
D	415mm	490mm	490mm
E	40mm	40mm	40mm
F	10mm	10mm	10mm
G	50mm	50mm	50mm
H	5mm	5mm	5mm





- Ceramic-glass hob may be built into the 25 to 40mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5mm.

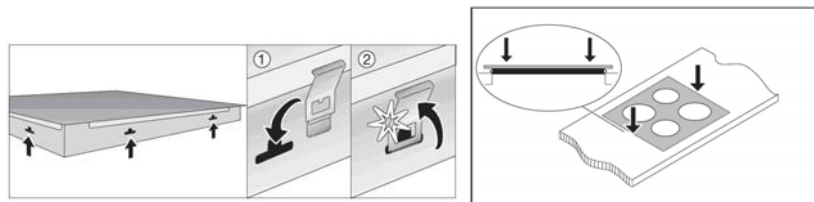
- Incorporation of the oven under the hob is permissible for **ovens equipped with a cooling fan.**

Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening.

Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5mm.

Installation procedure

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- The electric wiring should be equipped with a circuit breaker able to isolate the appliance from the mains in all points, with the distance between terminals of at least 3mm (4000V) in open position. This may be done by means of fuses, safety switches, etc.
- The connection should be selected in accordance with the declared charge capacity of the mains and the fuse power.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

ATTENTION !

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.

The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol.

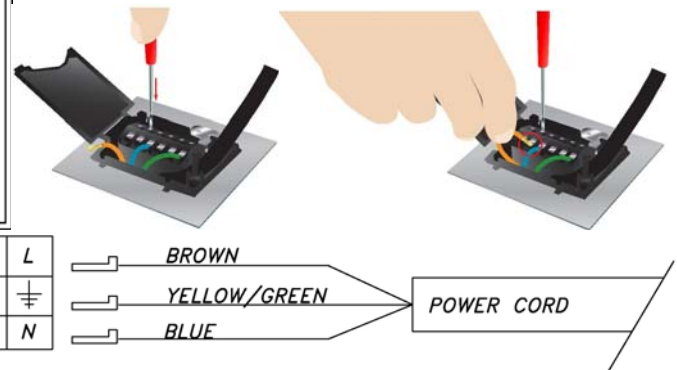
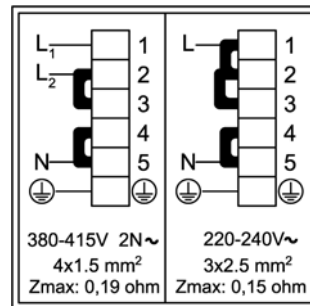
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Installation diagram

Connection must be carried out by means of harmonized cables as H05V2V2-F (90°C), or with equal or better features.



TP 614 V11
FHC 6004 4C T XS V11
TP 613 V11
TX 604 V11
TP 513 V11



TX 302 V11

MAINS ELECTRICITY	LIVE	L
	EARTH	⊥
	NEUTRAL	N

TECHNICAL INFORMATION

Type	TP 614 V11	TX 604 V11	TP 613 V11	TX 302 V11
Width	580mm	580mm	580mm	288mm
Rated voltage	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz			
Type of switch	Electronic sensors			
Cooking zones (∅, mm/kW)				
Front left	140 / 1,2	140 / 1,2	270-210 / 2,7-1,95	140 / 1,2
Rear left	210-120 / 2,2-0,75	210 / 2,3	-	180-120 / 1,7-0,7
Rear right	180 / 1,8	180 / 1,8	180 / 1,8	-
Front right	140 / 1,2	140 / 1,2	140 / 1,2	-
Total power (kW)	6,4	6,5	5,7	2,9

Type	TP 513 V11	FHC 6004 4C T XS V11
Width	600mm	580mm
Rated voltage	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz	
Type of switch	Electronic sensors	
Cooking zones (∅, mm/kW)		
Front left	230-140 / 2,5-1,1	140 / 1,2
Rear left	-	210-120 / 2,2-0,75
Rear right	180 / 1,8	180 / 1,8
Front right	140 / 1,2	140 / 1,2
Total power (kW)	5,5	6,4

Before using the appliance for the first time

Clean the glass-ceramic surface with a damp cloth and some manual dishwashing detergent. Do not use aggressive detergents such as abrasive cleaners that can scratch the surface, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

- Do not turn on a cooking zone without a pan over it, and never use the cooking hob for room heating!
- Make sure the cooking zones and pan bottom are clean and dry, and that sufficient heat transmission is enabled between them, in order to prevent any damage to the heating surface.
- Any fat or oil left on the cooking ones may ignite. Therefore, be careful when using fat and oil to prepare food (e.g. French fries) and control the cooking process at all times.
- Do not place a damp pan or a steam-covered lid on the cooking zones, as moisture is detrimental to them.
- Do not leave a hot pan to cool down on the cooking zones, because moisture will be generated under it, causing corrosion.
- The hob can not be activated by external timers or remote control systems.

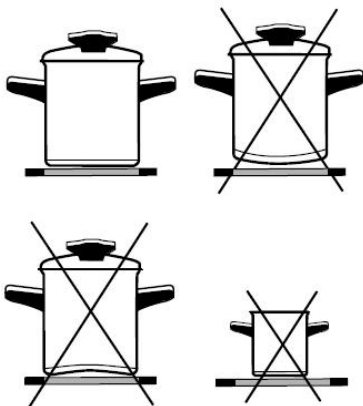
Important warnings

Important warnings regarding the glass ceramic hob

- Cooking zone reaches the selected power level or temperature very quickly;

- however, the area surrounding the cooking zones remains relatively cool.
- The hob is resistant to temperature changes.
- The hob is also impact-resistant. The pans may be placed onto the hob roughly without damaging the hob.
- Glass ceramic hobs should not be used as a worktop. Sharp objects can cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the glass ceramic hob.
- Never use a glass-ceramic hob that is cracked or broken.
If an object falls on the hob with a sharp edge downwards, this could cause the hob / glass ceramic panel to break. The consequences are visible immediately, or only after a while. If any visible crack should appear, immediately disconnect the appliance from the power supply.
- If sugar is spilt on a hot glass ceramic hob, or a sugar-laden food, immediately wipe the hob.

Cookware



Tips on using the cookware

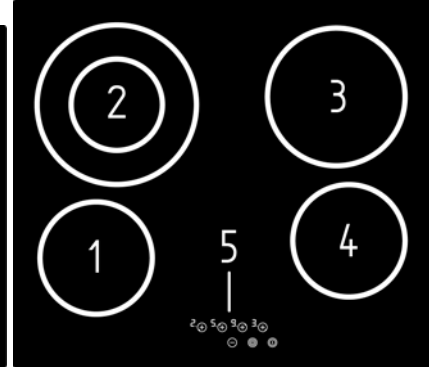
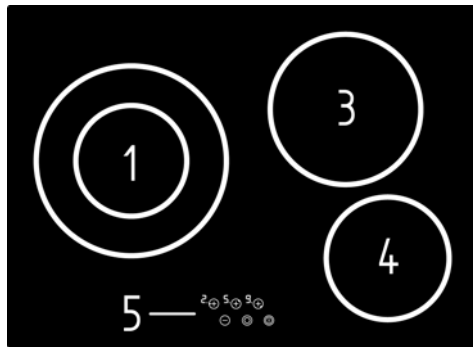
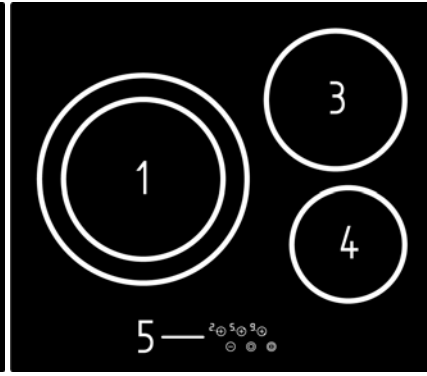
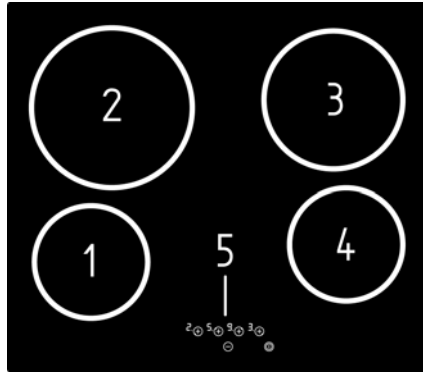
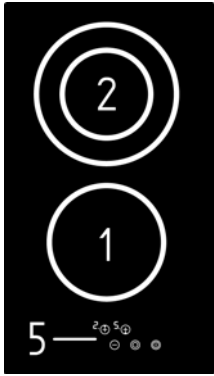
Use high-quality cookware with a flat and stable bottom.

- Transmission of heat is best when the pan bottom and the cooking zone are of the same diameter, and the pan is placed on the middle of the cooking zone.
- When using a tempered glass (Pyrex) or porcelain cookware, please follow the cookware manufacturer's instructions.
- When using a pressure cooker, do not leave it unattended until the desired pressure is reached. The cooking zone should initially be set to the maximum power level; as the pressure rises, use the sensors to decrease the power level according to the pressure cooker manufacturer's instructions.
- Make sure there is always enough water, either in a pressure cooker or in any other piece of cookware, as using an empty pan on the cooking hob will result in overheating which will damage both the pan and the cooking zone.
- Tempered glass (Pyrex) cookware with a specially brushed bottom is suitable for use on cooking hobs if it fits the diameter of the cooking zone. Cookware with larger diameter may break due to thermal stress.
- When using any special or unconventional cookware, follow the cookware manufacturer's instructions.
- When a highly reflective pan (bright metal surface) or a pan with a thick bottom is used for cooking on a glass-ceramic hob, cooking time can be extended by several minutes (up to 10 minutes). If you wish to boil a larger quantity of food, it is recommended to use a container with a flat dark bottom.

Energy saving

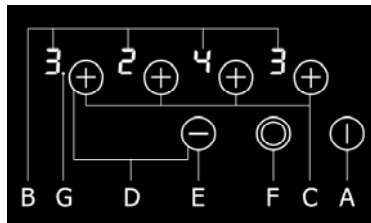
- Do not use clay cookware, because it may leave scratches on the glass-ceramic hob.
- Pan bottom diameters should match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, some heat is wasted; furthermore, using a too small pan can damage the cooking zone.
- Whenever possible given the cooking process, use a lid.
- The pan should be appropriately sized given the quantity of food prepared. Preparing a small quantity of food in a large pan will cause a waste of energy.
- Dishes that take a long time to cook should be prepared in a pressure cooker.
- Various vegetables, potatoes, etc., can be cooked in a small quantity of water; however, the lid should be closed tightly. When the water is brought to boil, reduce the power level to a setting that maintains a temperature just above boiling point.

CERAMIC-GLASS COOKTOP



1. Cooking zone Hi-Light front left
2. Cooking zone Hi-Light rear left
3. Cooking zone Hi-Light rear right
4. Cooking zone Hi-Light front right
5. Hob control module

Hob control elements



- A. On/Off sensor
- B. Cooking zone power or remaining heat displays
- C. Cooking zone selection and On/Off sensors (+)
- D. Child lock On/Off sensor
- E. Sensor (-)
- F. Cooking zone expansion On/Off sensor
- G. Cooking zone expansion indicator light

Hob control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization). Always keep the sensor surface clean.

Activating the hob

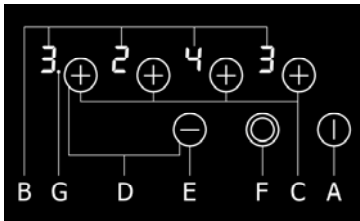
Touch the ON/OFF sensor (A) for at least one second. The hob is now active, and all hotplate power indicators (B) indicate »0«.

Now you need to select the next setting within 20 seconds, otherwise the hob switches off again.

Turning cooking zone on

After turning the hob on using the ON/OFF sensor (A), within the next 20 seconds start one of the hotplates.

- Touching the desired hotplate sensor (C), its relevant power indicator indicates »0«.
- By touching sensors »+« (C) or »-« (E) set the desired cooking power from 1-9.



Continuous pressing of »+» (C) or »-« (E) sensors the power level is automatically increased or reduced.

Another procedure is to change power in steps is by intermediate touching of relevant sensors.

Setting is always possible for one hotplate only at the time.

Power display indicates »0«, or „H“, depending on the existing temperature of the hotplate (see Section Remaining Heat Indicator).

You can also turn the hotplate off prior the end of cooking and use the remaining heat, and save energy.

Turning cooking zone off

- Selected hotplate must be activated.
- Touching the hotplate sensor »-« (E) set the power level to »0«. After 10 seconds the hotplate is turned off.

Fast deactivation

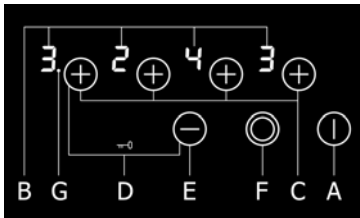
- Selected hotplate must be activated.
- Press both (+) and (-) (C and E) sensors simultaneously, and the hotplate is immediately switched off.

Turning the hob off

The hob can be switched off any time by pressing the sensor (A).

Child lock

By activating the child lock protection you can stop the operation of the appliance, the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury.



Activating child lock

- Switch all hotplates off (setting "0").
- Touch sensor (A) and activate the hob (in case it was idle). All displays indicate »0«.
- Press sensors (D +/-) simultaneously. After the beep press the sensor (+) again. All displays indicate letter »L«, which disappears after 20 seconds. Child lock is now activated.

Turning child lock off

- Protection is switched off by pressing the sensor (A). All displays indicate the letter L.
- Press simultaneously sensors (D +/-). After the beep press sensor (-) again. Child lock is now off.

Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

Dual-circuit cut-off

- The dual-circuits are immediately connected upon activating a respective cooking zone(C).
- By pressing the multi-circuit key (F) of an activated cooking zone (cooking stage level ≠"0") the corresponding outer circuit of the respective cooking zone can be cut off any time. An activated outer circuit is displayed by an additional LED (G).
- Pressing the multi-circuit key (F) again connects the outer circuit/s any time, the respective LED's flash up again.

Operation time limit

For improved safety, your cooking hob is fitted with a device that limits the duration of the cooking hob operation for each cooking zone respectively. The duration of operation is measured from the last change made to the power level settings for a particular cooking zone. If the power level is not changed for a while, the cooking zone will automatically be switched off after a certain period of time which depends on the power level (see table below).

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limit Time (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Safety functions and error display.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
ER03 & permanent tone	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec; Water or cooking utensils on the glass above the control unit.	If the problem persists, CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
ER21	Control unit cuts off due to overheating to avoid damage to electronics.	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
U400	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec releasing a permanent tone. Control unit is wrongly connected.	1) CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE 2) Contact an electrician to check the home supply mains.
ER22	Key evaluation defective. Control unit cuts off after 3.5 - 7.5 sec. Short-circuit or discontinuation in the range of the key evaluation.	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
ER36	NTC value is not within its specification (value < 200mV or > 4.9V; control unit cuts off. Short-circuit or cut-off at NTC.	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
ER20	Flash-failure. Microcontroller faulty.	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE
ER40	Secondary operational voltage is too low for min. 5 s (1,8V < U _{Powerfail} < 2,9V). Primary PTC too hot.	CONTACT AUTHORIZED CENTER FOR TECHNICAL ASSISTANCE - SPECIFYING THE ERROR CODE

CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB



Fig.1

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).



Fig.2

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).



Fig.3

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers. Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).

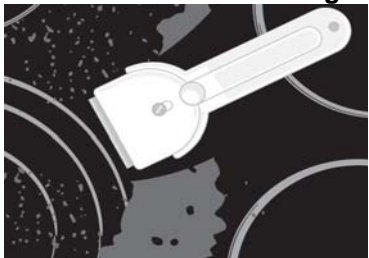


Fig.4

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4). Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

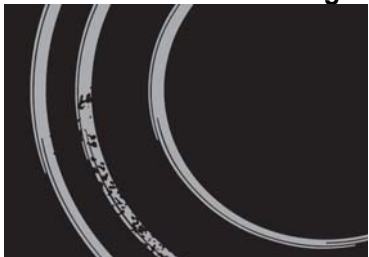


Fig.5

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

Pantalla táctil Placa vitrocerámica

MANUAL DEL USUARIO

MODELO

TX 302 V11

TX 604 V11

TP 613 V11

TP 513 V11

TP 614 V11

FHC 6004 4C T XS V11

El fabricante implementa mejoras continuamente.
Por esta razón, el texto y las ilustraciones de este manual pueden variar sin aviso previo.

Estimado cliente:

La placa de cocción en vitrocerámica empotrable está destinada al uso doméstico. Para embalar nuestros productos utilizamos materiales respetuosos con el medio ambiente que pueden ser reciclados, entregados o destruidos. Estos materiales llevan las indicaciones correspondientes. No abandonar el aparato en el medio ambiente al final de su vida útil. Entregarlo a un centro de recogida especializado.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso están dirigidas al consumidor y en ellas se describe el aparato y cómo utilizarlo. Como abarcan diferentes tipos o modelos, algunas características podrían no aplicarse a su aparato en particular.

Instrucciones de conexión

La conexión debe realizarse siguiendo las instrucciones del capítulo Conexión a la red eléctrica y según las normas vigentes. El trabajo puede ser ejecutado sólo por personal especializado.

Etiqueta

La etiqueta de datos está colocada en la parte inferior del aparato.

Protección contra incendio

El aparato se puede empotrar entre un mueble de su misma altura y otro mueble más alto.

Advertencias importantes	28
Instalación de la placa de cocción	29
Conexión a la red eléctrica	30
Características técnicas	31
Placa de cocción en vitrocerámica	33
Gestión de la placa de cocción	33
Funciones de seguridad y señalización de errores	35
Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción	36

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red pueden ser ejecutados sólo por personal especializado.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. No permitir que los niños se acerquen al aparato. Advertirles sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza lardo o aceite (ej. patatas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima.
- No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- La placa en vitrocerámica no debe utilizarse como encimera de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden rayar la superficie.
- No apoyar sobre la placa objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden recalentarse.
- No preparar los alimentos en recipientes de plástico o de aluminio. No apoyar objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción en vitrocerámica.
- Evitar que los cables eléctricos de otros aparatos entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guardar debajo del aparato objetos sensibles a los cambios de temperatura (ej. detergentes, spray etc.).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. En caso de defectos, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica.
- En caso de interferencias, desconectar el cable de alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato se fabrica según las normas de seguridad vigentes; sin embargo, se recomienda no dejarlo en funcionamiento sin vigilancia y no permitir el uso a personas con capacidades físicas, motrices o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento. El mismo consejo se aplica al uso del aparato por parte de menores.



El símbolo en el producto o en el envase indica que el aparato no se debe desechar como un residuo doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de recogida selectiva para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

La correcta eliminación de este producto contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Si desea más información sobre el reciclado de este producto, contacte con las autoridades municipales, el servicio de eliminación de desechos local o la tienda donde lo ha adquirido.

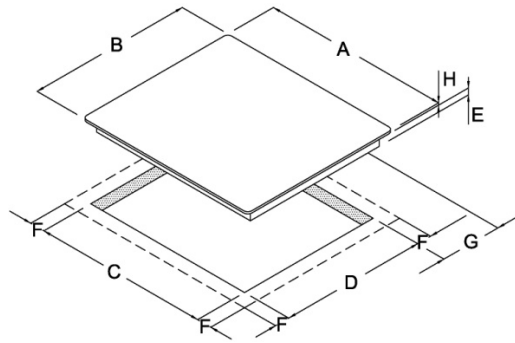
INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

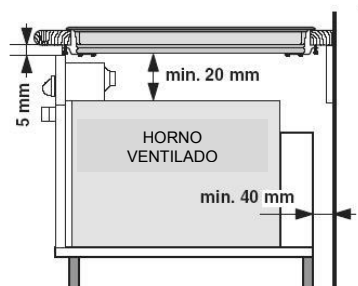
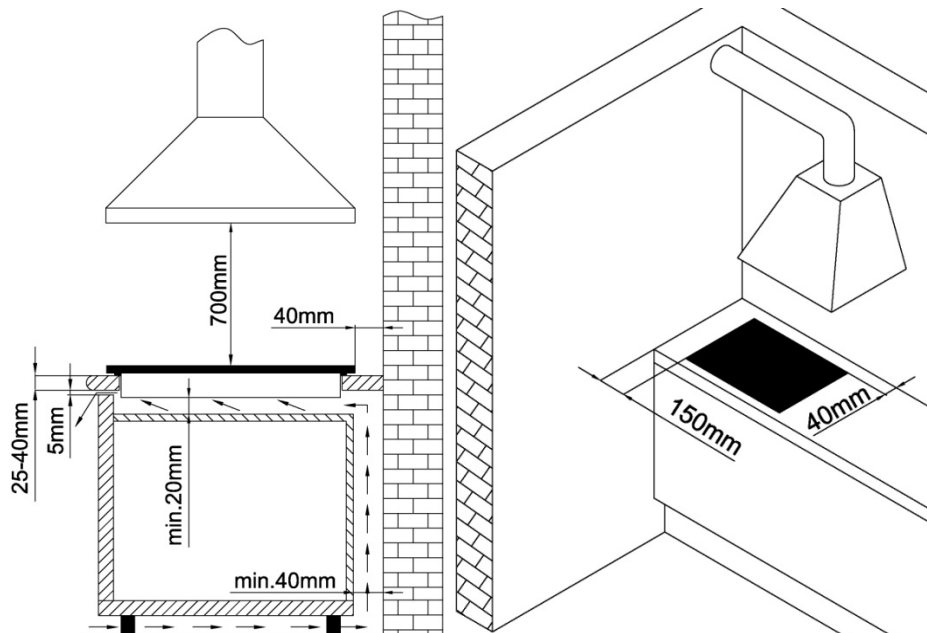
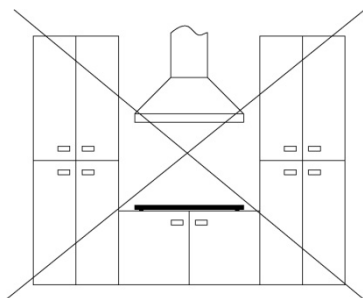
Advertencias importantes

- El empotrado del aparato y la conexión a la red eléctrica pueden ser ejecutados sólo por personal cualificado.
- El revestimiento de las paredes del aparato empotrable debe estar tratado con colas resistentes a 100°C (en caso contrario, podría cambiar de forma y color).
- El aparato se puede empotrar sobre la encimera de trabajo si el ancho del mueble supera los 600mm.
- Después del montaje, el aparato debe permitir el acceso a los dos elementos fijados, partiendo desde abajo.
- Los muebles suspendidos de la cocina deben estar a una altura que no interfiera con el trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones de la campana. La distancia mínima es 700mm.
- Sobre la encimera de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza respetando la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel de la placa de cocción y la pared posterior se indica en el dibujo.

Medidas del corte del panel de la placa de cocción empotrable

	TP 513 V11	TP 614 V11 FHC 6004 4C T XS V11 TP 613 V11 TX 604 V11	TX 302 V11
A	600 mm	580 mm	288 mm
B	435 mm	510 mm	510 mm
C	580 mm	560 mm	270 mm
D	415 mm	490 mm	490 mm
E	40 mm	40 mm	40 mm
F	10 mm	10 mm	10 mm
G	50 mm	50 mm	50 mm
H	5 mm	5 mm	5 mm



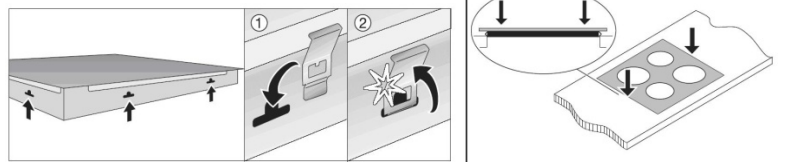


- La placa de cocción se puede empotrar sólo en una encimera de 25 a 40mm de espesor.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe estar dotado de una barra horizontal distante 20mm de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la placa de cocción debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble el corte debe ser de una altura mínima de 50 mm a lo ancho de todo el mueble.
- El empotrado del horno debajo del panel de cocción es posible sólo para los hornos con ventilador de enfriamiento.

Antes de instalar el horno, quitar del área de la abertura la pared posterior del mueble. En la parte delantera la abertura debe ser de un mínimo de 5mm.

Procedimiento de empotrado

- La encimera debe ser perfectamente plana.
- Proteger las superficies cortadas.
- Conectar la cocina a la red de alimentación (ver las instrucciones para la conexión).
- Poner la placa de cocción sobre la abertura que se cortó anteriormente.
- Empujar con fuerza contra la encimera.



Conexión a la red eléctrica

- La conexión eléctrica puede ser ejecutada sólo por personal especializado. La protección de la conexión eléctrica debe cumplir con las normas.
- Para acceder a los conectores, es necesario abrir la tapa de los conductores.
- Antes de realizar la conexión, verificar si el valor de tensión indicado en la etiqueta coincide con el valor de tensión de la red.
- La etiqueta de la placa vitrocerámica está situada en la parte inferior.
- El aparato funciona si está conectado a una corriente alterna de 220-240V ~.
- Para realizar una conexión directa a la red de suministro eléctrico, es necesario instalar un interruptor omnipolar entre el aparato y la red, con apertura mínima entre contactos de 3 mm (4000 V), compatible con la carga y conforme a las normas vigentes. Se recomienda utilizar interruptores LS o válvulas limitadoras.
- La conexión se debe elegir según las posibilidades de instalación de la corriente eléctrica y de las válvulas limitadoras.
- Para garantizar la seguridad en caso de incendio, los aparatos de este tipo sólo se pueden empotrar entre un mueble más alto que el aparato y un mueble que posea su misma altura.
- Proteger los componentes de conexión eléctrica y los componentes aislados contra el riesgo de contacto.

Adaptación básica de los sensores al ambiente

Una vez realizada la conexión eléctrica, automáticamente se efectúa la adaptación básica que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden unos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber

ningún objeto apoyado sobre la placa. En caso contrario, la adaptación se interrumpe. Durante la adaptación no es posible utilizar la placa de cocción.

¡ATENCIÓN!

Antes de cada intervención hay que desconectar el aparato de la red eléctrica. El aparato se debe conectar siguiendo el esquema, de acuerdo con la tensión de red. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al pasador de la conexión a tierra. El cable de conexión debe pasar por la brida de protección contra movimientos accidentales.

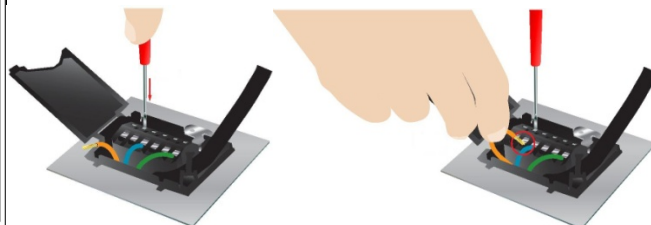
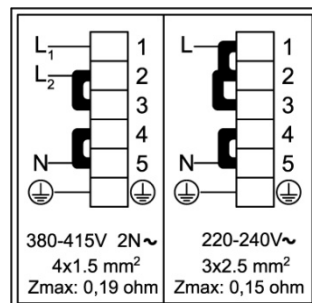
Realizada la conexión, encender todas las zonas de cocción al menos 3 minutos para verificar el funcionamiento.

Esquema de conexión

Utilizar cables armonizados para realizar la conexión, por ejemplo, de tipo H05V2V2-F (90 °C) o con características equivalentes o superiores.



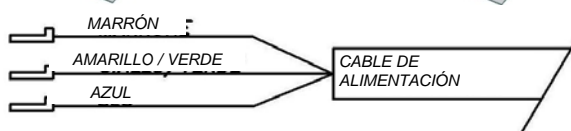
TP 614 V11
FHC 6004 4C T XS V11
TP 613 V11
TP 604 V11
TP 513 V11



TP 302 V11

RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

LÍNEA	L
TIERRA	⊥
NEUTRO	N



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo	TP 614 V11	TP 604 V11	TP 613 V11	TP 302 V11
Ancho:	580 mm	580 mm	580 mm	288 mm
Tensión nominal	220-240 V~ o 380-415 V 2N~, 50/60 Hz			
Tipo de interruptores	Sensores electrónicos			
Zonas de cocción (Ø, mm/kW)				
Izquierda al frente	140 / 1,2	140 / 1,2	270-210 / 2,7-1,95	140 / 1,2
Izquierda atrás	210-120 / 2,2-0,75	210 / 2,3	-	180-120 / 1,7-0,7
Derecha atrás	180 / 1,8	180 / 1,8	180 / 1,8	-
Derecha al frente	140 / 1,2	140 / 1,2	140 / 1,2	-
Potencia total (kW)	6,4	6,5	5,7	2,9

Tipo	TP 513 V11	FHC 6004 4C T XS V11
Ancho:	600 mm	580 mm
Tensión nominal	220-240 V~ o 380-415 V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo de interruptores	Sensores electrónicos	
Zonas de cocción (Ø, mm/kW)		
Izquierda al frente	230-140 / 2,5-1,1	140 / 1,2
Izquierda atrás	-	210-120 / 2,2-0,75
Derecha atrás	180 / 1,8	180 / 1,8
Derecha al frente	140 / 1,2	140 / 1,2
Potencia total (kW)	5,5	6,4

Antes de utilizar el aparato por primera vez

Limpiar la superficie de vitrocerámica con una esponja húmeda y detergente para vajillas.

No utilizar detergentes abrasivos, estropajos para ollas, quitamanchas ni limpiadores de óxido.

- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima. No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- Comprobar que las zonas de cocción y las ollas estén limpias y secas, para garantizar la transmisión correcta del calor y evitar que se dañe la superficie de vitrocerámica.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza lardo o aceite (ej. patatas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- No apoyar ollas mojadas ni tapas en las que se haya depositado el agua de condensación sobre las zonas de cocción. La humedad daña las zonas de cocción.
- No dejar enfriar las ollas calientes sobre las zonas de cocción frías (no

utilizadas), porque el agua de condensación que se forma debajo de la olla acelera el proceso de corrosión.

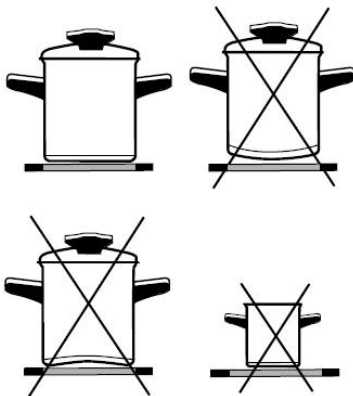
- La placa de cocción no se puede activar a través de temporizadores externos ni sistemas de control remotos.

Advertencias importantes

Advertencias importantes sobre la superficie de vitrocerámica

- La placa de cocción de vitrocerámica alcanza rápidamente la temperatura seleccionada pero las superficies que la rodean permanecen frías.
- La placa de cocción es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa de cocción es resistente a los golpes. La placa de cocción no se daña al apoyar la olla bruscamente sobre la superficie.
- No utilizar la superficie de vitrocerámica como encimera. Los objetos punzantes pueden rayarla.
- Se prohíbe preparar alimentos en recipientes de aluminio o plástico sobre las zonas de cocción calientes. No apoyar sobre la superficie de vitrocerámica ningún objeto de plástico o aluminio (papel de aluminio).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. Evitar la caída de objetos punzantes sobre la placa de cocción en vitrocerámica, podría romperse. Los daños pueden ser evidentes de forma inmediata o con el uso. Si la superficie de vitrocerámica se agrieta, desconectarla inmediatamente de la red de alimentación eléctrica.
- Si sobre la placa de cocción caliente se derraman azúcar o alimentos muy azucarados, limpiarla de inmediato.

Ollas



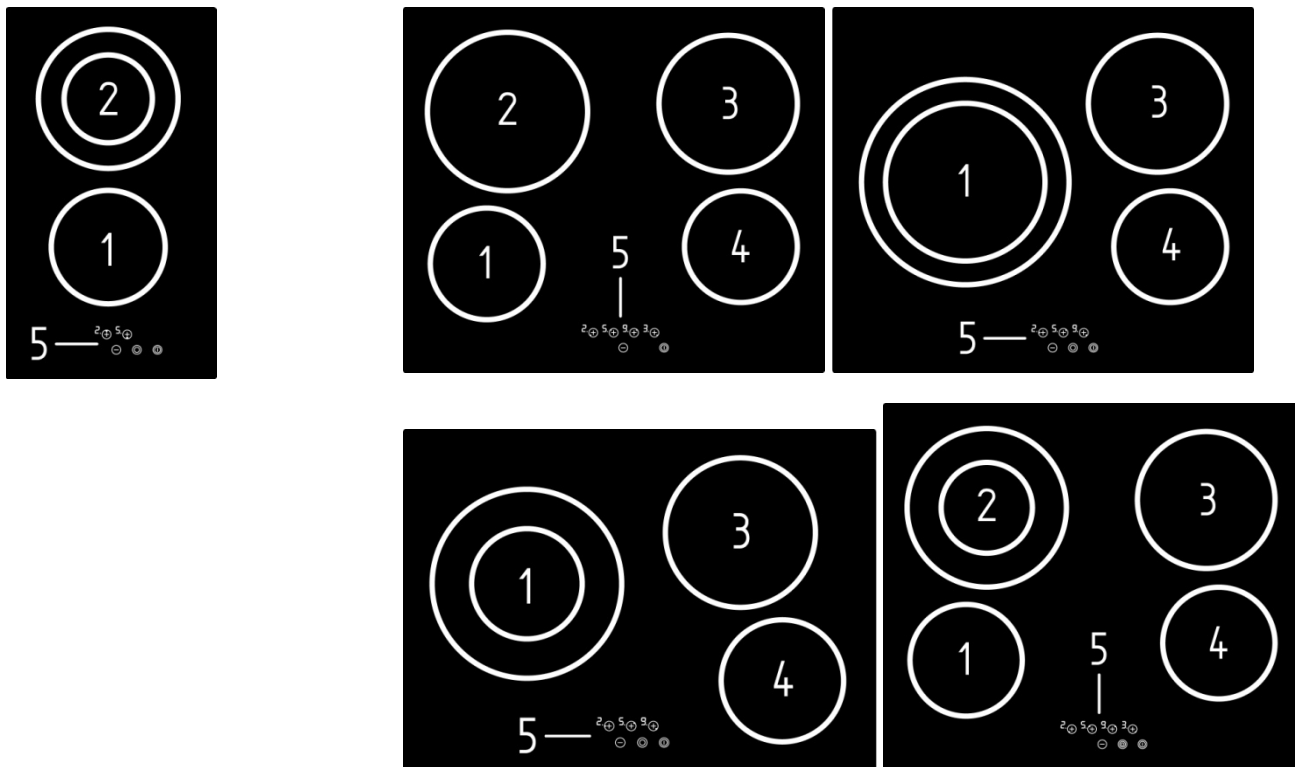
Consejos sobre las ollas a utilizar

Utilizar ollas de buena calidad con fondo plano y estable.

- La transmisión del calor mejora cuando el diámetro del fondo de la olla coincide con el diámetro de la zona de cocción y cuando la olla está colocada en el centro de la zona de cocción.
- Para utilizar ollas de cristal termorresistente o de porcelana, seguir las instrucciones del fabricante.
- Si se utilizan ollas a presión, asegurarse de que alcancen la presión adecuada. Al principio, la zona de cocción funciona a la máxima potencia; luego, según las indicaciones del fabricante de la olla, bajar la potencia de cocción utilizando el sensor.
- Comprobar que las ollas, incluso las de presión, contengan el líquido suficiente para la cocción. Colocar ollas vacías en la zona de cocción puede recalentar y dañar tanto las ollas como la zona de cocción.
- Las ollas de cristal termorresistente con fondo plano se pueden utilizar en la placa de cocción en vitrocerámica si el diámetro de la olla coincide con el de la zona de cocción. Las ollas de mayor diámetro pueden agrietarse debido a la tensión térmica.
- Si se utilizan ollas especiales, respetar las instrucciones del fabricante.
- Cuando en la placa de cocción en vitrocerámica se utilizan ollas de color claro (metal claro) o con el fondo grueso, el tiempo de ebullición aumenta unos minutos (hasta 10 minutos). Para hervir gran cantidad de agua, se recomienda utilizar ollas con fondo de color oscuro o plano.
- No utilizar ollas de arcilla, pueden rayar la superficie de vitrocerámica.
- El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña, la energía se dispersa y la placa de cocción podría dañarse.
- Utilizar la tapa si el tipo de cocción lo permite.
- Las ollas deben tener el tamaño adecuado para la cantidad de alimento que se desea cocinar. Utilizar ollas grandes para cocinar pequeñas cantidades de alimentos significa derrochar energía.
- Cocinar los alimentos que requieren mayor tiempo de cocción en la olla a presión.
- Cocinar las verduras y las patatas con poca agua. De este modo, los alimentos se cuecen correctamente y no es necesario tapar la olla. Una vez alcanzado el punto de ebullición, reducir la potencia de cocción a un nivel de ebullición lento.

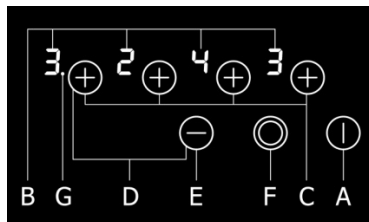
Ahorro de energía

PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA



1. Zona de cocción Hi-Light delantera izquierda
2. Zona de cocción Hi-Light posterior izquierda
3. Zona de cocción Hi-Light posterior derecha
4. Zona de cocción Hi-Light delantera derecha
5. Unidad de mando de la placa de cocción

Elementos de gestión de la placa de cocción



- A** Sensor de encendido/apagado de la placa de cocción
- B** Indicadores de nivel de cocción o calor residual
- C** Sensor de encendido/selección de zona de cocción (+)
- A** Sensor de encendido/apagado del bloqueo / protección para los niños
- E**. Sensor (-)
- F**. Sensor del circuito doble
- G**. Indicador del anillo de calentamiento adicional

Gestión de la placa de cocción

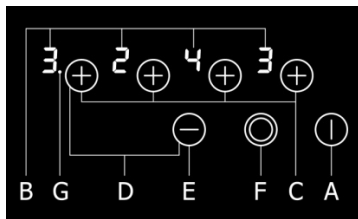
- En el momento del encendido de la placa de cocción en vitrocerámica se encienden todos los indicadores (un instante). La placa de cocción está lista para el uso.
- La placa de cocción está dotada de sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies correspondientes al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores se acompaña de una señal acústica.
- No poner objetos sobre la superficie de los sensores (comunicación de errores). La superficie de los sensores se debe mantener limpia.

Encendido de la placa de cocción

- Pulsar el sensor de encendido/apagado (A) al menos 1 segundo. La placa de cocción se enciende y todos los indicadores de potencia (B) muestran el nivel »0«.
- Si en 20 segundos no se realiza ninguna elección, la placa de cocción se apaga.

Cuando el usuario enciende la placa de cocción con el sensor de encendido y apagado (A), dispone de 20 segundos para elegir la zona de cocción deseada.

Encendido de las zonas de cocción



- Pulsar el sensor (C) para la zona de cocción deseada; en el indicador correspondiente se enciende el nivel de potencia de cocción »0«.
- Pulsar el sensor »+« (C) o »-« (E) para seleccionar el nivel de cocción 1-9.

Mantener pulsado el sensor »+« (C) o »-« (E) para aumentar o reducir el nivel de cocción. También es posible pulsar los sensores individualmente para variar la potencia de cocción en un nivel a la vez.

La programación es posible sólo en la zona de cocción elegida. Se enciende el símbolo »0«, o »H« según la zona de cocción calentada anteriormente (ver el capítulo Calor residual).

Si se decide apagar la zona de cocción antes de terminar la cocción, se puede aprovechar el calor residual para ahorrar energía eléctrica.

Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Pulsar el sensor de encendido y apagado »-« (E), y poner el nivel de cocción en »0«. A los 10 segundos la zona de cocción se apaga.

Apagado rápido

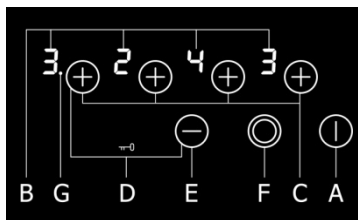
- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- La zona de cocción se apaga si se pulsaran simultáneamente los sensores (+) y (-) (C y E).

Apagado del panel de cocción

El panel de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando el sensor de encendido/apagado (A).

Bloqueo / Protección para los niños

Al activar este bloqueo se impide el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo también sirve de protección para los niños.



Activación del bloqueo

- Apagar todas las zonas de cocción ("0").
- Pulsar el sensor (A) para encender el panel de cocción (si está apagado). En todos los indicadores se enciende el símbolo »0«.
- Pulsar al mismo tiempo los sensores (D, +/-). Tras la señal acústica, volver a pulsar el sensor (+). En todos los indicadores se enciende el símbolo »L« y se apaga a los 20 segundos.

El bloqueo / protección para los niños está activado.

Desactivación del bloqueo

- El bloqueo se apaga al pulsar el sensor (A). En todos los indicadores se enciende el símbolo »L«.
- Pulsar al mismo tiempo los sensores (D, +/-). Tras la señal acústica, volver a pulsar el sensor (-). El bloqueo / protección para los niños está apagado.

La placa en vitrocerámica está dotada de indicador de calor residual "H". Después del apagado de la zona, se enciende el símbolo "H"; el calor residual se puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando el símbolo "H" se apague, la zona de cocción aún estará caliente.

Atención: ¡peligro de quemaduras!

Indicador de calor residual

Desactivación del circuito doble

- El circuito doble se activa inmediatamente al encender una zona de cocción (C) (con nivel de cocción distinto de cero).
- Al pulsar la tecla del circuito doble (F) de una zona de cocción ya activada (con nivel de cocción distinto de cero), se desactiva el circuito externo de dicha zona. Cuando el circuito externo está activado, se enciende el punto decimal (G) de la zona de cocción correspondiente.
- Volver a pulsar la tecla del circuito doble (F) para activar nuevamente el circuito externo. El circuito externo se puede activar y desactivar en cualquier momento.

Limitador del tiempo de funcionamiento

Para garantizar una mayor protección durante el funcionamiento, la placa de cocción incorpora un limitador del tiempo de funcionamiento en cada zona de cocción. El tiempo de funcionamiento se gestiona en función del último nivel de cocción seleccionado.

Si el usuario no cambia el nivel de cocción durante un largo periodo de tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente al cumplirse el tiempo programado para dicho nivel de cocción (ver la tabla).

El panel de cocción posee sensores de protección contra el recalentamiento. En este caso, se apagan las zonas de cocción más cercanas al panel.

Niveles de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Funciones de seguridad y señalización de errores

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN ERROR	MANUAL DE INSTRUCCIONES
ER03 + Señal acústica continua	Activación continua de los sensores (TECLAS) durante más de 10 segundos, causada por la presencia de objetos o líquidos en el cristal de la pantalla táctil.	Eliminar los objetos y/o los líquidos y limpiar el cristal. CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR
ER21	Este mensaje se visualiza al terminar el ciclo de control de sobretemperatura del compartimiento de la pantalla táctil.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
U400	Tensión en secundario demasiado alta (tensión en primario > 300 V). La pantalla táctil se apaga después de 1 segundo y emite una señal acústica continua. La causa puede ser: 1) Suministro elevado de tensión. 2) Error de conexión de la placa de cocción a la red de alimentación.	1) CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR. 2) Contactar con un electricista para que revise la instalación doméstica.
ER22	Anomalía en la tarjeta de control relativa a los sensores de selección o tensión de alimentación de la pantalla táctil fuera del rango permitido.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
ER36	Corto circuito en el sensor de temperatura de la pantalla táctil.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
ER20	Defecto en la memoria del controlador y funcionamiento anómalo de la pantalla táctil.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
ER40	Tensión secundaria de la pantalla táctil demasiado baja y temperatura PTC del primario demasiado alta.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.

Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción



Fig.1

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso, ya que cualquier pequeña mancha que quede se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario utilizar detergentes especiales que forman una especie de película de protección contra la suciedad.

Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica hay que eliminar el polvo de la superficie y la suciedad del fondo de las ollas, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig.1).



Fig.2

Atención: no utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. También se producen daños con el uso de sprays agresivos o detergentes no adecuados (Fig.1 y Fig.2).

Las señales se pueden ir borrando por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o fondos de olla sucios (Fig.2). Las partículas pequeñas de suciedad se pueden eliminar con una esponja húmeda; secar bien la olla (Fig.3).



Fig.3

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero sin pasar sobre el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilizar detergentes o sprays agresivos para eliminar la cal (Fig.3).

La suciedad más persistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Seguir los consejos del fabricante del detergente.



Fig.4

Eliminar bien el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con una rasqueta. La manija plástica de la rasqueta no debe entrar en contacto con las zonas de cocción calientes (Fig.4).

Prestar atención para no lesionarse cuando se utilice la rasqueta. El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): eliminar inmediatamente con la rasqueta los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4).



Fig.5

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla muy difíciles de eliminar.

Advertencia: estas alteraciones son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su reparación no está cubierta por la garantía.

