

**io cucino  
con**

 **GLEMGAS**

**la buona cucina italiana**

GTI322



**NOTICE D'UTILISATION**  
**INSTRUCTION OF USE**  
**MANUALE D'ISTRUZIONE**  
**MANUAL DEL USUARIO**

## Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto nostro il nostro piano di cottura a induzione.

Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

## INDICE

---

<b>SICUREZZA .....</b>	<b>5</b>
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	5
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....	5
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO .....	6
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO .....	7
ALTRE PRECAUZIONI .....	8
<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....</b>	<b>9</b>
DATI TECNICI.....	9
PANNELLO DI CONTROLLO .....	9
<b>USO DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>10</b>
DISPLAY .....	10
VENTILAZIONE.....	10
<b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>10</b>
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	10
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	10
TASTI A SFIORAMENTO .....	10
PER INIZIARE.....	11
IDENTIFICAZIONE DELLA PENTOLA .....	11
INDICATORE DI CALORE RESIDUO .....	11
FUNZIONE BOOSTER.....	11
TIMER .....	12
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO .....	12
<b>SUGGERIMENTI DI COTTURA .....</b>	<b>13</b>
QUALITÀ DELLE PENTOLE .....	13
DIMENSIONI DELLE PENTOLE.....	13
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	14
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA.....</b>	<b>14</b>
<b>COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....</b>	<b>15</b>
<b>PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....</b>	<b>16</b>
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE .....</b>	<b>17</b>
<b>CONNESSIONE ELETTRICA .....</b>	<b>18</b>

# SICUREZZA

---

## Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il Fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapour potrebbe danneggiare le componenti elettroniche dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

## Utilizzo dell'apparecchio

- Spegnerle le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.

- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non piazzare alcun oggetto metallico, tranne le pentole, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

### **Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio**

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo quanto previsto dalle istruzioni del fabbricante.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.

- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassette sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

### **Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio**

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato, disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

## Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici: potrebbero fondere se appoggiati alle piastre accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



**L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.**

**IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA OR DANNI CORRELATI.**





# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

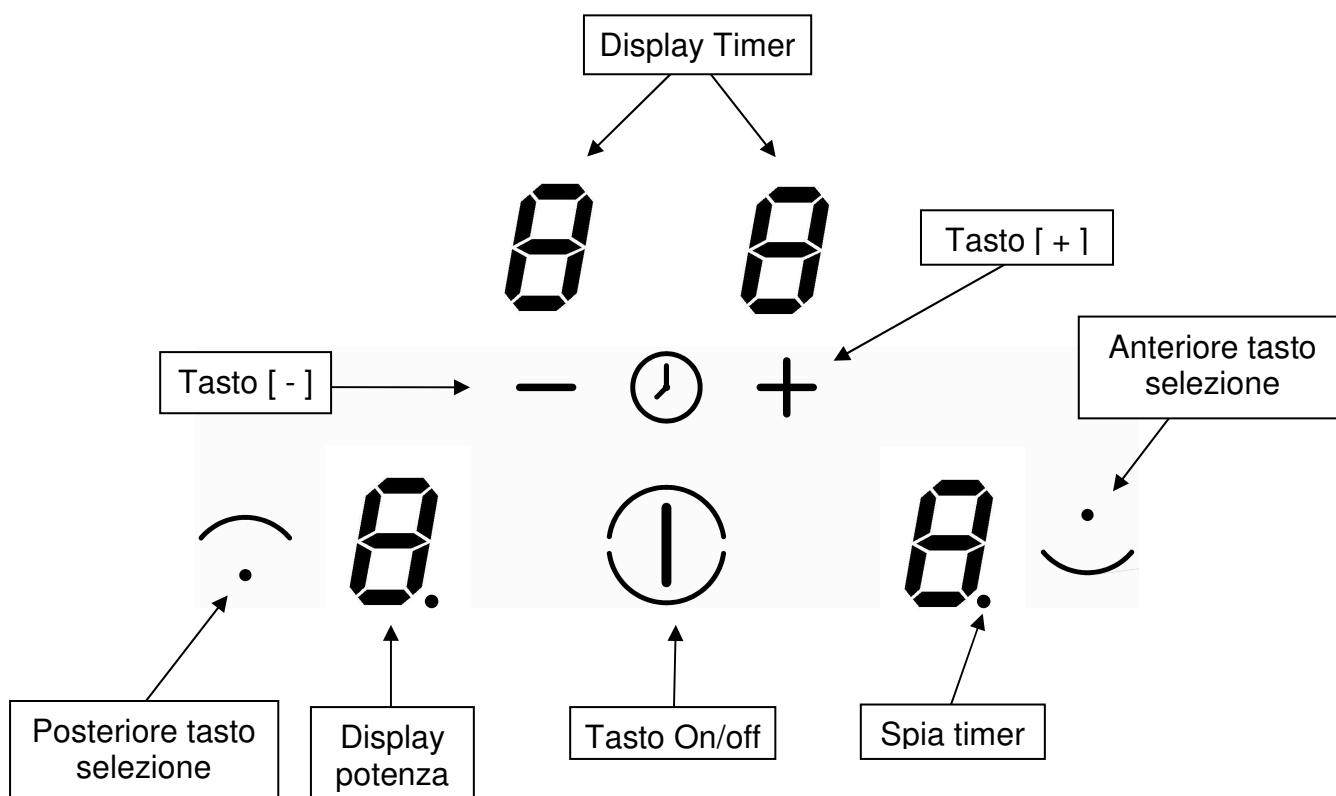
## Dati tecnici

Typo	<b>GTI322</b>
Potenza totale	3400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	174.6 Wh/kg
<b>Posizione anteriore</b>	Ø 170 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster *	-
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia ECcw**	177.3 Wh/kg
<b>Posizione posteriore</b>	Ø 220 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster *	2000 W
Categoria standard di pentola **	C
Consumo di energia ECcw**	171.9 Wh/kg

\* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

\*\* metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

## Pannello di controllo



# USO DELL'APPARECCHIO

---

## Display

<u>Display</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Funzione</u>
0	Zero	La piastra è attivata.
1...9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza.
<u>U</u>	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
<u>E</u>	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Booster	Booster è attivata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo

## Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore interno raggiunge un determinato livello. La ventilazione arriva ad elevati regimi di rotazione se l'apparecchio è utilizzato intensivamente. La ventola rallenta e si spegne automaticamente quando la temperatura interna del circuito elettronico scende sotto il livello prestabilito.

# PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

---

## Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

## Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [ U ].

## Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico. **Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta.**

## Per iniziare

- **Accensione/spegnimento dell'apparecchio:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Per accendere	premere [ Ⓜ ]	[ 0 ] lampeggiano
Per arrestare	premere [ Ⓜ ]	niente o [ H ]

- **Accensione/Spegnimento di una piastra riscaldante:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[ 0 ]
Aumentare la potenza	premere [ + ]	da [ 1 ] a [ 9 ]
Diminuire la potenza	premere [ - ]	da [ 9 ] a [ 1 ]
Arrestare	premere [ - ]	[ 0 ] o [ H ]

Se nessuna regolazione è effettuata entro 20 secondi l'apparecchio torna in modalità di attesa.

## Identificazione della pentola

L'identificazione della pentola assicura la totale sicurezza.

L'induzione non funziona:

- Se non c'è pentola sulla piastra, o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la Potenza e il display mostra [ U ]. Questo simbolo scompare quando si posiziona una pentola adatta sulla piastra.
- Se la pentola viene rimossa dalla piastra di cottura: la cottura si arresta e il display mostra [ U ]. Il simbolo [ U ] scompare quando la pentola è posizionata nuovamente sulla piastra. La cottura ricomincia con il livello di potenza scelto precedentemente.

Dopo l'utilizzo, spegnere la piastra a induzione: non lasciare il simbolo [ U ] del sensore pentola acceso.

## Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento l'apparecchio, la piastra è ancora calda e il display indica [ H ].

Il simbolo [ H ] scompare quando la piastra può essere toccata senza pericolo di bruciature.

Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi alcun oggetto sensibile al calore: **c'è rischio di bruciature o incendi.**

## Funzione Booster

La funzione Booster [ P ] garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. Quando la funzione viene attivata, la piastra funziona per 5 minuti ad una potenza molto elevata. Il Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

- **Accensione/Spegnimento della funzione Booster:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[ 0 ]
Aumentare la potenza	premere [ + ]	da [ 1 ] a [ 9 ]
Attivare il booster	premere [ + ]	[ P ] per 5 minuti
Arrestare il booster	premere [ - ]	[ 9 ]

## Timer

Il timer può essere utilizzato con entrambe le piastre simultaneamente e con regolazioni diverse (da 0 a 99 minuti) per ognuna di esse.

- **Regolazione e modifica del tempo di cottura :**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[ 0 ]
Selezionare il livello di potenza	premere [ + ] o [ - ]	[ 1 ]...[ 9 ] [ P ]
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [ + ] e [ - ]	[ 00 ]
Diminuire il tempo	premere [ - ]	[ 00 ] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [ + ]	il tempo aumenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.  
Il tempo è confermato e la cottura inizia.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selezione piastra	premere tasto selezione	spia accesa
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [ + ] e [ - ]	il tempo residuo
Disattivare « Timer »	premere [ - ]	Mostra [ 00 ] poi si arresta

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [ 00 ], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto.

- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [ ① ]	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [ + ] e [ - ]	[ 00 ]
Diminuire il tempo	premere [ - ]	[ 00 ] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [ + ]	il tempo aumenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.  
Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [ 00 ] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto. L'apparecchio si spegne.

## Blocco del Pannello di Controllo

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [ ① ]).

- **Blocco:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [ ① ]	[ 0 ] o [ H ]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [ - ] e tasto selezione della piastra anteriore	Nessun cambiamento
	Premere di nuovo tasto selezione	2 x [ L ]

- **Sblocco:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [ ① ]	2 x [ L ]
<b>Entro 5 secondi dall'accensione:</b>		
Sblocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [ - ] e tasto selezione della piastra anteriore	[ 0 ]
	Premere di nuovo tasto [ - ]	Nessuna spia sui display

# SUGGERIMENTI DI COTTURA

---

## Qualità delle pentole

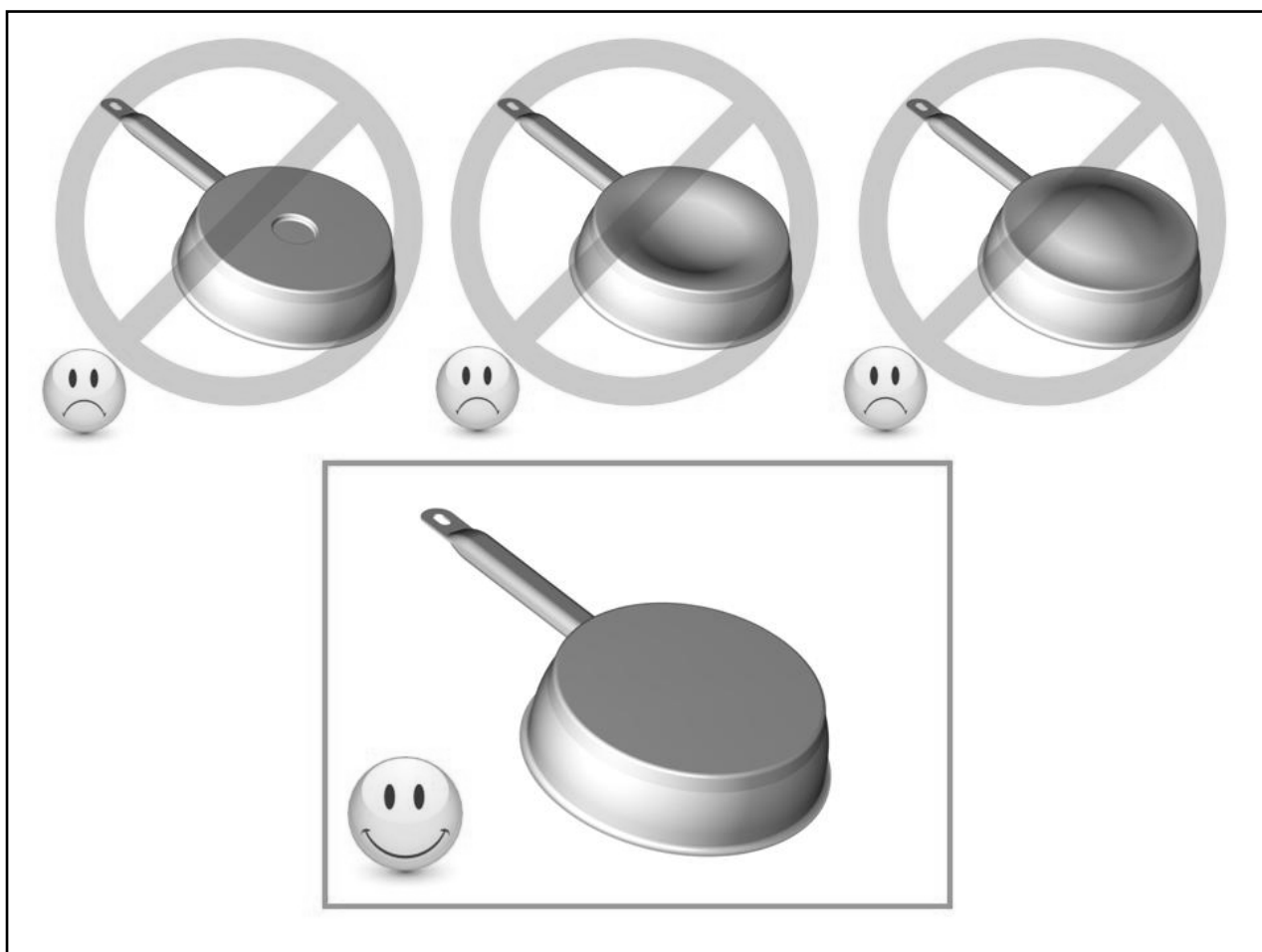
**Materiali adatti** : acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

**Materiali non adatti**: alluminio e acciaio inox con fondo non ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Il fabbricante degli utensili specifica se essi sono compatibili con piani di cottura a induzione. Per verificare se gli utensili (pentole) sono compatibili:

- Mettere un litro d'acqua nella pentola e posizionarla sulla piastra a induzione a livello di potenza [ 9 ]. L'acqua si deve scaldare in pochi secondi.
- Un magnete (calamita) deve aderire al fondo della pentola.

Alcune pentole possono fare rumore quando vengono utilizzate sulla piastra a induzione. Questo rumore non comporta alcun malfunzionamento dell'apparecchio e non ne influenza il funzionamento e/o l'efficacia di cottura.



## Dimensioni delle pentole

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro delle pentole. Tuttavia la pentola deve avere un diametro minimo, a seconda delle dimensioni della piastra. Per ottenere l'efficienza migliore dal vostro apparecchio, posizionate la piastra nel centro della piastra.

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

Da 1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Salse, burro, cioccolata, gelatine Piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Cuocere a fuoco lento Scongelare	Riso, budini, sciroppi di zucchero Verdure liofilizzate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate bollite, zuppe, pasta, Verdure fresche
Da 6 a 7	Cottura media Bollitura a fuoco lento	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, arrosti, trippa
Da 7 a 8	Cottura	Patate, patatine fritte, wafers
9	Friggere, arrostitire Far bollire l'acqua	Bistecche, omelettes, piatti fritti Acqua
P	Acqua bollente	Far bollire quantitativi significativi d'acqua

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

### **Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.**

Non pulire l'apparecchio se il vetro è troppo caldo: **rischio di ustioni!**

- Rimuovere segni leggeri con uno straccio umido con liquido detergente diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.
- Detergenti altamente abrasivi e corrosivi, che possono causare graffi, devono assolutamente essere evitati.
- Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare alcun oggetto che potrebbe graffiare il vetro ceramico.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurarsi che non vi siano granelli di polvere sul vetro ceramico o sulla pentola. Far scivolare pentole con fondo irregolare può causare graffi alla superficie del vetro ceramico.
- Versamenti di zucchero, marmellata, conserve ecc devono essere rimossi immediatamente, in modo da evitare danni alla superficie del vetro ceramico.
- 
-

# COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

## Appare il simbolo [ E 4 ] :

I) L'apparecchio deve essere configurato secondo la procedura seguente:

- Ogni pentola o utensile deve essere rimossa dall'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.
- Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.
- Necessario un contenitore con fondo ferromagnetico.
- Iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione.
- Non usare il tasto [ ① ].

II) Cancellare la configurazione esistente :

1) Premere il tasto [ - ] e tenere premuto

2) Con un dito dell'altra mano premere rapida successione (entro 2 secondi) tasti selezione. Premere due volte ogni tasto e nell'ordine descritto di seguito (a -> a -> b -> b). [ - ] Appare. Un doppio "bip" segnala una sequenza errata; in questo caso è necessario ricominciare dal punto 1.

3) Togliere tutte le dita, indi premere di nuovo e tenere premuto simultaneamente per alcuni secondi il tasto [ - ] e [ + ], finché appare il simbolo [ E ] lampeggiante.

4) Attendere fino a che [ E ] smette di lampeggiare.

5) Il simbolo [ E ] si trasforma automaticamente in [ C ]. La configurazione è stata completata.

VI) Come configurare l'apparecchio?

1) Utilizzare una pentola da induzione adatta con un diametro minimo di 16 cm.

2) Selezionare la piastra di cottura premendo il corrispondente tasto.

3) Posizionare la pentola sulla piastra corrispondente.

4) Attendere fino a che il simbolo [ C ] cambia in [ - ]. La piastra è configurata.

5) Utilizzare la stessa procedura per ogni altra piastra che mostra il simbolo [ C ]

6) La configurazione è completa se tutte le piastre vengono identificate correttamente e non compare alcun simbolo sul display .

Utilizzare solo una pentola per configurare l'apparecchio.

Non mettere mai due o più pentole sulle piastre durante la configurazione.

- Se compare il simbolo [ E 4 ] e rimane acceso, chiamare l'assistenza tecnica.

## L'apparecchio non si accende

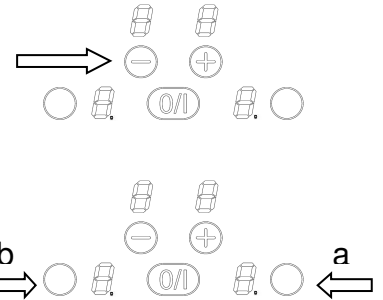
- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

## Compare il simbolo [ U ]

- Manca la pentola sulla piastra.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.

## Compare il simbolo [ E ]

- Sconnettere a riconnettere il piano.
- Contattare l'assistenza tecnica.



### **Una delle piastre viene disattivata**

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

### **Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio**

- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

### **Il pannello di controllo indica [ L ]:**

- Vedere il capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

### **Il pannello di controllo indica [ ] o [er03]**

- Un oggetto o del liquido copre i tasti del pannello di controllo. Il simbolo scompare appena il tasto è liberato o pulito.

### **Il pannello di controllo indica [ E2 ] o [ EH ]**

- L'apparecchio è surriscaldato, lasciare raffreddare prima di riaccenderlo.

### **Il pannello di controllo indica [ E3 ]**

- La pentola non è adatta, sostituirla.

### **Il pannello di controllo indica [ E6 ]**

- Collegamento errato. Controllare Frequenza e voltaggio Del collegamento elettrico

### **Il pannello di controllo indica [ E8 ]**

- La presa d'aria della ventola è ostruita, liberarla

### **Il pannello di controllo indica [ EC ]**

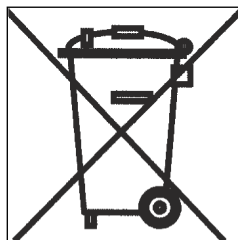
- Errore di configurazione. Programmare nuovamente l'apparecchio, seguendo le istruzioni indicate nel capitolo "compare l'errore [ E4 ]".

**Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.**

## **PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**

---

- Il materiale dell'imballo è ecologico e deve essere riciclato.
- L'apparecchio contiene alcuni metalli nobili. Contattare le autorità locali per informarsi sulle modalità di riciclo o smaltimento dell'apparecchio al momento della sua dismissione.



- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.



# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

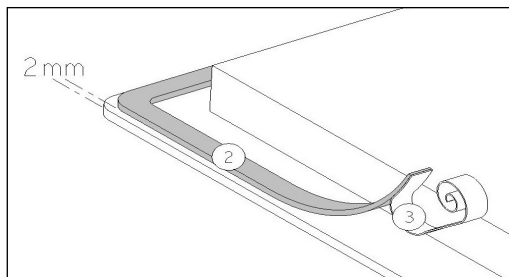
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

## Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferior esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

## Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono:

Type	Foro incasso		Foro incasso Montaggio detto "a filo"			Dimensione vetro (mm)		
	larghezza	profondità	larghezza	profondità	Raggio	larghezza	profondità	spessore
GTI322	270	490	296	516	8	290	510	4

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. **Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.**
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

## CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettieria.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omnipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

### Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.

Il cavo verde/giallo corrisponde alla messa a terra, il cavo blu al neutro, il cavo marrone alla fase.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calcolato con il fattore di contemporaneità conformemente alla norma EN 60 335-2-6

**Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.**

**Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.**

## Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>20</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	20
USING THE APPLIANCE .....	20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	22
OTHER PROTECTIONS .....	22
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>23</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	23
CONTROL PANEL .....	23
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>24</b>
DISPLAY .....	24
VENTILATION.....	24
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>24</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	24
INDUCTION PRINCIPLE .....	24
SENSITIVE TOUCH.....	24
STARTING-UP .....	25
PAN DETECTION .....	25
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	25
BOOSTER FUNCTION .....	25
TIMER .....	26
CONTROL PANEL LOCKING.....	27
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>28</b>
PAN QUALITY .....	28
PAN DIMENSION.....	28
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	29
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>29</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>30</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>31</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>32</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>33</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

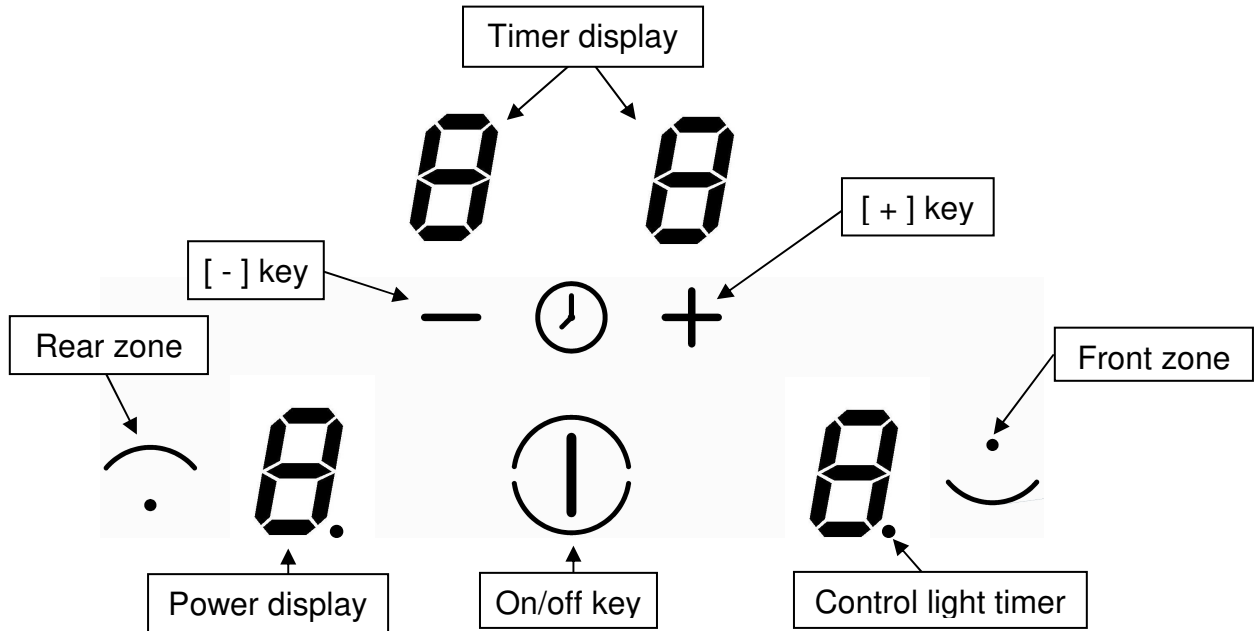
## Technical characteristics

Type	<b>GTI322</b>
Total power	3400 W
Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$	174.6 Wh/kg
<b>Front heating zone</b>	Ø 170 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	-
Standardised cookware category**	B
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	177.3 Wh/kg
<b>Rear heating zone</b>	Ø 220 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	171.9 Wh/kg

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

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

## Control panel



# USE OF THE APPLIANCE

---

## Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	Pan detection	No pan or inadequate pan.
<u>E</u>	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

## Sensitive touch

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

**In the case of a general use press only one key at the same time.**



## Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [ ⏴ ]	2 x [ 0 ]
Touch the key	Press key [ ⏴ ]	Nothing or [ H ]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Decrease power	Press key [ - ]	[ 9 ] to [ 1 ]
Stop	Press key [ - ]	[ 0 ] or [ H ]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

## Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety.

The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [ U ] active

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Booster function

The booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Start up the booster	Press key [ + ]	[ P ] during 5 min
Stop the booster	Press key [ - ]	[ 9 ]

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 2 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]
To select « Timer »	Press simultaneously [ - ] and [ + ]	[ 00 ]
Decrease the time	Press key [ - ]	[ 00 ] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [ + ]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.  
The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [ 00 ].

- **To stop the cooking time :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
To select « Timer »	Press simultaneously [ - ] and [ + ]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [ - ]	[ 00 ] then stops

If several timers are activated repeat the process.

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

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

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

- **Egg timer function :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press key [ Ⓢ ]	[ 0 ] or [ H ]
Select« Timer »	Press simultaneously [ - ] and [ + ]	[ 00 ]
Decrease the time	Press key [ - ]	[ 00 ] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [ + ]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.  
As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.  
To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ ① ]).

- **Locking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [ ① ]	[ 0 ] or [ H ]
Hob locking	Press simultaneously [ - ] and selection key from the front zone Repress selection key from the front zone	[ 0 ] or [ H ]  2 x [ L ]

- **Unlocking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [ ① ]	2 x [ L ]
<b>In the 5 seconds after start :</b> Unlocking the hob	Press simultaneously [ - ] and selection key from the front zone Repress key [ - ]	2 x [ L ]  No light on the displays

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

**Adapted materials** : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

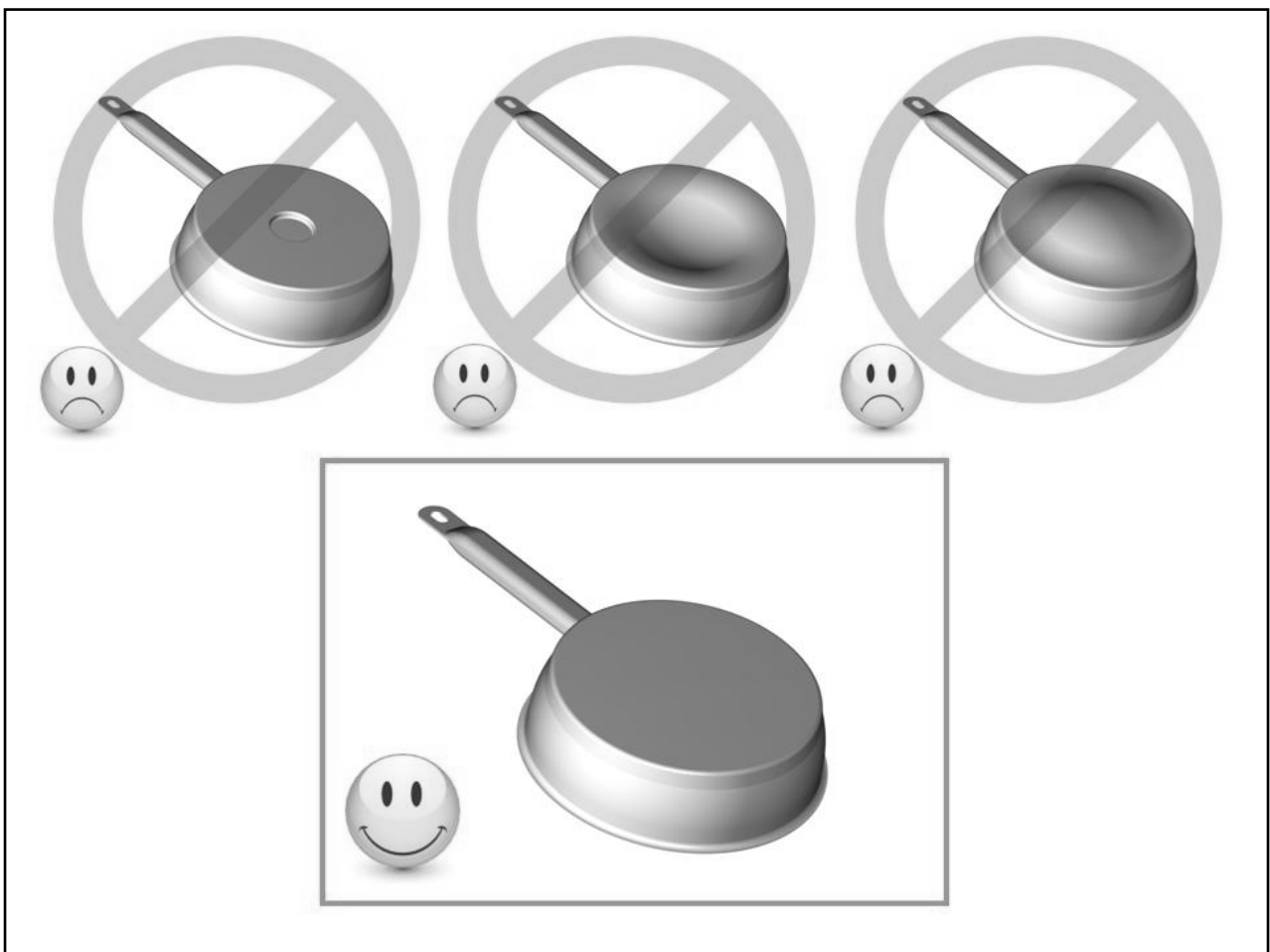
**Not adapted materials** : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

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

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

## When the symbol [ E 4 ] appears :

I) The table must be reconfigured. Please implement the following steps:

- Important : before you start:
- make sure there is no more pot on the hob
- take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
- disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
- start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
- reconnect the table to the grid
- don't use the [ Ⓢ ] touch

II) First step : cancel the existing configuration

1) Press [ - ] and hold down

2) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [ O ] key. Press 2 times each key in the following order (a -> a -> b -> b). [ - ] appears on displays. A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

3) Remove your fingers from the touch control, press simultaneously [ + ] and [ - ] during few seconds, until blinking [ E ] symbols appear.

4) Wait until [ E ] symbols stop blinking.

5) After few seconds, [ E ] are automatically transformed in [ C ]. The existing setup has been cancelled.

III) Second step: new setup

1) Take a ferromagnetic pot with a minimum diameter of 16 cm

2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [ O ] key

3) Place the pot on the area to be set

4) Wait until the [ C ] display becomes a [ - ]. The selected zone is now configured.

5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [ C ] display.

6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

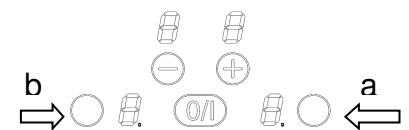
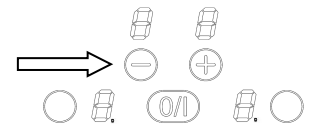
- If [ E 4 ] displaying remains, please call the customer care

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

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

## The control panel displays [ U ] :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.



### **The control panel displays or [ E ] :**

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

### **One or all cooking zone cut-off :**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **Continuous ventilation after cutting off the hob :**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

### **The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **The control panel displays [ ] or [ Er03 ] :**

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

### **The control panel displays [ E2 ] or [ E H ] :**

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

### **The control panel displays [ E3 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

### **The control panel displays [ E6 ] :**

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

### **The control panel displays [ E8 ] :**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

### **The control panel displays [ E C ] :**

- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

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

- Don't throw your appliance with the household refuses
  - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

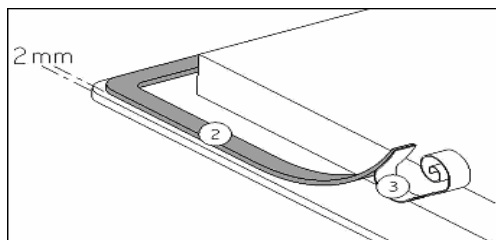


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket:

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



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

## Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Type	Cut size		Flush mounting			Glass size (mm)		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thick
<b>GTI322</b>	270	490	296	516	8	290	510	4

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **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.



# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

## Caution !

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz  
Connect always the earth wire.

Mains	Connection	Cable-diameter	Cable	Protection calibre
-------	------------	----------------	-------	--------------------

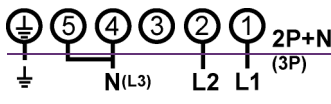
Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

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

The green / yellow wire correspond to the earth wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

[\\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6](#)



**Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.**

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

## Chère cliente, cher client,

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

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

## SOMMAIRE

---

<b>SECURITE</b> .....	<b>35</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	35
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	35
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....	36
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	37
AUTRES PROTECTIONS .....	38
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>39</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	39
BANDEAU DE COMMANDE .....	39
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>40</b>
AFFICHAGE .....	40
VENTILATION.....	40
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>40</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	40
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	40
TOUCHES SENSITIVES .....	40
MISE EN ROUTE.....	41
DETECTION DE RECIPIENT .....	41
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	41
FONCTION BOOSTER.....	41
FONCTION MINUTERIE .....	42
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	43
<b>CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>44</b>
QUALITE DES CASSEROLES .....	44
DIMENSION DES CASSEROLES.....	44
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	45
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>45</b>
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME</b> .....	<b>46</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>47</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....	<b>48</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE</b> .....	<b>49</b>

## Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

## Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

### **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

### **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

## Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,  
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES  
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON  
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA  
GARANTIE.  
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR  
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE  
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

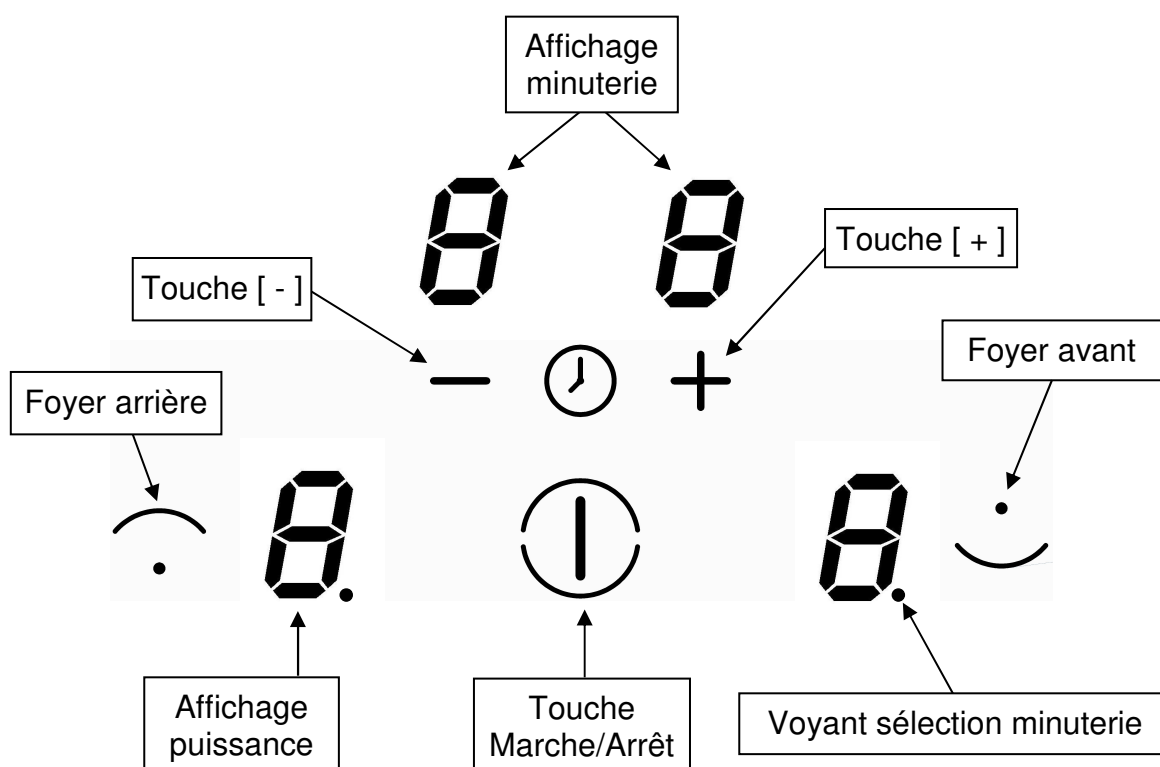
## Caractéristiques techniques

Type	<b>GTI322</b>
Puissance Totale	3400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> **	174.6 Wh/kg
<b>Foyer avant</b>	Ø 170 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	-
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	177.3 Wh/kg
<b>Foyer arrière</b>	Ø 220 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	171.9 Wh/kg

\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

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

## Bandeau de commande



# UTILISATION DE L'APPAREIL

---

## Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
<u>E</u>	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

## Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

# MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

## Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

## Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [ U ] reste affiché.

## Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

**Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.**



## Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [ ⊕ ]	2 x [ 0 ]
Arrêter	appuyer sur [ ⊕ ]	aucun ou [ H ]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[ 0 ]
Augmenter	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Diminuer	appuyer sur [ - ]	[ 9 ] jusqu'à [ 1 ]
Arrêter	appuyer sur [ - ]	[ 0 ] ou [ H ]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

## Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [ U ] active.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [ H ].

Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

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

## Fonction booster

La fonction booster [ P ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[ 0 ]
Augmenter	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Enclencher le booster	appuyer sur [ + ]	[ P ] pendant 5 min
Stopper le booster	appuyer sur [ - ]	[ 9 ]

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [ + ] ou [ - ]	[ 1 ]...[ 9 ] [ P ]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[00] passe à 30,29,28,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [ + ]	le temps augmente

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».  
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [ - ]	passé à [ 00 ] puis s'éteint

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

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [ ① ]	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[00] passe à 30,29,28,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [ + ]	le temps augmente

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.



# CONSEILS DE CUISSON

---

## Qualité des casseroles

**Matériaux adaptés** : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

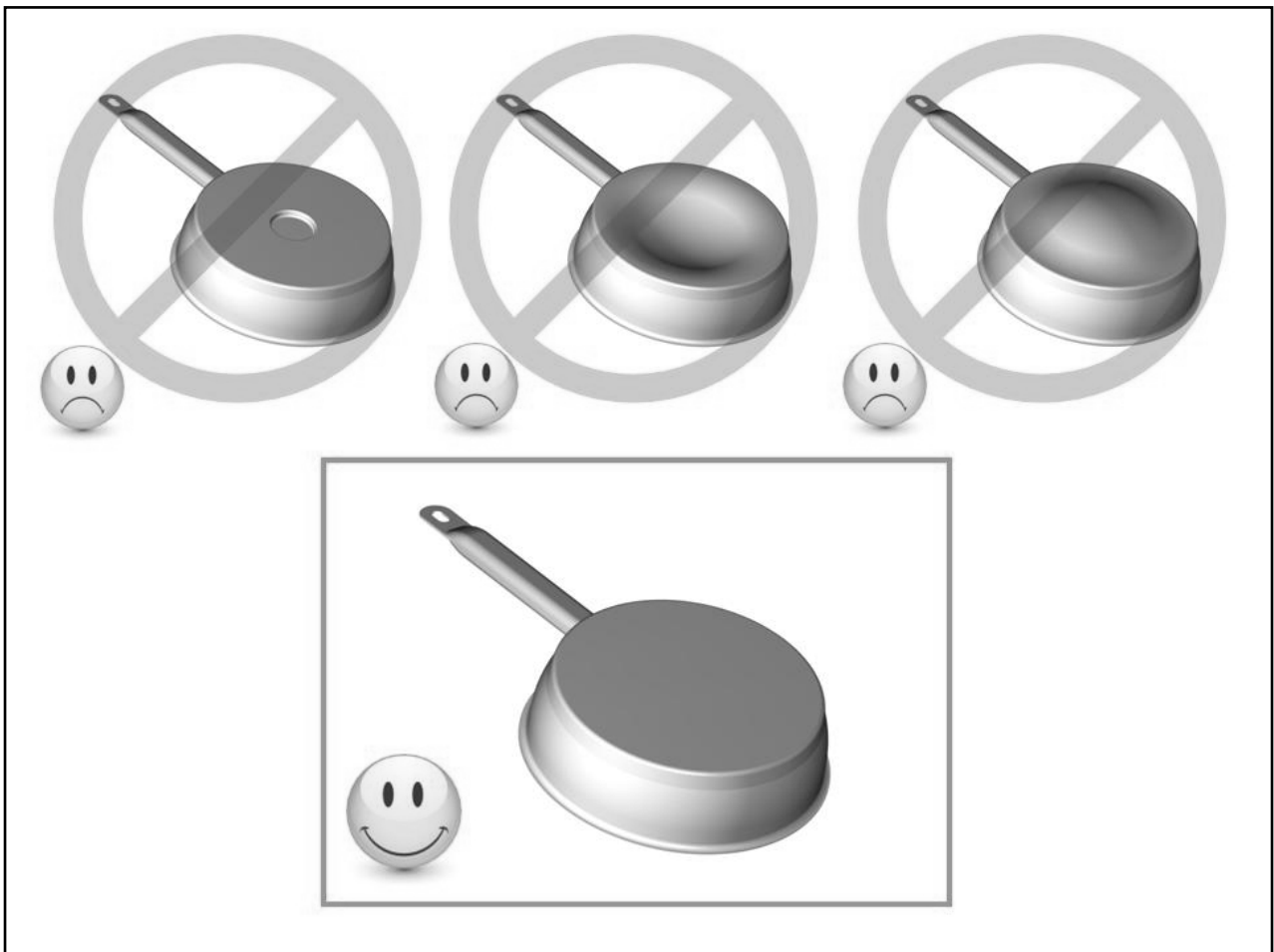
**Matériaux non adaptés** : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influencent nullement sur son fonctionnement.



## Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

**Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

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

# QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

## Le symbole [ E 4 ] s'affiche :

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

Avant de commencer la procédure, il faut :

- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [ ⏪ ].

II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyer sur [ - ] et rester appuyé.

2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ».

En appuyant 2 fois sur chacune des touches

et en suivant l'ordre décrit ci-dessous

(a -> a-> b-> b). Des [ - ] apparaissent.

Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

3) Oter les doigts des touches et ré appuyer simultanément [ - ] et le [ + ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [ E ] clignotants apparaissent.

4) Attendre que les [ E ] deviennent fixes.

5) Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.

III) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.

5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

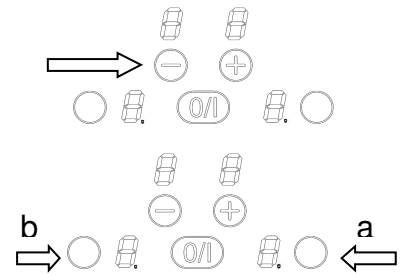
- si l'affichage [ E 4 ] persiste appelez le Service Après-ventes.

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

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

## Le symbole [ U ] s'affiche :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson



### **Le symbole [ E ] s'affiche :**

- débranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le Service Après-ventes

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :**

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

### **La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :**

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

### **Le symbole [ L ] s'affiche :**

- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

### **Le symbole [ ] ou [ Er03 ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ E2 ] ou [ E H ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

### **Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

### **Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

### **Le symbole [ E C ] s'affiche :**

- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [ E 4 ] s'affiche ».

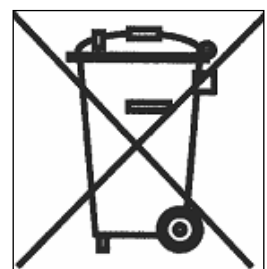
**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.**

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

---

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

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



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

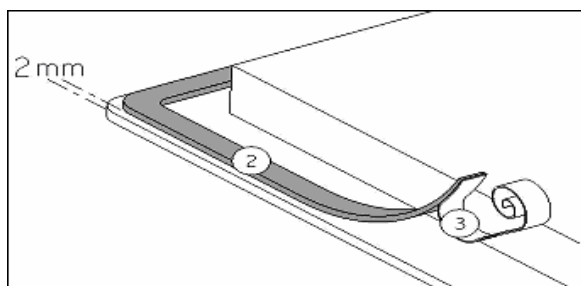
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

## Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

## Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
<b>GTI322</b>	270	490	296	516	8	290	510	4

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.



# CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

## Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

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

**Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

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

## Caro cliente,

Agradecemos a confiança depositada quando escolheu a nossa placa vitrocerâmica de indução. Para conhecer bem o aparelho, recomendamos que leia atentamente as instruções de utilização na totalidade e que as conserve para consulta posterior.

## INDICE

---

<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>51</b>
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO .....	51
UTILIZAÇÃO DO APARELHO .....	51
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO .....	52
PRECAUÇÕES EM CASO DE FALHA NO APARELHO.....	53
OUTRAS PRECAUÇÕES.....	54
<b>DESCRIÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>55</b>
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	55
ZONA DE COMANDOS .....	55
<b>UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>56</b>
INDICADORES.....	56
VENTILAÇÃO .....	56
<b>LIGAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>56</b>
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO .....	56
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO .....	56
TECLAS DE TOQUE.....	56
FUNCIONAMENTO .....	57
DETECÇÃO DE RECIPIENTE .....	57
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	57
FUNÇÃO DE REFORÇO.....	57
TEMPORIZADOR .....	58
BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO .....	59
<b>CONSELHOS PARA COZINHAR</b> .....	<b>60</b>
QUALIDADE DAS CAÇAROLAS / PANELAS .....	60
DIMENSÃO DAS PANELAS.....	60
EXEMPLOS DE AJUSTE DAS POTÊNCIAS DE COZINHAR .....	61
<b>CONSERVAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>61</b>
<b>O QUE FAZER EM CASO DE AVARIA</b> .....	<b>62</b>
<b>PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE</b> .....	<b>63</b>
<b>INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO</b> .....	<b>64</b>
<b>LIGAÇÃO ELECTRICA</b> .....	<b>65</b>

# SEGURANÇA

---

## Precauções antes da utilização

- Desembale todas as peças.
- A instalação e ligação eléctrica do aparelho devem ser feitas por um especialista autorizado.
- O fabricante não será responsável por danos resultantes da construção ou erro de ligação.
- O aparelho só deve utilizar-se se estiver montado e instalado num móvel e numa superfície de trabalho homologada e adaptada.
- Para ser usado o equipamento deve estar bem instalado numa cozinha e adaptado à superfície de trabalho.
- Este electrodoméstico destina-se exclusivamente para cozinhar alimentos, excluindo-se qualquer outra utilização comercial ou industrial.
- Retire todas as etiquetas e autocolantes da vitrocerâmica.
- Não transforme nem modifique o aparelho.
- A placa não pode ser utilizada fora do ambiente para a qual foi desenvolvida nem como superfície de trabalho.
- O aparelho deve estar ligado a “terra” e conforme os regulamentos vigentes.
- Não utilize extensões para a ligação
- O aparelho não deve colocar-se em cima da máquina de lavar loiça : os vapores de água poderiam danificar os componentes electrónicos.
- Este aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto.

## Utilização do aparelho

- Apague sempre os discos depois de os utilizar.
- Vigie constantemente os cozinhados que utilizem gorduras e óleos já que são susceptíveis de inflamar-se rapidamente.
- Tenha atenção ao risco de queimaduras durante e depois da utilização do aparelho.
- Assegure-se de que nenhum cabo eléctrico do aparelho, fixo ou móvel, toque no vidro ou recipiente quentes.

- Os objectos magnéticos (cartões de crédito, disquetes informáticas, calculadoras) não devem estar perto do aparelho em funcionamento.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou com uma folha de protecção. Poderiam aquecer muito e incendiar-se.
- Não coloque nenhum objecto metálico, excepto os recipientes para aquecer. Em caso de ligação acidental ou de calor residual, o objecto, dependendo do material, corre risco de derreter ou começar a arder.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com limitações das suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas acerca do seu funcionamento seguro e que compreendam os riscos potenciais.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Objectos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na sua superfície já que aquecem até ao ponto de queimar.

### **Precauções para não deteriorar o aparelho**

- Riscos/ fendas nas panelas ou com fundo que não sejam lisos podem danificar a vitrocerâmica.
- Areia ou outros materiais abrasivos podem danificar a vitrocerâmica.
- Evite deixar cair objectos sobre a vitrocerâmica, mesmo que sejam pequenos.
- Não dê pancadas com as panelas nos bordos da vitrocerâmica.
- Assegure-se de que a ventilação do aparelho se faça segundo as instruções do fabricante.
- Não coloque nem deixe panelas vazias sobre a placa.
- Açucares, materiais sintéticos ou papel de alumínio não devem tocar nas zonas quentes. Estas substâncias, podem causar interrupções ou outras alterações do vidro da vitrocerâmica por faltar refrigeração: retirar rapidamente estes materiais da zona quente da placa (atenção: perigo de queimaduras).

- **AVISO:** Perigo de incêndio: não coloque objetos na zona de cozedura.
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre a zona de comandos.
- Se houver um gavetão situado por baixo do aparelho assegure-se de que há distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo do gavetão e a parte inferior do aparelho. Isto é essencial para assegurar uma boa ventilação.
- Não guarde objectos inflamáveis (por exemplo aerossóis) no gavetão situado por baixo da placa. As gavetas cobertas devem ser resistentes ao calor.

### **Precauções em caso de falha no aparelho**

- Se constata uma avaria é necessário desligar o aparelho e desligar a tomada de alimentação eléctrica.
- Em caso de desvidrado (perda de vidro ou vibrado/revestimento) ou fissuras na vitrocerâmica é imperativo desligar o aparelho do quadro eléctrico e avisar o serviço pós-venda.
- As reparações só podem ser feitas por pessoal especializado. Não abra, em caso algum, o aparelho.
- **ADVERTÊNCIA :** Se a superfície apresentar fissuras, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de descarga eléctrica.

## Outras precauções

- Assegure-se sempre de que o recipiente que usa está centrado na zona para cozinhar. O fundo da caçarola / panela deve cobrir, tanto quanto possível, a zona de cozinhar.
- Para utilizadores que tenham “by pass” o campo magnético pode influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que se aconselhe com fornecedor do seu aparelho ou médico.
- Não utilize recipientes de material sintético ou de alumínio: poderiam fundir-se / derreter-se sobre as zonas de cozinhar ainda quentes.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água, em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama (por ex.) com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.



**A UTILIZAÇÃO DE PANEAS DE BAIXA QUALIDADE  
OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA  
UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS  
RESULTA NUMA QUEBRA DA GARANTIA.  
NESTE CASO, O FABRICANTE NÃO PODE SER  
RESPONSABILIZADO POR QUAISQUER DANOS  
CAUSADOS ÀS PANEAS E/OU AO AMBIENTE.**



# DESCRIÇÃO DO APATRELHO

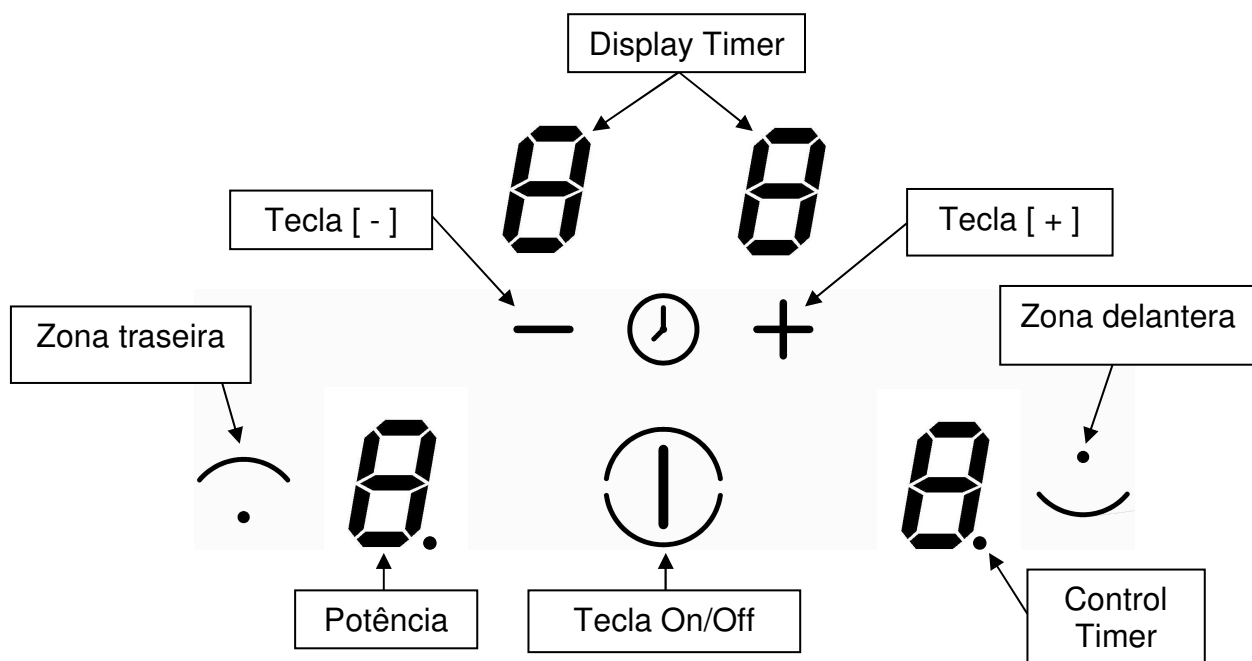
## Características Técnicas

Tipo	<b>GTI322</b>
Potência total	3400 W
Consumo de energia para placa EC <sub>hob</sub> **	174.6 Wh/kg
<b>Zona cozinhar frente</b>	Ø 170 mm
Mínimo de detecção	Ø 90 mm
Posição zona cozinhar*	1400 W
Potência de reforço *	-
Categoria standarizada de cozedura**	B
Consumo de energia EC <sub>cw</sub> **	177.3 Wh/kg
<b>Zona cozinhar tras</b>	Ø 220 mm
Mínimo de detecção	Ø 90 mm
Posição zona cozinhar*	1400 W
Potência de reforço *	2000 W
Categoria standarizada de cozedura**	C
Consumo de energia EC <sub>cw</sub> **	171.9 Wh/kg

\*a potência pode variar em função das dimensões e dos materiais dos tachos.

\*\* calcular de acordo com método de medida de desempenho (EN 60350-2)

## Zona de comandos



# UTILIZAÇÃO DO APARELHO

---

## Indicadores

<u>Indicação</u>	<u>Designação</u>	<u>Função</u>
0	Zero	Zona de aquecimento activada
1...9	Nível de potência	Escolha nível de cozinhado
<u>U</u>	Detecção de caçarola / panela	Falta recipiente ou é inadequado
<u>E</u>	Mensagem de erro	Defeito do circuito electrónico
H	Calor residual	A zona de cozinhar está quente
P	Power	Activada a potência “powerboost”
L	Bloqueio	A placa está protegida contra o manuseio

## Ventilação

O ventilador de arrefecimento tem um funcionamento totalmente automático. Põem-se em funcionamento a uma velocidade baixa a partir do momento em que o calor produzido pela electrónica ultrapassa um certo nível. A ventilação liga na sua velocidade alta quando a placa se usa de uma forma intensiva. O ventilador reduz a sua velocidade e pára automaticamente quando o circuito electrónico está suficientemente frio.

# LIGAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO APARELHO

---

## Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho com um pano húmido e seque-o. Não utilize detergentes já que poderiam provocar uma coloração azulada nas superfícies vitrificadas.

## Princípio da indução

Debaixo de cada placa de cozinhar há uma bobine de indução. Quando esta está ligada produz um campo electromagnético variável o qual produz, por sua vez, correntes induzidas no fundo ferro-magnético do recipiente. Disso resulta um aquecimento do recipiente colocado sobre a zona de aquecimento.

Como é lógico, o recipiente deve ser adequado :

- Recomendam-se todos os recipientes metálicos, ferro-metálicos (a verificar eventualmente com um pequeno íman) tais como: caçarolas / panelas de fundição, ferro fundido, sertãs de ferro negro, caçarolas / panelas metálicas esmaltadas em aço inoxidável com fundo ferro-magnético...
- Ficam excluídos os recipientes de cobre, inoxidáveis, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, grés, barro cozido...

A zona de indução para cozinhar tem automaticamente em conta o tamanho do recipiente utilizado. Com um diâmetro demasiado pequeno, o recipiente não funciona. Este diâmetro varia em função da zona para cozinhar.

Quando o recipiente não é adequado para a placa fica aceso o símbolo ( U ).

## Teclas de toque

O seu aparelho tem teclas de toque que permitem controlar as deferentes funções. Um pequeno toque na tecla activa a sua função. A sua activação fica confirmada por um piloto, um indicador e/ou por um sinal sonoro.

**Não toque numa tecla mais de uma vez.**



## Funcionamento

- **Ligar / desligar a placa:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar	premir tecla [ ① ]	2 x [ 0 ]
Desligar	premir tecla [ ① ]	nada ou [ H ]

- **Ligar / desligar a zona de aquecimento:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleccção de zona	premir tecla da zona seleccionada	[ 0 ]
Aumentar a potência	premir tecla [ + ]	[ 1 ] a [ 9 ]
Diminuir a potência	premir tecla [ - ]	[ 9 ] a [ 1 ]
Para parar	premir tecla [ - ]	[ 0 ] ou [ H ]

Se nada for feito, a parte electrónica volta para a posição de espera após 20 segundos.

## Detecção de recipiente

A detecção de recipiente assegura uma segurança perfeita. A indução não funciona :

- Quando não há recipiente sobre a zona para cozinhar ou quando este recipiente não é adequado para a indução. Neste caso é impossível aumentar a potência e aparece o símbolo [ U ] no indicador. O [ U ] desaparece quando se coloca uma panela na zona para cozinhar.
- Se no decurso do cozinhado se retira o recipiente da zona de cozinhar o funcionamento interrompe-se. Aparece o símbolo [ U ] no indicador. O [ U ] desaparece quando se coloca novamente o recipiente na zona para cozinhar. A cozedura continua no nível de potência anterior.

Após utilização, desligar o elemento de aquecimento: não deixar a detecção de panela [ U ] activa.

## Indicador de calor residual

Depois de desligar as zonas de cozinhar ou desligar completamente a placa, as zonas de aquecimento ainda ficam quentes o que se indica com o símbolo [H]

O símbolo [H] apaga-se quando as zonas de aquecimento já se podem tocar sem perigo.

Enquanto os indicadores de calor residual estiverem ligados, não toque nas zonas de cozinhar nem ponha por cima nenhum objecto sensível ao calor **Perigo de queimadura ou incêndio !**

## Função de reforço

A função de Reforço [ P ] garante um reforço da zona de aquecimento seleccionada.

Quando esta função é activada, as zonas de aquecimento funcionam durante 5 minutos a uma velocidade ultra rápida.

Isto destina-se a ser usado para aquecer rapidamente grandes quantidades de água como por exemplo para cozer massa.

- **Ligar / Desligar a Reforço:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleccção de zona	premir tecla da zona seleccionada	[ 0 ]
Aumentar a potência	premir tecla [ + ]	[ 1 ] a [ 9 ]
Ligar o reforço	premir tecla [ + ]	[ P ] durante 5 minutos
Parar o reforço	premir tecla [ - ]	[ 9 ]

## Temporizador

O temporizador pode ser usado simultaneamente nas 2 zonas de aquecimento e isto com definições de tempo diferentes (de 0 a 99 minutos) para cada zona de aquecimento.

- **Definição e modificação do tempo de cozinhar:**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Painel de controlo</u></b>	<b><u>Visor</u></b>
Seleccção de zona	premir tecla da zona seleccionada	[ 0 ]
Aumentar a potência	premir tecla [ + ]	[ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]
Seleccionar Temporizador	premir [ + ] e [ - ] simultaneamente	[ 00 ]
Diminuir o tempo	Premir tecla [ - ]	[ 00 ] a 30,29...
Aumentar o tempo	Premir tecla [ + ]	Aumentar tempo

Após alguns segundos, a luz de controlo pára de piscar.

O tempo é confirmado e a cozedura inicia-se até o temporizador chegar a [ 00 ].

- **Para parar o tempo de cozinhar:**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Painel de controlo</u></b>	<b><u>Visor</u></b>
Seleccção de zona	premir tecla da zona seleccionada	[ 0 ]
Seleccionar temporizador	premir [ - ] e [ + ] <u>simultaneamente</u>	tempo remanescente
Parar o temporizador	premir tecla [ - ]	[ 00 ] depois pára

Repetir o processo se estiverem ligados vários temporizadores.

- **Paragem automática no final do tempo para cozinhar:**

Assim que o tempo seleccionado terminar, o visor de tempo pisca [ 00 ] e ouve-se um som.

Para parar esse som e o piscar, premir qualquer tecla.

- **Função de temporizador para ovos:**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Painel de controlo</u></b>	<b><u>Visor</u></b>
Ligar a placa	premir tecla [ Ⓢ ]	[ 0 ] ou [ H ]
Seleccionar temporizador	premir [ - ] e [ + ] simultaneamente	[ 00 ]
Diminuir o tempo	Premir a tecla [ - ]	[ 00 ] a 30,29.....
Aumentar o tempo	Premir a tecla [ + ]	Aumento de tempo

Após alguns segundos, a luz de controlo pára de piscar.

Assim que o tempo seleccionado terminar, o visor de tempo pisca [ 00 ] e ouve-se um som.

Para parar esse som e o piscar, premir qualquer tecla.

## Bloqueio do Painel de Controlo

Para evitar a modificação da definição das zonas de cozinhar, particularmente ao limpar, pode bloquear-se o painel de controlo (excepto a tecla Ligar/Desligar [ ① ]).

- **Bloquear:**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Painel de controlo</u></b>	<b><u>Visor</u></b>
Ligar a placa	premir tecla [ ① ]	[ 0 ] ou [ H ]
Bloquear a placa	premir <u>simultaneamente</u> [ - ] e a tecla de selecção da zona da frente	[ 0 ] ou [ H ]
	Voltar a premir a tecla de selecção da zona da frente	2 x [ L ]

- **Desbloquear:**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Painel de controlo</u></b>	<b><u>Visor</u></b>
Ligar a placa	premir tecla [ ① ]	2 x [ L ]
	<b>Nos 5 segundos após ligar a placa:</b>	
Desbloquear a placa	premir <u>simultaneamente</u> [ - ] e a tecla de selecção da zona da frente	2 x [ L ]
	Voltar a premir a tecla [ - ]	Sem qualquer luz

# CONSELHOS PARA COZINHAR

---

## Qualidade das caçarolas / panelas

**Materiais adequados** : ferro, ferro esmaltado, fundido, inoxidável com fundo ferromagnético, alumínio com fundo férreo magnético.

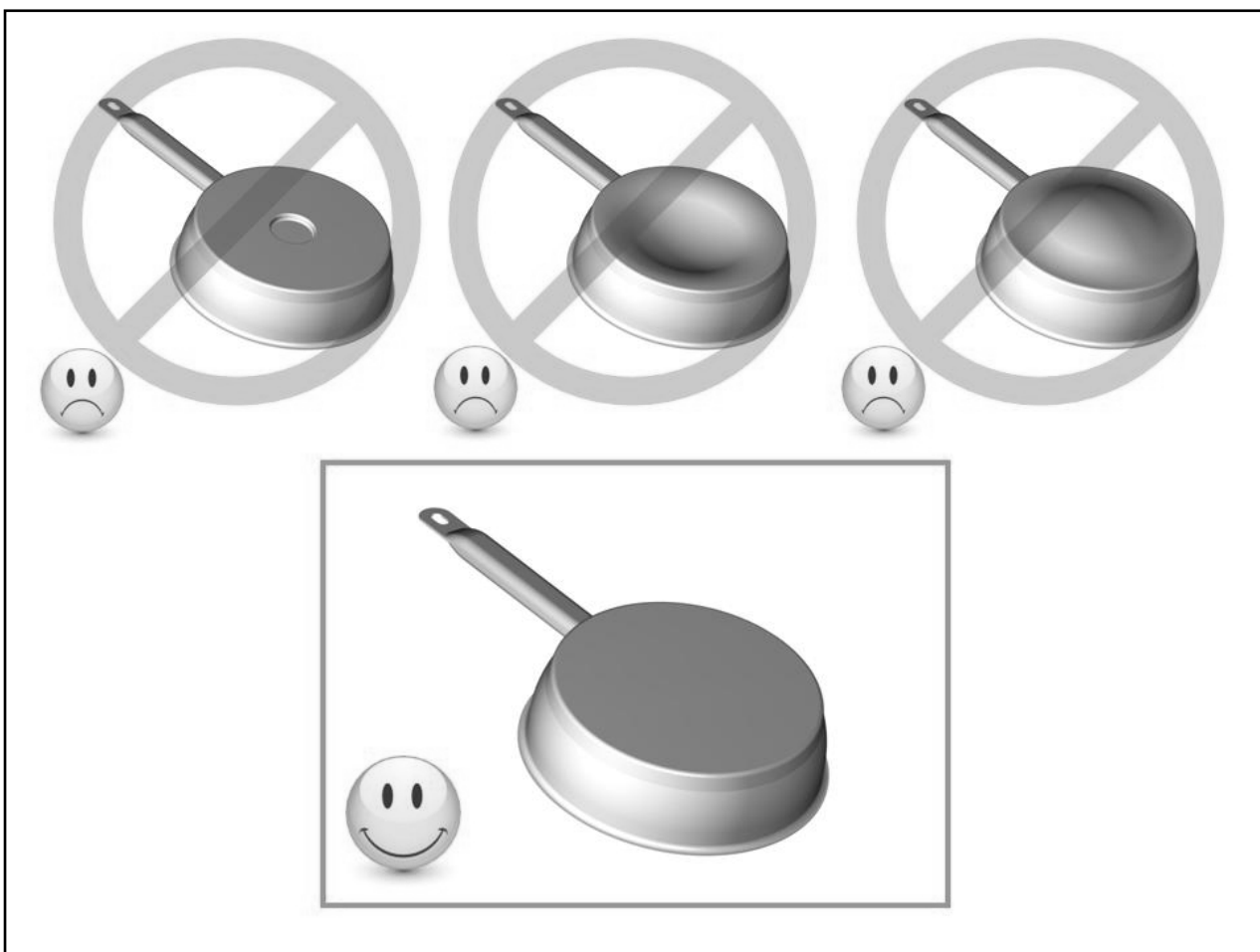
**Materiais não adequados** : alumínio e inoxidável com fundo não ferro magnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana

Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Ponha um pouco de água numa panela e coloque-a sobre a zona de cozinhar por indução, regulada para o nível [ 9 ]. A água deve aquecer em alguns segundos.
- Ponha um íman sobre o fundo externo da panela; deve ficar preso.

Algumas panelas podem fazer ruído ao ser colocadas sobre uma zona de cozinhar por indução. Estes ruídos não representam em nenhum caso um defeito do aparelho nem têm influência no seu funcionamento.



## Dimensão das panelas

As zonas para cozinhar adaptam-se automaticamente à dimensão do fundo da panela, dentro um certo limite. Por isso, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo em função do diâmetro da zona para cozinhar correspondente.

Para obter o máximo rendimento da placa, coloque a panela bem centrada na zona de cozinhar

## Exemplos de ajuste das potencias de cozinhar

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Derreter Aquecer	Molhos, mantenga, chocolate, gelatina, Pratos pré confeccionados
2 a 3	Aumenta Descongelação	Arroz e pratos cocinados Legumes, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Legumes, peixe, carne
4 a 5	Agua	Batatas cozidas, sopas massas Legumes frescos
6 a 7	Cozer em lume brando / suave	Carnes, fígado, ovos, salsichas, Goulash, filetes recheados, henchidos
7 a 8	Cozer / Fritar	Batatas, tortas
9	Fritar Levar a ebulição	Filetes, tortilhas Agua
P	Fritar Levar a ebulição	Levar a ebulição grandes quantidades de agua

## CONSERVAÇÃO DO APARELHO

- Deve deixar arrefecer o aparelho, **já que há perigo de queimaduras.**
- Limpe os restos do cozinhado com água á qual tenha adicionado um produto para maquina de lavar loiça ou um produto comercial aconselhado para vitrocerâmica.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos e que poderiam danificar o aparelho.
- Seque o aparelho com um pano limpo.
- Retire imediatamente o açúcar ou materiais que contenham açúcar

# O QUE FAZER EM CASO DE AVARIA

## Quando aparece o símbolo [ E 4 ]

I) A placa tem de ser reconfigurada. Siga por favor os seguintes passos:  
Importante antes de começar:

- Assegure-se de que não há panelas na placa
- Pegue numa panela com fundo ferro magnético e um diâmetro mínimo de 16cm
- Desligar o aparelho da corrente eléctrica, removendo o fusível ou desligando o disjuntor
- Começar o procedimento dentro de 2 minutos imediatamente após ter ligado o aparelho à corrente eléctrica
- Ligar o aparelho à corrente eléctrica
- Não use o botão [ Ⓛ ].

II) Primeiro passo: cancelar a configuração existente

- 1) Premir [ - ] continuamente
- 2) Com a outra mão, premir sucessiva e rapidamente (menos de 2 segundos) em cada botão [ O ]. Premir 2 vezes cada tecla na seguinte ordem (a -> a -> b -> b). [ - ] aparece no “display” Um som duplo significa que ocorreu um erro.

Se tal acontecer, recomeçar do ponto 1).

- 3) Retirar a mão dos botões “touch control”, premir simultaneamente [ + ] e [ - ] durante uns segundos, até o símbolo [ E ] aparecer a piscar.
- 4) Esperar até o símbolo [ E ] deixar de piscar
- 5) Uns segundos mais tarde o símbolo [ E ] transforma-se automaticamente em [ C ]. A configuração existente está então cancelada.

III) Segundo Passo: nova configuração

- 1) Pegar numa panela com fundo ferro magnético e um diâmetro mínimo de 16cm
- 2) Seleccionar uma zona de cozinhar, premindo a respectiva tecla [ O ].
- 3) Colocar a panela na zona de cozinhar escolhida
- 4) Esperar até o “display” [ C ] começar a [ - ]. A zona seleccionada está agora configurada.
- 5) Efectuar o mesmo procedimento para cada zona de cozinhar com o “display” [ C ].
- 6) Todas as zonas de cozinhar encontram-se configuradas quando todos os “displays” estiverem desligados.

Utilizar, por favor, sempre a mesma panela para todo o procedimento.

Não colocar várias panelas ao mesmo tempo durante o processo de configuração da placa.

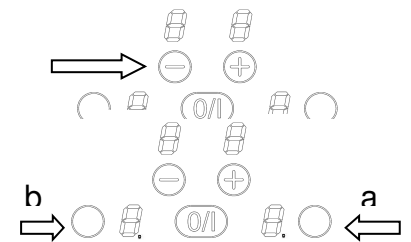
- Caso o símbolo [ E 4 ] se mantiver, por favor contactar o serviço pós-venda

## A placa ou a zona para cozinhar não ligam:

- A placa está mal ligada à corrente eléctrica.
- O fusível de segurança está desligado.
- A função de bloqueio está ligada.
- As teclas sensíveis ao toque estão cobertas com gordura ou água.
- Foi colocado um objecto em cima de uma tecla sensível ao toque.

## O Painel de Controlo mostra [ U ]:

- Não há nenhuma panela na zona de cozinhar.
- A panela não é compatível com a placa de indução.
- O diâmetro da panela é muito pequeno.



### **O Painel de Controlo mostra [ E ]:**

- Desligar e voltar a ligar a placa.
- Telefonar ao serviço pós-venda.

### **Uma ou todas as zonas para cozinhar estão desligadas:**

- O sistema de segurança funcionou.
- Este sistema funciona quando se esquecer de desligar a zona de cozinhar.
- Uma ou mais teclas sensíveis ao toque estão tapadas.
- A panela está vazia e o seu fundo aqueceu demais.
- A placa também tem uma redução automática do nível de potência e é desligada automaticamente quando há risco de sobreaquecimento.

### **O sistema de ventilação continua a funcionar após desligar a placa:**

- Isto não é uma avaria, a ventoinha continua a proteger o dispositivo electrónico.
- A ventoinha pára automaticamente.

### **O Painel de Controlo mostra [ L ]:**

- Ver capítulo “Bloqueio do Painel de Controlo”

### **O painel de controlo indica [ ] ou [ Er03 ]:**

- Um objeto ou líquido está a cobrir a zona de comandos. O símbolo desaparece assim que a zona coberta é liberta ou limpa.

### **O painel de controlo indica [ E2 ] ou [ E H ]:**

- A placa está sobreaquecida, espere até que arrefeça e depois ligue-a novamente.

### **O painel de controlo indica [ E3 ]:**

- O recipiente não é adequado. Mude de recipiente.

### **O painel de controlo indica [ E6 ]:**

- Rede eléctrica deficiente. Verifique a frequência e a voltagem da rede eléctrica.

### **O painel de controlo indica [ E8 ]:**

- A entrada de ar do ventilador está obstruída, liberte-a.

### **O painel de controlo indica [ E C ]:**

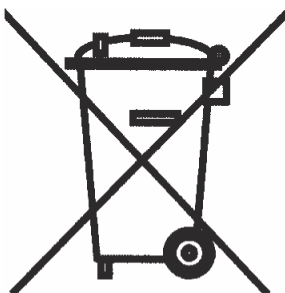
- Erro de configuração. Reprogramar a placa, consulte o capítulo “O painel de controlo indica [E 4]”.

**Se qualquer um dos símbolos acima persistir, ligue para o serviço.**

## **PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE**

---

- Os materiais da embalagem são ecológicos e recicláveis
- Os aparelhos/componentes electrónicos são formados por materiais recicláveis e por vezes feitos de materiais nocivos para o meio ambiente, mas necessários para o bom funcionamento e segurança do aparelho.



- Nunca deitar fora junto com lixo doméstico
- Chame os serviços de recolha de electrodomésticos ou dite-o nos lugares de depósito estabelecidos pelo município e adaptadas para a reciclagem de aparelhos electrodomésticos.

# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

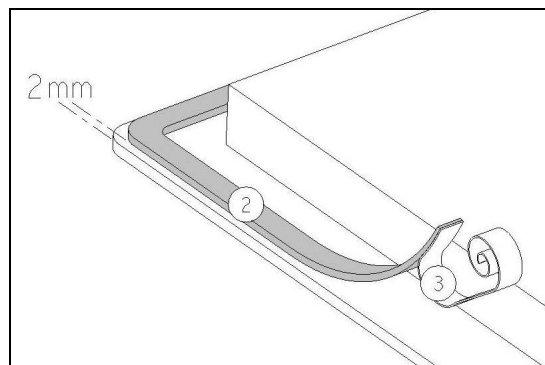
A montagem deve ser feita exclusivamente por especialistas

O utilizador está obrigado a respeitar a legislação e normas vigentes no país onde reside.

## Colocação da fita estanque

A fita adesiva enviada com o aparelho permite evitar qualquer infiltração no móvel.

A sua colocação deve ser efectuada com grande cuidado e segundo o croqui abaixo.



Colar a junta (2) sobre o bordo da placa a 2 mm do bordo exterior, depois de ter tirado a lâmina de protecção (3)

## Encastre :

Referência	Dimensão cortar		Dimensão cortar Montagem disse "flush"			Dimensão da janela ( mm )		
	largura	profundidade	largura	profundidade	Radio	largura	profundidade	espessura.
<b>GTI322</b>	270	490	296	516	8	290	510	4

- As placas e revestimentos da superfície de trabalho devem ser de materiais resistentes ao calor (100 °C).
- A placa de cozinhar pertence a classe de protecção "Y". Quando se coloque, na parte posterior, num dos lados pode haver uma parede ou armário alto, **mas no outro lado não deverá haver nenhum móvel nem aparelho que sejam mais altos do que a superfície para cozinhar.**
- **A distância entre a placa e a parede deve ser, no mínimo, de 50 mm**
- As juntas/roda tampos na parede devem ser termo resistente
- Os materiais da superfície de trabalho podem inchar devido à humidade. Nos cantos/lados do corte aplique um verniz ou cola especial.
- Não instale a placa por cima de um forno sem ventilação nem de uma máquina de lavar loiça.
- Certifique-se que tem **um espaço de 20 mm** entre a caixa do aparelho e a parede, para assegurar uma boa circulação de ar para a refrigeração da electrónica
- Garanta que entre a parte de cima do gavetão e da placa exista um espaço de 5 mm para permitir a saída e circulação de ar.
- Se existir um gavetão debaixo da placa de cozinhar, evite guardar aí objectos inflamáveis (por exemplo sprays) e objectos que não resistam ao calor
- A distância de segurança entre a placa de cozinhar e a chaminé/exaustor, situado por cima, deve respeitar as indicações do fabricante da chaminé.
- O cabo de ligação depois de ligado não deve estar sujeito a nenhuma tensão mecânica, como por exemplo causada por um gavetão.
- A instalação do tampo em sítios que não são estáveis (por exemplo: barco), deve ser feito por especialistas.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.



# LIGAÇÃO ELECTRICA

- A instalação deste dispositivo e a ligação à rede eléctrica deve ser efectuada por um electricista que conheça as regulações normativas e as respeite de forma escrupulosa.
- As peças eléctricas devem estar sempre protegidas após serem incorporadas.
- Os dados necessários à ligação encontram-se nos autocolantes colocados na parte de baixo do aparelho.
- O aparelho deve ser separado da rede eléctrica através de um disjuntor multipolar. A abertura de contacto deve ter pelo menos 3 mm.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica através de dispositivos adaptados, como disjuntores, fusíveis ou interruptores (diferenciais).
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de forma a não tocar nenhuma das partes quentes da placa ou do forno.

## Atenção!

Este aparelho só pode ser ligado a uma rede de 230 V~ 50/60 Hz.

Deve ligar-se sempre o fio de terra.

Respeitar o esquema de ligação.

Usar o cabo de ligação que vai junto ao aparelho.

O fio verde / amarelo corresponde ao fio de terra, o fio azul corresponde ao neutro e o fio castanho corresponde à fase.

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

\* calculado com o coeficiente de simultaneidade segundo standard EN 60 335-2-6

**Atenção! Tenha o cuidado de ligar correctamente os fios e as “pontes” e de apertar bem os parafusos.**

**Não seremos responsáveis por qualquer acidente resultante de má ligação, ou que possa surgir devido ao uso de um aparelho que não esteja devidamente ligado ao borne “terra” ou ligado a um borne “terra” defeituoso.**





 **GLEMGAS**  
Specialisti in cottura