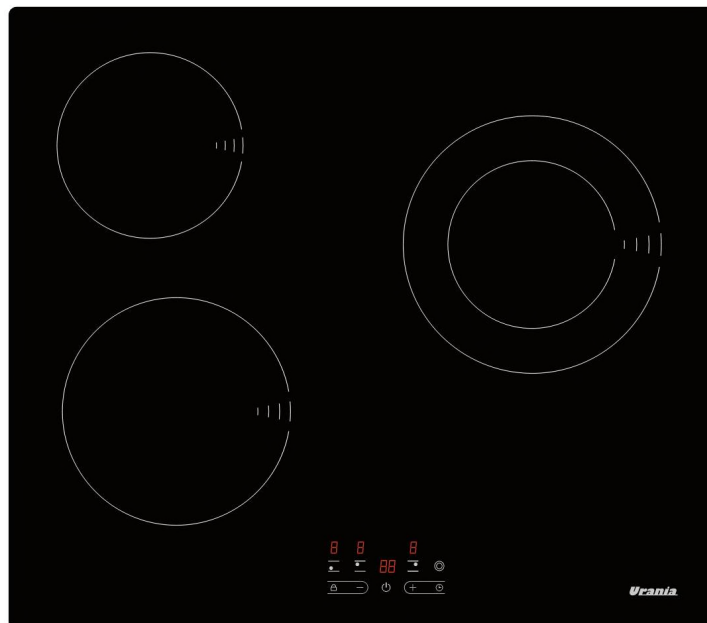


Urania

TABLE VITROCERAMIQUE 3 ZONES + DOUBLE ANNEAU

MODELE : UB523VDR



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre table.
Conservez-la pour toute future référence.

LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	10
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE.....	12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
RESOLUTION DE PROBLEMES.....	18
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	19

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/EU relative à la sécurité électrique et 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique.



CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



MISE EN GARDE !

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements du type chambres d'hôtes
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de caisson conçus par le fabricant de l'appareil de caisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 3 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne pas fixer des yeux les foyers.
- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson

vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.

- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.
- Eviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

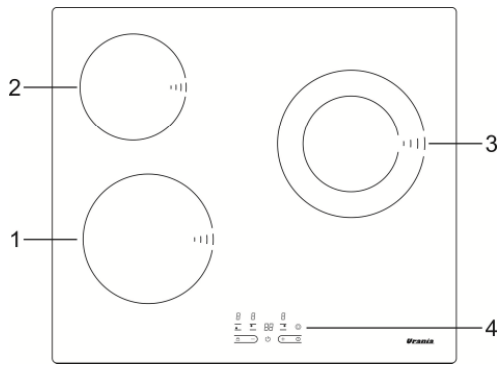
Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

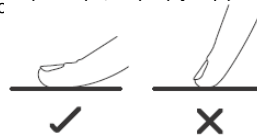
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1 – Foyer 1800 W max
- 2 – Foyer 1200 W max
- 3 – Foyer 1000/2200W max
- 4 – Bandeau de commande

Utilisation des touches sensibles

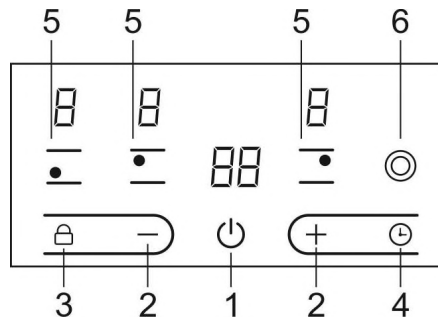
- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement posée sur la touche.



- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

BANDEAU DE COMMANDE



- 1. Touche MARCHÉ/ARRÊT
- 2. Touches de réglage de la puissance de cuisson et de la durée de la minuterie
- 3. Touche de verrouillage
- 4. Touche de sélection de la minuterie
- 5. Touches de sélection de zone de cuisson
- 6. Touche de sélection de la double zone

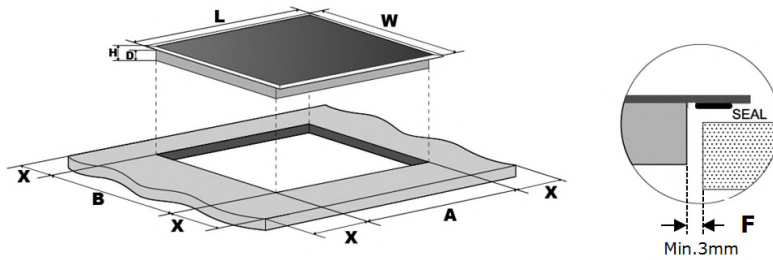
INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un PERSONNEL QUALIFIÉ et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

Installation de la table

1 - Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma.

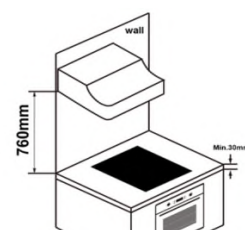
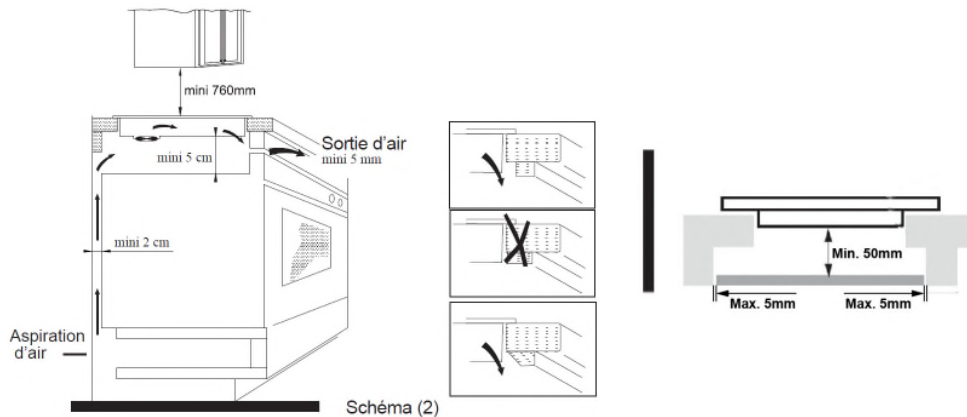


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	50	46	560	490	50 mini	3 mini

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Schéma (2).

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



3 - Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

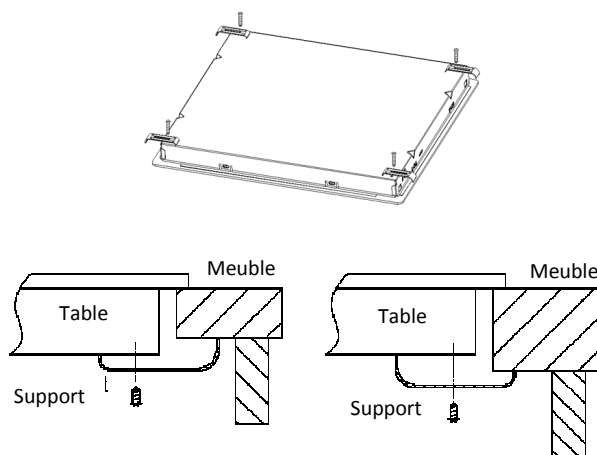


Schéma (3)

Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

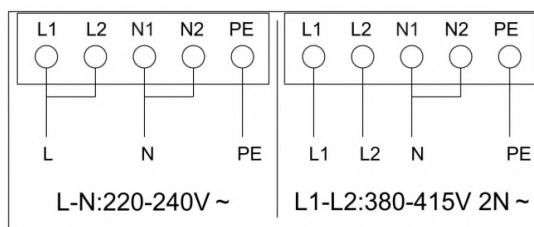
Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

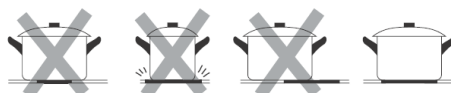
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA PLAQUE

Choisir la bonne batterie de cuisine

Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez la casserole au centre de la zone de chauffe



Conseils d'utilisation

Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson vitrocéramique est utilisable et entre en mode veille.

Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche 5 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique.	
Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres	
2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.	
Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.	
3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 1) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '+' et '-'	
Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.	

Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-'

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus.
Important : Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

1 – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touches '-' jusqu'à 0	
2 – Appuyer sur la touche 5 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique.	
4 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.	
Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique	

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Options d'utilisations

Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson vitrocéramique permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 6).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 1 (⏻), l'indicateur lumineux affiche  La table est verrouillée.

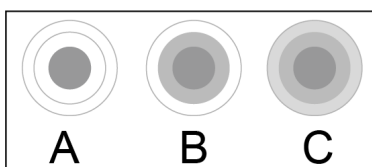
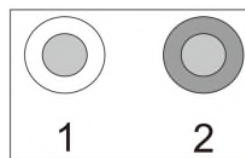
2. Pour désactiver le verrouillage, assurez-vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 1 (⏻), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 5 (Marche/Arrêt ) est utilisable pour éteindre la table de cuisson vitrocéramique en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

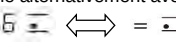
Utilisation de la double zone (double anneau)

Cette option ne fonctionne que sur le foyer de droite.

Ce foyer a 2 zones de cuisson ; centrale et étendue. Il est possible d'utiliser la zone centrale (1) seule ou bien la zone centrale et la zone étendue conjointement (2).



Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche 5 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique.	
2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.	
3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 1) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '+' et '-' (exemple 6) Le voyant 'triple zone' s'allume ; seule la zone centrale est en fonctionnement	
4 – Pour activer la zone étendue, appuyer sur la touche triple zone (3) La zone étendue est en fonctionnement lorsque le signe '=' s'affiche alternativement avec la puissance (ici '6') 	
5 – Pour désactiver la zone étendue et revenir uniquement sur la zone centrale, appuyer de nouveau sur la touche triple zone (3) L'indicateur de puissance cesse de clignoter (ici puissance '6')	
5 – Appuyer sur la touche 4 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique. <i>Note : Lors de l'arrêt, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique, les surfaces sont chaudes</i>	

Utilisation de la minuterie

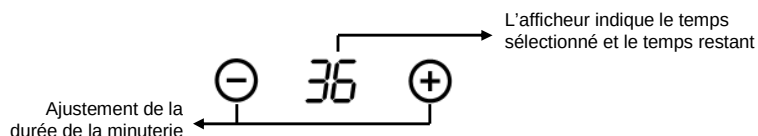
La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

Note : Le minuteur n'est disponible que pour une zone de cuisson à la fois seulement.

Affichage du bloc minuterie



1. Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en fonctionnement	
2 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 2)	
3 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes : chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.</i>	
4 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant	
5 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'	

2. Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1 – Sélectionner la zone de cuisson à programmer	
2 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' de la minuterie L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes :</i> chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.	
3 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant <i>Note :</i> un point lumineux rouge s'allume à côté du foyer sélectionné pour la minuterie	
4 – A la fin du décompte, le foyer s'éteint automatiquement <i>Note :</i> si vous souhaitez modifier la durée de la minuterie, il faut recommencer la procédure à partir du point 1.	

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	- Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	- La vitre en céramique est sale - Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position	- Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'
La vitre se raye	- Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé	- Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	REFERENCE : UB523VDR TYPE : CT5202N
Alimentation	220V-240V / 50Hz-60Hz
Dimension (L*P*H)	590×520×50 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560×490 mm
Poids	10 kgs
Puissance maximale	5200 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Vitrocéramique
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche : 19 cm Avant droit : 15,5 cm Droit : 21,5 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W))	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 194,8 Wh/kg Avant droit : 195,7 Wh/kg Droit : 196,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	195,7 Wh/kg

Enlèvement des appareils ménagers usagés :

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.



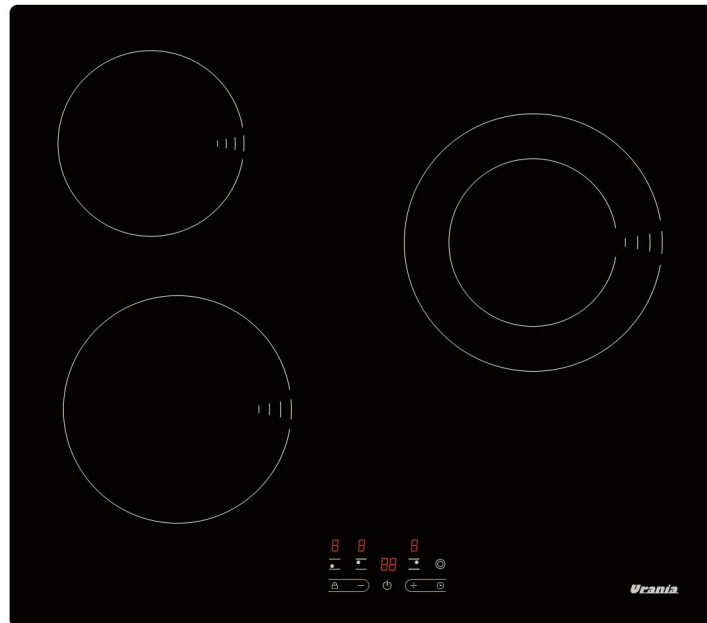
Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieux appareil.

Importé par SIDEME SA, BP200 – 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX, France

Urania

VITROCERAMISCHEPLAAT 3 ZONES

MODEL: UB523VDR



HANDLEIDING

Lees deze handleiding aandachtig alvorens de kookplaat te gebruiken.
Bewaar deze handleiding voor verdere raadpleging.

HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding bevat hoofdstukken met betrekking tot veiligheidsvoorschriften, gebruiksaanwijzingen, instructies voor de installatie en advies voor herstelling. Als u deze handleiding aandachtig leest alvorens deze kookplaat te gebruiken, weet u hoe u dit product correct moet gebruiken en onderhouden.

VOORALEER U CONTACT OPNEEMT MET DE DIENST NA VERKOOP

Het hoofdstuk inzake het advies voor herstelling helpt u om bepaalde veel voorkomende problemen zelf op te lossen, zonder hiervoor een beroep te moeten doen op de dienst van professionele technici.

OPMERKING:

De fabrikant kan, overeenkomstig een permanente ontwikkelingspolitiek van het bijwerken van het product, zonder voorafgaande kennisgeving elke nodige wijziging aanbrengen.

INHOUD

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	22
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL.....	31
INSTALLATIE VAN HET TOESTEL.....	32
GEbruikSAANWIJZINGEN EN GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT.....	34
ONDERHOUD EN REINIGING	37
PROBLEEMOPLOSSING	38
TECHNISCHE KENMERKEN	40



Dit toestel is conform de Europese richtlijnen 2014/35/EU met betrekking tot de elektrische veiligheid en 2014/30/EU met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit.

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN



BELANGRIJK! LEES VOOR GEBRUIK ALLE VOORSCHRIFTEN



WAARSCHUWING!

Het is erg belangrijk dat deze handleiding samen met het toestel wordt bewaard voor elke raadpleging. Indien dit toestel wordt overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding met het toestel wordt meegegeven zodat de nieuwe gebruiker de handleiding kan gebruiken om zich te informeren over de werking. Deze waarschuwingen worden gegeven voor uw veiligheid en de veiligheid van anderen. Lees deze handleiding dus aandachtig alvorens uw kookplaat te installeren en te gebruiken.

Wat betreft de informatie over het installeren, hanteren, onderhouden en afdanken van het toestel, verwijzen we u naar de volgende paragrafen van deze handleiding.

Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik (privé) maar niet voor vergelijkbare toepassingen zoals:

- keukens voorbehouden aan het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen
 - boerderijen en gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - omgevingen van het type hotelkamers
 - catering en andere gelijkaardige toepassingen waaronder detailverkoop
- Gebruik het toestel niet voor commerciële of industriële doelstellingen of voor een ander doeleinde dan waarvoor het is ontworpen; dat wil zeggen voor het thuis koken van voedingsmiddelen.**

Installatie

- Dit toestel is zwaar; let op bij een verplaatsing.
- Dit toestel is breekbaar. Vervoer het in de bedrijfsstand en wees voorzichtig bij het verplaatsen en het installeren ervan.
- Om risico's te vermijden, moeten de installatie, de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inbedrijfstelling en het onderhoud van uw toestel door een gekwalificeerde professional worden uitgevoerd.
- Waarschuwing: voordat u toegang hebt tot de aansluitklemmen moeten alle voedingscircuits van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld.

- Als de elektrische installatie van uw woning een aanpassing vereist voor de aansluiting van uw toestel, doe dan een beroep op een gekwalificeerd elektricien.
- Bij een vaste installatie moet de aansluiting op het netwerk worden uitgevoerd via een schakelaar met een meerpolaire onderbreker, die een volledige onderbreking garandeert in geval van overspanning van categorie III.
- Sluit het toestel niet aan op een stopcontact dat niet is beschermd tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit stekkerblokken of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of een andere inrichting die het toestel automatisch onder spanning zet.
- **Instructie voor de aarding:** dit toestel moet worden geaard. In geval van een slechte werking of een stroomstoring, beperkt de aarding het risico op een elektrische schok door een toegang te verstrekken aan de elektrische stroom met de minste weerstand. Dit toestel is of moet worden voorzien van een snoer met een aardingsgeleider en een stopcontact met

aarding. De stekker moet worden aangesloten op een geschikt, geïnstalleerd muurstopcontact en aarding, overeenkomstig de lokale regelgeving.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen de beschermingssystemen voor de kookplaat die door de fabrikant van het toestel werden ontworpen, door de fabrikant in de handleiding als geschikt werden opgegeven of de beschermingssystemen van de kookplaat die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermingssystemen kan tot ongevallen leiden.
- Controleer na de installatie dat het toestel niet op de voedingskabel staat.
- Het is niet aangewezen kleefband te gebruiken bij de plaatsing van het toestel, dit wordt niet beschouwd als een betrouwbaar bevestigingsmiddel.

Gebruik

- De oppervlakken worden tijdens het gebruik verwarmd.
- Het is niet toegelaten om de technische kenmerken van het toestel te wijzigen of het toestel op welke manier dan ook proberen te wijzigen.

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten of personen met een gebrek aan kennis of ervaring, als ze onder toezicht staan of als de instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het toestel aan hen zijn meegedeeld en als de mogelijke gevaren worden begrepen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik het toestel niet voor de verwarming van de ruimte.
- Schakel na gebruik de controleschakelaar uit.
- WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of de inbouwstructuur vrij.
- WAARSCHUWING: Dit toestel en zijn bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik ervan. Houd kinderen van minder dan 8 jaar op afstand, tenzij ze onder continu toezicht staan.

- Zie erop toe dat kleine huishoudtoestellen of hun voedingskabel niet rechtstreeks in contact komen met het warme toestel, want hun isolatie is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- De kookvuren mogen niet worden ingeschakeld zonder recipiënt.
- Vermijd dat scherpe voorwerpen krassen maken op de kookplaat. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- Gebruik aangepaste potten en pannen die compatibel zijn met uw toestel: voor gasvuren, vitrokeramische plaat of inductiekookplaat.
- Het gebruik van recipiënten met een beschadigde of scherpe onderkant die de kookplaat zouden kunnen beschadigen, is niet toegelaten.
- Het is aanbevolen om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de vitrokeramische of inductiekookplaat te leggen, omdat deze warm kunnen worden.
- Vooral als de suiker op hoge temperatuur wordt verwarmd en in contact komt met de vitrokeramische of inductiekookplaat, kan dit onherstelbare schade veroorzaken.
- De bereiding van gerechten in recipiënten van aluminium of plastic op de kookvuren is niet

toegelaten. Plaats geen plastic voorwerpen of voorwerpen in aluminiumfolie op de warme vuren van de vitrokeramische of inductiekookplaat.

- Vermijd het plaatsen van vochtige recipiënten op de vitrokeramische of inductiekookplaat, want deze kunnen onherstelbare schade (blijvende vlekken) veroorzaken.
- Plaats geen brandbare producten of onderdelen die omhuld zijn met brandbare producten in de buurt van of op het toestel, om het risico op ontploffingen en brand te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Voedingsmiddelen zonder toezicht op een kookplaat laten koken met behulp van vetten of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** een brand met water uit te doven: schakel het toestel uit en bedek de vlammen met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak van de plaat gebarsten is, ontkoppelt u het toestel om het risico op een elektrische schok te vermijden. Neem contact op met uw dienst na verkoop.

- Na gebruik schakelt u de werking van de plaat uit met behulp van de bedieningsinrichting en rekent u niet op de detector van de kookpotten.
- **OPGELET:** personen met elektromedische implantaten (pacemaker, insulinepomp, binnenoorprothese, ...) mogen niet dichtbij de inductiekookplaat komen wanneer deze in werking is om niet nadelig in te werken op de toestellen ten gevolge van de elektromagnetische velden afkomstig van de inductiekookplaat. Het is raadzaam uw arts om advies te vragen voor u de inductiekookplaat gebruikt.

Onderhoud

- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Voordat u de kookplaat inschakelt, moeten gemorste vloeistoffen van de plaat worden verwijderd.
- Gebruik geen schuurmiddelen of harde metalen schrapers om het glas te reinigen. Dit kan krassen maken op het oppervlak en barsten in het glas veroorzaken.
- Gebruik geen stoomreiniging om het toestel schoon te maken.

Onderhoud - herstellingen

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van dit toestel te wijzigen of proberen te wijzigen.
- Probeer het toestel in het geval van een panne niet zelf te herstellen. Herstellingen die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken; Neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een kabel of een speciaal geheel dat bij de fabrikant of de dienst na verkoop verkrijgbaar is.
- Gebruik dit product nooit als de voedingskabel, het bedieningspaneel of het glas zodanig beschadigd is dat de binnenkant van het toestel toegankelijk is.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, ontkoppelt u het toestel om het risico op een elektrische schok te vermijden.

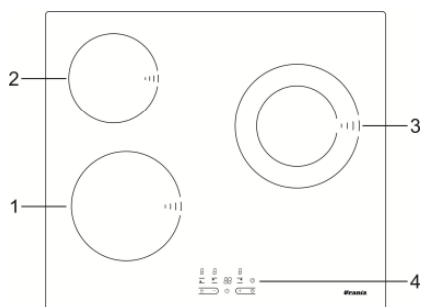
Afvalbehandeling



Dit toestel is gemarkeerd met het symbool voor selectieve sortering met betrekking tot elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product moet worden behandeld door een systeem voor collectieve afvalinzameling in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU zodat het kan worden gerecycled of kan worden ontmanteld om de impact op het milieu te verminderen.

Voor meer inlichtingen neemt u contact op met uw lokale of regionale administratie.
De elektronische producten die niet selectief worden gesorteerd zijn mogelijk gevaarlijk voor de omgeving en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

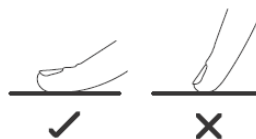
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



- 1 – Kookvuur max. 1800 W
- 2 – Kookvuur max. 1200 W
- 3 – Kookvuur max. 1000/2200 W
- 4 – Bedieningspaneel

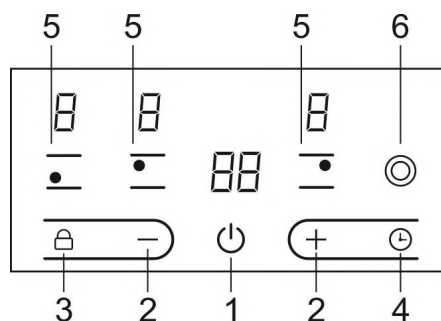
Gebruik van de aanraaktoetsen

- De aanraaktoetsen reageren op een eenvoudige druk op de toets, het is dus niet nodig met uw vinger hard op de toets te duwen.
- De aanraaktoetsen worden geactiveerd zodra u uw vingertop volledig op de toets hebt geplaatst (zie schema)



- Bij elke druk op de toets hoort u een pieptoon om aan te geven dat de gevraagde actie werd geregistreerd.
 - Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat geen enkel voorwerp hun werking verstoort.
- Opmerking: zelfs een kleine laag water kan de goede werking van de toetsen verstoren.

BEDIENINGSPANEEL



- 1. Toetsen AAN/UIT
- 2. Toetsen voor de instelling van het kookvermogen en de timer
- 3. Keuzetoets van de timer
- 4. Vergrendelingstoets
- 5. Keuzetoets van de kookzone
- 6. Toetsen Dubbele ring

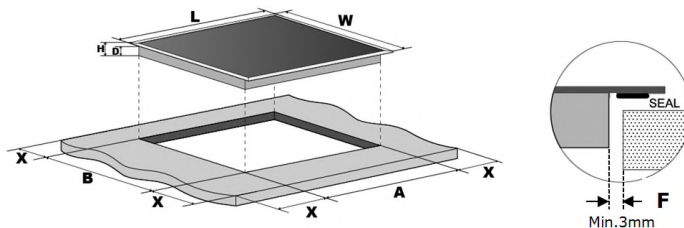
INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

WAARSCHUWINGEN

- De installatie en het onderhoud van het toestel mogen alleen door GEKWALIFICEERD PERSONEEL en conform de plaatselijke veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd.
- Indien u dit voorschrift niet naleeft, is uw garantie niet meer geldig.
- De vitrokeramische kookplaat mag niet worden geïnstalleerd op een koeltoestel, een vaatwasmachine of een droogkast.
- Voor een meer betrouwbare werking van het toestel, moet de vitrokeramische kookplaat op zo'n manier worden geïnstalleerd dat de verspreiding van warmte optimaal is.
- De muur en de warmtezone boven de kookplaat moeten tegen warmte bestand zijn.
- Om het risico op schade te vermijden, moeten het werkblad en de lijm tegen warmte bestand zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Onder de kookplaat moet een bord worden geplaatst.

Installatie van de plaat

1 - Maak een gat in het werkblad en houd hierbij rekening met de afmetingen die op het schema hiernaast zijn aangeduid. Rond de opening moet u een afstand van minimaal 5 cm (50 mm) laten. Het werkblad moet een dikte hebben van minimaal 3 cm (30 mm) en bestaan uit materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen om aanzienlijke vervormingen door de warmte die door de plaat wordt vrijgegeven te vermijden, zoals afgebeeld op het schema.

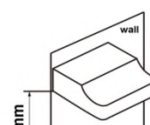
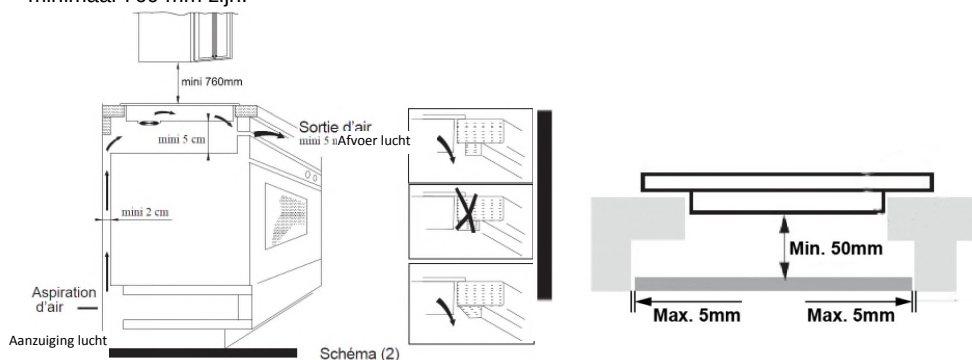


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	50	46	560	490	minimaal 50	minimaal 3

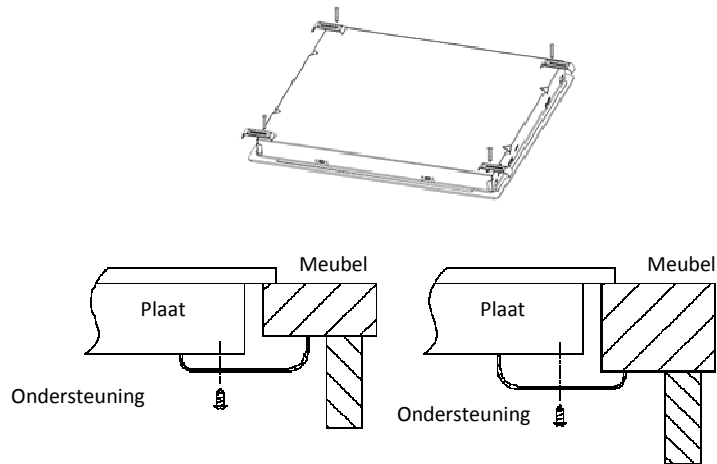
2 - Zorg er in elk geval voor dat de vitrokeramische kookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtingang en luchtuitlaat niet geblokkeerd worden.

Schema (2).

Opmerking: de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en elk meubel rond de plaat moet minimaal 760 mm zijn.



3 - Bevestig de vitrokeramische kookplaat op het werkblad door de vier klemmen onder de plaat vast te schroeven. De positie van de klemmen kan worden afgesteld volgens de dikte van het werkblad. Schema (3).



Schema (3)

Elektrische aansluitingen

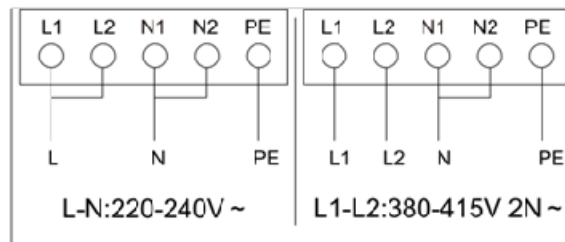
Controleer of de teller van de afnemer en de zekeringen bestand zijn tegen het vermogen dat door de plaat wordt geabsorbeerd, rekening houdend met de andere aangesloten elektrische toestellen.

Kaliber van de lijnzekeringen (één per fase): 32 Ampère.

Het toestel mag niet worden aangesloten met behulp van een verlengstuk of een stekkerdoos (brandgevaar).

Gebruik een aansluiting met een aardingsklem, die conform de norm NF C 15-100 verplicht moet worden aangesloten.

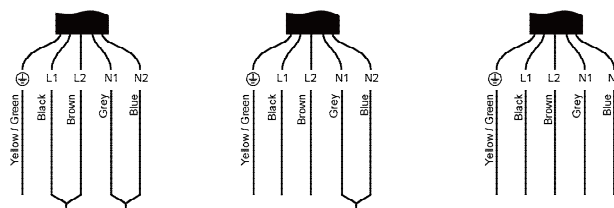
De stroomvoorzieningslijn vertrekkend van de teller mag niet kleiner zijn dan 4 mm² per teller. Zorg ervoor dat, zodra het toestel is geïnstalleerd, de voedingskabel gemakkelijk toegankelijk is.



Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de dienst na verkoop of door personen met gelijkaardige kwalificaties worden vervangen om gevaar te vermijden.

De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is en conform aan de plaatselijke normen.

- De kabel mag niet worden geplooid of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerde technicus worden vervangen.
- Het toestel moet worden geïnstalleerd volgens de nationale elektrische normen.



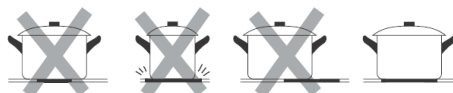
GEBRUIKSAANWIJZINGEN EN GEBRUIK VAN DE

De juiste potten en pannen kiezen

Gebruik geen recipiënt met een beschadigde of geronde onderkant.



Zorg ervoor dat de diameter van de recipiënten aangepast is aan de diameter van het kookvuur en dat u de recipiënt in het midden van het kookvuur plaatst.



Om de recipiënt te verplaatsen, mag u deze niet naar het werkblad verschuiven, maar moet u deze optillen.

Plaats de kookpot in het midden van de verwarmingszone



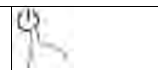
Gebruiksadvies

Informatie vóór gebruik

Nadat de kookplaat onder spanning werd gezet, hoort u een geluidssignaal, de vermogensindicatoren branden gedurende één seconde en gaan daarna uit, wat aangeeft dat de vitrokeramische plaat kan worden gebruikt en in stand-bymodus gaat.

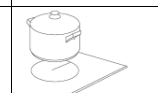
Ingebruikname

1 – Druk op toets 1 (Aan/Uit) om de vitrokeramische kookplaat in te schakelen.



Opmerking: Elke verwarmingszone werkt onafhankelijk van de andere

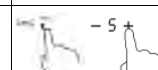
2 – Plaats het keukengerei in het midden van de zone die u wilt gebruiken.



Opmerking: Zorg ervoor dat de onderkant van de pan of de kookpot en het oppervlak van de plaat schoon en droog zijn.

3 – Kies de kookzone (toets 5)

Kies het kookvermogen van het kookvuur door op de toetsen (2) '+' en '-' te drukken



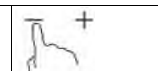
Opmerking: Als na 1 minuut nog geen vermogen werd gekozen, schakelt de kookplaat zich automatisch uit. Begin opnieuw bij stap 1 om de kookplaat weer in te schakelen.

Opmerking: Het verwarmingsvermogen kan op elk moment worden aangepast door op de toetsen '+' en '-' te drukken

Belangrijk: Houd het kookvuur niet ingeschakeld zonder aangepast kookgerei op de plaat.

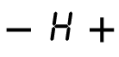
Belangrijk: Laat een kookplaat in werking nooit zonder toezicht achter.

1 – Verlaag het verwarmingsvermogen van het kookvuur door op de '-'-toetsen te drukken tot er 0 komt te staan



2 – Druk op toets 2 (Aan/Uit) om de vitrokeramische kookplaat uit te schakelen.



4 – OPGELET voor warme oppervlakken: Na het koken blijft de vitrokeramische plaat warm, het controlelampje 'H' geeft aan welk(e) kookvu(u)r(en) warm blijft/blijven. Als het controlelampje uitgaat, betekent dit dat de oppervlakken afgekoeld zijn en er geen risico op brandwonden meer is. <i>Opmerking: Wees voorzichtig voordat u de vitrokeramische plaat aanraakt als het controlelampje is uitgeschakeld.</i>	
---	--

Opmerking betreffende energiebesparing: Om een gerecht warm te houden (voordat u het opdiend) kunt u de indicator voor een warm oppervlak (H) gebruiken.

Automatische veiligheidsmaatregelen

Bescherming tegen oververhitting

Een sensor die in de kookplaat is geïnstalleerd, meet voortdurend de temperatuur van het oppervlak van de plaat. Als deze een te hoge temperatuur detecteert, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Zodra de temperatuur van het oppervlak van de plaat opnieuw normaal is, wordt de vitrokeramische kookplaat weer gebruiksklaar.

Waarschuwing restwarmte

Na het koken blijft de vitrokeramische plaat warm, het controlelampje 'H' geeft aan welk(e) kookvu(u)r(en) warm blijft/blijven.

Automatische uitschakeling

De kookplaat is geprogrammeerd om zich automatisch uit te schakelen als er gedurende een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd (bijvoorbeeld wanneer u de kookplaat vergeet uit te schakelen). Deze tijdsduur is geprogrammeerd in functie van het bepaalde vermogen en wordt in de tabel hieronder aangegeven:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale werkingsduur zonder actie (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gebruiksopties

Vergrendeling van de toetsen (kinderveiligheid)

Deze vitrokeramische kookplaat kan het gebruik van de aanraaktoetsen blokkeren om ongewenste wijzigingen te vermijden.

Als de vergrendeling is ingeschakeld, zijn alle toetsen geblokkeerd, behalve de toets Aan/Uit (toets 6).

3. Om de vergrendeling in te schakelen, drukt u op toets 3 (), de lichtindicator geeft L O weer. De kookplaat is nu vergrendeld.

4. Om de vergrendeling te deactiveren, zorgt u ervoor dat de plaat in werking is en drukt u opnieuw enkele seconden op toets 3 (), de lichtindicator gaat uit en u kunt de kookplaat weer gebruiken.

Opmerking: Als de vergrendeling is geactiveerd, kunt u alleen toets 1 (Aan/Uit ) gebruiken om de vitrokeramische kookplaat in geval van nood uit te schakelen. Als u de kookplaat opnieuw in werking wilt stellen, deactiveert u de vergrendelingsmodus door de richtlijnen van punt 2 te volgen.

Gebruik van de timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

3. Eenvoudige timer ter herinnering. In dit geval laat de timer aan het einde van de aftelling een

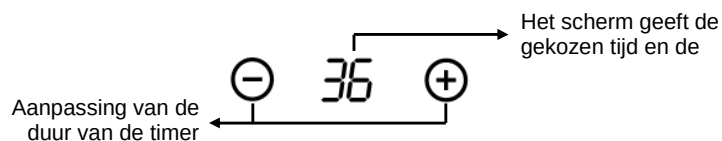
beltoon horen, maar wordt de werking van de kookplaat niet beëindigd

4. Timer met uitschakeling van een kookvuur.

De timer kan worden ingesteld op 1 tot 99 minuten, ongeacht de gebruikswijze.

Opmerking: De timer is slechts beschikbaar voor één kookzone tegelijk.

Weergave van het scherm met de timer



Gebruik van de timer aan het einde van de kooktijd

1 – Zorg ervoor dat de plaat in werking is en geen enkele zone geactiveerd is. Bij alle zones moet het volgende knipperlicht '-' te zien zijn	
2 – Druk op de toets van de timer (toets 3)	
3 – Pas de waarde van de timer aan door op de '-' en '+'-toetsen te drukken. De indicator begint te knipperen en geeft de gekozen waarde weer. <i>Opmerkingen: met elke druk op de '-' en '+'-toetsen wordt er 1 minuut toegevoegd of afgetrokken. Als de instelling meer dan 99 minuten bedraagt, worden de timer en het scherm automatisch weer op 0 gezet.</i>	
4 – Zodra de waarde is ingesteld, begint de aftelling meteen. Het scherm knippert gedurende 5 seconden en geeft de resterende tijd weer	
5 – Aan het einde van de aftelling laat de kookplaat gedurende 30 seconden een alarm (pieptoon) horen. Het scherm geeft nu '--' weer	
6 – Het is op elk moment mogelijk om de timer te annuleren. Hiervoor selecteert u de timer en laat u deze tot 0 dalen	

Het is mogelijk om de timer aan een specifieke zone te koppelen. Volg hiervoor dezelfde procedure en kies in punt 1 een kookzone.

Kookadvies

Het kookadvies wordt slechts ter informatie gegeven; de instellingen zijn afhankelijk van verschillende factoren, zoals bijvoorbeeld het keukengerei, het te bereiden voedingsmiddel, ... Enkel de kookervaring met deze vitrokeramische kookplaat zal u in staat stellen om de juiste aanpassingen van het vermogen te bepalen.

Vermogensniveau	Gebruik
1 – 2	- Traag bereiden van een kleine hoeveelheid voedingsmiddel - Boter, chocolade of voedingsmiddelen die heel snel koken laten smelten - Trage bereiding - Water traag laten sudderen
3 – 4	- Opwarming - Snel water laten sudderen - Rijst koken
5 – 6	- Crêpes of pannenkoeken bakken
7 – 8	- Vlees grillen - Groenten koken - Pasta koken
9	- Vlees braden - Water, olie aan de kook brengen - Soep aan de kook brengen

ONDERHOUD EN REINIGING

Controleer voordat u de kookplaat begint te reinigen of deze is uitgeschakeld. Het wordt aangeraden om, indien mogelijk, de kookplaat los te koppelen voordat u deze reinigt.

- Om de glans van het keramisch glas te behouden, wordt een regelmatige reiniging aanbevolen
- Maak spatten en aangekoekte vlekken schoon met warm water en een spons.
- Vlekken of etensresten kunt u met warm water en een doek verwijderen.
- Als u een schoonmaakmiddel gebruikt, let er dan op dat dit geschikt is voor keramisch glas en dat het geen schuurmiddel of schuurpoeder is. Agressieve schoonmaakproducten of schuurpoeders kunnen het glazen oppervlak van de plaat beschadigen.
- Alle sporen van het schoonmaakmiddel moeten met een vochtige doek worden verwijderd.
- Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing op de verpakking van het schoonmaakmiddel.
- Vlekken, vetten en vloeistoffen van overgekookte voedingsmiddelen moeten zo snel mogelijk worden schoongemaakt.
- Als ze hard worden, zijn ze moeilijker te verwijderen. Dit geldt met name voor mengsels van siroop / suiker die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen aantasten als ze aanbranden.
- Als een van deze voedingsmiddelen op het keramische oppervlak is gesmolten, moet u het onmiddellijk verwijderen (wanneer het oppervlak nog warm is) met een speciale schraper voor keramisch glas om blijvende schade aan het oppervlak van de kookplaat te voorkomen
- Plaats geen voorwerpen die kunnen smelten op de plaat: zoals plastic, aluminiumfolie, suiker, mengsels van gesuikerde siroop, enz.
- Vermijd het gebruik van een mes of ander scherp keukengerei, omdat dit het keramisch oppervlak kan beschadigen.
- Gebruik geen staalwol of schuurspons, deze kunnen permanente krassen op de kookplaat maken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het oppervlak te reinigen.

PROBLEEMOPLOSSING

We raden u ten eerste aan de volgende verificaties uit te voeren voordat u contact opneemt met uw dienst na verkoop. Misschien is het probleem eenvoudig en kunt u het zelf oplossen. Tijdens de werking is het mogelijk dat een code op het bedieningspaneel wordt weergegeven om een storing aan te geven. Als dit gebeurt, noteert u dit om het aan uw dienst na verkoop te melden.

Zodra het probleem is opgelost, drukt u op de toets **Aan/Uit** om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

Als het probleem ondanks alle verificaties aanhoudt, neem dan contact op met uw dienst na verkoop.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De kookplaat gaat niet aan	Geen stroomtoevoer	- Controleer of de kookplaat goed is aangesloten en van stroom wordt voorzien. - Controleer of de stroomtoevoer van uw woning goed werkt
De aanraaktoetsen reageren niet bij aanraking	De toetsen zijn geblokkeerd	De vergrendeling van de toetsen is ingeschakeld, raadpleeg de paragraaf 'Gebruik' voor meer informatie over de werking van deze optie
De aanraaktoetsen reageren nauwelijks bij aanraking	- Het keramisch glas is vuil - De vinger die op de toets drukt wordt niet in de juiste positie gehouden	- Maak het keramisch glas schoon en volg hierbij de richtlijnen van de paragraaf 'Onderhoud en reiniging' - Volg de richtlijnen van de paragraaf 'Beschrijving van het toestel'
Het glas vertoont krassen	- De reinigingsmethode of het schoonmaakmateriaal is niet geschikt voor keramisch glas - De onderkant van het kookgerei is beschadigd	- Volg de richtlijnen van de paragraaf 'Onderhoud en reiniging' - Gebruik kookgerei met een platte onderkant en zonder deuken, volg de instructies van de paragraaf 'Gebruiksadvies'
Sommige potten en pannen kraken, knetteren of maken lawaai	Dit komt door de samenstelling en de vervaardiging van het kookgerei	Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een storing van de kookplaat

Weergave van een foutcode

Als een probleem zich voordoet, schakelt de inductiekookplaat automatisch over op de veiligheidsmodus en geeft een van deze codes weer:

FOUTCODE	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
E4 / E5 E7 / E8	Storing van de temperatuursensor Storing van de temperatuursensor van de bipolaire transistor	Neem contact op met de dienst na verkoop
E2 / E3	Abnormale spanning van de stroomtoevoer	Controleer of de bron van de stroomtoevoer normaal is. Schakel het toestel uit en schakel het opnieuw in zodra de stroomvoorziening is hersteld.
E6 / E9	Hoge temperatuur op de generatoren	Controleer de werking van de ventilator Schakel het toestel opnieuw in zodra de kookzone is afgekoeld
Andere code		Neem contact op met de dienst na verkoop

TECHNISCHE KENMERKEN

Model	REFERENTIE: UB523VDR TYPE : CT5202N
Voeding	220 V - 240 V / 50 Hz - 60 Hz
Afmeting (l x b x h)	590 × 520 × 58 mm
Afmeting van de inbouw (l x b)	560 × 490 mm
Gewicht	10 kgs
Maximaal vermogen	8200 W
Type plaat	Elektrisch
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken	4
Verwarmingstechnologie	Vitroceramic
Diameter van het nuttig oppervlak per elektrische kookzone (Ø)	Vooraan links: 19 cm Vooraan rechts: 15.5 cm Rechts: 21.5 cm
Voor niet-circulaire kookzones; diameter van het nuttig oppervlak per elektrisch kookoppervlak (L x W)	NVT
Energieverbruik per kookzone of kookoppervlak, berekend in kg (EC elektrisch koken)	Vooraan links: 194.8 Wh/kg Vooraan rechts: 195.7 Wh/kg Rechts: 196.7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend in kg (EC elektrische plaat)	195.7 Wh/kg

Ophaling van gebruikte huishoudtoestellen:

De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), vereist dat gebruikte huishoudtoestellen niet in de normale afvalstroom van gemeentelijk afval worden gegooid. Gebruikte toestellen moeten apart worden ingezameld om de snelheid van de terugwinning en recyclage van de gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.



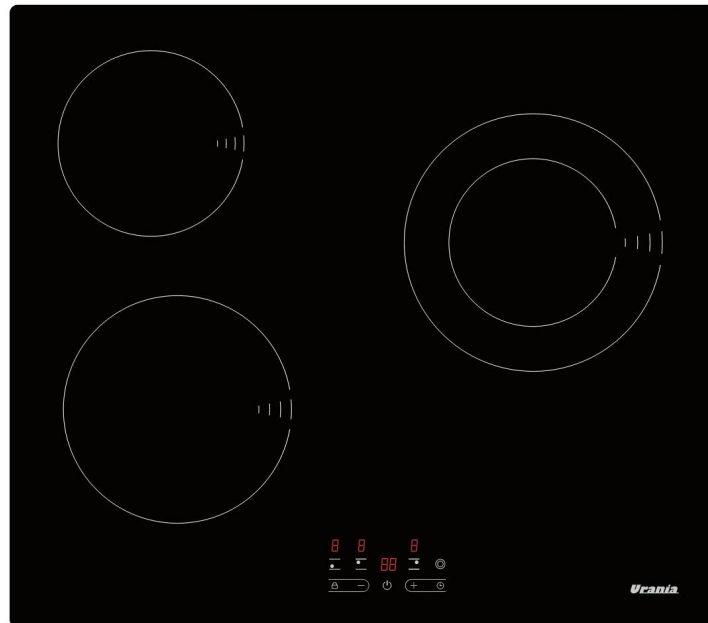
Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak wordt op alle producten geplaatst ter herinnering aan de verplichtingen voor afzonderlijke inzameling. Consumenten moeten voor informatie over de correcte verwijdering van hun gebruikte toestel contact opnemen met de lokale autoriteiten of met hun verdeler.

Geïmporteerd door **SIDEME SA, BP200 – 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX, FRANKRIJK**

Urania

PLACA VITROCERAMICA 3 ZONAS

MODELO: UB523VDR



MANUAL DE EMPLEO

Lea detenidamente este manual de empleo antes de utilizar su placa.
Consérvelo para futuras consultas.

LECTURA DEL MANUAL

Este manual contiene capítulos relativos a las instrucciones de seguridad, uso e instalación, así como a las recomendaciones de resolución de averías. Lea detenidamente este manual antes de utilizar la placa de cocción, le ayudará a utilizar y mantener el producto correctamente.

ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA

El capítulo relativo a las recomendaciones de resolución de averías le ayudará a resolver por su cuenta algunos problemas corrientes sin tener que recurrir al servicio de técnicos profesionales.

NOTA:

Según una política de desarrollo permanente de actualización del producto, el fabricante puede realizar modificaciones necesarias sin notificarlo previamente.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	43
DESCRIPCIÓN DEL APARATO ..	52
INSTALACIÓN DEL APARATO	53
RECOMENDACIONES DE USO Y UTILIZACIÓN DE LA PLACA	55
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	58
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	59
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	61

Este aparato es conforme a las Directivas Europeas 2014/35/EU relativa a la seguridad eléctrica y 2014/30/EU relativa a la compatibilidad electromagnética.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



**¡IMPORTANTE! LEA TODAS LAS
INSTRUCCIONES ANTES DE
UTILIZAR EL PRODUCTO**



¡ADVERTENCIA!

Es muy importante que este manual se conserve con el aparato para futuras consultas. En caso de que este aparato se transfiera a otra persona, asegúrese de incluir el manual con el aparato de manera que el nuevo usuario pueda disponer de información sobre su funcionamiento. Estas advertencias se proporcionan por su seguridad y la de los demás, por lo tanto le rogamos que las lea detenidamente antes de instalar y utilizar su placa.

En lo referente a la información para instalar, manipular, realizar el mantenimiento y eliminar el aparato, consulte los siguientes apartados del presente manual.

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas (ámbito privado), no en aplicaciones análogas como:

- cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales

- granjas y utilización por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial
- entornos de tipo hostel, etc.
- restauración y otras aplicaciones similares, incluida la venta al por menor

No se debe utilizar para fines comerciales o industriales, ni para otros fines diferentes al que ha sido destinado, es decir la cocción doméstica de productos alimenticios.

Instalación

- Este aparato es pesado, sea cauto durante los desplazamientos.
- Este aparato es frágil. Transpórtelo en su posición de uso y preste mucha atención durante su desplazamiento e instalación.
- Para evitar riesgos, es necesario que la instalación, las conexiones, la puesta en servicio y el mantenimiento de su aparato sean realizados por un profesional cualificado.
- Advertencia: antes de acceder a los terminales de conexión, todos los circuitos de alimentación deben estar desconectados de la red eléctrica.
- Si la instalación eléctrica de su vivienda requiere una modificación para la conexión de su aparato, recurra a un electricista cualificado.

- En caso de una instalación fija, la conexión a la red debe ser realizada mediante un interruptor de corte omnipolar que garantice un corte completo en caso de condiciones de sobretensión de categoría III.
- No conecte el aparato a una toma de corriente no protegida contra las sobrecargas (fusible).
- No utilice tomas múltiples, ni prolongadores para conectar el aparato.
- Este aparato no está destinado a funcionar con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado o cualquier otro dispositivo que encienda el aparato de forma automática.
- **Instrucciones sobre la puesta a tierra:** este aparato se debe poner a tierra, en caso de una anomalía o un corte eléctrico, la puesta a tierra permite reducir el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un acceso a la corriente eléctrica de resistencia más baja. Este aparato está o debe estar equipado con un cable provisto de un conductor de puesta tierra y una toma de puesta tierra. La toma debe estar conectada a un enchufe mural apropiado, instalado y puesto a tierra de acuerdo a la reglamentación local.
- ¡ADVERTENCIA! Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción

diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o los dispositivos de protección de la placa integrados en el aparato. La utilización de dispositivos de protección no apropiados puede provocar accidentes.

- Tras la instalación compruebe que el aparato no pince el cable de alimentación.
- No se deben utilizar adhesivos para fijar el aparato, ya que éstos no se consideran medios de fijación fiables.

Utilización

- Las superficies tienden a calentarse durante la utilización.
- No se deben modificar las características técnicas ni intentar modificar el aparato de cualquier forma.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o una falta de experiencia y de conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido las instrucciones referentes a la utilización del aparato con total seguridad y comprendan los peligros a los que están expuestos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños, excepto si son mayores de 8 años y están vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No utilice su aparato para calentar la habitación.
- Después de utilizarlo ponga el interruptor de control en posición de apagado.
- ADVERTENCIA: Mantenga despejados los orificios de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura de encastramiento.
- ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se calientan durante su utilización. Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados, a no ser que estén bajo una vigilancia continua.
- Asegúrese de que los pequeños electrodomésticos o su cable de alimentación no entren directamente en contacto con el aparato caliente, ya que su aislamiento no es resistente a las altas temperaturas.
- Los fuegos no deben estar encendidos en vacío, es decir sin recipientes.
- No raye la placa de cocción con objetos punzantes. No utilice la placa como superficie de trabajo.

- Utilice una batería de cocina adecuada y compatible con su aparato: cocina de gas, placa vitrocerámica o placa de inducción.
- No utilice recipientes con fondo deteriorado o cortante, ya que podrían dañar la placa de cocción.
- Se recomienda no depositar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas duras sobre la superficie de cocción vitrocerámica o de inducción, ya que pueden calentarse.
- El azúcar caliente a alta temperatura, en particular si entra en contacto con la placa vitrocerámica o de inducción puede provocar daños irreversibles.
- No se deben preparar platos en recipientes de aluminio o plástico sobre los fuegos calientes. No ponga objetos de plástico ni papel de aluminio sobre el fuego caliente de la vitrocerámica o de inducción.
- Evite colocar sobre la placa vitrocerámica o de inducción recipientes húmedos, ya que pueden provocar daños irreversibles (manchas indelebles).
- Para evitar riesgos de explosión e incendios, no coloque productos inflamables o elementos

empapados de productos inflamables cerca o sobre el aparato.

- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no almacene objetos sobre la superficie de cocción.
- ADVERTENCIA: Dejar que los alimentos se cocinen sin vigilancia sobre una placa de cocción utilizando materias grasas o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- No intente apagar un incendio con agua: apague el aparato para cubrir las llamas por ejemplo con una tapa o una cobertura contra el fuego.
- ATENCIÓN: No deje que objetos pesados o cortantes caigan sobre la placa. Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el aparato de la red para evitar riesgos de descarga eléctrica. Póngase en contacto con el servicio postventa.
- Después de la utilización, detenga el funcionamiento de la placa de cocción con su dispositivo de control y no tenga en cuenta el detector de cacerolas.
- ATENCIÓN: las personas que tengan objetos electromédicos metálicos implantados en su cuerpo (marcapasos, bomba de insulina, implante coclear, ...) no deben acercarse a la placa de inducción durante su funcionamiento para evitar las interferencias con dichos aparatos

debido a los campos electromagnéticos procedentes de la placa de inducción. Se recomienda que consulte con su médico antes de utilizar la placa de inducción.

Mantenimiento

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
- Los líquidos vertidos deben ser retirados del producto antes de ponerlo en funcionamiento.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar el vidrio, esto podría dañar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- No utilice dispositivos de limpieza al vapor para limpiar este aparato.

Mantenimiento - reparaciones

- Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.
- En caso de avería no intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personal no cualificado pueden provocar daños. Póngase el contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser sustituido por un cable o un conjunto especial que puede adquirir a través del fabricante o del servicio postventa.
- No utilice este producto si el cable de alimentación, el panel de control o el vidrio están dañados de manera que el interior del aparato quede accesible.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la red para evitar riesgos de descarga eléctrica.

Eliminación

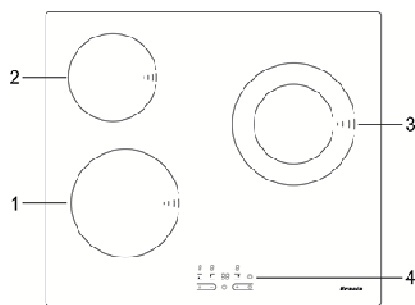


Este producto está marcado con el símbolo de recogida selectiva relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Esto significa que este producto debe ser tratado por un sistema de recogida selectiva según la Directiva Europea 2012/19/CE para poder ser reciclado o desmontado con el fin de reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

Para obtener más información, puede ponerse en contacto con su administración local o regional.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de una recogida selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

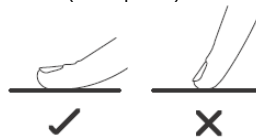
DESCRIPCIÓN DEL APARATO



- 1 – Fuego 1800 W máx.
- 2 – Fuego 1200 W máx.
- 3 – Fuego 1000/2200 W máx.
- 4 – Panel de control

Utilización de las teclas sensitivas

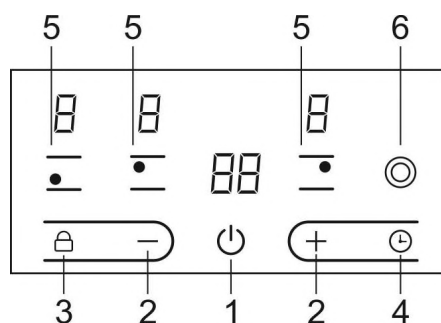
- Las teclas sensitivas responden al simple tacto, no es necesario presionar demasiado con el dedo.
- Las teclas sensitivas se accionan cuando la primera falange se posiciona completamente sobre la tecla (cf. esquema)



- A cada presión se emite un pitido para indicar que la acción deseada se está realizando.
- Asegúrese de que las teclas de control se encuentran en todo momento limpias y secas, y que en ningún objeto altera su funcionamiento.

Nota: incluso la más leve película de agua puede alterar el correcto funcionamiento de las teclas.

PANEL DE CONTROL



- 3. Teclas MARCHA/PARADA
- 4. Teclas de regulado de la potencia de cocción y del temporizador
- 3. Tecla de selección del temporizador
- 4. Tecla de bloqueo
- 5. Tecla de selección de la zona de cocción
- 6. Teclas doble anillo

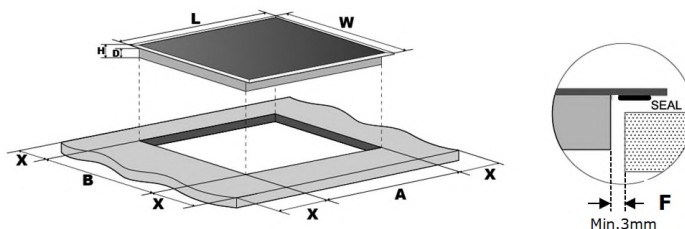
INSTALACIÓN DEL APARATO

ADVERTENCIAS

- La instalación y el mantenimiento del aparato sólo deben ser realizados por PERSONAL CUALIFICADO y en conformidad con las normas de seguridad locales.
- El incumplimiento de esta regla anula la garantía.
- La placa de cocción vitrocerámica no debe ser instalada sobre un aparato de refrigeración, un lavavajillas o una secadora.
- Para aumentar la fiabilidad del aparato, la placa de cocción vitrocerámica debe ser instalada de manera que la difusión del calor sea óptima.
- La pared y la zona de calor situadas por encima de la placa deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la encimera y la cola deben ser resistentes al calor.
- No utilice dispositivos de limpieza al vapor.
- Se debe instalar una chapa bajo la placa de cocción.

Instalación de la placa

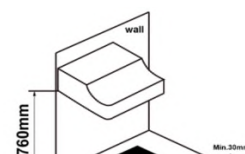
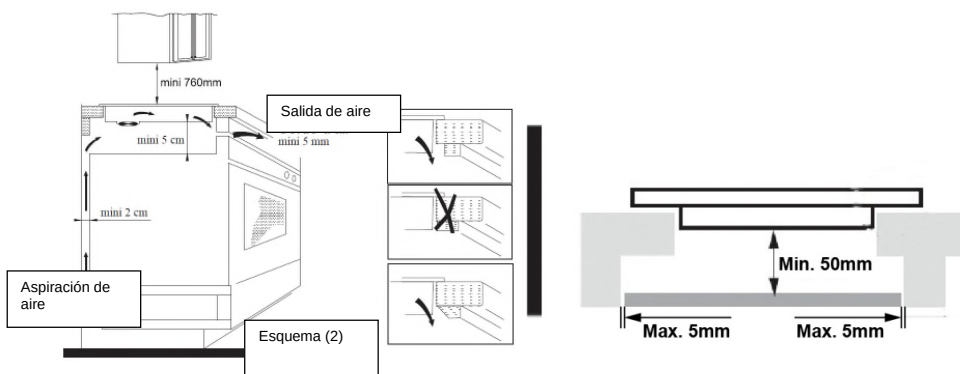
1 - Realice un orificio en la encimera respetando las dimensiones indicadas en el esquema que figura a continuación. Se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm (50 mm) alrededor del orificio. La encimera debe tener un grosor mínimo de 3 cm (30 mm) y estar compuesta por un material resistente a las altas temperaturas para evitar las deformaciones importantes causadas por el calor desprendido por la placa, tal como ilustra el esquema.



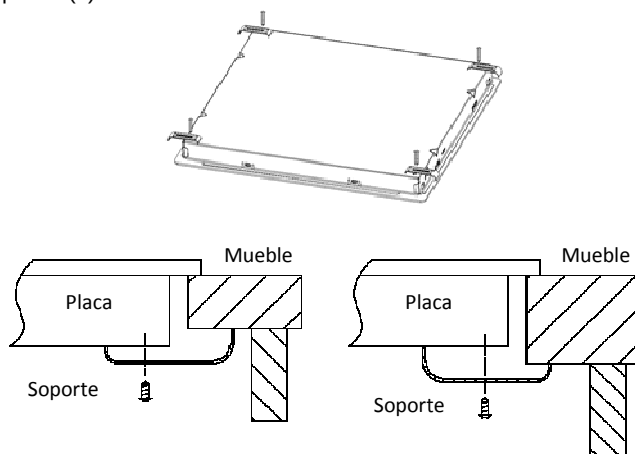
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	50	46	560	490	50 mín.	3 mín.

2 - En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción vitrocerámica esté adecuadamente ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Esquema (2).

Nota: la distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier mueble que la rodee debe ser como mínimo de 760 mm.



3 - Fije la placa de cocción vitrocerámica en la encimera atornillando los cuatro enganches situados bajo la placa. La posición de los enganches se puede ajustar según el grosor de la encimera. Esquema (3).



Esquema (3)

Conexiones eléctricas

Compruebe que el contador del abonado y los fusibles pueden soportar la intensidad absorbida por la placa, teniendo en cuenta los demás aparatos eléctricos conectados.

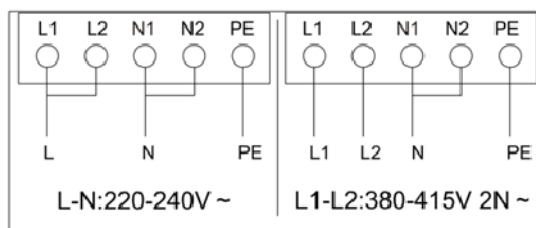
Calibre de los fusibles de líneas (uno por fase): 32 amperios.

El aparato no debe ser conectado mediante un prolongador o una toma múltiple (riesgo de incendio).

Utilice una conexión con puesta a tierra, que debe estar conectada obligatoriamente según la norma NF C 15-100.

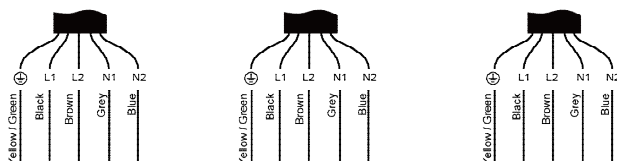
La línea de alimentación eléctrica que sale del contador no debe ser inferior a 4 mm² por conductor.

Una vez instalado el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación es fácilmente accesible.



En caso de que el cable de alimentación se encuentre dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio postventa o por personas con cualificación similar para evitar peligros. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y conforme las normas locales.

- El cable nunca debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser comprobado regularmente y únicamente debe ser sustituido por un técnico cualificado.
- El aparato debe ser instalado según las normas eléctricas nacionales.



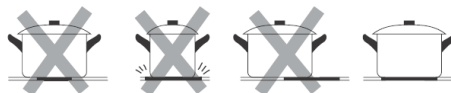
RECOMENDACIONES DE USO Y UTILIZACIÓN DE LA

Elegir la batería de cocina adecuada

No utilice recipientes con fondo deteriorado o redondeado.



Asegúrese de que el diámetro de los recipientes se adapta al diámetro del fuego y que está correctamente colocado en el centro.



Para desplazar el recipiente, no lo deslice sobre la zona de trabajo, levántelo. Coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.



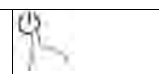
Recomendaciones de uso

Información previa a la utilización

Una vez encendida la placa de cocción, se escuchará una señal sonora, los indicadores de potencia se encenderán durante un segundo y a continuación se apagarán, indicando que la placa de cocción vitrocerámica está preparada para ser utilizada y entra en modo de espera.

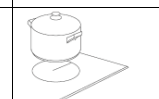
Puesta en funcionamiento

1 – Pulse la tecla 1 (Marcha/Parada) para poner en funcionamiento la placa de cocción vitrocerámica.



Nota : Cada zona de cocción es independiente de las demás

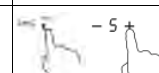
2 – Ponga el utensilio de cocción en el centro de la zona que desee utilizar.



Nota: Asegúrese de que la parte superior de la sartén o de la cacerola y la superficie de la placa se encuentran limpias y secas.

3 – Seleccione la zona de cocción (tecla 5)

Seleccione la potencia de calentamiento del fuego pulsando las teclas (2) '+' y '-'



Nota: Si al cabo de un minuto no se ha seleccionado ninguna potencia, la placa de cocción se apagará por sí sola. Para volver a ponerla en funcionamiento, vuelva a empezar por la etapa 1.

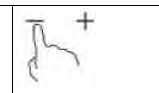
Nota: La potencia de calentamiento puede ser modificada en cualquier momento actuando sobre las teclas '+' y '-'

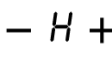
Importante: Nunca deje un fuego en funcionamiento sin utensilios de cocina adecuados sobre él

Importante: No deje una cocción sin vigilancia.

Apagado

1 – Reduzca la potencia de calentamiento del fuego pulsando la tecla '-' hasta 0



2 – Pulse la tecla 2 (Marcha/Parada) para apagar la placa de cocción vitrocerámica.	
4 – ATENCIÓN a las superficies calientes: Finalizada la cocción, la placa vitrocerámica permanece caliente, el piloto ' H ' indica qué fuegos son los que mantienen el calor. Cuando se apaga este piloto, eso significa que la superficie se ha enfriado y que ya no existe riesgo de quemaduras. <i>Nota: En el momento en que se apague el piloto, preste atención antes de tocar la placa vitrocerámica.</i>	

Observación sobre el ahorro de energía: Para mantener un plato caliente (antes de servirlo, por ejemplo), puede utilizar el indicador de superficie caliente. (H) como referencia.

Dispositivos automáticos de seguridad

Protección sobretemperatura

Un sensor instalado en la placa de cocción mide constantemente la temperatura en la superficie de la placa. En caso que se detecte una temperatura demasiado alta, la placa de cocción se detendrá automáticamente.

Cuando la temperatura en la superficie de la placa de cocción vuelva a ser normal, la placa de cocción vitrocerámica vuelve a estar operativa.

Advertencia calor residual

Finalizada la cocción la placa vitrocerámica permanece caliente, el piloto ' H ' indica qué fuegos son los que se mantienen calientes.

Corte automático

La placa de cocción está programada para apagarse automáticamente en caso de que no se realice ninguna acción durante un tiempo determinado (olvidarse de apagar la placa, por ejemplo). Este tiempo está programado en función de la potencia establecida y figura en la siguiente tabla.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento máximo sin acción (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Opciones de utilización

Bloqueo de las teclas (seguridad infantil)

Esta placa de cocción vitrocerámica permite bloquear la utilización de las teclas sensitivas para evitar modificaciones accidentales.

Cuando el bloqueo está activado, ninguna tecla funciona, con excepción de la tecla Marcha/Parada (tecla 6).

5. Para activar el bloqueo, pulse la tecla 3 (), el indicador luminoso muestra  . La placa está bloqueada.

6. Para desactivar el bloqueo, asegúrese de que la placa esté en funcionamiento, pulse de nuevo durante unos segundos la tecla 3 (), el indicador luminoso se apaga y de nuevo puede utilizar la placa.

Observación: Cuando el bloqueo está activado, únicamente se puede utilizar la tecla 1 (Marcha/Parada ) para apagar la placa de cocción vitrocerámica en caso de emergencia. Cuando se vuelva a poner en funcionamiento la placa de cocción, habrá que desactivar el modo de bloqueo de acuerdo a las indicaciones del punto 2.

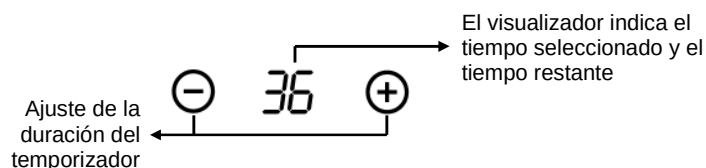
Utilización del temporizador

El temporizador puede ser utilizado de 2 maneras diferentes:

5. Temporizador en modo recordatorio. En tal caso, transcurrido el tiempo establecido, el temporizador emite un sonido pero no detiene el funcionamiento de la placa de cocción.
 6. Temporizador con parada de un fuego de cocción.
- El temporizador tiene una amplitud de 1 a 99 minutos independientemente del modo de utilización.

Nota: El temporizador sólo está disponible para una zona de cocción a la vez.

Visualización del bloque del temporizador



Utilización del temporizador en modo final de cocción

1 – Asegúrese de que la placa de cocción se encuentra en funcionamiento y que ninguna zona está activada. Todas las zonas deben parpadear ‘-’	
2 – Pulse la tecla del temporizador (tecla 3)	
3 – Ajuste el valor del temporizador pulsando las teclas ‘-’ y ‘+’ El indicador parpadeará indicando el valor seleccionado. <i>Notas: cada vez que pulse las teclas ‘-’ y ‘+’ disminuirá o aumentará el temporizador en 1 minuto. Si la selección del temporizador supera los 99 minutos, el temporizador y el visualizador se ponen automáticamente a 0.</i>	
4 – Cuando el valor está establecido, la cuenta atrás comienza inmediatamente. El visualizador parpadea durante 5 segundos indicando el tiempo restante.	
5 – Transcurrido el tiempo establecido, la placa de cocción emite un alarma (pitido) durante 30 segundos. El visualizador indica entonces ‘--’	
6 – El temporizador se puede desactivar en cualquier momento, para ello sólo hay que seleccionar el temporizador y bajarlo hasta 0	

Existe la posibilidad de asociar el temporizador a una zona precisa, para ello se debe seguir el mismo procedimiento y seleccionar en el punto 1 una zona de cocción.

Recomendaciones de cocción

Las recomendaciones de cocción se proporcionan exclusivamente a título informativo, los ajustes dependen de varios factores, como por ejemplo los utensilios de cocina, el alimento a cocinar, etc.

Únicamente la experiencia de cocina con esta placa de cocción vitrocerámica le permitirá determinar de forma correcta los ajustes de potencia.

Nivel de potencia	Utilización
1 – 2	- Cocción lenta para poca cantidad de alimentos - Fundir mantequilla, chocolate o alimentos que se cocinan muy rápido - Cocción lenta - Llevar el agua a ebullición lentamente
3 – 4	- Recalentamiento - Llevar el agua a ebullición rápidamente - Cocer arroz
5 – 6	- Cocinar crepes, pancakes
7 – 8	- Dorar carne - Saltear verdura - Cocer pasta
9	- Freír carne - Llevar a ebullición agua o aceite - Llevar a ebullición sopa

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de comenzar la limpieza asegúrese de que la placa de cocción esté apagada. Si puede hacerlo, es aconsejable desconectar la placa de cocción antes de proceder a la limpieza.

- Para conservar el brillo de la placa de cerámica, se recomienda llevar a cabo una limpieza regular.
- Limpie los líquidos derramados y otros tipos de incrustaciones con una esponja humedecida en agua caliente.
- El polvo y las partículas de alimentos se pueden limpiar con un paño humedecido con agua caliente.
- Si utiliza un detergente, asegúrese de que esté indicado para vidrio cerámico y que no sea abrasivo ni en polvo. Los productos de limpieza abrasivos o los polvos pueden dañar la superficie de vidrio de la placa.
- Se deben eliminar todos los restos de detergente con un paño húmedo.
- En caso de utilizar detergente, consulte las recomendaciones de uso que figuran en la etiqueta del detergente.
- El polvo, las grasas y los líquidos de los alimentos que se hayan desbordado deben ser limpiados lo antes posible.
- En caso de que lleguen a endurecer, serán más difícil de eliminarlos. Esto ocurre especialmente en el caso de las mezclas de sirope/azúcar que podrían deteriorar de manera permanente la superficie de la placa de cocción en caso de que alcancen altas temperaturas.
- Si uno de estos alimentos se ha fundido sobre la superficie de la cerámica, debe retirarla inmediatamente (con la superficie todavía caliente) con un rascador específico para vidrio cerámico para evitar daños permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- No deposite elementos que puedan fundirse sobre la placa: como plástico, papel de aluminio, azúcar, mezclas de sirope azucaradas, etc.
- Evite utilizar cuchillos o cualquier utensilio cortante, ya que podrían dañar la superficie de cerámica.
- No utilice lana de acero ni esponjas abrasivas, también podrían dañar la superficie de forma permanente.
- No utilice dispositivos de limpieza al vapor.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Recomendamos encarecidamente que realice las comprobaciones siguientes en su aparato antes de ponerse en contacto con el servicio postventa. Puede que el problema sea sencillo y usted mismo pueda resolverlo.

Durante el funcionamiento es posible que aparezca un código en el panel de control para indicar un problema de funcionamiento, en tal caso anote dicho código para indicarlo a su servicio postventa.

Una vez resuelto el problema, pulse la tecla **Marcha/Parada** para reiniciar la placa de cocción.

Si el problema persiste a pesar de todas las comprobaciones, póngase en contacto con el servicio postventa.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La placa de cocción no se enciende	No existe alimentación	- Asegúrese de que la placa de cocción esté correctamente conectada y alimentada. - Asegúrese de que la alimentación de su vivienda funciona perfectamente
Las teclas sensitivas no responden al tacto	Las teclas están bloqueadas	- Se ha activado el bloqueo de las teclas, consulte el apartado 'Utilización' para conocer el funcionamiento de esta opción
Las teclas sensitivas responden difícilmente al tacto	- El vidrio cerámico está sucio - El dedo que pulsa la tecla no se encuentra en la posición correcta	- Limpie el vidrio de cerámica de acuerdo a las recomendaciones del apartado 'Mantenimiento y Limpieza' - Siga las recomendaciones del apartado 'Descripción del aparato'
El vidrio se raya	- El modo o los utensilios de limpieza no son los adecuados - El fondo del utensilio de cocción está deteriorado	- Siga las recomendaciones del apartado 'Mantenimiento y Limpieza' - Utilice utensilios de cocción de fondo plano y sin erosiones, siga las instrucciones del apartado 'Recomendaciones de uso'
Algunos utensilios de cocción estallan, crepitan o hacen ruido	Esto se debe a la construcción y a la fabricación de utensilios de cocción	Estos ruidos son normales y no revelan un mal funcionamiento de la placa de cocción

Visualización de un código de avería

En caso de que se produzca un problema, la placa de inducción se pondrá automáticamente en modo de seguridad y aparecerá uno de los siguientes códigos:

CÓDIGO DE ERROR	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
E4 / E5 E7 / E8	Avería del sensor de temperatura Avería del sensor de temperatura del transistor bipolar	Póngase en contacto con el servicio postventa
E2 / E3	Tensión anormal de la alimentación	Compruebe si la fuente de alimentación es normal Apague el aparato y vuelva a encenderlo una vez establecida la alimentación.
E6 / E9	Temperatura elevada en los generadores	Compruebe el funcionamiento del ventilador Reinicie el aparato cuando la zona de cocción se haya enfriado
Otro código		Póngase en contacto con el servicio postventa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	REFERENCIA: UB523VDR TIPO CT5202N
Alimentación	220V-240V / 50Hz-60Hz
Dimensiones (L*P*H)	590×520×50mm
Dimensiones de encastramiento (L*P)	560×490 mm
Peso	10 kgs
Potencia máxima	5200 W
Tipo de placa	Eléctrico
Número de zonas y/o áreas de cocción	3
Tecnología de calentamiento	Vitrocaramica
Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica (Ø)	Anterior izquierda: 19 cm Anterior derecha: 15.5 cm Derecha: 21.5 cm
Para las zonas de cocción no circulares; diámetro de la superficie útil por área de cocción eléctrica (L x W))	N/A
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg (EC cocción eléctrica)	Anterior izquierda: 194.8 Wh/kg Anterior derecha: 195.7 Wh/kg Derecha: 196.7 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg (EC placa eléctrica)	195.7 Wh/kg

Eliminación de aparatos domésticos usados:

La directiva europea 2012/19/EU relativa a Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), exige que los aparatos domésticos usados no sean eliminados junto con los residuos municipales. Los aparatos usados deben ser recogidos de forma selectiva con el fin de optimizar el índice de recuperación y el reciclaje de los materiales que los componen, y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.



El símbolo del cubo de basura tachado figura en todos los productos con el fin de recordar las obligaciones de la recogida selectiva.

Los consumidores deberán ponerse contacto con las autoridades locales o su distribuidor para ser informados sobre las formas de eliminar sus aparatos usados.

Importado por SIDEME SA, BP200 - 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX, FRANCIA