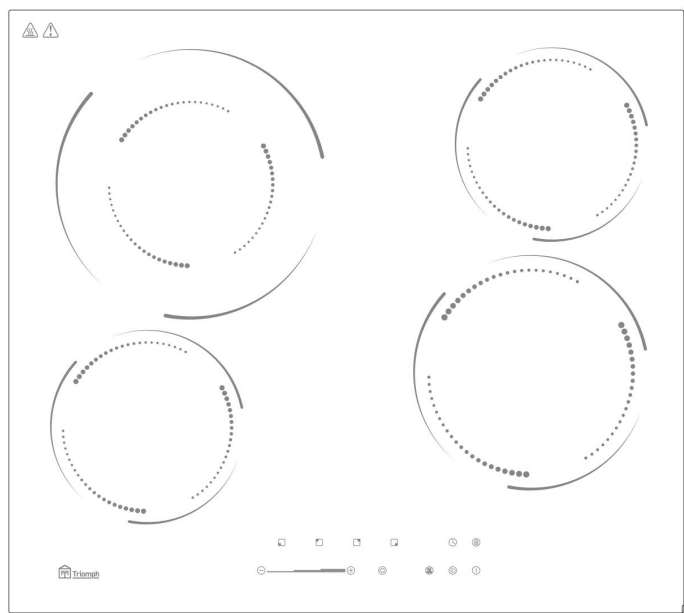




Plaque de cuisson en vitrocéramique
Manuel d'instruction / Manuel d'installation
TRCPV4650B



Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique.

Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'instruction et d'installation de bien comprendre comment l'installer correctement et le faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section relative à l'installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel d'instruction et d'installation pour toute référence ultérieure.

Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

- ✓ l'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions. les enfants étant surveillés, ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ✓ Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- ✓ Attention : un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- ✓ que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- ✓ Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ✓ ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- ✓ AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- ✓ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ✓ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ✓ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- ✓ Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- ✓ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

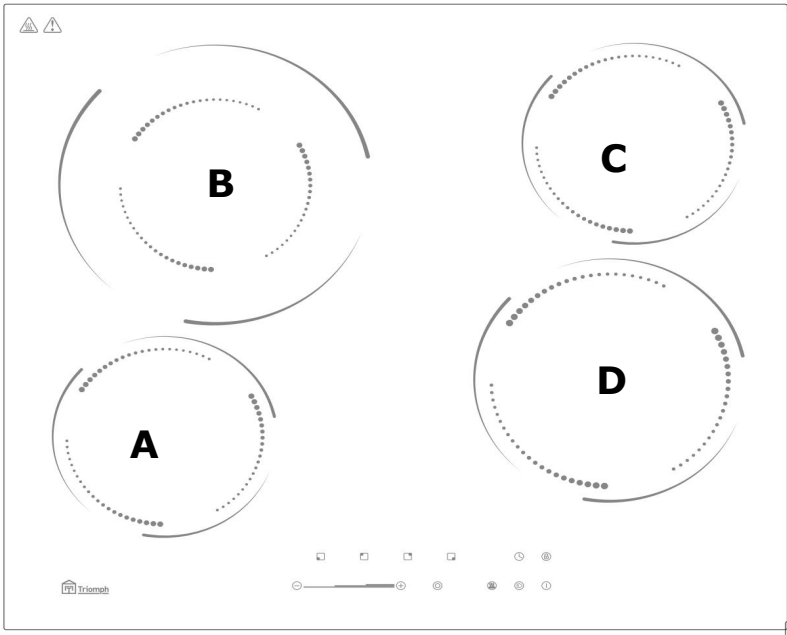
- ✓ **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- ✓ N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ✓ **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- ✓ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.

- ✓ **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection des plaques de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriés ou les dispositifs de protection des plaques de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- ✓ Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.









Aperçu du produit

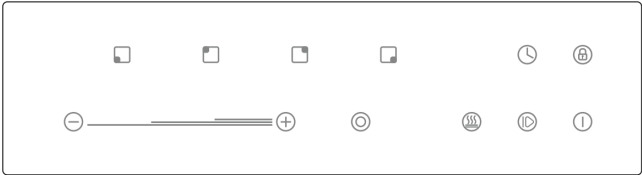
Zone de chauffage Puissance

Zone de chauffage	Puissance
A	1200W
B	2300/1150W
C	1200W
D	1800W
Total	6500W



Interface utilisateur

Référence	Description
	Touche ON/OFF
	Touche de régulation de la puissance (réduction)
	Touche de régulation de la puissance (augmentation)
	Clé de contrôle à anneaux multiples
	Fonction Stop & Go
	Touche de minuterie
	Fonction de verrouillage des enfants
	Fonction de maintien au chaud



Fonctions du produit

- > La plaque vitrocéramique répond à tous les types de cuisson, avec ses zones de cuisson à chaleur radiante, ses commandes tactiles électroniques et ses multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille moderne.
- > La plaque de cuisson en céramique est extrêmement conviviale, durable et sûre.

Fonctions spéciales

Protection contre la surchauffe

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaît pour vous avertir qu'il est trop chaud pour toucher la surface.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque vitrocéramique. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous : .

Niveau de puissance	1~2	3~4	5	6~9
Temps de travail par défaut (min)	360	300	240	90

Protection contre les opérations involontaires.

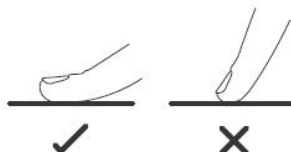
Si la commande électronique détecte un bouton maintenu enfoncé pendant environ 10 secondes, le contrôleur envoie un signal d'erreur sonore avertissant le capteur de détecter la présence de l'objet et affiche le code d'erreur ER03. Il s'arrête automatiquement. Lorsque l'objet est retiré, il cesse d'afficher et de sonner et peut être redémarré.

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson vitrocéramique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

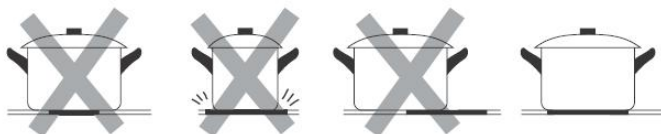


Choisir les bons ustensiles de cuisine

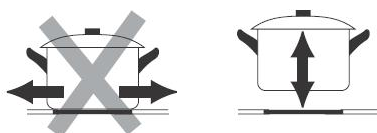
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique

Pour démarrer la cuisson

1. Placer une casserole appropriée sur la zone de cuisson qui que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de l'assiette sont bien recouverts.

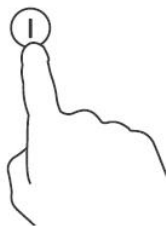
de zone de cuisson sont propres et secs.





2. Effleurer la touche ON/OFF pendant 3 secondes.

Après la mise sous tension, l'appareil émet un bip sonore, tous les écrans s'affichent.

affiche " 0 ", ce qui indique que la céramique hob est entré mode veille.



3. En fonction de la zone de chauffage où est placée la casserole, sélectionner une touche de sélection de zone pertinente en appuyant sur la touche (A). Le symbole 0. sélectionné clignote.

4. Sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche "+" (C)  ou sur la touche " - " (B). 

5. Le niveau de puissance commence à 0. En appuyant sur la touche "+", on compte les niveaux de puissance de 0 à 9 dans l'ordre numérique . En appuyant sur la touche "-", on passe de 9 à 0 sur .


- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans les 20 secondes, la plaque vitrocéramique s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 2.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la touche de sécurité enfant  pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo"




Pour déverrouiller les commandes

2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson en vitrocéramique.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

Utilisation de la minuterie




- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
 - Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.
1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours en appuyant sur la touche "+" ou "-".
 2. Appuyez sur la touche de minuterie  et les indicateurs de minuterie afficheront " 00 ".
 3. A l'aide de la touche  " ou  ", vous pouvez réaliser le réglage du temps de 1 à 99 minutes.
 4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'indicateur revient au niveau de puissance après 5 secondes. Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone a réglé la minuterie

5. Si vous avez besoin de vérifier le temps restant, vous pouvez répéter les étapes 1 et 2.

6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.







Utilisation de la minuterie comme alarme

- Vous pouvez le régler pour qu'il émette une alarme sonore à la fin de la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

1. Appuyez sur la touche de minuterie " " sans sélectionner de zone de cuisson et les indicateurs de minuterie afficheront " 00 ".
2. En utilisant la touche " " ou " ", vous pouvez réaliser le réglage du temps de 1 à 99 minutes.
3. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
4. Si vous avez besoin de vérifier le temps restant, vous pouvez répéter les étapes 1 et 2.
5. À l'expiration de la minuterie de cuisson, l'indicateur de minuterie clignote et affiche "00", accompagné d'une alarme sonore pendant environ 20 secondes.

Utilisation de la zone extensible


Les zones de chauffage avec sérigraphie à cercles multiples peuvent fonctionner comme deux zones. Il est possible de choisir entre un fonctionnement à pleine puissance et un fonctionnement à anneau unique.




1. Lorsque la zone de chauffage fonctionne, appuyez sur la touche " " (D) pour sélectionner le fonctionnement à pleine puissance ou le fonctionnement à anneau unique.
2. L'indicateur de la zone de chauffage correspondante affichera  et  en alternance avec , ce qui signifie que la zone de chauffage fonctionne à pleine puissance.
3. Appuyez à nouveau sur la touche " " (D), l'écran de la zone de chauffage correspondante affichera  et  alternativement , ce qui signifie que la zone de chauffage est en mode de fonctionnement à anneau unique.




Utilisation de la fonction de maintien au chaud

> Vous pouvez régler la zone de chauffage sur la fonction de maintien au chaud pendant que la zone fonctionne.

> Vous pouvez régler le fonctionnement de la zone en fonction de trois niveaux de maintien au chaud différents.


1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours en appuyant sur la touche "+" ou "-".
2. Appuyez sur la touche " " (H) pour sélectionner le niveau de maintien au chaud.
3. Si vous souhaitez modifier le niveau de maintien au chaud, vous pouvez recommencer les étapes 1 et 2.
4. Si vous souhaitez désactiver la fonction de maintien au chaud, appuyez directement sur la touche "+" ou "-" de la zone de chauffage correspondante pour régler un niveau de puissance et la fonction de maintien au chaud sera automatiquement désactivée.

> L'indication " , ,  -  - " signifie qu'il s'agit d'un anneau unique avec 1, 2 ou 3 niveaux de maintien au chaud.

> L'indication " , ,  =  =  = " signifie qu'il s'agit d'un double anneau avec 1, 2 ou 3 niveaux de maintien au chaud.

Utilisation de la fonction pause : Stop & Go

La fonction pause peut être utilisée à tout moment de la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque vitrocéramique et de reprendre la cuisson sans perdre les réglages.

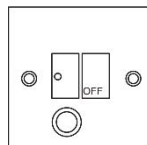
1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche Stop & Go " " (E). Les indicateurs de la zone de cuisson affichent "=". "
3. La table de cuisson en vitrocéramique sera désactivée, à l'exception des fonctions Stop & Go, On/OFF et Child Lock.
4. Pour annuler la fonction de pause, appuyez sur la touche Stop & Go (E). Les zones de cuisson reviennent au niveau de puissance précédemment réglé.

Entretien et maintenance



Avertissement

Coupez toujours l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien. En cas de panne, contactez le service clientèle.



Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.



Pour un usage domestique uniquement.



Ne placez jamais une casserole vide sur la table de cuisson, car un message d'erreur s'affiche sur le panneau de commande.



Lorsqu'une zone de cuisson est restée allumée pendant une longue période, l'écran d'affichage de la zone de cuisson se met à clignoter.



La surface reste chaude pendant un certain temps. toucher la surface de la céramique.



Les aliments scellés ne doivent pas être chauffés avant d'être consommés.



l'ouverture en retirant le couvercle afin d'éviter tout danger d'électrocution.
explosion due à l'expansion du chauffage.



Si la surface de la plaque de cuisson est fissurée, déconnectez-la de la plaque de cuisson.
afin d'éviter tout risque de choc électrique.



Ne placez pas de casseroles rugueuses ou inégales sur la table de cuisson, car elles pourraient endommager la surface en céramique.

Propreté des a

Évitez de cogner les casseroles et les poêles sur la plaque

Attention

- Évitez de frotter avec un produit abrasif ou avec le fond casseroles, etc., car cela usera les marques sur le dessus de la plaque vitrocéramique au fil du temps.
- Nettoyez régulièrement la plaque de cuisson en vitrocéramique pour éviter l'accumulation de résidus

> L'appareil doit être nettoyé après utilisation.

> La surface de la table de cuisson en vitrocéramique peut être facilement nettoyée de la manière suivante manière :

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Calcaire	Appliquer du vinaigre blanc sur la surface, puis l'essuyer avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial pour céramique
Taches brûlées	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial pour céramique
Taches légères	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.	Éponge de nettoyage
Plastiques fondus	Utiliser un grattoir adapté à verre céramique à enlever résidu	Nettoyant spécial pour céramique

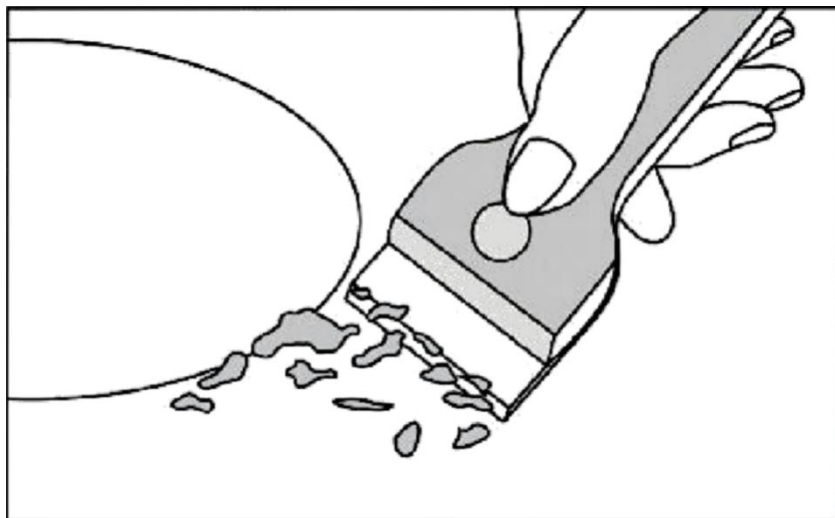
À l'aide d'un grattoir, retirez immédiatement les morceaux de papier d'aluminium, les aliments et la nourriture.

les déversements, les éclaboussures de graisse, les traces de sucre et autres aliments à forte teneur en sucre de

la surface afin d'éviter d'endommager la table de cuisson. Nettoyez ensuite la surface avec une serviette et un produit approprié, rincer à l'eau et sécher à l'aide d'un chiffon.

à l'aide d'un chiffon propre. Les éponges ou les produits abrasifs ne doivent en aucun cas être utilisés pour le nettoyage.

Il faut également éviter d'utiliser des détergents chimiques agressifs tels que les sprays pour four et les détachants.



Recherche de pannes

Avant d'appeler le service clientèle, veuillez vérifier que l'appareil est correctement connecté, les cas suivants ne sont pas couverts par la directive garantie

- > Dommages causés par une utilisation, un stockage ou un entretien inappropriés
- > Dommages causés par un démontage et une réparation non autorisés.
- > Dommages causés par une mauvaise utilisation.
- > Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique à des fins commerciales.

En cas d'anomalie, la plaque vitrocéramique entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Ce qu'il faut faire
ER03	Eau ou pot sur le verre au-dessus de la commande	Nettoyer l'interface utilisateur.
E	La température à l'intérieur du produit est trop élevée	Le produit doit être arrêté et refroidi.
E7	La vitre de la plaque de cuisson est trop chaude	Éteindre la plaque de cuisson et attendre.
H	Lorsqu'un "H" apparaît en mode pause ou arrêt, cela signifie que la température de surface de la zone de cuisson est trop élevée.	Il disparaîtra automatiquement dès que l'appareil aura refroidi.

Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la table de cuisson en vitrocéramique et **contactez le fournisseur**.

Spécifications techniques

Cuisinière	TRCPV4650B
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	6500W(230V~)
Taille du produit L×L×H(mm)	590X520X52
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons

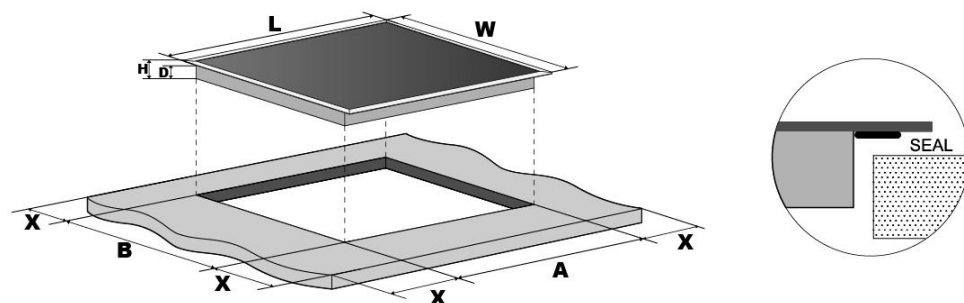
continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Installation

Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

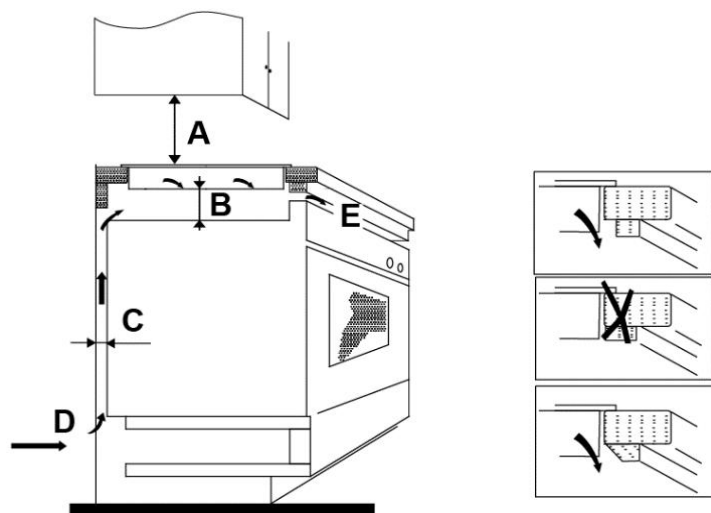


L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson en céramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson en vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Admission d'air	Sortie d'air 5mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

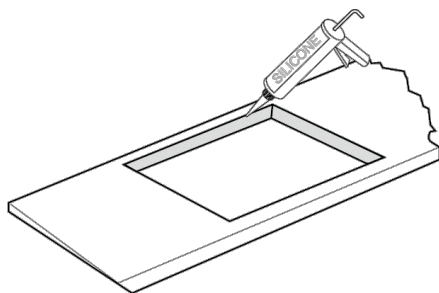
- le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis
- la surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- l'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée
- en cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales chargées de la construction et les règlements.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs
- un flux d'air frais suffisant est assuré entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client

Installation

fig. 1

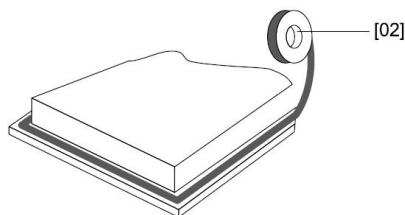


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

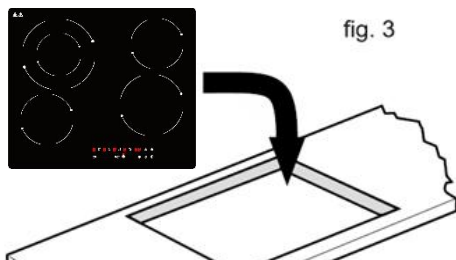


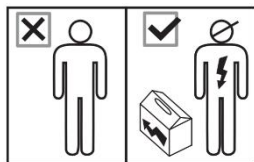
fig. 3

Précautions

1. La plaque de cuisson en céramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante en céramique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau

électrique



Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié.

Avant de brancher la plaque, assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de la plaque.



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations.

car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa longueur ne soit pas trop importante.

la température ne dépassera à aucun moment 75 C.°



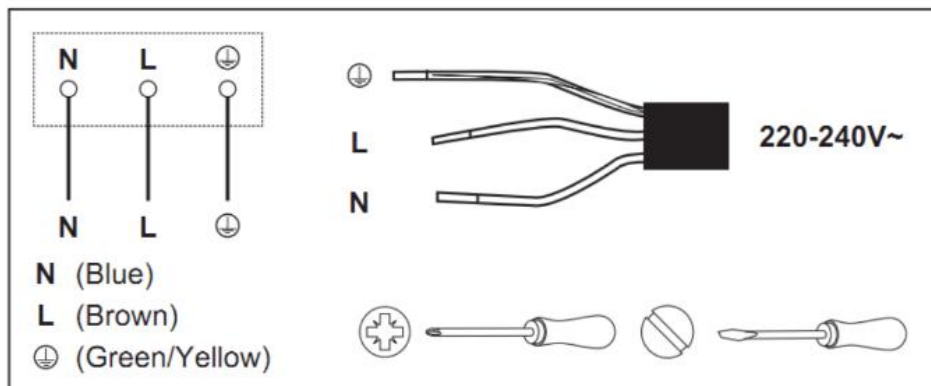
Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation à trois conducteurs, coloré comme suit :

Marron = L ou Live

Bleu = N ou Neutre

Vert et jaune = E ou Terre



Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 ampères.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit en tant que municipalité non triée déchets. La collecte des

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2011/65/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait être causé si l'appareil était éliminé dans le cadre de la directive 2011/65/EU. mauvaise manière.

Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil doit être éliminé par des spécialistes. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

**ces déchets
séparément
pour un traitement
spécial est
nécessaires.**

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre , votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



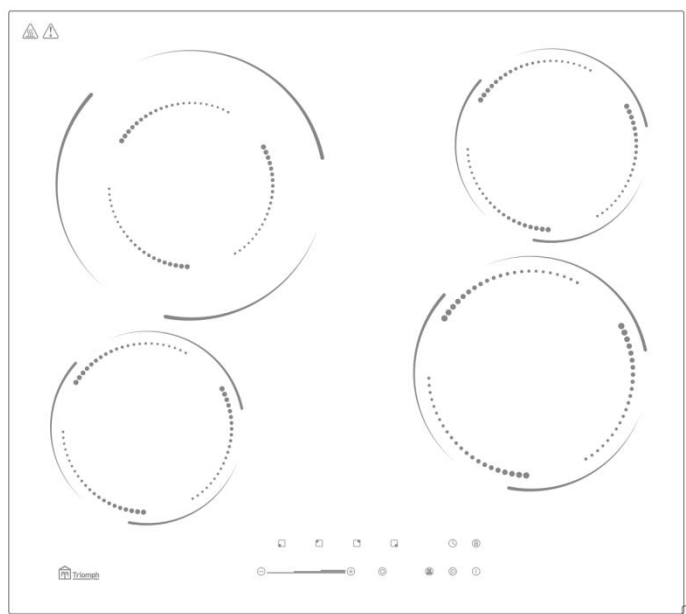
TRIOMPH EUROPE
85 Rue Edouard Vaillant
92300 Levallois-Perret
www.triomphe.fr
service-client@triomphe-europe.com



Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

TRCPV4650B



Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- ✓ the appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- ✓ Warning: a steam cleaner is not be used.
- ✓ that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- ✓ 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 old 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.

- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **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.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

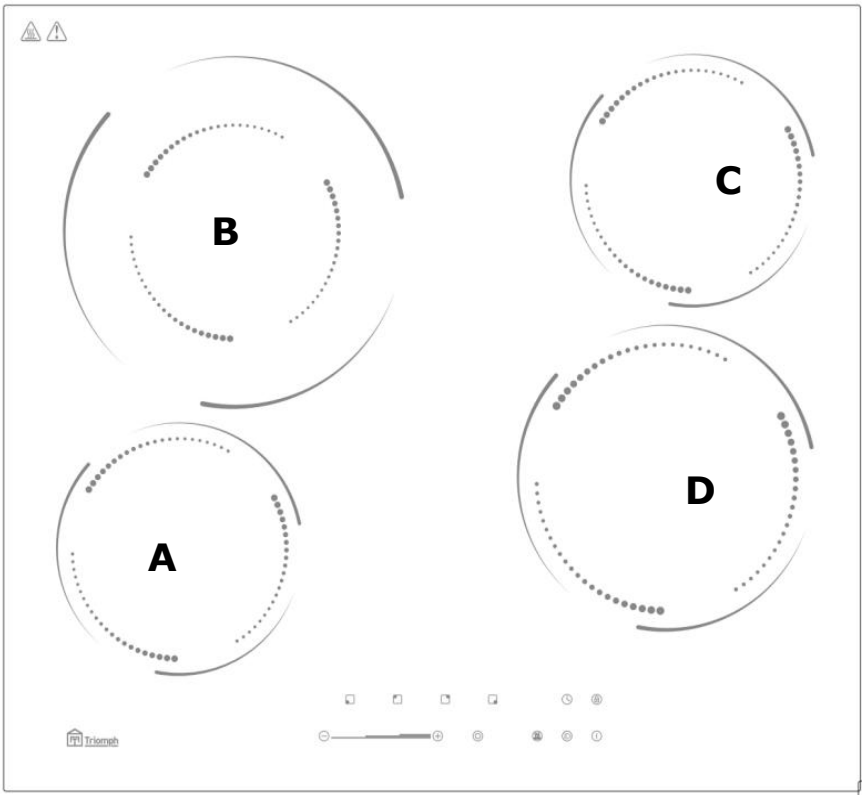
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.









Product Overview

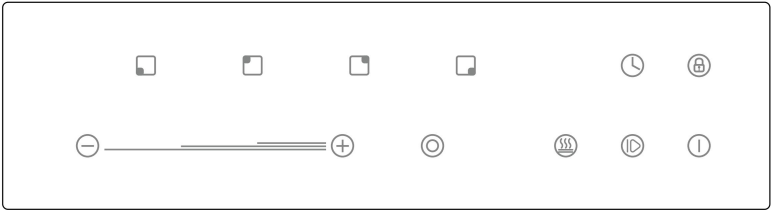
Heating zone Power

Heating Zone	Power
A	1200W
B	2300/1150W
C	1200W
D	1800W
Total	6500W



User interface

Reference	Description
	ON/OFF key
	Power regulating key (reduce)
	Power regulating key (increase)
	Multi-ring control key
	Stop & Go function
	Timer key
	Child lock function
	Keep warm function



Product functions

- > The ceramic hob caters for all kind of cooking, with its radiant heat cooking zones and its electronic touch controls and multi-functions, making it the ideal choice for the modern family.
- > The ceramic hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Special functions

Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

Residual heat indicator

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you that it is too hot to touch the surface.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1~2	3~4	5	6~9
Default working timer (min)	360	300	240	90

Protection against unintended operation.

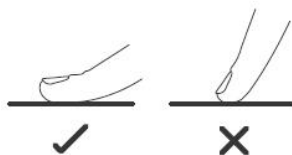
If the electronic control detects a button being held down for about 10 seconds, the controller sends an audible error signal warning the sensor to detect the presence of the object and displays the error code ER03. It will shut down automatically. When the object is removed, it will stop displaying and buzzing, and it can be rebooted.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

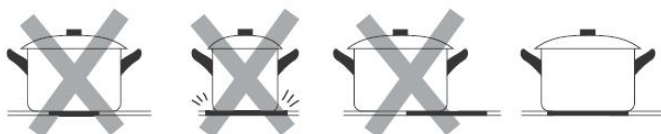


Choosing the right Cookware

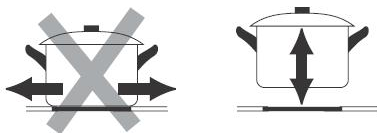
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always center your pan on the cooking zone.



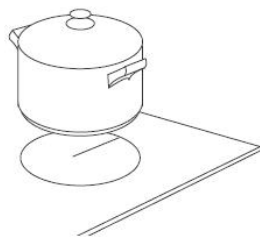
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.





Using your Ceramic Hob

To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
2. Touch the ON/OFF key for 3 seconds.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " 0 ", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing key (A). The symbol 0. selected will be flashing.
4. Select the power level by pressing the "+"key (C)  or "-"key(B) 
5. The power level will start at 0. Pressing the "+" will count up the power levels

from 0 to 9 in numerical order. Pressing the “-” key will take the power straight from 9 to 0.

- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 2.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock key  for 3 seconds. The timer indicator will show “Lo “

To unlock the controls




2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Using the Timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the “+” or “-” key.
2. Press the “” timer key and timer indicators will show “00”.
3. Using the “” or “” key, you can realize the setting of timing from 1 to

99 minutes.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The indicator will return to show power level after 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone has set timer.






5. If you need to check the remaining time, you can operate step 1 and step 2 again.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.







Using the Timer as Alarm

- You can set it to alarm with sound after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

1. Press the " " timer key without selecting any cooking zone and timer indicators will show "00".
2. Using the " " or " " key, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately.
4. If you need to check the remaining time, you can operate step 1 and step 2 again.
5. When cooking timer expires, the timer indicator will flash and show "00" with sound alarm for around 20 seconds.

Using the Multi-ring zone


Heating zones with multiple circle serigraph can be operated as two zone operation. It can be selected as full power operation or single ring operation.




1. When the heating zone is operating, press " " key (D) to select full power operation or single ring operation.
2. The corresponding heating zone indicator will show  and  alternately, this means that the heating zone is at full power operation.
3. Press " " key (D) again, the corresponding heating zone display will show  and  alternately, this means that the heating zone is at single ring operation.




Using the Keep Warm Function

> You can set the heating zone under keep warm function while the zone is working.

> You can set the zone working by three different keep warm level.

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the "+" or "-" key.
2. Press " " key (H) to select the keep warm level.
3. If you want to change the keep warm level, you can operate Step 1 and 2 again.
4. If you want to turn off keep warm function, directly touch the corresponding heating zone "+" or "-" key to set a power level and the keep warm function will be off automatically.


> Showing "  ,  ,  " means single ring with 1, 2 or 3 level keep warm.

> Showing "  ,  ,  " means double ring with 1, 2 or 3 level keep warm.

Using The pause function: Stop & Go

The pause function can be used at any time during cooking. Allows you to stop

the ceramic hob and restore cooking without losing any adjustments.

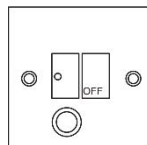
1. Make Sure the cooking zone is operating.
2. Press the "  " Stop & Go key (E). The Cooking zone indicators will show "=".
3. The ceramic hob Will Be deactivated, except for the Stop & Go, On/OFF and Child Lock functions.
4. To Cancel the pause function, press the Stop & Go key (E). The Cooking Zones will return to the power level you previously set.

Care and maintenance



Warning

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



Care



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.



Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.



Avoid banging pots and pans down on the hob. The ceramic surface is tough but not unbreakable.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

Appliance clea

Caution

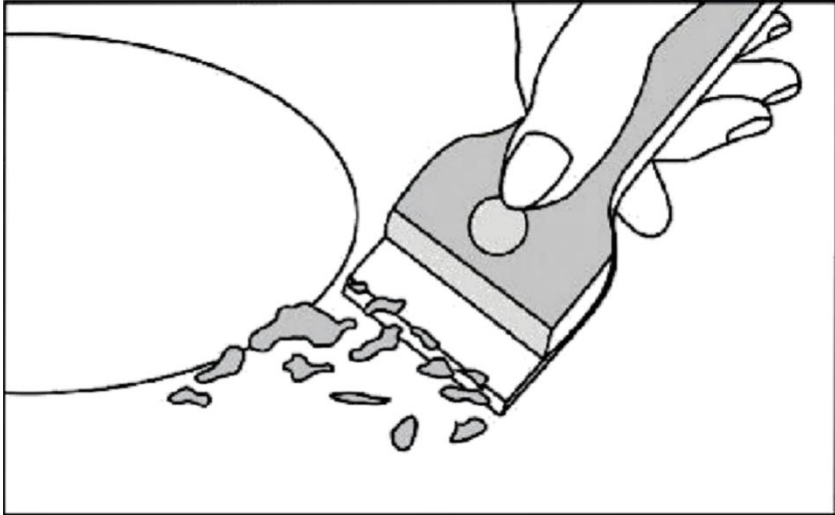
- Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc., as this will wear the markings on the top of the ceramic hob over time.
- Clean the ceramic hob on a regular basis to prevent the buildup of food residue.

> The appliance should be cleaned after use.

> The surface of the ceramic hob may be easily cleaned in the following way:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning materials
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special ceramic cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special ceramic cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
Melted plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass to remove residue	Special ceramic cleaner

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.



Trouble shooting

Before calling the customer services, please check that the appliance is correctly connected, any of the following cases are not covered by the guarantee

- > Damage caused by improper use, storage or maintenance
- > Damage caused by unauthorized disassembly and repair.
- > Damage caused by misuse.
- > Using the ceramic hob for commercial purposes.

If an abnormality comes up, the ceramic hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface.
E	The temperature inside the produce is too high	The produce must be stopped and cooling.
E7	The glass on the hob is too hot	Switch the hob off and wait.
H	When an "H" appears in pause or off mode, this means that the surface temperature of the cooking area is too high	It will disappear automatically as soon as the appliance cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob and **please contact the supplier.**

Technical Specification

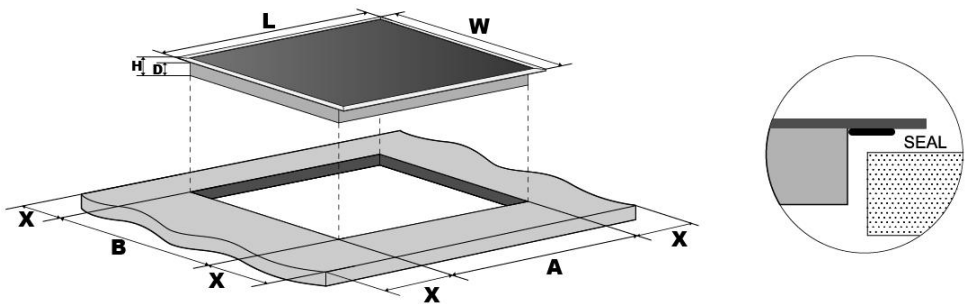
Cooking Hob	TRCPV4650B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	6500W(230V~)
Product Size L×W×H(mm)	590X520X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

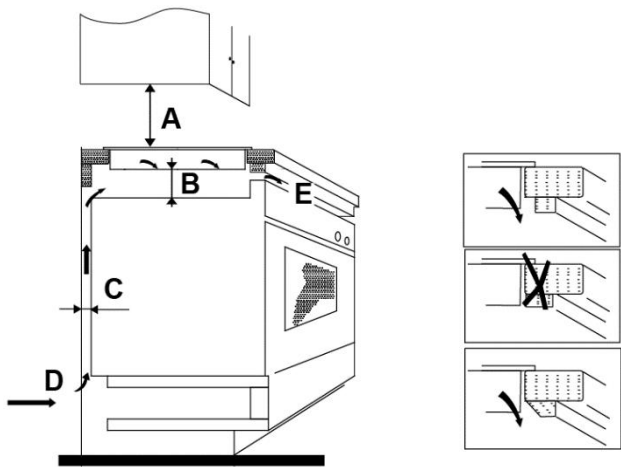


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the Ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

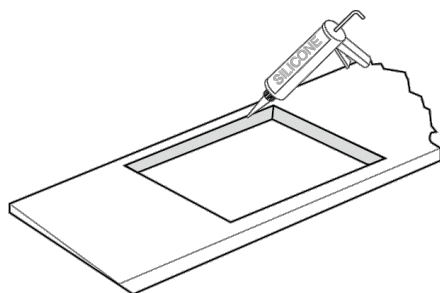
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Installation

fig. 1

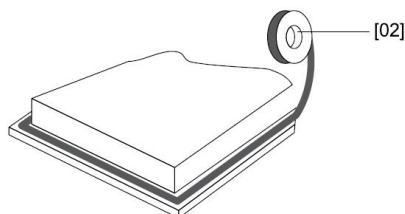


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02

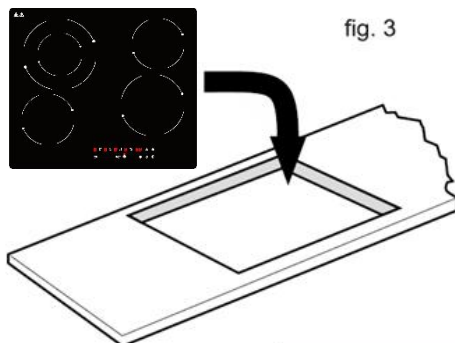


[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

fig. 3

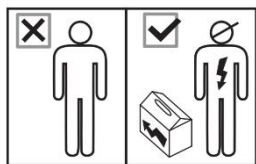


Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

Cautions

1. The ceramic hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The ceramic hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood. **Warning: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



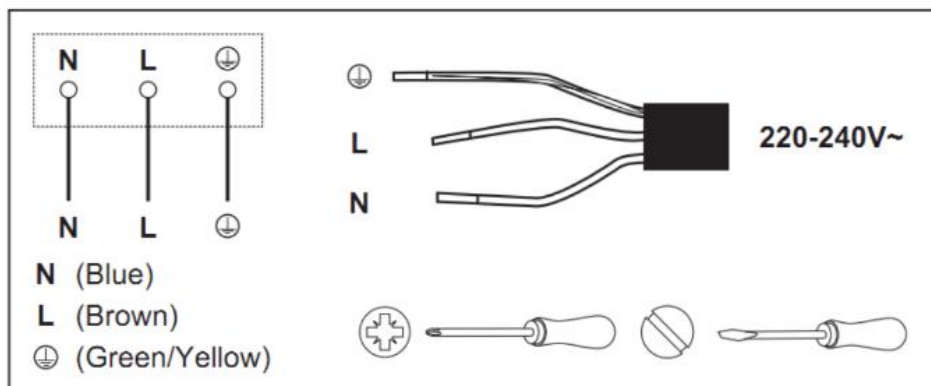
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable colored as follows:

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow=E or Earth



This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

TRIUMPH EUROPE
85 Rue Edouard Vaillant
92300 Levallois-Perret
www.triumph.fr
service-client@triumph-europe.com