

io cucino
con

la buona cucina italiana

GTH63XS

NOTICE D'UTILISATION

INSTRUCTION OF USE

MANUALE D'ISTRUZIONE

MANUAL DO PROPRIETARIO

Chère cliente, cher client,

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

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

SECURITE.....	3
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	3
UTILISATION DE L'APPAREIL	3
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	4
PRECAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL	5
AUTRES PROTECTIONS	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	7
BANDEAU DE COMMANDE	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	8
TOUCHES SENSITIVES	8
AFFICHAGE	8
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	8
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	8
MISE EN ROUTE	8
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	8
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	9
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	9
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	10
CONSEILS DE CUISSON	10
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	11
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	11
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	12
CONNEXION ELECTRIQUE	13

SECURITE

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.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. 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.
- 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.

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, même 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: Etendre 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 déclencher l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêture 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.

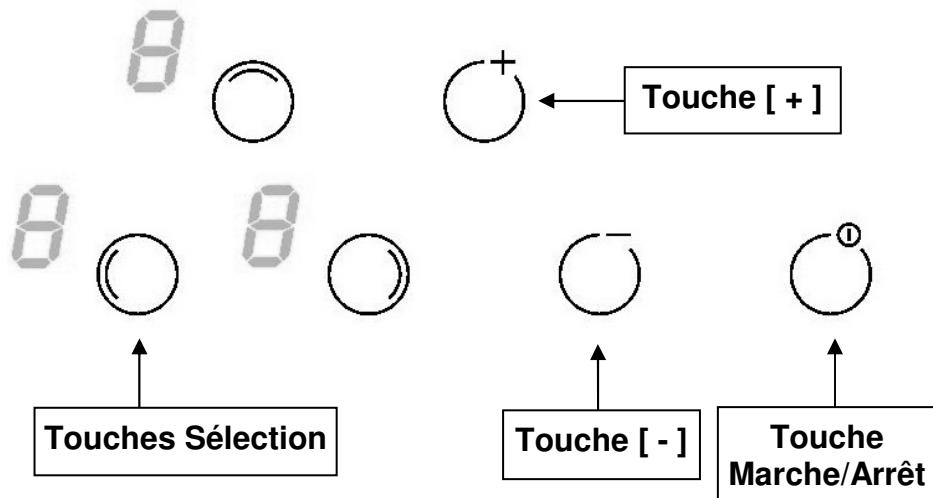
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	GTH63XS
Puissance Totale	5300 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{Chob} *	177.4 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 190 mm
Puissance nominale	1800 W
Catégorie de la casserole standard*	C
Consommation d'énergie EC _{Cw} *	183.9 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 155 mm
Puissance nominale	1200 W
Catégorie de la casserole standard*	A
Consommation d'énergie EC _{Cw} *	173.8 Wh/kg
Foyer droit	Ø 220 mm
Puissance nominale	2300 W
Catégorie de la casserole standard*	C
Consommation d'énergie EC _{Cw} *	174.4 Wh/kg

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

Bandeaup de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives 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.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

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
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La table est sécurisée

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.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [①]	3 x [0]
Arrêter	appuyer sur [②]	aucun ou [H]

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

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

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

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 !**

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur la touche de sélection	[0]
Activer la pleine puissance	appuyer sur [+]	Passe de [1] à [9]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	appuyer sur [-]	[9] passe à [8][7]
		[7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone (par exemple « 7 »)	appuyer sur la touche de sélection	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	appuyer sur [-] ou [+]	Niveau sélectionné

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [①]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [①]	3 x [0] ou [H]
Verrouiller la table	appuyer ensemble [-] et la touche de sélection de la zone arrière gauche Ré appuyer sur la touche de sélection de la zone	Pas de changement 3 x [L]

- **Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [①]	3 x [L]
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	appuyer ensemble [-] et la touche de sélection de la zone arrière gauche Ré appuyer sur [-]	3 x [0] les afficheurs sont éteints

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné. Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (heures)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

CONSEILS 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

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

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
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- Un objet est posé sur les touches sensitives

Le symbole [E] s'affiche :

- 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 lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes

Le symbole [L] s'affiche :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande

Le symbole [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 [Er21] s'affiche :

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

Le symbole [U400], [Er25] ou [U4] clignotant s'affiche :

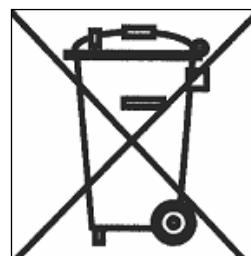
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- Les appareils électriques 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



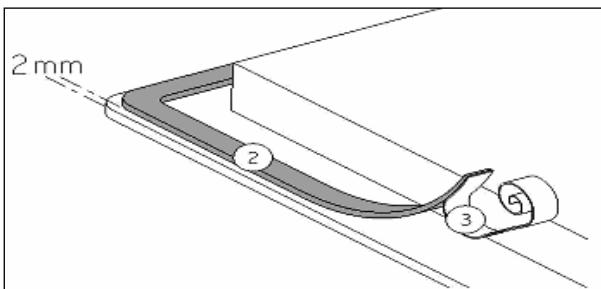
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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 :

- **Découpe du plan de travail :**

Modèle	Dimension de la vitre	Dimension de découpe
GTH63XS	590 x 510 mm	560 x 490 mm

- **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 760mm
- 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 omnipolaire. 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 déconnection 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 un réseau en 230 V~ 50/60 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Branchemen de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de connexion

Monophasé 230V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre

Visser le neutre N au plot 4

Visser la phase L sur un les plots 1 ou 2

Biphasé 400V~ 2P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre

Visser le neutre N au plot 4

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2

**Attention ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boitier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.
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.

Dear customers,

Thank you for having chosen our 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 later consulting.

SUMMARY

SAFETY	15
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	15
USING THE APPLIANCE	15
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	16
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	17
OTHER PROTECTIONS	17
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	18
TECHNICAL DATA.....	18
CONTROL PANEL	18
USE	18
SENSITIVE TOUCHES.....	18
DISPLAY	19
STARTING UP THE APPLIANCE.....	19
BEFORE USING YOUR NEW HOB.....	19
STARTING-UP	19
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	19
AUTOMATIC COOKING	19
CONTROL PANEL LOCKING.....	20
OPERATING TIME LIMITATION	20
COOKING ADVICES	21
EXAMPLES OF POWER SETTING.....	21
MAINTENANCE AND CLEANING	21
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	22
ENVIRONMENT PROTECTION	22
INSTALLATION INSTRUCTIONS	23
ELECTRICAL CONNECTION	24

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by installation 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 cannot 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 cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: as steam may cause damage.
- 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 hob whilst 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.

- Do not place any metallic object on the hob except for pans or cooking utensils. 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 could 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

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 underside of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guarantee correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. All 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 at the main electrical supply.
- 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 from the retailer or from 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.

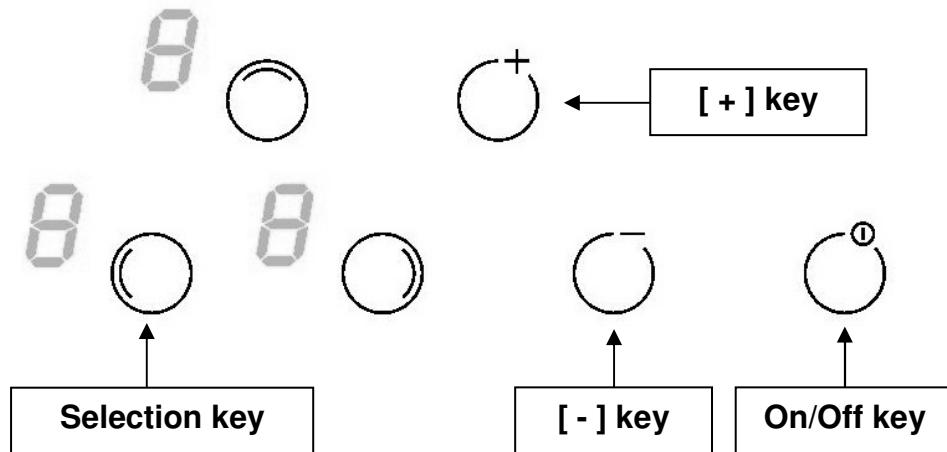
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	GTH63XS
Total power	5300 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} *	177.4 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 190 mm
Nominal power	1800 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC _{cw} *	183.9 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Right heating zone	Ø 220 mm
Nominal power	2300 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC _{cw} *	174.4 Wh/kg

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

Control panel



USE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches 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.

Touch only one key on the same time.

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
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
L	Locking	The control panel is locked

STARTING UP THE APPLIANCE

Before using your new hob

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.

Starting-up

- Start-up/ switch off the hob

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [()]	3 x [0]
To stop	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	display is on
Increase power	press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	press key [-]	[9] to [1]
Stop	press simultaneous [+] and [-] or press key [-]	[0] or [H] [0] or [H]

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

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display. The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely. When the residual heat indicator light is on, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic "go and stop" cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- Start-up:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press selection key	[0]
Full power setting	press key [+]	[1] to [9]
Automatic cooking	repress key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	press key [-]	[9] went to [8][7] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking:**

Action	Control panel	Display
Zone selection (for example « 7 »)	press selection key	[7] is blinking with [A]
Power level selection	press key [-] or [+]	Level selected

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**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [①]	[0] on 3 displays
Hob locking	Press simultaneously [-] and selection key from the rear left zone Re-press the selection key	No modification [L] on 3 displays

- **Unlocking**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [①]	[L] on 3 displays
In the 5 seconds after start: Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and selection key from the rear left zone Re-press key [-]	[0] on 3 displays No light on the displays

Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

Power level	Operating time (hours)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

COOKING ADVICES

Examples of 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,
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning

Do not clean the hob if the glass is hot: 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 are likely to cause scratches and must be avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic.
- Ensure that the bottom of pans is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the bottom of 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

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

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [E] displays:

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.

The symbol [L] displays:

- Refer to the chapter “Control panel locking”.

The control panel displays [Er03] :

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

The control panel displays [ER21] :

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

The control panel displays [U400], [Er25] or [U4] :

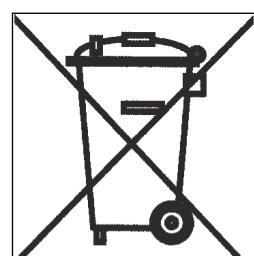
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

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

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
- Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

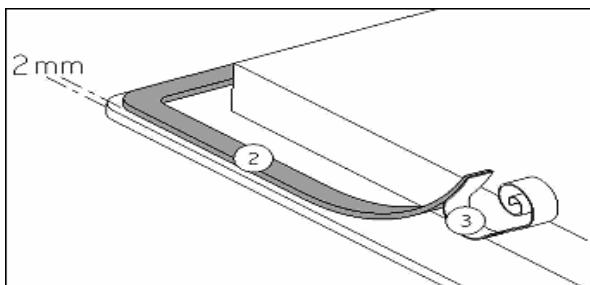
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

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:**

Reference	Glass-size	Cut-size
GTH63XS	590 x 510 mm	560 x 490 mm

- **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 guarantees 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 system should be entrusted only to a qualified electrician.
- Protection against the parts under tension must be ensured after installation
- The data of connection necessary are on the stickers placed on the hob casing near the connection box.
- The connection to the mains 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
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Connection of the hob

The ceramic hob can be connected in different ways (230V~ 1P+N or 400V~ 2P+N), use the brass links which are in the box next to the terminal block.

Monophase 230V~1P+N

Put the link bar between terminal 1 and 2

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphasic 400V~2P+N

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

We cannot be held responsible for any accident 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

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto il nostro piano di cottura.

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

SICUREZZA	26
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	26
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	26
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	27
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	28
ALTRE PRECAUZIONI	28
ESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	29
DATI TECNICI.....	29
PANNELLO DI CONTROLLO	29
USO DELL'APPARECCHIO	29
TASTI A SFIORAMENTO	29
DISPLAY	30
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	30
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	30
PER INIZIARE.....	30
INDICATORE DI CALORE RESIDUO	30
COTTURA AUTOMATICA	30
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	31
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO.....	31
SUGGERIMENTI DI COTTURA	32
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	32
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	32
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....	33
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....	33
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	34
CONNESSIONE ELETTRICA	35

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

- Spegnere 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, cucchiai 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 cassetti 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 rossa, 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.

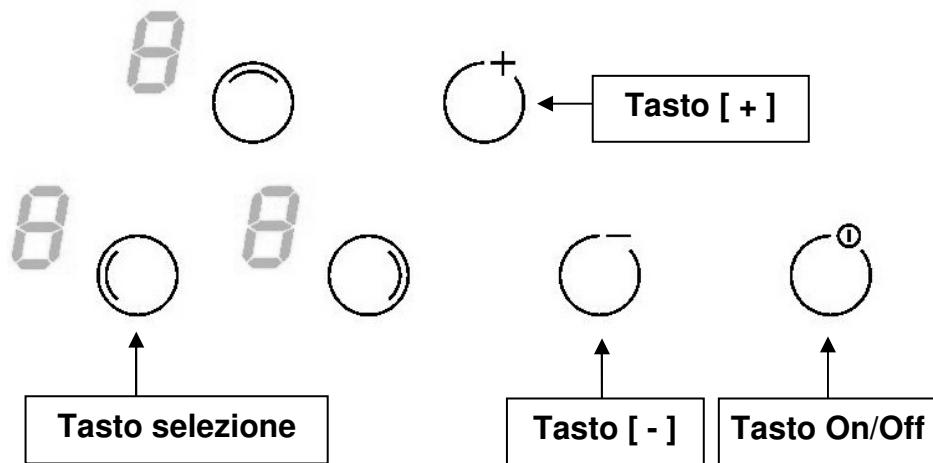
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

Tipo	GTH63XS
Potenza totale	5300 W
Consumo di energia del piano cottura EChob*	177.4 Wh/kg
Posizione anteriore sinistra	Ø 190 mm
Potenza nominale	1800 W
Categoria standard di pentola *	C
Consumo di energia ECcw*	183.9 Wh/kg
Posizione posteriore sinistra	Ø 155 mm
Potenza nominale	1200 W
Categoria standard di pentola *	A
Consumo di energia ECcw*	173.8 Wh/kg
Posizione destra	Ø 220 mm
Potenza nominale	2300 W
Categoria standard di pentola *	C
Consumo di energia ECcw*	174.4 Wh/kg

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

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

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.

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.
A	Acceleratore riscaldamento	Cottura automatica.
E	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo

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.

Per iniziare

- Accensione/spegnimento dell'apparecchio:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per accendere	premere [①]	3 x [0]
Per arrestare	premere [①]	niente o [H]

- Accensione/Spegnimento di una piastra riscaldante:

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

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

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.

Cottura automatica

Tutte le piastre sono equipaggiate con una funzione automatica "stop and go" (partenza-arresto). La piastra si accende a piena Potenza per un dato tempo, poi riduce automaticamente la Potenza a un livello prestabilito.

- Avvio:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	Premere tasto selezione	[0]
Selezione della Potenza massima	Premere tasto [+]	da [1] a [9]
Cottura automatica	Premere tasto [+]	[9] lampeggiassieme al simbolo [A]
Selezione del livello di potenza (ad esempio « 7 »)	Premere tasto [-]	[9] passa a [8] [7] ... [7] lampeggiassieme al simbolo [A]

- **Spegnere la cottura automatica**

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra (ad esempio « 7 »)	Premere tasto selezione	[7] lampeggia assieme al simbolo [A]
Selezione del livello di potenza	Premere tasto [-] o [+]	livello selezionato

Blocco del pannello di controllo

Per evitare di modificare inavvertitamente la regolazione delle piastre di cottura, in particolare in caso di pulizia della superficie, il pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [①]).

- **Blocco:**

Azione	Pannello di controllo	Display
Avvio	Premere [①]	3 x [0]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra posteriore sinistro Premere di nuovo tasto selezione	Nessun cambiamento 3 x [L]

- **Sblocco:**

Azione	Pannello di controllo	Display
Avvio	Premere [①]	3 x [L]
Nei 5 secondi successivi: Sblocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra posteriore sinistro Premere di nuovo tasto [-]	3 x [0] Nessuna spia sul display

Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

SUGGERIMENTI DI COTTURA

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, arrostire Far bollire l'acqua	Bisteccche, omelettes, piatti fritti 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

L'apparecchio non si accende

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

Compare il simbolo [E]

- 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.

Compare il simbolo [L]

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

Il pannello di controllo indica [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [Er21]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

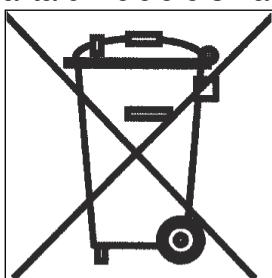
Il pannello di controllo indica [U400], [Er25] o [U4]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

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.

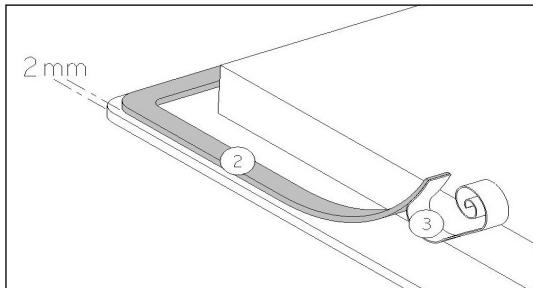
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

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 inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Inserimento – installazione

- **Le misure di incasso sono:**

Tipo	Dimensioni del vetro	Dimensioni del taglio
GTH63XS	590 x 510 mm	560 x 490 mm

- 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 morsettiera.
- 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 posizionate 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.

La morsettiera si trova sul lato posteriore del fondo dell'apparecchio (cassetta). Per aprire il coperchio utilizzare un cacciavite medio. Posizionarlo nelle fessure e aprire il coperchio.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Connessione del piano cottura

Per i vari tipi di connessione, utilizzare i ponticelli di ottone forniti nella scatolina a fianco della morsettiera.

Monofase 230V~1P+N

Inserire il primo ponticello tra i terminali 1 e 2.

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale 4, la fase L a uno dei terminali 1 o 2.

Bifase 400V~2P+N

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale 4, la fase L1 al terminale 1 e la fase L2 al terminale 2.

Attenzione! Serrare e svitare frequentemente le viti sulla scatola di connessione rischia di danneggiare le capacità di serraggio delle stesse. È pertanto consigliabile ridurre tali operazioni al minimo indispensabile.

Assicurarsi che i cavi siano inseriti correttamente e serrati saldamente.

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.

Caro cliente,

Obrigado por ter escolhido a nossa Placa Vitrocerâmica. Para poder usufruir de todas as características e benefícios que lhe oferece, aconselhamo-lo a ler cuidadosamente este Manual de Instruções e a mantê-lo em perfeitas condições de conservação para futuras consultas.

ÍNDICE

SEGURANÇA.....	37
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO	37
FUNCIONAR COM A PLACA	37
CUIDADOS A TER PARA NÃO DANIFICAR A PLACA.....	38
PRECAUÇÕES EM CASO DE FALHA DA PLACA	39
OUTRAS PRECAUÇÕES.....	39
DESCRIÇÃO DA PLACA.....	40
DADOS TECNICOS	40
PAINEL DE CONTROLO.....	40
UTILIZAÇÃO	40
BOTÕES DE CONTROLO TÁTIL	40
DISPLAY	41
INICIAR O USO DA SUA PLACA	41
ANTES DE UTILIZAR A SUA NOVA PLACA.....	41
INICIO	41
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	41
COZINHAR AUTOMÁTICO.....	41
BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO	42
LIMITAÇÃO DE TEMPO DE OPERAÇÃO	42
CONSELHOS PARA COZINHAR	43
EXEMPLOS DE POTENCIAS PARA COZINHAR.....	43
O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS	43
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	44
PROTEÇÃO AMBIENTAL.....	44
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	45
LIGAÇÕES ELETRICAS	46

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização

- Desembale todos os materiais.
- A instalação e ligação elétrica desta placa deverá ser feita por técnicos qualificados. O fabricante não poderá ser responsabilizado por qualquer avaria causada por deficiente montagem e/ou instalação efetuada por pessoal não autorizado.
- Para ser utilizada, esta placa deverá ser bem equipada e instalada numa cozinha e numa bancada de trabalho adaptada para o efeito.
- Este aparelho elétrico é designado exclusivamente para trabalho doméstico, excluindo qualquer outro uso doméstico, comercial ou industrial.
- Remova todas as etiquetas e adesivos do vidro da sua placa.
- Não modifique ou altere esta placa.
- As zonas de cozinhar não poderão ser utilizadas como um bloco único nem como superfície de trabalho.
- Esta placa deverá ser conectada eletricamente à terra e as suas ligações elétricas deverão ser efetuadas de acordo com as leis em vigor.
- Para a sua ligação não utilize qualquer extensão elétrica que não a fornecida.
- Esta placa não poderá ser utilizada por cima de uma máquina de lavar louça ou de secar roupa: já que os vapores poderão causar danos.
- Esta placa não foi concebida para ser operada por controlo remoto ou através de temporizadores externos.

Funcionar com a placa

- Após utilização, desligue as zonas de cozinhar.
- Esteja atento à placa quando estiver a cozinhar com gorduras ou óleos que poderão facilmente incendiar.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto usa ou após o uso da placa.

- Certifique-se que nenhum cabo de qualquer outro aparelho fixo ou amovível entre em contato com o vidro da placa ou com qualquer panela ou tacho quente.
- Objetos magnéticos (cartões de crédito, discos flexíveis, calculadoras) não deverão ser colocados perto da placa em uso.
- Não coloque em cima da placa qualquer objeto metálico à exceção das panelas ou utensílios para cozinhar. Caso ainda se verifique haver calor residual na placa, os objetos poderão aquecer, derreter ou até mesmo incendiar.
- Nunca tape a placa com um pano ou papel protetor. Estes poderão ficar muito quentes e pegar fogo.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades física, sensorial ou mental ou com falta de experiência, desde que tenham sido devidamente autorizadas e instruídas no que respeita à sua utilização em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- Crianças não devem brincar com esta placa.
- A limpeza e manutenção não deve ser feita por crianças sem supervisão.

Cuidados a ter para não danificar a placa

- Fundos de panelas ou tachos que se encontrem danificados poderão danificar o vidro cerâmico da placa.
- Areias ou outros materiais abrasivos poderão danificar o vidro cerâmico da placa.
- Evite deixar cair objetos, por mais pequenos que sejam, na placa vitrocerâmica.
- Não bata nos cantos do vidro da placa com panelas.
- Certifique-se que a ventilação da placa funciona de acordo com as instruções do fabricante.
- Não coloque panelas ou tachos vazios nas zonas de cozinhar da placa.
- Açúcar, materiais sintéticos ou folhas de alumínio não deverão ter contato com as zonas de cozinhar ainda quentes. Estes poderão provocar quebras ou outras alterações no vidro ao

arrefecer: ligue a placa e retire-os imediatamente fora da zona quente da placa (tenha cuidado para não se queimar).

- AVISO: Risco de incêndio: não guarde ou pouse artigos em cima da placa.
- Nunca coloque ou pouse qualquer recipiente quente em cima do painel de controlo.
- Se uma gaveta ficar situada por baixo da placa, certifique-se que existe pelo menos 2cm de distância entre o topo da gaveta e a parte inferior da placa. Esta distância é essencial para garantir uma correta ventilação.
- Nunca coloque objetos inflamáveis (por ex.^o: sprays) dentro da gaveta situada por baixo da placa. Todas as gavetas para os talheres deverão ser resistentes ao calor.

Precauções em caso de falha da placa

- Se notou algum defeito, desligue a placa e desligue a sua ficha da tomada elétrica.
- Se o vidro da sua placa vitrocerâmica está partido ou fissurado, deverá desligar a placa da corrente elétrica e contatar os serviços pós-venda.
- Qualquer reparação deverá ser feita por especialistas. Não abra este aparelho por si mesmo.
- **AVISO:** Se a superfície está rachada, desligue a placa da corrente elétrica para evitar possíveis choques elétricos.

Outras precauções

- Verifique que as panelas ou tachos se encontram sempre no centro da zona de cozinhar. O fundo de qualquer recipiente deverá cobrir tanto quanto possível a zona de cozinhar.
- Para pessoas que utilizem “pacemaker”, o campo magnético gerado pela placa poderá influenciar o seu funcionamento. Recomenda-se a obtenção de informações no seu médico especialista.
- Nunca utilize recipientes de alumínio ou de materiais sintéticos: poderão derreter-se na zona de cozinhar.
- NUNCA tente apagar um fogo com água! Desligue a placa da corrente elétrica e cubra as chamas com um pano ou cobertor.

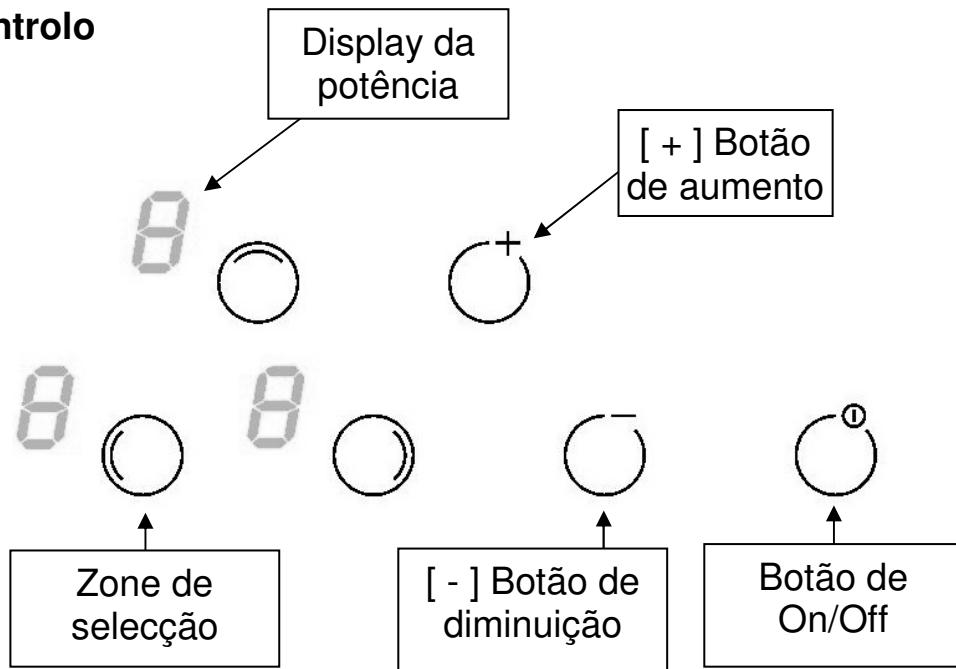
DESCRÍÇÃO DA PLACA

Dados Técnicos

Tipo	GTH63XS
Potência total	5300 W
Consumo energético da placa*	177.4 Wh/kg
Zona de cozinhar esquerda à frente	Ø 190 mm
Deteção mínima	1800 W
Categoria de consumo standard*	C
Consumo energético da zona de cozinhar*	183.9 Wh/kg
Zona de cozinhar esquerda a trás	Ø 155 mm
Deteção mínima	1200 W
Categoria de consumo standard*	A
Consumo energético da zona de cozinhar*	173.8 Wh/kg
Zona de cozinhar direita a trás	Ø 220 mm
Deteção mínima	2300 W
Categoria de consumo standard*	C
Consumo energético da zona de cozinhar*	174.4 Wh/kg

* As potências informadas poderão modificar tendo em conta as dimensões e material dos recipientes a utilizar.

Painel de controlo



UTILIZAÇÃO

Botões de controlo tátil

A sua placa vitrocerâmica está equipada com comandos de controlo eletrónico tátil. Quando os seus dedos tocam nos botões, o comando correspondente é ativado. Esta ativação é validada através de uma luz de controlo, uma letra ou um algarismo no display acompanhado, ou não, de um bip sonoro. **Toque apenas num botão de cada vez.**

Display

<u>Display</u>	<u>Designação</u>	<u>Funcão</u>
0	Zero	A zona de cozinhar está ativada
1...9	Nível de potência	Seleção do nível desejado
A	Acelerador de calor	Cozinhar automático
E	Mensagem de Erro	Falha eletrónica
H	Calor residual	A zona de cozinhar está quente
L	Bloqueio	A placa está protegida

INICIAR O USO DA SUA PLACA

Antes de utilizar a sua nova placa

Limpe a sua placa com um pano húmido e, em seguida, seque-a bem. Não utilize detergentes que possam provocar riscos ou modificar a cor da sua placa.

Início

- Ligar ou desligar a placa

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Display</u>
Ligar	Pressione o botão [①]	3 x [0]
Desligar	Pressione o botão [①]	nada ou [H]

- Ligar ou desligar uma zona de cozinhar

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Display</u>
Seleção da zona	Pressione o botão da zona	[0]
Aumentar a potência	Pressione o botão [+]	[1] a [9]
Diminuir a potência	Pressione o botão [-]	[9] a [1]
Desligar	Pressione o botão [-]	[0] ou [H]

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

Indicador de calor residual

Depois de desligar a sua placa, as zonas de cozinhar ainda estão quentes e no display aparece a letra [H]. Esta letra [H] desaparecerá quando for seguro tocar nessa zona de cozinhar. Quando este indicador de calor residual aparecer não toque na zona de cozinhar nem coloque nada em cima dela. **Existirá risco de derreter e de incendiar.**

Cozinhar automático

Todas as zonas de cozinhar estão equipadas com uma função de cozinhar automático. Esta zona iniciará na potência máxima durante um certo período, e reduzirá a potência automaticamente até ao nível pré-selecionado.

- Início :

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Display</u>
Seleção da zona	Pressione o botão da zona	[0]
Escolher potência máxima	Pressione o botão [+]	[1] até [9]
Cozinhar automático	Pressione o botão [+]	[9] piscará com [A]
Seleção do nível de potência (por exemplo « 7 »)	Pressione o botão [-]	[9] passará a [8]; [7] [7] piscará com [A]

- **Desligar o cozinhar automático :**

Ação	Painel de controlo	Display
Seleção da zona (por exemplo « 7 »)	Pressione o botão da zona	[7] piscará com [A]
Seleção do nível de potência	Pressione os botões [-] ou [+]	Aparecerá o nível escolhido

Bloqueio do painel de controlo

Por forma a evitar modificar uma programação das zonas de cozinhar, em particular quando se estiver a limpar os botões de controlo, poderá bloquear o mesmo (com a exceção do botão Ligar/Desligar [①]).

- **Bloquear**

Ação	Painel de controlo	Display
Ligar Bloqueio da placa	Pressione [①] Pressione ao mesmo tempo [-] e o botão da zona da tras à esquerda Pressione o botão da zona da tras à esquerda	[0] ou [H] nos 3 displays Não haverá modificação [L] nos 3 displays

- **Desbloquear**

Ação	Painel de controlo	Display
Ligar Nos 5 segundos após ligar: <u>Desbloquear a placa</u>	Pressione o botão [①] Pressione ao mesmo tempo [-] e o botão da zona da tras à esquerda Pressione o botão [-]	[L] nos 3 displays [0] ou [H] Não haverá luzes no display

Limitação de tempo de operação

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

CONSELHOS PARA COZINHAR

Exemplos de potências para cozinhar

(Os valores abaixo são meramente indicativos)

1 a 2	Derreter, Aquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos anteriormente cozinhados
2 a 3	Potência branda, Descongelar	Arroz, pudins, xaropes de açúcar Vegetais secos, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Vegetais, peixe, carne
4 a 5	Água	Batatas cozidas, sopas, massas, vegetais frescos
6 a 7	Potência média, Fervilhar	Carne, fígado, ovos, salsichas
7 a 8	Cozinhar	Batatas, fritos
9	Fritar, Tostar, Água a ferver	Bifes, omeletes, pratos fritos, água

O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMAS

A placa ou a zona de cozinhar não liga:

- A placa não está devidamente ligada à corrente elétrica.
- O fusível de proteção queimou.
- A função de bloqueio dos comandos está ativada.
- O painel de controlo eletrónico tátil está com gordura ou molhado.
- Um objeto está a cobrir o painel de controlo.

Aparece o símbolo [E] no display :

- O sistema eletrónico está com defeito.
- Desligue e volte a ligar a placa à corrente elétrica
- Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Uma ou todas as zonas estão desligadas:

- A função de bloqueio dos comandos está ativada.
- Esqueceu-se de desligar a placa, por um longo período.
- Um ou mais dos botões de comando estão cobertos com algum objeto.
- A panela ou recipiente colocado está vazia ou sobreaqueceu.

Aparece o erro [Er03] :

- Um objeto ou líquidos estão a cobrir os painéis de controlo. O erro desaparecerá assim que o botão em questão for libertado ou limpo.

Aparece o erro [ER21] :

- A placa sobreaqueceu. Deixe-a arrefecer e tente ligá-la mais tarde.

Aparece o erro [U400], [Er25] ou [U4] :

- A placa não está bem ligada eletricamente. Verifique as conexões elétricas e volte a ligar a placa.

Se um dos sintomas acima descritos persistir, contate o Serviço de Assistência Técnica.

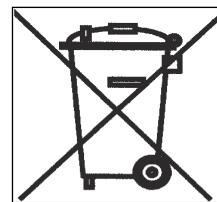
MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Não limpe a placa se o seu vidro estiver quente. Risco de Quebra ou Incêndio.
- Remova manchas ligeiras com um pano humedecido em água e um pouco de detergente diluído. Em seguida, limpe com água fria e seque bem a superfície.
- Detergentes ou utensílios altamente corrosivos ou abrasivos poderão provocar riscos, pelo que deverão ser evitados.
- Assegure-se que o fundo da panela está limpo e seco. Assegure-se que não existem grãos de impurezas na sua placa. O deslizar de panelas sujas ou ásperas irá riscar a superfície da placa.
- Salpicos de açúcar, geleias ou compotas, etc, deverão ser removidos imediatamente. Assim prevenirá que a superfície da sua placa se danifique.

PROTEÇÃO AMBIENTAL

- Os materiais de embalagem são ecológicos e podem ser reciclados.
- Os aparelhos usados contêm alguns materiais nobres. Consulte as leis locais sobre as possibilidades de reciclagem.

- Não se descarte deste aparelho juntamente com os resíduos urbanos normais.
- Contacte os organismos locais que controlam a reciclagem dos eletrodomésticos.

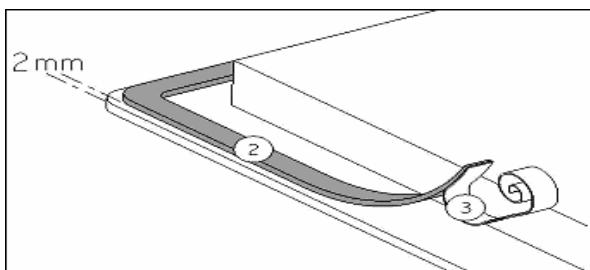


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A instalação desta placa deverá ser efetuada por técnicos especializados. O instalador deverá respeitar a legislação existente no seu país.

Como colar o vedante de proteção:

O vedante de proteção é fornecido com a placa para prevenir a infiltração de líquidos no armário. A sua colocação deverá ser feita com cuidado, e de acordo com o seguinte desenho:



Cole o vedante deixando dois (2) milímetros de espaço até ao bordo da placa, após remover a sua fita protetora.

Instalação (medidas):

As medidas de corte (mm) para instalação são:

Ref	Medida de corte		Tamanho do vidro	
	Larg.	Profund.	Larg.	Profund.
GTH63XS	560	490	590	510

- Certifique-se que haverá uma distância mínima de 50mm entre a placa e as suas laterais ou paredes.
- As placas têm classificação "Y" no que diz respeito à proteção de calor. Idealmente, a placa deverá ser instalada com bastante espaço nas suas laterais. Poderá existir uma parede por trás ou numa das suas laterais. **Por outro lado, não deverá existir nenhuma outra divisória mais alta do que a placa.**
- Os materiais do armário na qual a placa será colocada, bem como os laminados e colas utilizadas para a sua fixação deverão ser resistentes a temperaturas acima dos 100°C.
- Não instale esta placa por cima de um forno sem ventilação ou de uma máquina de lavar louça.
- Certifique-se que ficará um espaço de pelo menos 20mm até ao armário ou gaveta por baixo da placa, para assegurar uma boa ventilação.
- Se houver uma gaveta por baixo da placa, evite colocar nela objetos inflamáveis (por ex.: sprays) ou objetos não resistentes ao calor.
- Os materiais que muitas vezes são utilizados para fazer os tampos não são resistentes à água e expandem. Para proteger o corte efetuado no tampo, aplique nas zonas do corte uma cobertura de verniz ou um isolante especial. A colocação do vedante de proteção fornecido com a placa, deverá ser feita com cuidado para prevenir a infiltração de água ou líquidos para dentro do armário. Este vedante fornecido garante uma correta selagem quando utilizado em tampos lisos e macios.
- A distância de segurança entre a placa e o exaustor/chaminé colocado por cima, deverá ser respeitada com as indicações do fabricante do exaustor/chaminé. Em caso de ausência de indicações do fabricante, respeite uma distância mínima de 760mm.
- Após instalação, certifique-se que o cabo elétrico da placa não fica preso ou trilhado, por exemplo pela gaveta existente por baixo.
- AVISO: Utilize apenas protetores de placas aconselhados pelo fabricante ou fornecidos pelo mesmo. O uso de outros que não os apropriados poderá causar acidentes.

LIGAÇÕES ELETRICAS

- É obrigatória a utilização de fichas e tomadas com ligação à terra, de acordo com os regulamentos de segurança.
- Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, serviço de assistência técnica ou pessoas qualificadas.
- A instalação e ligação elétrica desta placa deverá ser efetuada apenas por pessoas qualificadas para o mesmo.
- Deverá assegurar-se que todas as ligações elétricas deverão ser bem protegidas e isoladas.
- Os dados técnicos para conexão elétrica desta placa encontram-se numa etiqueta adesiva por baixo da mesma.
- As ligações elétricas deverão ser feitas com ligação à terra ou através de um circuito de corte unipolar com uma abertura de contato de pelo menos 3mm.
- O circuito elétrico desta placa deverá ser separado através de circuitos apropriados para tal, como por exemplo: disjuntores, fusíveis ou conetores.

Cuidado!

Este aparelho deverá ser ligado a um quadro elétrico de 230 V~ 50/60 Hz

Faça sempre a ligação à terra.

Respeite o diagrama das ligações elétricas.

A caixa de conexão está localizada por baixo da placa, na sua parte de trás. Para abrir a tampa, utilize uma chave de fendas média. Coloque-a nas aberturas e abra a tampa.

Rede de alimentação elétrica	Diâmetro do Cabo	Cabo	Fusível de proteção
230V~ 1 Fase + N 50/60Hz	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 2 Fases + N 50/60Hz	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*calculado com o coeficiente de simultaneidade segundo a norma TN 60 335-2-6

Ligação elétrica da placa

Definir as configurações:

Para os diferentes tipos de configurações, utilize as pontes de ligação de cobre fornecidas.

Monofásico 230V~1P+N

Coloque uma ponte de ligação entre os terminais 1 e 2.

Ligue os terminais: Terminal de terra à ligação correspondente, o terminal neutro N ao terminal 4, a fase L a um dos terminais 1 ou 2.

Bifásico 400V~2P+N

Ligue os terminais: Terminal de terra à ligação correspondente, o terminal neutro N ao terminal 4, a fase L1 ao terminal 1 e a fase L2 ao terminal 2.

Atenção! Certifique-se que os fios elétricos e as pontes estão corretamente ligados e aperte bem os parafusos.

O fabricante não poderá ser responsabilizado por qualquer acidente resultante da indevida conexão elétrica ou que possa ocorrer pelo uso de um aparelho que não tenha sido corretamente ligado à terra ou tenha sido conectado a uma ligação à terra com defeito.

 **GLEMGAS**
Specialisti in cottura