

**HOBBS**

USER INSTRUCTIONS \_\_\_\_\_

**GB****PIANI COTTURA**

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE \_\_\_\_\_

**IT****TABLE DE CUISSON**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION \_\_\_\_\_

**FR****VARNÉ DESKY**

NAVOD POUŽITÍ \_\_\_\_\_

**CZ****UGRADNE PLOČE**

UPUTE ZA KORISNIKE \_\_\_\_\_

**HR****FŐZŐLAPOK**

HASZNÁLATI UTASÍTÁS \_\_\_\_\_

**HU****PŁYTY**

INSTUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA \_\_\_\_\_

**PL****PLITE**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE \_\_\_\_\_

**RO****NAVODILA ZA UPORABO**

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV \_\_\_\_\_

**SI****UGRADNE PLOČE**

UPUTSTVO ZA UPOTREBU \_\_\_\_\_

**SR****ВАРИЛЬНІ ПОВЕРХНІ**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ \_\_\_\_\_

**UA****КОТЛОНИ**

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ \_\_\_\_\_

**BG****PLACAS**

MANUAL DE INSTRUCCIONES \_\_\_\_\_

**ES****KOOKPLAATS**

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES \_\_\_\_\_

**NL****KOCHMULDE**

GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN \_\_\_\_\_

**DE****ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ \_\_\_\_\_

**RU****ΕΣΤΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ \_\_\_\_\_

**GR****PLACAS**

INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR \_\_\_\_\_

**PT****VARNÁ DOSKA**

NÁVOD NA OBSLUHU \_\_\_\_\_

**SK**

| <b>CONTENT</b>                         | <b>GB</b> |
|----------------------------------------|-----------|
| SAFETY INSTRUCTIONS .....              | 04        |
| 1. Protection of the environment ..... | 05        |
| 2. Installation .....                  | 05        |
| 3. Electrical connection .....         | 05        |
| 4. Hob cookware advice .....           | 07        |
| 5. Use .....                           | 07        |
| 6. Cleaning and maintenance .....      | 09        |
| 7. Problem solving .....               | 09        |
| 8. Aftercare .....                     | 09        |

| <b>INDICE</b>                                            | <b>IT</b> |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....                            | 11        |
| 1. Salvaguardia dell'ambiente .....                      | 12        |
| 2. Installazione .....                                   | 12        |
| 3. Collegamento elettrico .....                          | 12        |
| 4. Consigli sui recipienti di cottura per il piano ..... | 14        |
| 5. Uso .....                                             | 14        |
| 6. Pulizia e manutenzione .....                          | 16        |
| 7. Risoluzione del problema .....                        | 17        |
| 8. Manutenzione aggiuntiva .....                         | 17        |
| 9. Garanzie .....                                        | 17        |

| <b>SOMMAIRE</b>                                                                 | <b>FR</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....                                                     | 18        |
| 1. Protection de l'environnement .....                                          | 19        |
| 2. Installation .....                                                           | 19        |
| 3. Raccordement électrique .....                                                | 19        |
| 4. Conseils concernant les ustensiles de cuisine pour la table de cuisson ..... | 21        |
| 5. Utilisation .....                                                            | 21        |
| 6. Nettoyage et entretien .....                                                 | 23        |
| 7. Résolution de problèmes .....                                                | 24        |
| 8. Contrôle d'entretien préliminaire .....                                      | 24        |

| <b>OBSAH</b>                                        | <b>CZ</b> |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ .....                         | 25        |
| 1. Ochrana životního prostředí .....                | 26        |
| 2. Instalace .....                                  | 26        |
| 3. Elektrické připojení .....                       | 26        |
| 4. Doporučení ohledně nádobí pro varnou desku ..... | 27        |
| 5. Použití .....                                    | 27        |
| 6. Čištění a údržba .....                           | 30        |
| 7. Řešení problémů .....                            | 30        |
| 8. Následná péče .....                              | 30        |

| <b>INDICE</b>                                                      | <b>HR</b> |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| SIGURNOSNE UPUTE .....                                             | 32        |
| 1. Zaštita okoliša .....                                           | 33        |
| 2. Ugradnja .....                                                  | 33        |
| 3. Priključivanje na električnu mrežu .....                        | 33        |
| 4. Savjeti za korištenje posuđa za kuhanje na ugradnoj ploči ..... | 35        |
| 5. Upotreba .....                                                  | 35        |
| 6. Čišćenje i održavanje .....                                     | 37        |
| 7. Rješavanje problema .....                                       | 37        |
| 8. Naknadno održavanje .....                                       | 38        |

| <b>TARTALOM</b>                                                 | <b>HU</b> |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK .....                                     | 39        |
| 1. Környezetvédelem .....                                       | 40        |
| 2. Beszerelés .....                                             | 40        |
| 3. Elektromos csatlakozás .....                                 | 40        |
| 4. A főzőlapon használt edényekkel kapcsolatos javaslatok ..... | 42        |
| 5. Használat .....                                              | 42        |
| 6. Tisztítás és karbantartás .....                              | 44        |
| 7. Hibaelhárítás .....                                          | 44        |
| 8. Eladást követő szolgáltatás .....                            | 44        |

| <b>SPIS TREŚCI</b>                                                  | <b>PL</b> |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....                           | 46        |
| 1. Ochrona środowiska .....                                         | 47        |
| 2. Instalacja .....                                                 | 47        |
| 3. Przyłącze elektryczne .....                                      | 47        |
| 4. Wskazówki dotyczące garnków kuchennych używanych na płycie ..... | 49        |
| 5. Obsługa .....                                                    | 49        |
| 6. Czyszczenie i konserwacja .....                                  | 51        |
| 7. Rozwiązywanie problemów .....                                    | 52        |
| 8. Obsługa posprzedażowa .....                                      | 52        |

| <b>CUPRINS</b>                                     | <b>RO</b> |
|----------------------------------------------------|-----------|
| INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA .....               | 53        |
| 1. Protejarea mediului .....                       | 54        |
| 2. Instalare .....                                 | 54        |
| 3. Conexiune electrică .....                       | 54        |
| 4. Recomandări de vase de gătit pentru plită ..... | 56        |
| 5. Utilizare .....                                 | 56        |
| 6. Curățare și întreținere .....                   | 58        |
| 7. Rezolvarea problemelor .....                    | 58        |
| 8. Îngrijire ulterioară .....                      | 58        |

| <b>VSEBINA</b>                                 | <b>SI</b> |
|------------------------------------------------|-----------|
| NAVODILA ZA VARNO UPORABO .....                | 60        |
| 1. Varovanje okolja .....                      | 61        |
| 2. Namestitve .....                            | 61        |
| 3. Priključitev na električno napetost .....   | 61        |
| 4. Nasvet glede posode za kuhalno ploščo ..... | 63        |
| 5. Uporaba .....                               | 63        |
| 6. Čiščenje in vzdrževanje .....               | 65        |
| 7. Reševanje težav .....                       | 65        |
| 8. Popravila .....                             | 65        |

| <b>SADRŽAJ</b>                                         | <b>SR</b> |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| BEZBEDNOSNA UPUTSTVA .....                             | 67        |
| 1. Zaštita životne sredine .....                       | 68        |
| 2. Ugradnja .....                                      | 68        |
| 3. Priključivanje na električnu mrežu .....            | 68        |
| 4. Saveti za korišćenje posuđa na ugradnoj ploči ..... | 70        |
| 5. Upotreba .....                                      | 70        |
| 6. Čišćenje i održavanje .....                         | 72        |
| 7. Rešavanje problema .....                            | 72        |
| 8. Naknadno održavanje .....                           | 72        |

| <b>ЗМІСТ</b>                                                                 | <b>UA</b> |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....                                           | 74        |
| 1. Захист навколишнього середовища .....                                     | 75        |
| 2. Встановлення .....                                                        | 75        |
| 3. Електричне підключення .....                                              | 75        |
| 4. Поради щодо вибору посуду для<br>використання на варильній поверхні ..... | 77        |
| 5. Експлуатація поверхні .....                                               | 77        |
| 6. Очищення та обслуговування .....                                          | 79        |
| 7. Можливі проблеми та їх вирішення .....                                    | 80        |
| 8. Післяпродажне обслуговування .....                                        | 80        |

| <b>СЪДЪРЖАНИЕ</b>                                                  | <b>BG</b> |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....                                     | 81        |
| 1. Защита на околната среда.....                                   | 82        |
| 2. Монтаж .....                                                    | 82        |
| 3. Електрическо свързване .....                                    | 82        |
| 4. Съвет относно готварските съдове,<br>подходящи за плотове ..... | 84        |
| 5. Използване .....                                                | 84        |
| 6. Почистване и техническа поддръжка.....                          | 86        |
| 7. Разрешаване на проблеми .....                                   | 87        |
| 8. Следпродажбено обслужване .....                                 | 87        |

| <b>CONTENIDO</b>                                | <b>ES</b> |
|-------------------------------------------------|-----------|
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....                 | 88        |
| 1. Protección del medio ambiente .....          | 89        |
| 2. Instalación .....                            | 89        |
| 3. Conexión eléctrica .....                     | 89        |
| 4. Consejo sobre los utensilios de cocina ..... | 91        |
| 5. Uso .....                                    | 91        |
| 6. Limpieza y mantenimiento .....               | 93        |
| 7. Solución de problemas .....                  | 94        |
| 8. Cuidado posterior .....                      | 94        |

| <b>INHOUD</b>                            | <b>NL</b> |
|------------------------------------------|-----------|
| VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN .....            | 95        |
| 1. Bescherming van het milieu .....      | 96        |
| 2. Installatie .....                     | 96        |
| 3. Elektrische aansluiting .....         | 96        |
| 4. Advies over te gebruiken pannen ..... | 98        |
| 5. Gebruik .....                         | 98        |
| 6. Reiniging en onderhoud .....          | 100       |
| 7. Problemen oplossen .....              | 100       |
| 8. NAZORG .....                          | 101       |

| <b>INHALT</b>                   | <b>DE</b> |
|---------------------------------|-----------|
| SICHERHEITSHINWEISE .....       | 102       |
| 1. Umweltschutz .....           | 103       |
| 2. Installation.....            | 103       |
| 3. Elektrischer Anschluss ..... | 103       |
| 4. Tipps zum Kochgeschirr ..... | 105       |
| 5. Benutzung .....              | 105       |
| 6. Reinigung und Wartung .....  | 107       |
| 7. Problembehebung .....        | 108       |
| 8. Kundendienst.....            | 108       |

| <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>                                                           | <b>RU</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ .....                                                  | 109       |
| 1.Предупреждения общего характера.....                                      | 110       |
| 2.Меры по защите окружающей среды .....                                     | 110       |
| 3.Установка .....                                                           | 110       |
| 4.Подключение к электросети.....                                            | 111       |
| 5.Рекомендации относительно выбора<br>посуды для варочной поверхности ..... | 112       |
| 6.Эксплуатация прибора .....                                                | 112       |
| 7.Уход и очистка .....                                                      | 115       |
| 8.Решение проблем .....                                                     | 115       |
| 9.Послепродажное обслуживание .....                                         | 116       |

| <b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>                     | <b>GR</b> |
|----------------------------------------|-----------|
| ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....                 | 117       |
| 1. Προστασία Του Περιβάλλοντος .....   | 118       |
| 2. Τοποθέτηση .....                    | 118       |
| 3. Ηλεκτρική Συνδεση .....             | 118       |
| 4. Συμβουλές Για Μαγειρικά Σκευη ..... | 120       |
| 5. Χρηση .....                         | 120       |
| 6. Καθαρισμός Και Συντήρηση .....      | 122       |
| 7. Επίλυση Προβλημάτων .....           | 123       |
| 8. Μεταγοραστική Φροντίδα .....        | 123       |

| <b>CONTEÚDO</b>                             | <b>PT</b> |
|---------------------------------------------|-----------|
| INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....                | 124       |
| 1. Proteção Do Ambiente .....               | 125       |
| 2. Instalação .....                         | 125       |
| 3. Ligação elétrica .....                   | 125       |
| 4. Conselhos de utensílios de cozinha ..... | 127       |
| 5. Uso .....                                | 127       |
| 6. Limpeza e manutenção .....               | 129       |
| 7. Resolução de problemas .....             | 130       |
| 8. Pós-tratamento .....                     | 130       |

| <b>OBSAH</b>                          | <b>SK</b> |
|---------------------------------------|-----------|
| BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....             | 131       |
| 1. Ochrana životného prostredia ..... | 132       |
| 2. Inštalácia .....                   | 132       |
| 3. Elektrické zapojenie .....         | 132       |
| 4. Odporúčaný riad.....               | 134       |
| 5. Používanie.....                    | 134       |
| 6. Istenie a údržba.....              | 136       |
| 7. Riešenie problémov.....            | 136       |
| 8. Popredajná starostlivosť.....      | 137       |

## SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

**WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

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

**WARNING:** unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**WARNING:** if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**CAUTION:** the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

If present do not to stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a

suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be HO5V2V2-F.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.

Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation. Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)



## 1. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components which can be reused. It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be threatened as household waste.
- WEEE shall be handled over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many Countries, for large WEEE, home collection could be present.
- In many Countries, when you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the appliance is of equivalent typology and has the same functions as the supplied one.

## 2. INSTALLATION

*Installing a domestic appliance it is a complicated operation which, if not carried out correctly, can seriously have impact on safety of goods, properties or people. For this reason, it should be carried out by a professionally qualified person in accordance with technical regulations.*

*In the event that this advice is ignored and installation is carried out by an unqualified person, the Manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the appliance whether or not it results in damage of goods or properties or in injury of people or animals.*

*After having removed the packaging please be sure that the appliance it is not damaged, otherwise contact the Retailer or Manufacturer After Sales Service.*

*Make sure that the furniture in which the appliance will be fitted and all other furniture in the nearby are made with materials which can withstand high temperatures (min 100 °C).*

*In addition, all decorative laminates should be fixed with high-resistance glue.*

*Appliance can be installed in a Built-in furniture in "Standard" (see Figure 1) or "Flush" (see Figure 2) mode.*

Worktop thickness should be between 25 and 45 mm.

**Note:** Inner perimeter dimensions are same with standard installation

Leave a distance of at least 55 mm between the hob and the back wall and of at least 150 mm between the hob and the vertical furniture or walls in the lateral side. If a furniture is installed above the hob, the minimum distance required is 700 mm.

When installing a hood above the hob, please consult the installation requirements specified for the hood but, in any case, the distance between the hob and the hood must not be lower than 700 mm. (see Figure 3)

If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator it must be put 20 mm below the bottom part of the hob. (see Figure 4)

When installing an oven under the hob, separator must not be put and the minimum distance between the bottom part of the hob and the oven must not be lower than 10 mm. Do not install not cooled oven under this hob and install the oven following its own installation requirements. (see Figure 5)

A watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture. (see Figure 6)

### Normal Fixing:

- Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely) (see Figure 7)

- Insert the hob in center position of cut out.

- Turn the clips and tighten them fully. (see Figure 8)

### Quick Fixing: (Depending on model)

Get four springs from accessory bag and screw them onto bottom box as shown in figure. (see Figure 9)

Center and insert the hob.

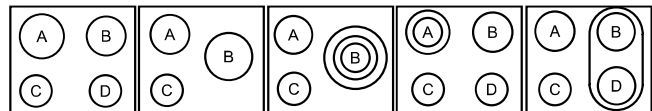
Press the sides of hob until it is supported around its entire perimeter. (see Figure 10)

### FLUSH INSTALLATION

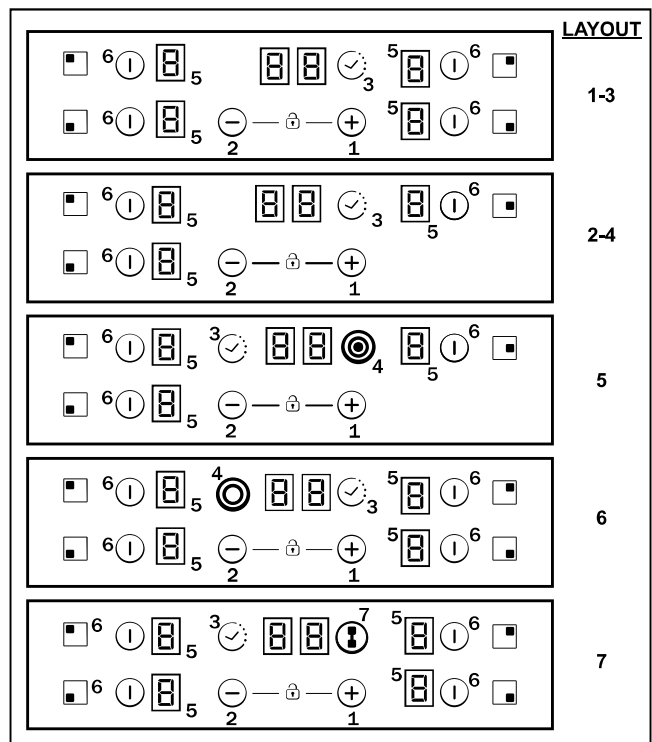
After checking that the position of the hob is correct fill the gap between the worktop and the hob with silicone adhesive. Flatten the silicone layer with a scraper or with wet finger dampened with water and soap before it forms.

Do not use the hob until the silicone layer it is completely dry, supported around its entire perimeter. (see Figure 11)

## 3. ELECTRICAL CONNECTION



|                   | A           | B             | C     | D     |
|-------------------|-------------|---------------|-------|-------|
| <b>LAYOUT 1-3</b> | 2300W       | 1800W         | 1200W | 1200W |
| <b>LAYOUT 2-4</b> | 1800W       | 2500W         | 1200W | -     |
| <b>LAYOUT 5</b>   | 1800W       | 750+900+1050W | 1200W | -     |
| <b>LAYOUT 6</b>   | 1000+1200 w | 1800W         | 1200W | 1200W |
| <b>LAYOUT 7</b>   | 1800W       | 1800W         | 1200W | 1800W |



According to model

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Additional cooking zone led
5. Cooking zone programming indicator
6. Selection of the zone
7. Bridge

**"Installation must conform to the standards & directives."  
Manufacturer declines all responsibility for any damage that  
might be caused by unsuitable or unreasonable use.**

**WARNING:** Manufacturer cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective. Before any electrical operation, please check the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

The electrical connection to the installation should be made according to the rated power of the Appliance; this should be made via an Omni pole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.  
For any questions regarding power supply cord refer to After Sales Service or a qualified technician.

If the hob is fitted with power supply cord, this shall be connected only to a power supply of 220-240 V between phase and neutral.

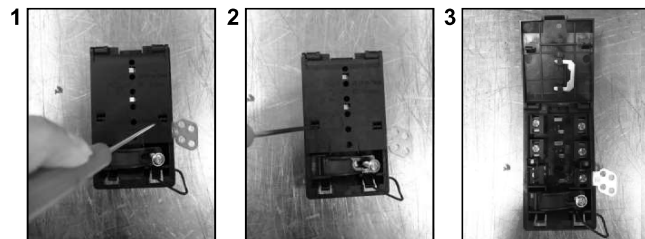
It is however possible to connect the hob to:

Three Phase 220-240 V3  
Three Phase 380-415 V2N

To proceed to the new connection, please follow below instructions:  
Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

Turn over the hob, glass side against the working top, taking care to protect the glass.

**Open the cover in the following sequence:**



- unscrew the cable clamp "1";
- find the two tabs located on the sides;
- put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press;
- remove the cover.

**To release the power supply cord:**

- Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord;
- Pull out the supply cord.

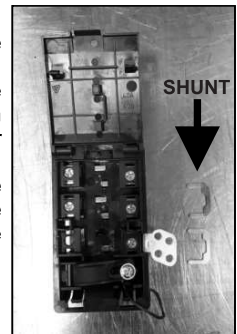
**Note: make sure the terminal board screws are tight.**

**Operations to be carried out to make a new connection:**

- Choose the power supply cable in accordance with the

recommendations in the table;

- Pass the power supply cable into the clamp;
- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block;
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart;
- Fix the cover;
- Screw the cable clamp.



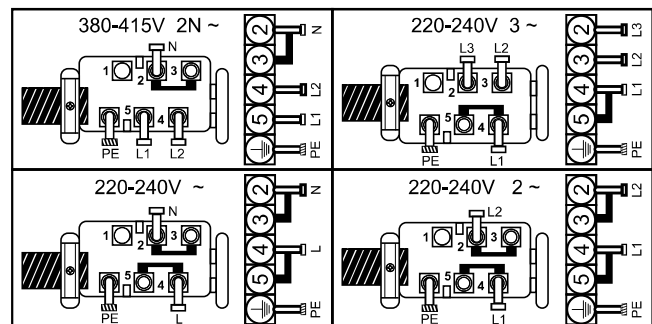
**ATTENTION:**

If it should be necessary to replace the power supply cord, connect the wire in accordance with following colors/codes:

|              |         |     |
|--------------|---------|-----|
| BLUE         | Neutral | (N) |
| BROWN        | Live    | (L) |
| YELLOW-GREEN | Earth   | (⊕) |

### Connection to the terminals on the terminal block

|                                    | LAY OUT<br>"1-6"      | LAY OUT<br>"7"        |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~ |                       |                       |
| Cable<br>HO5V2V2F                  | 3x2,5 mm <sup>2</sup> | 3x4 mm <sup>2</sup>   |
| THREE PHASES 220-240 V3~           |                       |                       |
| Cable<br>HO5V2V2F                  | 4x1,5 mm <sup>2</sup> | 4x1,5 mm <sup>2</sup> |
| THREE PHASES 380-415 V2N~          |                       |                       |
| Cable<br>HO5V2V2F                  | 4x1,5 mm <sup>2</sup> | 4x1,5 mm <sup>2</sup> |



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutral PE = Earth

## 4. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases** : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry** : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit** : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

**THE CHOICE OF COOKWARE** - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

**Stainless Steel** : *highly recommended*. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

**Aluminium** : *heavy weight recommended*. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

**Cast Iron** : *usable, but not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

**Copper Bottom / stoneware**: *heavy weight recommended*. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

**Porcelain/enamel** : Good performance only with a thin smooth, flat base.

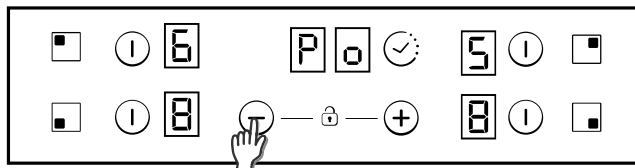
**Glass-ceramic** : *not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

## 5. USE

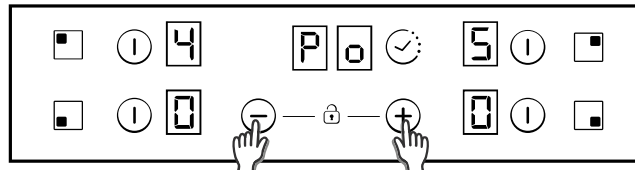
### How to choose power management level

Through the "Power management" function, the user can set the maximum power that can be reached by the hob. Power management function is only available during first 30 seconds after switch on the hob. There is even the possibility to repeat this setting switching off and on the power plug. By setting the desired maximum power, the hob automatically adjusts the distribution in the various cooking zones so that this limit is never exceeded; with the added advantage of being able to simultaneously manage all the zones without overload problems. The customer can set the maximum power of hob between 2.5 kW and the maximum related power of the hob (this can change according to the model) (for example if the maximum power of the hob is 7.2 kW. The maximum power level for setting is between 2.5kW and 7.2kW) At the time of purchase, the hob is set to maximum power. After connecting the appliance to the electrical power, within 30 seconds you can set the power level based on the points shown below:

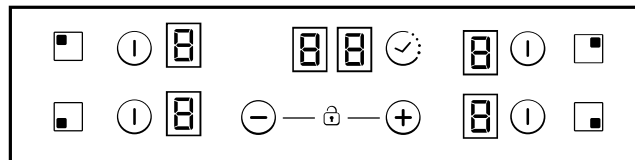
- 1.- Switch on hob.
- 2.- Let touch control finish its initialization process.
- 3.- Before pass 30 seconds touch during 5 seconds '  key.
- 4.- After this moment, this message will appear on display.



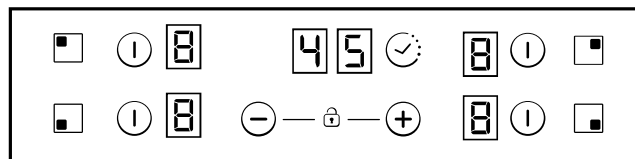
5.- Using 'Plus' and 'Minus' keys Power management value can be adjusted. In this example case between 6500 and 2500w. When required value is selected, touch at the same time 'Plus' & 'Minus' keys during 5 seconds.



6.- When this process is finished, a long beep is heard and a reset is produced. Start-up process will be generated again.

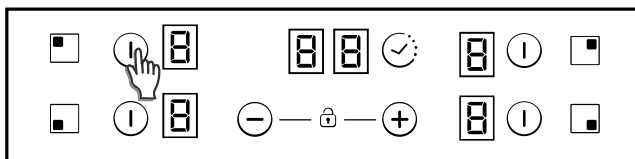


7.- After start-up process, in timer display ECO power management will be showed.



After that, touch control won't allow any combination which can exceed this Eco limit.

### Switch ON/OFF a heater zone



To switch ON a heater Touch any heater's zone during 400 msec. Long beep will be heard and "0" value will appear in target zone digit, indicating power level.

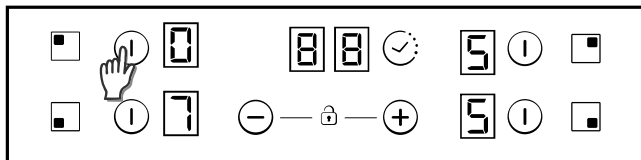
- 1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.
- 2) If there is residual heat indication in the display which is ON but in 0 power, "0" will appear changing over.
- 3) If lock function is active you cannot switch ON a zone.

To switch OFF a heater Touch any heater's zone during 1,2 sec. 3 Short beeps will be heard and nothing or "H" value will appear in target zone digit if residual heat exists. Zone will be OFF.

- 1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.
- 2) If there is residual heat indication in the display which is OFF, "H" will be displayed.
- 3) Even lock function is active you can switch OFF a zone.
- 4) If only one heater is active and this one is switched off, 4 Short beep will be heard indicating all cook top is Off.

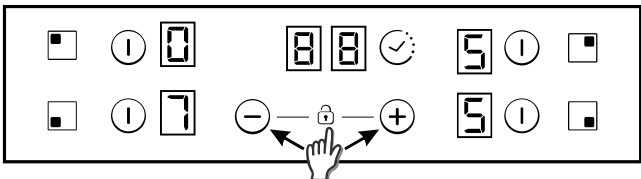
## Selecting a zone

When zone is already ON a lower lighting intensity for the not selected zones that are ON is produced.



If only one zone is ON, this zone is already selected by default, without needing to short press (150 msec) over selection key.

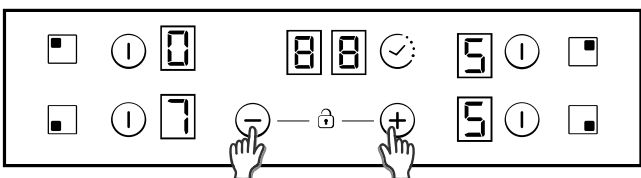
## Increase / Decrease power level



With a short press on '+' or '-' keys, Increase or decrease power in the selected zones digit: 0-1-2-3...9-P

1. For Long Presses in + or - keys, power level increases /decreases continuously. With a fast increase, power stops at level 9, and for a higher power another short press is needed on the + key. No beep sound is heard with fast increase / decrease.
2. Once arrived to P power level, pressing + key again does not change power level to 0. Once arrived to 0 power level, pressing - key again does not change power level to P.
3. With a zone ON at 0 power level, if the zone is hot, 0 will blink alternatively. After 10 seconds, 0 will disappear an 'H' letter will appear fixed on display.
4. When a heater is selected and '+' & '-' keys are touched at the same time, power level will go to '0' but heater will maintain selected during 10 seconds. If heater was temporized, timer will go to Off. This action can only be developed in several cases depending touch control configuration. The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habit

## Child Lock option



This action will be done when '+' & '-' keys were touched at the same time.

Then, any time when a key will be touched, displays will show "L" during 2sec. heating remains at the same state.  
To deactivate Child Lock, follow the same process explained before. Then Short beep will be heard and displays will show "n" letter. Hob will remain unlocked.

Note: An automatic child lock will produce in 15 minutes after total Switch OFF of the hob.

## Double / Triple zones

To switch ON double extension ring, associated main zone must be already ON and Indicating power level must be higher than 0.

### 8.1- Double zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON extension ring. LED over extension key turns ON if Extension ring is ON.  
2nd Short Press on extension key Switches OFF extension ring. Short beep each press on extension key.

### 8.2- Triple zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON 1st extension ring. 1 LED over extension key turns ON if 1st extension ring is ON (left LED in case of triple zone, middle and only LED in case of double zone) 2nd Short Press on extension key Switches ON 2nd extension ring.

2 LEDs over extension key turn ON if 1st and 2nd extension rings are ON 3rd Short Press on extension key. Switches OFF 1st and 2nd extension rings. Short beep each press on extension key.

## Bridge function

The bridge can be enabled only when both heaters are off. One heater of the bridge has been selected, to activate bridge function touch bridge key.

A beep sounds and the zone LED is switched on if the zone is enabled. Both bridge heaters will be selected at the same time.

Once the heaters selected, if the power level is not the desired power level, by the + - keys.

Both bridge heater displays will show same power level.

The function will finish:

- If the bridge key is touched in setting mode
- If user selects power level "0"

## Overflow security

Something (an object or a liquid) is pressing any key during more than 5s. 2 Short Beep + 1 Long beep every 30s while the key is pressed. Cook-top will turn Off. This symbol will maintain blinking while the matter persist.

## Timer

Timer function can be activated with its own key.

Select the zone to be timed. Power level of the zone greater than 0. Static is displayed in the zone being timed. "0 0" in the digits reserved for the timer.

- 1) With "+" or "-" keys, timer time can be chosen. No Beeps at time change.
- 2) Pressing continuously timer key, the timer is cancelled (goes to 00).
- 3) If timer "+" or "-" keys is maintained pressed there is quick setting.
- 4) When setting timer time, it is possible to go from "00" to "99" with "-" key, and from "99" to "00" with "+" key.
- 5) Maximum time 99 minutes.
- 6) When the time is elapsed and the hob is beeping, press any key and the alarm and digit sequence will end.
- 7) It is possible to adjust the timer time while the timer is previously running.
- 8) Power of timed zone can be modified without consequences on the timer programming.
- 9) Last minute will be displayed by seconds (For Variants only visible if we enter the timer programming while the last minute of the countdown)
- 10) Pressing the Timer key without any selected zone and when no zone is being timed, does nothing.
- 11) Pressing the Timer key without any selected zone and when many zones are being timed, the time shown in time digits changes in a rotatory way, and shows the time whose power display has the decimal point ON.
- 12) Alternatively Power (5s) and (0,5s) is displayed in the zone being timed.

Remaining time is displayed in the digits reserved for the timer. If multiple zones are timed, the smallest remaining time is displayed, and the decimal point is displayed in the corresponding zone.

## Residual Heat Indicator (In radiant heaters-> calculated)

The same indicators can be used for "residual heat" indication as well. A time table must be defined on this purpose: Rest Heat time=f (power level, working time).

While a temperature on the cook top glass surface is above 65°Cb(theory value), this condition will be shown in the associated display, by means of an "H".

To generate a temperature above 65°C a heating element has to be in operation for certain time, this time depends on the power level. Once this time has expired, the residual heat warning will be shown when the heating element is switched off.

## Automatic Safety Off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.  
The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

| Power level | Max. time on (hours) |
|-------------|----------------------|
| 1           | 10                   |
| 2           | 5                    |
| 3           | 5                    |
| 4           | 4                    |
| 5           | 3                    |
| 6           | 2                    |
| 7           | 2                    |
| 8           | 2                    |
| 9           | 2                    |
| P           | 2                    |

NOTE: while an overheating situation should occur during the operation of the highest power levels, the Hob control will automatically adjust the power level in order to protect the hob from overheating.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

. Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.

. Only products, (creams and scrapers) specifically designed for aglass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.

. Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.

. It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

### MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

### If there are still some stubborn stains:

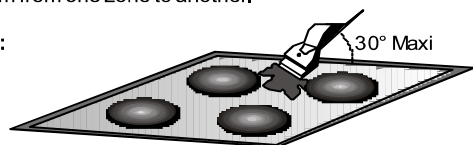
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

### AFEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

. The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

**Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminium or copper; these stains are difficult to remove.**

## 7. PROBLEM SOLVING

### The cooking zones do not simmer or only fry gently

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.

The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

### The cooking is too slow

Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

### Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

### Metal marks

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist.

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

### Dark stains

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

### Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

### Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

### The hob does not operate or certain zones don't work

The shunts are not positioned correctly on the terminal board.

Have a check made that the connection is done he control panel is locked. Unlock the hob.

### The hob does not cut off.

The control panel is locked. Unlock the hob.

### Frequency of on/off operations for cooking zones

The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

### The cooktop is not working.

Check the condition of the fuses / circuit breakers at your location. Check to see if you are experiencing a power failure.

### The cooktop has turned itself off.

The main switch (ON/OFF key) was accidentally touched or there is any object above any key. Turn the unit on again without any object about the keyboard. Enter your settings again.

### Display F and numbers

If F and numbers appears in the display, your unit has detected a fault. The following table list actions you can take to correct the problem.

## 8. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;

If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

| Heater display | Fault                                                             | Action                                                                                                                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F0             | Touch control software error,                                     | If error has occurred disconnected and connect again the cooktop to the power supply. If error persist, call after-sales service. If error appears suddenly in a normal operation, call after-sales service. |
| Fc             | Touch control zone is too hot and has turned off all the heaters. | Wait until temperature goes down. Cook-top will automatically recovered when temperature reaches a normal value.                                                                                             |
| Ft             | Touch control temperature sensor can be damaged.                  | Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.                                                                                |
| FE             | Touch control temperature sensor can be damaged.                  | Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.                                                                                |
| Fb             | Excessive sensitivity on any key.                                 | See if cook-top is mounted correctly. Be sure that keys touch correctly the glass surface.                                                                                                                   |
| FU / FJ        | Security keyboard error                                           | This error is a keyboard auto-check. It disappears when autocheck return to secure value. If error persist, call after-sale service.                                                                         |
| FA             | Security software error                                           | This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.                                                                        |
| FC / Fd        | Security software error                                           | This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.                                                                        |
| Fr             | Relays security error                                             | Any relay driver can have any problemn. Remove cook-top from the power supply, wait a minute and switch on again. If error persist, call after-sale service.                                                 |



"Valid only for Cyprus"

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare le istruzioni di uso e montaggio per riferimento successivo e, prima di montare il piano di cottura, annotare il suo numero di serie per richiedere assistenza al Servizio post-vendita.

**AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

**AVVERTENZA:** utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

**AVVERTENZA:** la cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.

**AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

**AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.

L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

**ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve termine deve essere supervisionato in continuo.

Si consiglia vivamente di tenere i bambini a distanza dalle zone di cottura quando queste sono in funzione o quando sono spente, per tutto il tempo durante il quale l'indicatore di calore residuo rimane attivo, per evitare il rischio di ustioni gravi.

Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Se è presente, non guardare direttamente gli elementi riscaldati della lampada alogena.

Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente

addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da tecnici qualificati, per evitare rischi. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere più lungo di 10 mm sul lato della morsettiere. La sezione dei conduttori interni deve essere adatta alla potenza assorbita dal piano di cottura (come indicato sulla targhetta). Il cavo di alimentazione deve essere di tipo HO5V2V2-F.

Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi. Potrebbero scaldarsi eccessivamente.

Non appoggiare sulle zone riscaldanti pellicole di alluminio e padelle in plastica.

Dopo ogni utilizzo è necessario pulire il piano di cottura per evitare l'accumulo di sporcizia e grasso. Se ci sono accumuli di questo tipo vengono cotti nuovamente quando il piano di cottura viene acceso, creando fumo e odori sgradevoli per non parlare del rischio di propagazione di incendi.

Non utilizzare mai un getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'elettrodomestico.

Non toccare le zone riscaldanti durante il funzionamento o per un breve periodo dopo l'uso.

Non cuocere mai gli alimenti direttamente sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.

Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura. Non appoggiare nulla sul pannello di comando.

Mai utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.

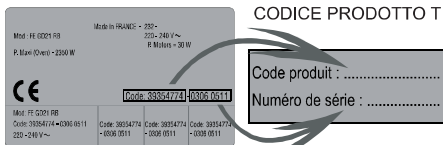
Non appoggiare oggetti pesanti al di sopra del piano di cottura. Se cadono sul piano possono danneggiarlo.

Non utilizzare il piano di cottura per riporvi oggetti.

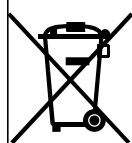
Non fare scivolare i recipienti sul piano di cottura.

Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Targhetta di identificazione (posta sotto il carter inferiore del piano di cottura)



## 1. SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

I RAEE contengono sostanze inquinanti (che possono causare conseguenze negative per l'ambiente) e i componenti principali che possono essere riutilizzati. È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti nonché recuperare e riciclare tutti i materiali.

Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- i RAEE devono essere affidati agli speciali centri di raccolta gestiti dai comuni o da società autorizzate. In molti stati è disponibile anche un servizio di raccolta porta a porta per i RAEE.

In molti stati, nel caso di acquisto di nuovi elettrodomestici, quelli vecchi possono essere affidati al venditore che li deve ritirare gratuitamente in numero corrispondente agli elettrodomestici acquistati, a condizione che i singoli elettrodomestici siano di tipo simile e con le stesse funzioni di quelli acquistati.

## 2. INSTALLAZIONE

Il montaggio di un elettrodomestico può essere un'operazione complicata che, se non viene effettuata correttamente, può minacciare gravemente la sicurezza di prodotti, proprietà o persone. Per questa ragione tale attività deve essere intrapresa da un tecnico professionalmente qualificato che la effettuerà in accordo con le normative tecniche in vigore.

Nel caso in cui questa precauzione non venga rispettata e il montaggio sia effettuato da un tecnico non qualificato, il produttore declina tutte le responsabilità per guasti tecnici dell'elettrodomestico che possano causare o meno danni alle cose o ai beni o lesioni alle persone o agli animali.

Dopo avere tolto l'imballaggio, accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato; in caso contrario contattare il rivenditore o il servizio di assistenza post vendita del produttore.

Accertarsi che il mobile nel quale verrà inserito l'elettrodomestico e tutti gli altri arredi nelle vicinanze siano di un materiale in grado di resistere a temperature elevate (minimo 100°C).

Inoltre, tutti i laminati decorativi devono essere fissati con colla ad alta resistenza.

L'elettrodomestico può essere installato in un mobile ad incasso in modalità "standard" (vedere Figura 1) o "a filo" (vedere Figura 2).

Lo spessore del piano di lavoro deve essere compreso tra 25 e 45 mm.

**Nota:** Le dimensioni del perimetro interno sono le stesse dell'installazione standard

Lasciare una distanza pari a almeno 55 mm tra il piano di cottura e il muro posteriore e di almeno 150 mm tra il piano di cottura e il mobile verticale o le pareti sul lato. Qualora venga installato un pensile sopra il piano cottura, la distanza minima richiesta è pari a 700 mm.

Quando si installa una cappa al di sopra del piano di cottura, consultare i requisiti di montaggio specifici per la cappa, ma, in ogni caso, la distanza tra cappa e piano di cottura non deve essere inferiore a 700 mm. (vedere Figura 3)

Se la parte inferiore del piano di cottura è adiacente ad un'area normalmente accessibile durante la cottura o la pulizia, inserire un separatore 20 mm sotto alla base del piano di cottura. (vedere Figura 4)

Quando si installa un forno al di sotto del piano di cottura, non è necessario inserire un separatore e la distanza minima tra la parte inferiore del piano di cottura ed il forno non deve essere inferiore a 10 mm. Non montare un forno non raffreddato al di sotto di questo piano di cottura e installare il forno seguendo i relativi requisiti di montaggio. (vedere Figura 5)

Il piano di cottura viene fornito con una guarnizione di tenuta. Montare la guarnizione di tenuta intorno alla parte inferiore del piano di cottura ed assicurarsi che sia inserita correttamente per evitare perdite sui mobili di supporto sottostanti. (vedere Figura 6)

Fissaggio normale:

- Utilizzare le fascette di fissaggio presenti nel sacchetto degli accessori ed avvitare nella posizione indicata sulla scatola inferiore. (Non serrare le viti per bloccare completamente le fascette, dovrebbero muoversi liberamente) (vedere Figura 7)

- Inserire il piano di cottura nella posizione centrale dell'intaglio.
- Ruotare le fascette e serrarle a fondo. (vedere Figura 8)

Fissaggio rapido: (A seconda del modello)

Prelevare quattro molle dal sacchetto accessori ed avvitare sulla scatola inferiore come illustrato in figura. (vedere Figura 9)

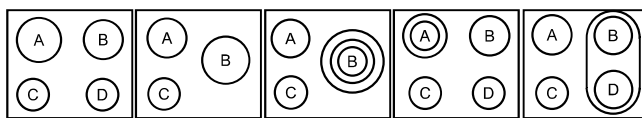
Centrare ed inserire il piano di cottura.

Premere i lati del piano di cottura fino a quando non risulta supportato sull'intero perimetro. (vedere Figura 10)

## INSTALLAZIONE A FILO

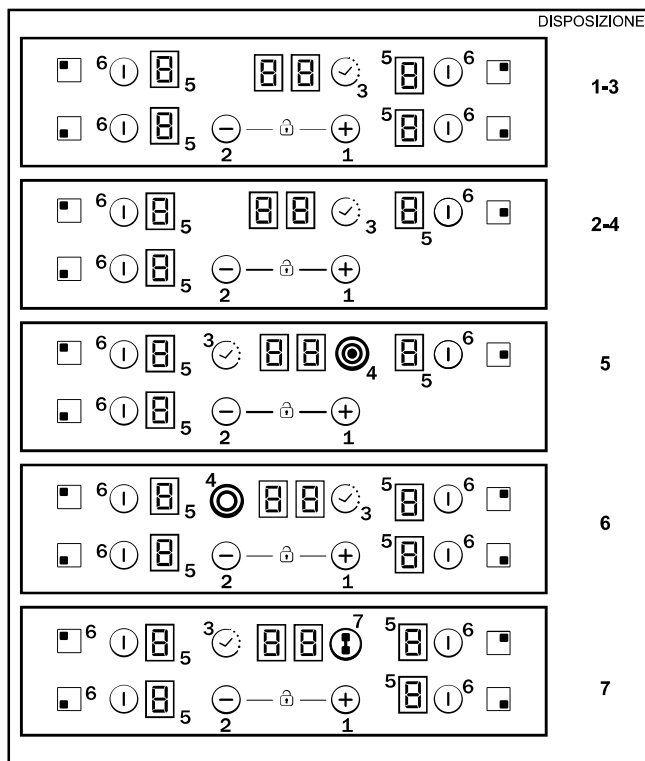
Dopo avere verificato che la posizione del piano di cottura è corretta, riempire lo spazio fra piano di lavoro e piano di cottura con adesivo siliconico. Appiattire lo strato di silicone con un raschiatore o bagnando le dita in acqua e sapone prima che indurisca. Non utilizzare il piano di cottura fino a quando lo strato di silicone non è perfettamente asciutto. (vedere Figura 11)

## 3. COLLEGAMENTO ELETTRICO



DISPOSIZIONE 1-3    DISPOSIZIONE 2-4    DISPOSIZIONE 5    DISPOSIZIONE 6    DISPOSIZIONE 7

|                         | A           | B             | C     | D     |
|-------------------------|-------------|---------------|-------|-------|
| <b>DISPOSIZIONE 1-3</b> | 2300W       | 1800W         | 1200W | 1200W |
| <b>DISPOSIZIONE 2-4</b> | 1800W       | 2500W         | 1200W | -     |
| <b>DISPOSIZIONE 5</b>   | 1800W       | 750+900+1050W | 1200W | -     |
| <b>DISPOSIZIONE 6</b>   | 1000+1200 W | 1800W         | 1200W | 1200W |
| <b>DISPOSIZIONE 7</b>   | 1800W       | 1800W         | 1200W | 1800W |



A seconda del modello

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. LED zona di cottura aggiuntiva
5. Indicatore programmi zona di cottura
6. Selezione della zona
7. Bridge

**"Il montaggio deve essere conforme alle direttive e agli standard." Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni che potrebbero essere causati da utilizzo inappropriato o irragionevole.**

**AVVERTENZA:** Il Produttore non può essere ritenuto responsabile di qualsiasi incidente o delle relative conseguenze che potessero insorgere durante l'utilizzo di un elettrodomestico privo di messa a terra, oppure collegato ad una terra avente una continuità difettosa. Prima di qualsiasi funzionamento elettrico, controllare sempre la tensione di alimentazione riportata sul contatore, la regolazione del sezionatore, la continuità del collegamento a terra rispetto all'impianto; verificare anche che il fusibile sia appropriato.

Il collegamento elettrico all'impianto deve essere effettuato rispettando la potenza nominale dell'elettrodomestico; ciò deve essere effettuato tramite un sezionatore multipolare.

Se l'elettrodomestico ha un'uscita a presa, deve essere installato in modo che tale uscita sia accessibile.

Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra dell'alimentazione elettrica ed ai morsetti dell'elettrodomestico.

Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione elettrica rivolgersi al Servizio di Assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.

Se il piano di cottura è dotato di un cavo di alimentazione, collegarlo solo ad un'alimentazione con tensione di 220-240 V tra la fase e il neutro.

È comunque sempre possibile collegare il piano di cottura a:

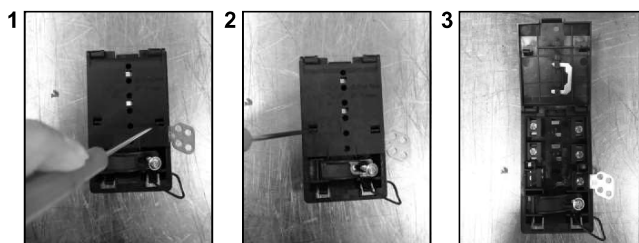
Trifase 220-240 V3  
Trifase 380-415 V2N

Per procedere al nuovo collegamento, rispettare le istruzioni che seguono:

Prima di effettuare il collegamento accertarsi che l'impianto sia protetto da un fusibile appropriato e che sia dotato di cavi aventi una sezione sufficientemente grande per alimentare normalmente l'elettrodomestico.

Capovolgere il piano di cottura, con la vetroceramica rivolta verso il piano di lavoro, prestando attenzione a proteggere la vetroceramica.

#### Aprire il coperchio nella seguente sequenza:



- svitare la fascetta per cavi "1";
- individuare le due linguette sui lati;
- mettere la punta di un cacciavite piatto davanti alle linguette "2" e "3", spingere all'interno e premere;
- togliere il coperchio.

#### Per staccare il cavo di alimentazione elettrica:

- Togliere le viti che fissano la morsettiera che contiene le derivazioni e i conduttori del cavo di alimentazione;
- Tirare verso l'esterno il cavo di alimentazione.

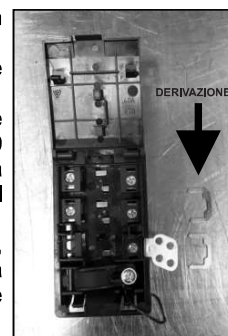
#### Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:

- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;
- Secondo il tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.

**Nota: accertarsi che le viti della morsettiera siano completamente avvitate.**

#### Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:

- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;
- A seconda del tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.



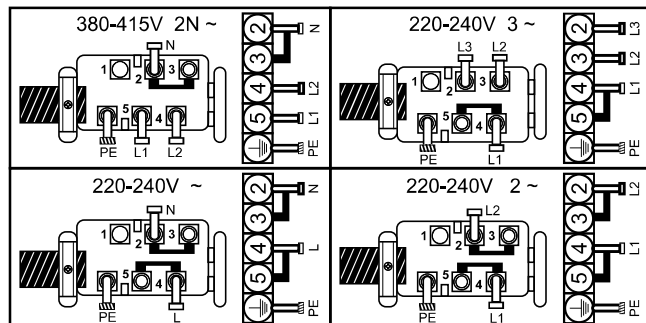
#### ATTENZIONE:

nel caso in cui fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, collegare i fili in accordo con i seguenti colori/codici:

|              |        |     |
|--------------|--------|-----|
| BLU          | Neutro | (N) |
| MARRONE      | Fase   | (L) |
| GIALLO VERDE | Terra  | (⊕) |

## Collegamento ai morsetti della morsettiere

|                               | DISPOSIZIONE<br>"1-6" | DISPOSIZIONE<br>"7"   |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| MONOFASE O BIFASES 220-240 V~ |                       |                       |
| Cavo<br>HO5V2V2F              | 3x2,5 mm <sup>2</sup> | 3x4 mm <sup>2</sup>   |
| TRIFASE 220-240 V3~           |                       |                       |
| Cavo<br>HO5V2V2F              | 4x1,5 mm <sup>2</sup> | 4x1,5 mm <sup>2</sup> |
| TRIFASE 380-415 V2N~          |                       |                       |
| Cavo<br>HO5V2V2F              | 4x1,5 mm <sup>2</sup> | 4x1,5 mm <sup>2</sup> |



L1 / L2 / L3 = Fase N = Neutro PE = Terra

## 4. CONSIGLI SUI RECIPIENTI DI COTTURA PER IL PIANO

L'utilizzo di recipienti di cottura appropriati è di fondamentale importanza per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura.



- **Utilizzare sempre recipienti di cottura di buona qualità con basi perfettamente piane e spesse:** l'utilizzo di questo tipo di recipienti di cottura evita la formazione di punti più caldi nei quali si attacca il cibo. Padelle e pentole spesse in metallo garantiscono una distribuzione regolare del calore.

- **Accertarsi che la base della pentola o della padella sia asciutta:** quando si introduce liquido nelle padelle o se ne utilizza una che era stata riposta in frigorifero, accertarsi che la base della padella sia completamente asciutta prima di appoggiarla sul piano di cottura. In questo modo si evita di macchiare il piano di cottura.

- **Utilizzare pentole di diametro sufficientemente largo per coprire completamente la superficie:** le dimensioni della pentola non devono essere inferiori alla zona di riscaldamento. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza.

**SCELTA DEI RECIPIENTI DI COTTURA** - Le informazioni riportate qui di seguito facilitano la scelta dei recipienti di cottura adatti per fornire prestazioni ottimali.

**Acciaio inossidabile:** *vivamente consigliato.* Particolarmente efficace se dotato di una base con strato doppio placcato. La base doppia abbina i vantaggi dell'acciaio inossidabile (aspetto, durata e stabilità) con i vantaggi di alluminio e rame (conduzione di calore, distribuzione uniforme del calore).

**Alluminio:** *si consiglia di tipo pesante.* Buona conduttività. A volte i residui di alluminio si presentano come graffi sul piano di cottura, ma si eliminano se si pulisce immediatamente il piano.

Si sconsiglia l'utilizzo di alluminio sottile a causa del suo basso punto di fusione.

**Ghisa:** *utilizzabile, ma non consigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

**Terracotta / fondo in rame:** *si consiglia di tipo pesante.* Buone prestazioni, ma il rame può lasciare residui che si possono presentare come graffi. I residui si possono eliminare se il piano di cottura viene pulito immediatamente. È però importante non dimenticare i recipienti vuoti sul fornello acceso. Il metallo surriscaldato può legarsi al piano di cottura in vetroceramica. Un recipiente di cottura in rame surriscaldato lascia residui che macchiano permanentemente il piano di cottura.

**Porcellana/smalto:** Buone prestazioni solo con una base piana, sottile e liscia.

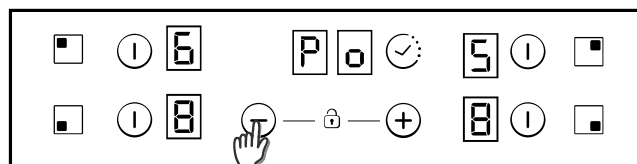
**Vetroceramica:** *sconsigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

## 5. USO

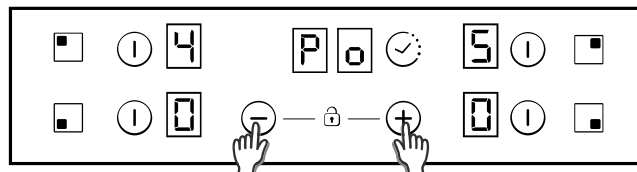
### Scelta del livello di gestione della potenza

La funzione di gestione della potenza consente all'utente di impostare la potenza massima che può raggiungere il piano cottura. La funzione gestione della potenza è disponibile solo entro 30 secondi dall'accensione del piano cottura. È possibile, comunque, ripetere questa impostazione scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione. Impostando la massima potenza desiderata, il piano cottura regola automaticamente la distribuzione delle varie zone di cottura in modo da non superare mai tale limite, con l'ulteriore vantaggio di poter gestire contemporaneamente tutte le zone senza problemi di sovraccarico. Per il piano cottura il cliente può impostare una potenza massima compresa tra 2,5 kW e la massima potenza del piano cottura, che varia in base al modello; se la massima potenza del piano cottura è 7,2 kW, ad esempio, il livello di impostazione possibile è compreso tra 2,5 e 7,2 kW. Al momento dell'acquisto, il piano cottura è impostato sulla massima potenza. Dopo il collegamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica, entro 30 secondi è possibile impostare il livello di potenza in base ai punti sopra indicati:

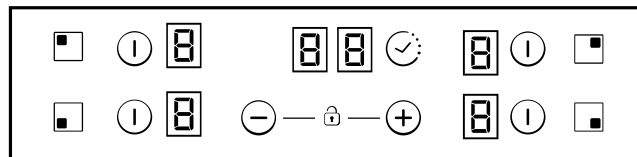
- 1.- Accendere il piano cottura.
- 2.- Attendere che il controllo tattile termini il processo di inizializzazione.
- 3.- Toccare entro 30 secondi il tasto meno (−) per 5 secondi.
- 4.- A questo punto, il display visualizza il messaggio seguente.



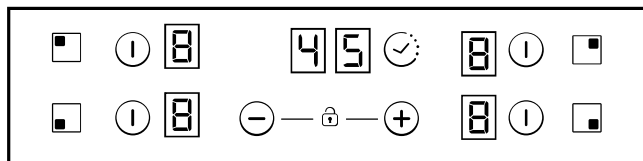
5 - Utilizzando i tasti più (+) e meno (−) del timer, è possibile regolare il valore di gestione della potenza, che in questo esempio è compresa tra 6500 W e 2500 W. Quando viene selezionato il valore richiesto, toccare contemporaneamente i tasti più (+) e meno (−) del timer per 5 secondi.



6 - Al termine di questa procedura, viene emesso un lungo segnale acustico, il sistema si azzerà e la procedura ricomincia.

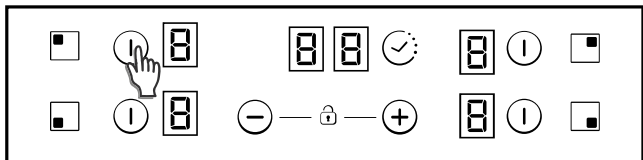


7- Dopo la procedura di avvio, il display del timer visualizza la gestione della potenza ECO.



Come risultato, il controllo tattile non consentirà alcuna combinazione che superi questo limite ECO.

#### Come accendere/spegnere una zona di riscaldamento



**Per accendere** una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per 400 msec. Si sentirà un bip prolungato ed il valore "0" verrà visualizzato nella cifra della zona di destinazione, indicando il livello di potenza.

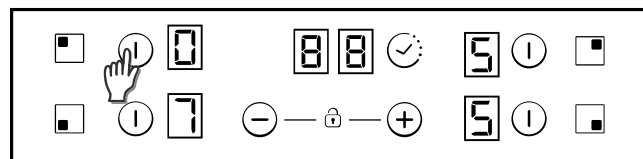
- 1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.
- 2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display acceso ma con potenza pari a 0, lo "0" viene acceso in commutazione.
- 3) Se la funzione di blocco è attiva non è possibile accendere una zona.

**Per spegnere** una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per un periodo di 1,2 sec. Si avvertiranno tre brevi bip nella cifra della zona di destinazione e non verrà visualizzato nulla oppure "H" se è presente calore residuo. La zona sarà spenta.

- 1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.
- 2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display spento, verrà visualizzato "H".
- 3) Se la funzione di blocco è attiva è possibile spegnere una zona.
- 4) Se è attiva solo una zona di riscaldamento e anche questa viene spenta, si avvertono 4 brevi bip per indicare che il piano di cottura è spento.

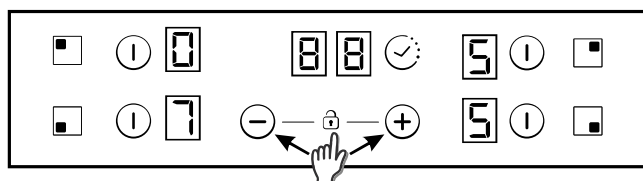
#### Selezione di una zona

Quando una zona è già accesa, si ottiene un'intensità luminosa inferiore per le zone selezionate che sono accese.



Se è accesa solo una zona, questa zona viene selezionata di default, senza necessità di dover premere il pulsante di selezione per un breve periodo (150 msec).

#### Aumento/diminuzione del livello di potenza

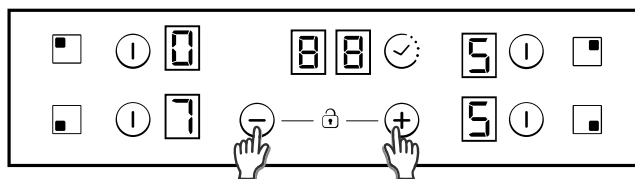


Premendo brevemente i pulsanti "+" o "-" si aumenta o diminuisce la potenza nella cifra delle zone selezionate: 0-1-2-3...9-P

1. Premendo a lungo i pulsanti "+" o "-" il livello di potenza aumenta / diminuisce in continuo. Con un aumento rapido, la potenza si interrompe al livello 9 e per potenza superiore è necessario premere ulteriormente il tasto "+". Non si attiva alcun bip con aumento / diminuzione rapidi.

2. Una volta raggiunto il livello di potenza P, premendo nuovamente "+" il livello di potenza non cambia a 0. Una volta arrivato al livello di potenza 0, premendo nuovamente "-" il livello di potenza non passa a P.
3. Con una zona accesa a livello di potenza 0, se la zona è calda, lo 0 lampeggerà alternativamente. Dopo 10 secondi, lo 0 scompare e sul display viene visualizzata la lettera "H" in continuo.

#### Opzione Sicurezza Bambini



Questa azione avviene quando i pulsanti "+" e "-" sono premuti in contemporanea.

Quindi, ogni volta che viene premuto un pulsante, il display visualizza "L" per due secondi. Il riscaldamento rimane nelle stesse condizioni. Per disattivare la sicurezza bambini, seguire lo stesso processo sopra indicato. Quindi viene emesso un breve bip e il display visualizza "n". Il piano di cottura si sblocca.

Nota: Una sicurezza bambini automatica si attiva per 15 minuti dopo lo spegnimento completo del piano di cottura. Questa funzione si attiva automaticamente ma è necessario programmarla in precedenza. Fare riferimento al punto Impostazioni Utente.

#### Zone a doppio / triplo riscaldamento

Per accendere l'anello di estensione doppio, la zona associata deve essere già accesa e l'indicazione di livello di potenza deve essere superiore a 0.

##### 8.1- Zona a doppio riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende l'anello di estensione. Il LED sul pulsante di estensione si accende se l'anello di estensione è acceso.

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne l'anello di estensione. Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

##### 8.2- Zona a triplo riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il primo anello di estensione. 1 LED sul pulsante di estensione si accende quando il primo anello di estensione è acceso (il LED a sinistra nel caso di triplo riscaldamento, quello centrale e l'unico LED nel caso di zona doppia)

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il secondo anello di estensione. 2 LED sull'anello di estensione si accendono se il primo e il secondo anello di estensione sono accesi

La terza breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne il primo e il secondo anello di estensione. Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

#### Funzione bridge

La funzione bridge può essere abilitata unicamente quando entrambe le zone di riscaldamento sono spente. Una zona di riscaldamento del bridge è stata selezionata; per attivare la funzione bridge sfiorare il pulsante bridge.

Si avverte un bip e il LED della zona si accende se la zona è abilitata. Entrambe le zone di riscaldamento della funzione bridge sono selezionate contemporaneamente.

Quando le zone di riscaldamento sono selezionate, se il livello di potenza non è quello desiderato, utilizzare i pulsanti "+" e "-".

Entrambi i display della zona di cottura con funzione bridge mostrano lo stesso livello di potenza. La funzione finisce:

- Se in modalità impostazione viene sfiorato il pulsante bridge
- Se l'utente seleziona il livello di potenza "0"

## Sicurezza contro le fuoriuscite

Qualcosa (un oggetto o un liquido) sta mantenendo premuto un qualsiasi pulsante per più di 5 secondi. 2 bip veloci + 1 bip lungo ogni 30 secondi mentre viene premuto il pulsante. Il piano di cottura si spegne.  Questo simbolo continua a lampeggiare per tutto il tempo in cui questa situazione persiste.

## Timer

La funzione timer può essere attivata tramite il relativo pulsante o sfiorando allo stesso tempo i pulsanti "+" e "-".

In entrambi i casi, la zona di riscaldamento deve essere selezionata ed il relativo livello di potenza deve essere superiore a 0.

Selezionare la zona da temporizzare. Il livello di potenza della zona è superiore a 0.  viene visualizzato fisso nella zona da temporizzare. "00" nelle cifre riservate al timer.

1) Con i pulsanti "+" o "-" è possibile selezionare il tempo del timer. Ogni volta che il tempo varia non si avverte alcun bip.

2) Premendo contemporaneamente i pulsanti timer il timer si azzerà (visualizzazione 00).

3) Se i pulsanti "+" o "-" sono mantenuti premuti durante un tempo da determinare, si ha un'impostazione rapida.

4) Durante l'impostazione del tempo del timer, è possibile passare da "00" a "99" con il pulsante "-" e da "99" a "00" con il pulsante "+".

5) Il tempo massimo corrisponde a 99 minuti.

6) Quando il tempo è trascorso e il piano di cottura emette dei bip, premere un qualsiasi pulsante per terminare la sequenza di inserimento e l'allarme.

7) È possibile regolare il tempo del timer quando il timer era già in funzione.

8) La potenza delle zone temporizzate può essere modificata senza conseguenza sulla programmazione del timer.

9) L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi (per alcune varianti visibile solo accedendo alla programmazione del timer durante il conto alla rovescia dell'ultimo minuto)

10) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando non ci sono zone temporizzate, non accade nulla.

11) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando molte sono soggette a temporizzazione, il tempo visualizzato nella cifra del tempo varia in modo rotatorio, indicando il tempo il cui display di potenza ha la virgola decimale accesa.

12) Nella zona soggetta a temporizzazione viene visualizzato in alternanza potenza (5 s) e (0,5 s).

Il tempo rimanente è visualizzato nelle cifre riservate al timer. Se molte zone sono temporizzate, il tempo più basso rimanente e la virgola decimale è visualizzata nella zona corrispondente.

## Indicatore del calore residuo

(in zone di riscaldamento radianti -> calcolato)

Gli stessi indicatori possono essere utilizzati anche per l'indicazione del "calore residuo". È necessario stabilire una tabella oraria a tale proposito: Tempo di calore rimanente = F (livello di potenza, tempo di lavoro).

Quando la temperatura sulla superficie in vetroresina del piano di cottura è superiore a 65°C (valore teorico), questa condizione viene visualizzata sul relativo display, tramite la lettera "H".

Per ottenere una temperatura superiore a 65°C una zona di riscaldamento deve essere in funzione per un certo periodo di tempo, che dipende dal livello di potenza. Una volta trascorso questo tempo, la segnalazione di calore residuo viene visualizzata quando la zona di riscaldamento viene spenta.

## Spegnimento automatico di sicurezza

Se il livello di potenza non è variato per un tempo preimpostato, la corrispondente zona di riscaldamento si spegne in automatico.

Il tempo massimo durante il quale una zona di riscaldamento può restare accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

| Livello di potenza | Tempo massimo di attivazione (ore) |
|--------------------|------------------------------------|
| 1                  | 10                                 |
| 2                  | 5                                  |
| 3                  | 5                                  |
| 4                  | 4                                  |
| 5                  | 3                                  |
| 6                  | 2                                  |
| 7                  | 2                                  |
| 8                  | 2                                  |
| 9                  | 2                                  |
| P                  | 2                                  |

**NOTA:** se si verifica una situazione di surriscaldamento durante il funzionamento dei massimi livelli di potenza, il comando del piano di cottura regola automaticamente il livello di potenza per proteggere il piano di cottura dai surriscaldamenti.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

*Prima di effettuare qualsiasi attività di manutenzione sul piano di cottura, lasciarlo raffreddare.*

• Utilizzare unicamente prodotti (paste detergenti e raschietti) progettati specificatamente per superfici in vetroceramica. Sono reperibili normalmente in commercio.

• Evitare sgocciolamenti, in quanto qualsiasi sostanza che cade sulla superficie del piano di cottura brucia rapidamente e ne rende più difficile la pulizia.

• Si consiglia di tenere lontano dal piano di cottura tutte le sostanze che possono sciogliersi, quali oggetti in plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.

### MANUTENZIONE:

- Versare alcune gocce del detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.

- Sfregare le eventuali macchie più persistenti con un panno morbido o carta da cucina leggermente inumidita.

- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.

### Se ci sono ancora macchie persistenti:

- Versare altre gocce di detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.

- Raschiare utilizzando un raschietto, mantenendolo ad un angolo di 30° rispetto al piano di cottura, fino a quando la macchia non scompare.

- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.

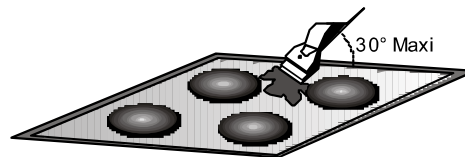
- Ripetere l'operazione se necessario.

### ALCUNI SUGGERIMENTI:

Una pulizia frequente lascia uno strato protettivo che è fondamentale per evitare graffi e usura. Prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura accertarsi che la superficie sia pulita. Per togliere segni lasciati dall'acqua, utilizzare alcune gocce di aceto di vino bianco o di succo di limone. Quindi asciugare con carta assorbente e alcune gocce di detergente specifico.

La superficie in vetroceramica resiste ai graffi causati da recipienti di cottura a fondo piatto, tuttavia si consiglia sempre di sollevarli quando si spostano da una zona all'altra.

**N.B.:**



**Non utilizzare mai una spugna troppo bagnata.**

**Non utilizzare mai un coltello o un cacciavite.**

**Un raschietto con lametta non danneggia la superficie, a patto che venga mantenuto ad un angolo di 30°.**

**Non lasciare mai un raschietto con lametta alla portata dei bambini.**

**Non utilizzare mai prodotti abrasivi o detergenti in polvere.**

**Cornice metallica:** per pulire in modo sicuro la cornice metallica, lavare con acqua e sapone, risciacquare e quindi asciugare con un panno morbido.

**Qualsiasi variazione di colore della superficie in vetroceramica non influenza il relativo funzionamento o la stabilità della superficie. Tali scolorimenti sono principalmente dovuti a residui di alimenti combusti o dall'utilizzo di recipienti di cottura in materiali quali alluminio o rame; questi tipi di macchie sono difficili da eliminare.**

## 7. RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

**Le zone di cottura non cuociono a fuoco lento oppure friggono solo a bassa temperatura**

Utilizzare solo recipienti di cottura a fondo piatto. Se tra il recipiente di cottura ed il piano di cottura si intravede dello spazio, la zona non sta trasmettendo correttamente il calore.

Il fondo del recipiente di cottura deve coprire completamente il diametro della zona selezionata.

**La cottura è troppo lenta**

Si stanno utilizzando recipienti di cottura inadatti. Utilizzare solo recipienti a fondo piatto, pesanti ed aventi un diametro che corrisponda almeno alla zona di cottura.

**Piccoli graffi o abrasioni sulla superficie in vetroceramica del piano di cottura**

Pulizia non corretta o utilizzo di recipienti di cottura a fondo ruvido; particelle simili a granelli di sabbia o sale tra il piano di cottura e il fondo del recipiente. Fare riferimento alla sezione "PULIZIA"; accertarsi che i recipienti siano puliti prima dell'uso e utilizzare solo recipienti di cottura a fondo liscio. I graffi si possono ridurre solo se la pulizia

**Graffi metallici**

Non fare scivolare i recipienti di cottura sul piano di cottura. Fare riferimento ai suggerimenti per la pulizia.

Si utilizzano i materiali appositi, ma le macchie sono ancora presenti. Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".

**Macchie scure**

Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".

**Superfici chiare sul piano di cottura**

Segni lasciati da recipienti in alluminio o rame, ma anche depositi di minerali, acqua o alimenti; possono essere ripuliti utilizzando la pasta detergente.

**Formazione di caramello o plastica fusa sul piano di cottura.**

Fare riferimento alla sezione "PULIZIA".

**Il piano di cottura non funziona o alcune zone non funzionano**

Le deviazioni non sono posizionate correttamente sulla morsettiatura. Verificare se il collegamento è corretto e se il pannello di comando è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.

**Il piano di cottura non si blocca.**

Il pannello comandi è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.

**Frequenza delle operazioni di accensione/spegnimento delle zone di cottura**

Il ciclo di accensione/spegnimento variano a seconda del livello di calore richiesto:

- livello basso: tempo di funzionamento breve,
- livello alto: tempo di funzionamento lungo.

**Il piano di cottura non funziona.**

Controllare le condizioni dei fusibili / interruttori automatici dell'abitazione. Verificare se si tratta di una mancata alimentazione.

**Il piano di cottura si è spento.**

L'interruttore principale (pulsante accensione/spegnimento) è stato sfiorato involontariamente o ci sono oggetti su un qualsiasi pulsante. Riaccendere l'elettrodomestico senza appoggiare nulla sui pulsanti. Inserire nuovamente le impostazioni.

**Display con F e numeri**

Se la lettera F e dei numeri compaiono sul display, l'elettrodomestico ha rilevato un'anomalia. La seguente tabella elenca i provvedimenti correttivi che si possono adottare per correggere il problema. viene effettuata correttamente.

## 8. MANUTENZIONE AGGIUNTIVA

**Prima di rivolgersi ad un tecnico dell'Assistenza controllare quanto segue:**

— che la spina sia inserita correttamente e dotata di fusibili;

Se non è possibile identificare il guasto spegnere l'elettrodomestico — non manometterlo — e chiamare il Centro di Assistenza Tecnica post-vendita. L'elettrodomestico è fornito con un certificato di garanzia che garantisce la riparazione gratuita presso il Centro di Assistenza.

## 9. GARANZIE

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.

Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

| Display della zona di riscaldamento | Anomalia                                                                                  | Azione                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F0                                  | Errore software comando sfioramento.                                                      | Se si è verificato un errore, scollegare e ricollegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita. Se un errore si verifica improvvisamente durante il normale funzionamento, contattare l'assistenza post-vendita. |
| Fc                                  | La zona comandi a sfioramento è troppo calda ed ha spento tutte le zone di riscaldamento. | Attendere che la temperatura scenda. Il piano di cottura si ripristina automaticamente quando la temperatura raggiunge un valore normale.                                                                                                                                            |
| Ft                                  | Il sensore temperatura di comando a sfioramento può essere danneggiato.                   | Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.                                                                                                                               |
| FE                                  | Il sensore temperatura di comando a sfioramento può essere danneggiato.                   | Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.                                                                                                                               |
| Fb                                  | Pulsante eccessivamente sensibile.                                                        | Verificare che il piano di cottura sia montato correttamente. Accertarsi che i pulsanti tocchino correttamente la superficie in vetroresina.                                                                                                                                         |
| FU / FJ                             | Errore sicurezza tastiera                                                                 | Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.                                                                                       |
| FA                                  | Errore sicurezza tastiera                                                                 | Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.                                                                                         |
| FC / Fd                             | Errore sicurezza tastiera                                                                 | Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.                                                                                         |
| Fr                                  | Errore di sicurezza relè                                                                  | Qualsiasi driver dei relè può presentare dei problemi. Togliere il piano di cottura dall'alimentazione, attendere un minuto e riaccendere. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.                                                                               |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

**AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT :** n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

**AVERTISSEMENT :** l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

**AVERTISSEMENT, risque d'incendie :** ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT :** si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION :** la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La

fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

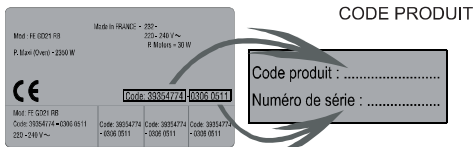
Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Plaque d'identification (située sous le caisson de la table de cuisson)



## 1. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

 Cet appareil est marqué du symbole correspondant à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base pouvant être réutilisés. Il est important de soumettre les produits DEEE à des traitements spécifiques, afin d'en retirer et éliminer tous les polluants, de manière adéquate, et d'en récupérer et recycler tous les matériaux possibles.

Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- Les produits DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères.
- Les produits DEEE doivent être remis aux points de collecte compétents gérés par la municipalité ou des sociétés autorisées. Dans de nombreux pays, les produits DEEE encombrants peuvent faire l'objet d'une collecte à domicile.

Dans de nombreux pays, lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le retirer sans frais sur la base du nouvel achat, lorsqu'il s'agit d'un équipement du même type et ayant les mêmes fonctions.

## 2. INSTALLATION

L'installation d'un appareil ménager est une opération compliquée qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir des conséquences négatives sur la sécurité des biens, des propriétés et des personnes. C'est pourquoi cette tâche doit être effectuée par un professionnel qualifié et conformément à la réglementation technique en vigueur.

Si cette recommandation n'est pas respectée et que l'installation est effectuée par une personne non qualifiée, le fabricant décline toute responsabilité pour des pannes techniques du produit entraînant ou non des dommages aux biens et propriétés ou des blessures aux personnes et animaux.

Après avoir retiré l'emballage de votre appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. Dans le cas contraire, contactez votre détaillant ou notre service après-vente.

Vérifiez que le meuble dans lequel l'appareil sera installé et tous les autres meubles à proximité de celui-ci soient construits avec des matériaux qui supportent les hautes températures (min. 100 °C).

En outre, tous les stratifiés décoratifs doivent être fixés avec une colle résistant à la chaleur.

Il est possible d'installer l'appareil dans un meuble encastré de façon standard (voir schéma 1) ou « au ras » (voir schéma 2).

**Remarque :** les dimensions du périmètre interne sont les mêmes que pour une installation standard.

L'épaisseur du plan de travail doit être comprise entre 25 et 45 mm.

Laissez une distance minimum de 55 mm entre la table de cuisson et le mur du fond et de 150 mm entre la table de cuisson et le meuble vertical ou mur présent sur le côté. Pour l'installation d'un meuble au-dessus de la table de cuisson, la distance minimum requise est de 700 mm.

Si vous souhaitez installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les consignes d'installation de la hotte, tout en sachant que la distance minimum requise entre table de cuisson et hotte ne peut pas être inférieure à 700 mm. (voir schéma 3)

Si la partie inférieure de la table de cuisson confine avec un espace accessible pour des opérations de manutention ou de nettoyage, un panneau de séparation doit être installé 20 mm au-dessous de la table de cuisson (voir schéma 4)

L'installation d'un four au-dessous de la table de cuisson ne requiert pas de panneau de séparation, mais la distance minimum entre la partie inférieure de la table de cuisson et le four doit être de 10 mm. Seul un four avec système de refroidissement peut être installé sous la table de cuisson, selon ses propres consignes d'installation. (voir schéma 5)

Un joint d'étanchéité à l'eau est fourni avec la table de cuisson. Posez le joint d'étanchéité bien soigneusement tout autour de la partie inférieure de la table de cuisson, comme illustré, afin d'empêcher toute fuite dans le meuble d'encastrement. (voir schéma 6)

### Fixation ordinaire :

- Saisissez les pattes de fixation contenues dans le sachet de visserie et vissez-les dans la position indiquée sur le boîtier inférieur. (ne serrez pas les vis à fond pour ne pas bloquer les pattes : elles doivent rester mobiles). (voir schéma 7)

- Insérez la table de cuisson au centre du plan de découpe.

- Tournez les pattes de fixation et serrez-les à fond. (voir schéma 8)

### Fixation rapide : (selon le modèle)

Saisissez quatre ressorts contenus dans le sachet de visserie et vissez-les sur le boîtier inférieur, comme illustré. (voir schéma 9)

Centrez la table de cuisson et insérez-la.

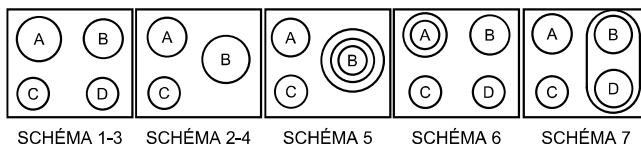
Exercez une pression sur les côtés de la table de cuisson pour qu'elle adhère à son support sur tout son périmètre. (voir schéma 10)

### Installation à fleur de plan:

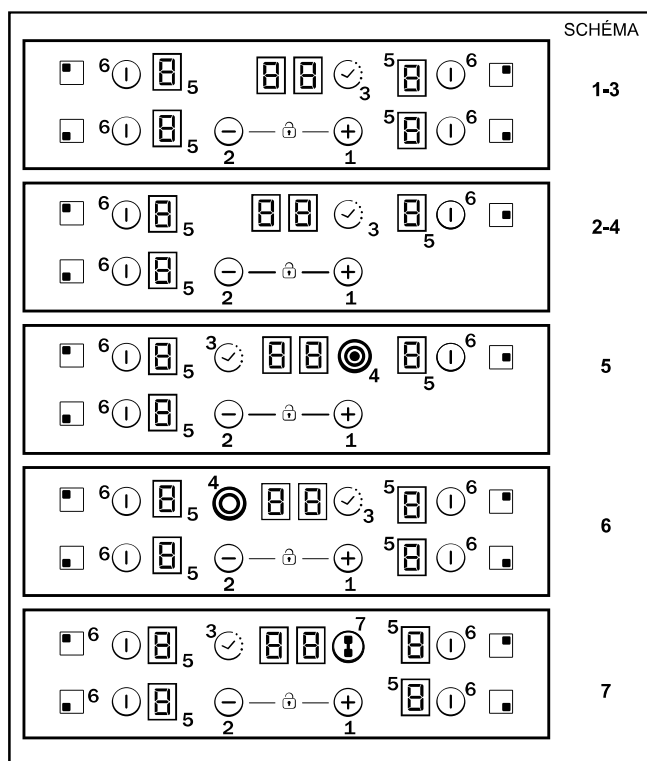
Vérifiez que la table de cuisson est correctement installée, puis étalez de la colle au silicone au niveau de l'interstice entre le plan de travail et la table de cuisson. Aplatissez la couche de silicone avec un racloir ou un doigt mouillé à l'eau savonneuse, avant qu'elle ne sèche.

N'utilisez pas la table de cuisson avant que la couche de silicone ne soit complètement sèche (voir schéma 11)

## 3. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



|                   | A           | B             | C     | D     |
|-------------------|-------------|---------------|-------|-------|
| <b>SCHÉMA 1-3</b> | 2300W       | 1800W         | 1200W | 1200W |
| <b>SCHÉMA 2-4</b> | 1800W       | 2500W         | 1200W | -     |
| <b>SCHÉMA 5</b>   | 1800W       | 750+900+1050W | 1200W | -     |
| <b>SCHÉMA 6</b>   | 1000+1200 w | 1800W         | 1200W | 1200W |
| <b>SCHÉMA 7</b>   | 1800W       | 1800W         | 1200W | 1800W |



Selon le modèle

1. « + »
2. « - »
3. Minuterie
4. LED supplémentaire zone de cuisson
5. Indicateur de programmation de la zone de cuisson
6. Sélection de la zone de cuisson
7. Pont

**« L'installation doit être conforme aux normes et directives. » Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation non conforme ou non raisonnable.**

**AVERTISSEMENT :** Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident ou ses conséquences pouvant être dues à l'usage d'un appareil non mis à la terre ou dont la continuité de mise à la terre est défectueuse.

Avant tout branchement électrique, vérifiez toujours la tension d'alimentation indiquée sur le compteur électrique, l'installation du coupe-circuit, la continuité de la mise à la terre de l'installation et la compatibilité du fusible.

Le branchement électrique de l'installation doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil : brancher l'appareil à l'aide d'un interrupteur bipolaire.

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il convient de veiller lors de l'installation à ce que la prise reste accessible.

Le câble jaune et vert du cordon d'alimentation doit être mis à la terre des bornes d'alimentation et des bornes de l'appareil.

Toute question concernant le cordon d'alimentation électrique doit être adressée au service après-vente ou à un technicien qualifié.

Si la table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation, celui-ci doit obligatoirement être raccordé au secteur 220-240 V entre la phase et le neutre.

Il est toutefois possible de brancher la table de cuisson à :

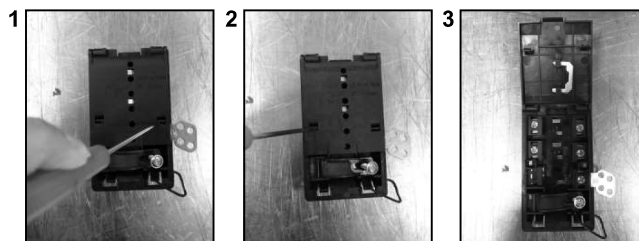
Triphasés 220-240 V3  
Triphasés 380-415 V2N

Pour procéder au nouveau branchement, suivez les instructions ci-dessous :

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que l'installation est protégée par un fusible adéquat et qu'elle est équipée de câbles de section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Retournez la table de cuisson, côté verre, sur le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

**Ouvrez le couvercle selon les étapes suivantes :**



- dévissez le serre-câble « 1 » ;
- localisez les deux pattes situées sur les côtés ;
- introduisez un tournevis plat devant les pattes « 2 » et « 3 », enfoncez et appuyez ;
- déposez le couvercle.

**Pour retirer le cordon d'alimentation :**

- Retirez les vis fixant la plaque à bornes contenant les barres shunt et les conducteurs du cordon d'alimentation ;
- Retirez le cordon d'alimentation.

**Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :**

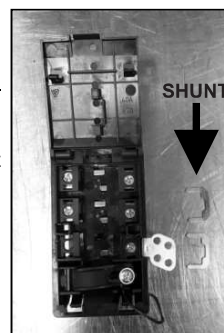
- choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découpez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;
- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

**Remarque : vérifiez que les vis du bornier sont bien serrées.**

**Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :**

- Choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découpez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;

- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.



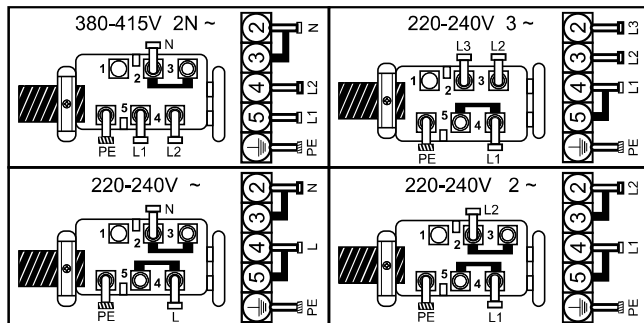
**ATTENTION :**

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, connectez le nouveau cordon conformément aux couleurs/codes suivants :

|            |        |     |
|------------|--------|-----|
| BLEU       | Neutre | (N) |
| MARRON     | Phase  | (L) |
| JAUNE VERT | Terre  | (⊕) |

## Branchement aux bornes de la plaque à bornes

|                                   | DISPOSITION<br>"1-6"  | DISPOSITION<br>"7"    |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| MONOPHASÉS ou BIPHASÉS 220-240 V~ |                       |                       |
| Câble<br>HO5V2V2F                 | 3x2,5 mm <sup>2</sup> | 3x4 mm <sup>2</sup>   |
| TRIPHASÉS 220-240 V3~             |                       |                       |
| Câble<br>HO5V2V2F                 | 4x1,5 mm <sup>2</sup> | 4x1,5 mm <sup>2</sup> |
| TRIPHASÉS 380-415 V2N~            |                       |                       |
| Câble<br>HO5V2V2F                 | 4x1,5 mm <sup>2</sup> | 4x1,5 mm <sup>2</sup> |



L1 / L2 / L3 = Phase N = Neutre PE = Terre

## 4. CONSEILS CONCERNANT LES USTENSILES DE CUISINE POUR LA TABLE DE CUISSON

Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats avec votre table de cuisson.



- **Utilisez toujours des ustensiles de cuisson de qualité, aux fonds parfaitement plats et épais** : l'utilisation de ce type d'ustensiles évitera les points chauds causant l'adhérence des aliments. Les casseroles et poêles épais assurent une distribution homogène de la chaleur.
- **Assurez-vous que le dessous de la casserole ou de la poêle est sec** : lorsque vous remplissez votre casserole de liquide ou lorsque vous en utilisez une précédemment rangée au réfrigérateur, assurez-vous que le dessous est bien sec avant de le poser sur la table de cuisson. Cela évitera de tâcher la table de cuisson.
- **Utilisez des casseroles dont le diamètre est assez large pour recouvrir toute la surface du foyer** : la taille de la casserole ne doit pas être inférieure à celle du foyer. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum.

**CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON** - Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisson performants.

**Acier inoxydable** : nous le recommandons vivement. Notamment les modèles avec fond plat en sandwich. Le fond en sandwich allie les avantages de l'acier inoxydable (esthétique, durabilité et résistance) et de l'aluminium ou du cuivre (conduction thermique, distribution homogène de la chaleur).

**Aluminium** : nous recommandons les modèles extra-lourds. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium laissent parfois des rayures sur la table de cuisson, mais elles s'éliminent si elles sont nettoyées immédiatement.

En raison de son point de fusion bas, l'aluminium fin ne doit pas être utilisé.

**Fonte** : elle peut être utilisée, mais nous ne la recommandons pas. Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

**Fond en cuivre / faïence** : nous recommandons les modèles extra-lourds. Bonnes performances, mais le cuivre risque de laisser des résidus ressemblant à des rayures. Les résidus peuvent être éliminés si la table de cuisson est immédiatement nettoyée. Quoiqu'il en soit, ne laissez pas ces casseroles chauffer à vide. Le métal surchauffé risque d'adhérer aux plaques vitrocéramiques. Une casserole en cuivre surchauffée laissera une trace indélébile sur la table de cuisson.

**Porcelaine / émail** : bonnes performances uniquement avec un petit fond lisse et plat.

**Vitrocéramique** : non recommandée. Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

## 5. UTILISATION

### Comment choisir le niveau de gestion de la puissance

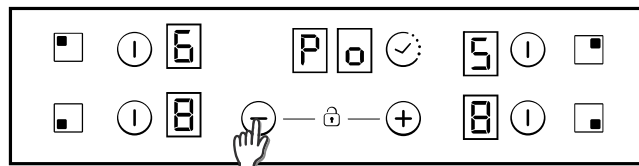
Grâce à la fonction « Gestion de la puissance », l'utilisateur peut définir la puissance maximale qui peut être atteinte par la plaque de cuisson.

La fonction de gestion de la puissance est disponible uniquement durant les 30 premières secondes suivant l'activation de la plaque de cuisson. Il existe également la possibilité de répéter ce réglage en débranchant et rebranchant la prise électrique.

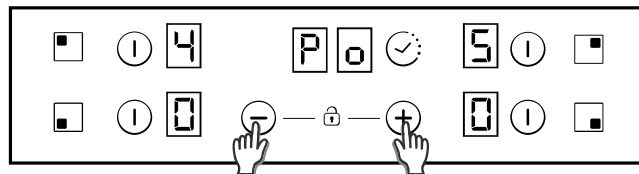
En réglant la puissance maximale souhaitée, la plaque de cuisson ajuste automatiquement la distribution de la puissance dans les différentes zones de cuisson afin de ne jamais dépasser la limite ; cela permet également de gérer simultanément toutes les zones de cuisson sans problème de surcharge.

Le client peut définir la puissance maximale de la plaque de cuisson entre 2,5 kW et la puissance maximale relative de la plaque de cuisson (peut varier en fonction du modèle). (Par exemple, si la puissance maximale de la plaque de cuisson est de 7,2 kW, le niveau de puissance maximale du réglage est compris entre 2,5 kW et 7,2 kW). Au moment de l'achat, la plaque de cuisson est définie sur la puissance maximale. Après avoir branché l'appareil sur l'alimentation électrique, vous avez 30 secondes pour régler le niveau de puissance en vous basant sur les points indiqués ci-dessous :

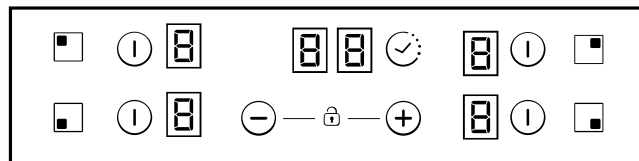
- 1 - Activez la plaque de cuisson
- 2 - Laissez la commande tactile finir son processus d'initialisation
- 3 - Avant que 30 secondes s'écoulent touchez pendant 5 secondes la touche Moins (⊖)
- 4 - Ensuite ce message s'affiche.



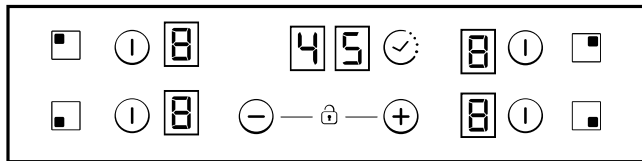
- 5 - Avec les touches Plus et Moins vous pouvez régler la valeur de la gestion de la puissance. Dans cet exemple entre 6500 2500w. Lorsque la valeur voulue est sélectionnée, touchez en même temps les touches Plus et Moins pendant 5 secondes.



- 6 - Au terme de ce processus un long bip retentit et une remise à zéro est faite. Le processus de démarrage sera généré à nouveau.

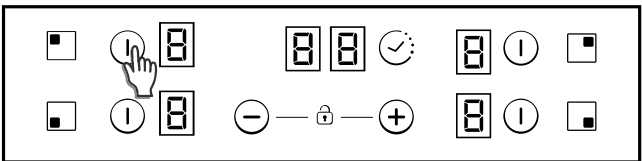


7- Après le processus de démarrage, Gestion de puissance ECO s'affichera sur l'écran de la minuterie.



Par la suite, la commande tactile ne permettra plus de combinaison dépassant cette limite Eco.

#### Allumer/Éteindre un foyer de cuisson



Pour allumer un foyer de cuisson, touchez la zone de commande correspondante pendant 400 ms. Un long bip retentit et le chiffre « 0 » s'affiche pour cette zone, indiquant le niveau de chauffe.

1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de cette zone retentit.

2) S'il y a présence de chaleur résiduelle avec niveau de chauffe égal à « 0 », ce « 0 » clignote.

3) Si la fonction de verrouillage est activée, vous ne pouvez activer de zone de cuisson.

Pour éteindre un foyer, touchez sa zone de commande pendant 1,2s. Trois bips sonores retentissent et, s'il y a une chaleur résiduelle, la lettre « H » s'affiche. La zone de commande du foyer est alors éteinte.

1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de la zone de commande retentit.

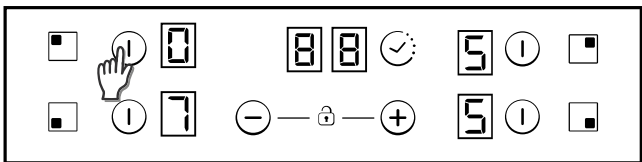
2) S'il y a une chaleur résiduelle, mais que la zone de commande est éteinte, la lettre « H » s'affiche.

3) Même si la fonction de verrouillage est activée, vous pouvez éteindre une zone de commande.

4) Si un seul foyer de cuisson est activé et que celui-ci est ensuite éteint, 4 bips sonores retentissent pour indiquer que tout le plan de cuisson est éteint.

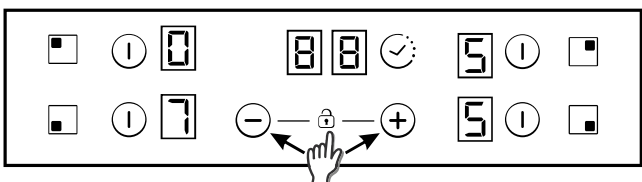
#### Sélection d'une zone de commande

Quand cette zone est allumée, une intensité lumineuse moindre apparaît en correspondance des zones de commande déjà allumées, mais non sélectionnées.



Si une seule zone de commande est allumée, celle-ci est sélectionnée par défaut, sans qu'il soit nécessaire d'exercer une pression (de 150 ms) sur la touche de commande.

#### Augmenter/Diminuer le niveau de chauffe.



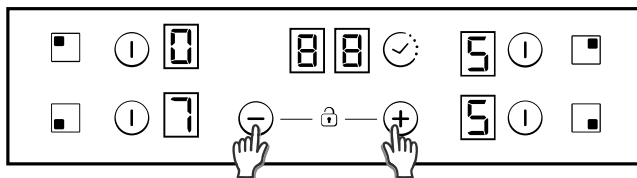
En appuyant brièvement sur « + » ou « - », vous augmentez ou diminuez le niveau de chauffe de la zone sélectionnée : 0 - 1 - 2 - 3 - ... - 9 - P

1. En appuyant plus longuement sur « + » ou « - », le niveau de chauffe augmente ou diminue de manière continue. L'augmentation rapide du niveau de chauffe atteint le niveau 9 et pour un niveau encore plus élevé, appuyez brièvement sur la touche « + ». Aucun bip ne retentit avec l'augmentation ou la diminution rapide du niveau de chauffe.

2. Une fois sur « P », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « + », cela ne ramène pas le niveau de réglage à « 0 ». De même, une fois sur « 0 », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « - », cela ne ramène pas le niveau de réglage sur « P ».

3. Si une zone de commande est activée avec réglage sur « 0 » et qu'il y a une chaleur résiduelle, le « 0 » clignote. 10 secondes après, le « 0 » disparaît et la lettre « H » fixe s'affiche.

#### Option verrouillage enfant



Cette action est activée en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Ensuite, chaque fois qu'on appuie sur une touche, les lettres "Lo" s'affichent pendant 2 secondes et le niveau de chauffe reste le même.

Pour désactiver le verrouillage enfant, suivre la même procédure que celle indiquée plus haut. Ensuite, un bip retentit et l'écran affiche la lettre « n ». La table de cuisson n'est plus verrouillée.

Remarque : Le verrouillage enfant est automatiquement activé 15 minutes après l'arrêt total de la table de cuisson.

#### Doubler/Tripler la zone de cuisson

Pour activer l'élargissement double de la zone de cuisson, la zone principale associée doit déjà être allumée à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

##### 8.1-Allumage de la zone double de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui activera l'élargissement du foyer de cuisson. Le LED de la touche d'élargissement affiche ON si l'élargissement du foyer de cuisson est activé.

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint l'élargissement du foyer de cuisson. Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

##### 8.2-Allumage de la zone triple de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui allumera le 1er élargissement du foyer de cuisson. L'un des LED de la touche d'élargissement affiche ON si le 1er élargissement du foyer de cuisson est activé (LED côté gauche pour un foyer triple de cuisson, LED du milieu, le seul existant, pour un foyer double de cuisson).

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui active le deuxième élargissement du foyer de cuisson. Deux LED de la touche d'élargissement du foyer s'allument si le 1er et le 2e élargissement du foyer de cuisson sont allumés.

Appuyez une troisième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint le 1er et le 2e élargissement du foyer de cuisson.

Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

#### Fonction de pont

La fonction de pont ne peut être activée que lorsque les deux foyers sont éteints. L'un des foyers du pont a été sélectionné ; pour activer la fonction de pont appuyez sur la touche pont.

Un bip retentit et le LED de la zone s'allume si la zone de commande est activée.

Les deux foyers du pont sont activés en même temps.

Une fois que les deux foyers sont activés, vous pouvez régler le niveau de chauffe en appuyant sur les touches « + » et « - ».

Les deux foyers du pont affiche le même niveau de chauffe. Arrêt de la fonction :

- en appuyant sur la touche fonction de pont en mode de paramétrage.

- Si l'utilisateur règle le niveau de chauffe sur « 0 ».

## Sécurité débordement

Un objet ou un liquide fait pression sur une ou plusieurs touches pendant plus de 5 s. 2 bips retentissent suivis d'un long bip toutes les 30 s, aussi longtemps que la ou les touches subissent telle pression. La table de cuisson s'éteint. L'affichage "F1" ou "F2" clignote tant que ce problème persiste.

## Minuterie

La fonction de temporisation est activée en appuyant sur la touche correspondante ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Dans les deux cas, il faut qu'un foyer ait été sélectionné à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

Deux options possibles :

Choisissez la zone que vous voulez temporiser. Le niveau de chauffe doit être supérieur à « 0 ». Le symbole  statique s'affiche en correspondance de la zone choisie pour la temporisation. Les chiffres « 00 » s'affichent en correspondance de la fonction de temporisation.

1) Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour choisir la durée de temporisation. Aucun bip ne retentit lorsque vous changez cette durée.

2) En maintenant la touche de temporisation appuyée, la temporisation est annulée (elle affiche 00).

3) En maintenant les touches « + » ou « - » de la minuterie appuyées, vous effectuez un réglage rapide.

4) Pour régler la minuterie, la touche « - » permet d'aller de « 00 » à « 99 » et la touche « + » de « 99 » à « 00 ».

5) Durée maximum 99 minutes.

6) Une fois ce temps écoulé, la table de cuisson commence à sonner : appuyez sur n'importe quelle touche pour faire cesser l'alarme.

7) Il est possible de modifier la valeur de la minuterie alors même qu'il est déjà en fonction.

8) Le niveau de chauffe des zones temporisées peut être modifié sans conséquences pour le réglage la minuterie.

9) La dernière minute s'affichera en secondes (sur certaines versions visible uniquement si vous entrez dans la programmation la minuterie pendant la dernière minute du compte à rebours).

10) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand aucune zone n'est temporisée, cela n'a pas de suite.

11) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand plusieurs zones sont temporisées, la durée indiquée change dans le sens des aiguilles d'une montre et indique la durée de l'affichage dont le point des décimales est activé.

12) Sinon l'affichage du niveau de puissance du foyer temporisé alterne entre niveau de puissance (5s) et le symbole  (0,5s).

Le compte à rebours s'affiche dans les espaces d'affichage de la temporisation. Si plusieurs zones sont temporisées, c'est la valeur la plus petite du compte à rebours qui s'affiche et les décimales s'affichent en correspondance de la zone concernée.

## Indicateur de chaleur résiduelle (pour les foyers à rayonnement -> calculé)

De même, on peut utiliser les mêmes indicateurs pour montrer la « chaleur résiduelle ». Un tableau des durées est défini dans ce but :  
Durée de chaleur résiduelle = f (niveau de chauffe, durée de fonctionnement).

Quand la température sur le plan de cuisson vitrocéramique est égale à environ 65 °C (valeur théorique), cette condition est indiquée par un « H » s'affichant en correspondance du foyer concerné.

Pour générer une température supérieure à 65 °C, tel foyer doit fonctionner depuis un certain temps et cette durée dépend du niveau de chauffe. Une fois ce temps écoulé, l'avertissement de chaleur résiduelle s'affiche au moment où le foyer est éteint.

## Arrêt automatique

Si le niveau de chauffe ne change pas pendant un certain temps prédéterminé, il y a arrêt automatique du foyer correspondant. La durée maximale de fonctionnement d'un foyer dépend du niveau de chauffe réglé.

| Niveau de chauffe | Durée max. (heures) |
|-------------------|---------------------|
| 1                 | 10                  |
| 2                 | 5                   |
| 3                 | 5                   |
| 4                 | 4                   |
| 5                 | 3                   |
| 6                 | 2                   |
| 7                 | 2                   |
| 8                 | 2                   |
| 9                 | 2                   |
| P                 | 2                   |

**REMARQUE :** s'il y a risque de surchauffe dû à l'activation du niveau de chauffe maximum, la table de cuisson règle automatiquement son niveau de chauffe pour se protéger.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

. Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir la table de cuisson.

. Utilisez uniquement des produits (crèmes et racleurs) spécifiquement conçus pour les surfaces vitrocéramiques. Ils s'achètent dans le commerce.

. Évitez les débordements, car toute substance se renversant sur la table de cuisson brûle rapidement et rendra le nettoyage plus difficile.

. Nous recommandons d'éviter d'utiliser des substances risquant de fondre (plastique, sucre, produits à base de sucre) à proximité de la table de cuisson.

### ENTRETIEN :

- Versez quelques gouttes d'un détergent spécifique sur la table de cuisson.

- Frottez les taches tenaces à l'aide d'un chiffon doux ou de papier absorbant légèrement humide.

- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

### Si des taches subsistent :

- Versez quelques gouttes supplémentaires de détergent spécifique sur la table de cuisson.

- Grattez à l'aide d'un racleur en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à disparition de la tache.

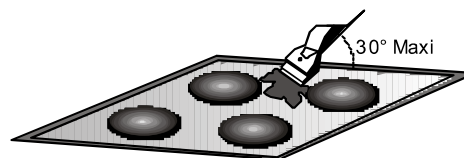
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

- Recommencez si nécessaire.

### QUELQUES CONSEILS :

Le nettoyage fréquent crée une couche protectrice essentielle pour éviter les rayures et l'usure de la table de cuisson. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson est propre avant de la réutiliser. Pour éliminer les traces d'eau, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Puis essuyez avec du papier absorbant et quelques gouttes de détergent spécifique.

N.B.:



**Ne pas utiliser d'éponge trop humide.**

**Ne jamais utiliser de couteau ou de tournevis.**

**Un racleur équipé d'une lame de rasoir n'endommage pas la surface, tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.**

**Ne pas laisser le racleur avec lame de rasoir à la portée des enfants.**

**Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de poudre à récurer.**

**Bordure métallique :** Pour nettoyer la bordure métallique en toute sécurité, lavez à l'eau et au savon, rincez, puis séchez avec un chiffon doux.

**Toute variation de la couleur du verre vitrocéramique n'a pas d'influence sur son fonctionnement, ni sur la solidité de sa surface. Les variations de couleur sont pour la plupart dues à des résidus alimentaires brûlés ou à des ustensiles de cuisine en aluminium ou en cuivre (ces dernières sont difficiles à éliminer).**

## 7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

### **Les zones de cuisson ne permettent pas de faire mijoter ou ne font frire qu'à petit feu**

Utilisez uniquement des casseroles à fond plat. Si de la lumière passe entre la casserole et la table de cuisson, la zone de cuisson ne peut pas correctement transmettre la chaleur.

Le fond de casserole doit couvrir entièrement le diamètre de la zone sélectionnée.

### **La cuisson est trop lente**

Les casseroles utilisées ne sont pas adaptées. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat, lourd et dont le diamètre est au moins égal à celui de la zone de cuisson.

**Petites rayures ou traces d'abrasion sur la surface vitrocéramique**  
Nettoyage inadéquat ou utilisation de casseroles à fond non lisse ; particules, telles que des grains de sable ou du sel, entre la plaque de cuisson et le fond de la casserole. Consultez le chapitre « NETTOYAGE ». Assurez-vous que le fond des casseroles est propre avant de vous en servir et utilisez uniquement des casseroles à fond lisse. Vous pouvez réduire le nombre de rayures par un nettoyage soigné.

### **Traces de métal**

Ne faites pas glisser les casseroles en aluminium sur la surface vitrocéramique. Reportez-vous aux recommandations de nettoyage. Vous utilisez le bon matériel, mais les taches persistent. Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

### **Taches foncées**

Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

### **Zones claires sur la table de cuisson**

Il s'agit peut-être de traces de casseroles en aluminium ou en cuivre, ou encore de dépôts minéraux, d'eau ou d'aliments : vous pouvez les éliminer à l'aide d'un détergent en crème.

### **Caramélisation ou plastique fondu sur la table de cuisson**

Consultez le chapitre « NETTOYAGE ».

### **La table de cuisson ou certaines zones de cuisson ne fonctionnent pas.**

Les shunts ne sont pas bien positionnés sur le bornier.

Faites vérifier que la connexion est conforme et contrôlez que le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

### **La table de cuisson ne s'arrête pas.**

Le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.

### **Fréquence des cycles de marche-arrêt des zones de cuisson**

Les cycles de marche-arrêt varient en fonction du niveau de chaleur requis :

- niveau faible : temps d'activité court,

- niveau élevé : temps d'activité long.

### **Le plan de cuisson ne fonctionne pas.**

Contrôlez l'état des fusibles et du disjoncteur de votre circuit électrique. Vérifiez s'il y a une panne de courant.

### **Le plan de cuisson s'est éteint.**

Le commutateur principal (touche ON/OFF) a été actionné accidentellement ou un objet quelconque est présent sur une ou plusieurs touches. Éliminez le ou les objets présents sur le panneau de commande. Saisissez à nouveau vos paramètres de réglage.

### **La lettre « F » et des chiffres sont affichés**

Si un « F » et des chiffres s'affichent, votre appareil a détecté une défaillance. Le tableau suivant vous indique les actions possibles de résolution du problème.

## 8. SERVICE APRES VENTE

### **Avant de faire appel à un technicien SAV, veuillez vérifier les points suivants :**

- la prise est correctement branchée et le fusible est en bon état ;

Si vous ne parvenez pas à identifier l'erreur, éteignez l'appareil. Ne le modifiez pas. Appelez le centre SAV. L'appareil est fourni avec certificat de garantie, qui vous assure une réparation gratuite au centre SAV.

| Affichage foyer de cuisson | Problème                                                                                    | Solution                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F0                         | Erreur du logiciel de commande tactile                                                      | Si une erreur s'est produite, débranchez puis rebranchez le câble d'alimentation. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente. Si l'erreur apparaît à l'improviste au cours du fonctionnement ordinaire, appelez le service après-vente. |
| Fc                         | La zone de commande tactile est trop chaude, ce qui a désactivé tous les foyers de cuisson. | Attendez que la température ait chuté. La table de cuisson se remettra en marche dès que la température sera redevenue normale.                                                                                                                   |
| Ft                         | Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.                       | Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.                                                                                               |
| FE                         | Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.                       | Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint la température ambiante, appelez le service après-vente.                                                                                               |
| Fb                         | Sensibilité excessive de toutes les touches.                                                | Vérifiez que la table de cuisson est correctement montée. Contrôlez que les touches sont bien au contact de la plaque en verre vitrocéramique.                                                                                                    |
| FU / FJ                    | Erreur sécurité du clavier                                                                  | Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du clavier. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.                                                      |
| FA                         | Erreur sécurité du clavier                                                                  | Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.                                                     |
| FC / Fd                    | Erreur sécurité du clavier                                                                  | Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.                                                     |
| Fr                         | Erreur sécurité des relais                                                                  | Les pilotes de relais sont susceptibles d'une multitude de problèmes. Coupez l'alimentation de la table de cuisson pendant une minute, puis rebranchez. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.                                     |