



**TABLE DE CUISSON**

*NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION*

**FR**

**HOBS**

*USER INSTRUCTIONS*

**GB**

**SOMMAIRE****FR**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	03
1. Avertissements généraux.....	04
2. Protection de l'environnement.....	04
3. Installation .....	04
4. Raccordement électrique .....	05
5. Conseils concernant les ustensiles de cuisine pour la table de cuisson .....	07
6. Utilisation.....	07
7. Nettoyage et entretien.....	09
8. Résolution de problèmes.....	09
9. Contrôle d'entretien préliminaire.....	10

**CONTENT****GB**

SAFETY INSTRUCTIONS .....	11
1. General warnings .....	12
2. Protection of the environment .....	12
3. Installation .....	12
4. Electrical connection .....	13
5. Hob cookware advice .....	15
6. Use .....	15
7. Cleaning and maintenance .....	17
8. Problem solving .....	17
9. Aftercare .....	17

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

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

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

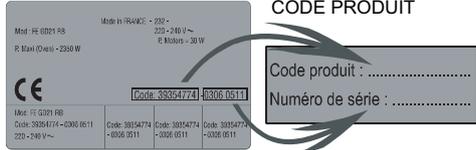
N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

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

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

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

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



## 1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En plaçant la marque **CE** sur cet appareil, nous confirmons sa conformité à toutes les normes européennes de protection de l'environnement, de la santé et de sécurité applicables à sa catégorie de produits.

## 2. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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



## 3- INSTALLATION

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

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

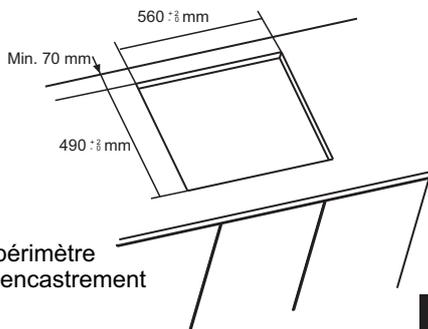
Après avoir retiré l'emballage de votre appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. Dans le cas contraire, contactez votre détaillant ou notre service après-vente.

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

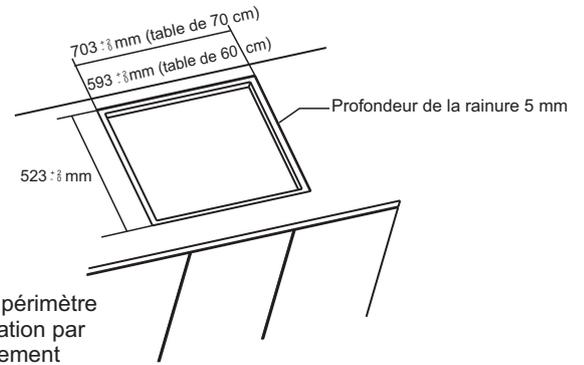
En outre, tous les stratifiés décoratifs doivent être fixés avec une colle résistant à la chaleur.

Il est possible d'installer l'appareil dans un meuble encastré de façon standard ou « au ras ».

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



Largeur du périmètre d'installation par encastrement

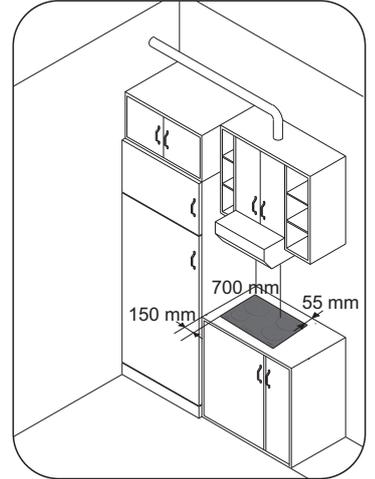


Largeur du périmètre de l'installation par encastrement

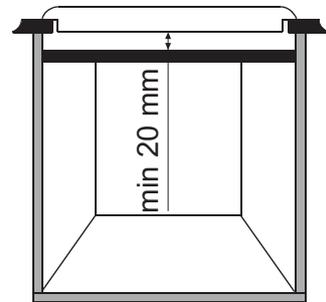
**Remarque :** les dimensions du périmètre interne sont les mêmes que pour une installation standard.

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

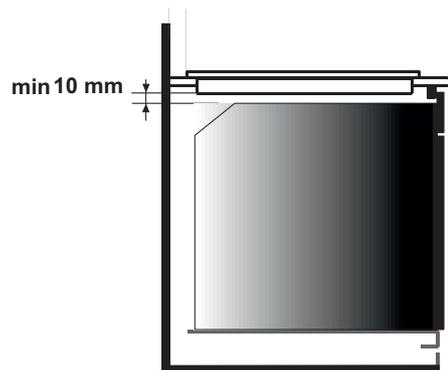
Si vous souhaitez installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les consignes d'installation de la hotte, tout en sachant que la distance minimum requise entre table de cuisson et hotte ne peut pas être inférieure à 700 mm.



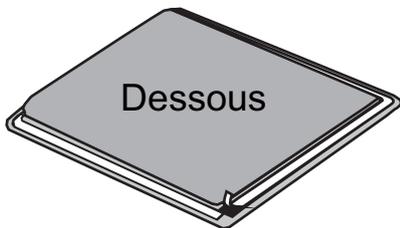
Si la partie inférieure de la table de cuisson confine avec un espace accessible pour des opérations de maintenance ou de nettoyage, un panneau de séparation doit être installé 20 mm au-dessous de la table de cuisson



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

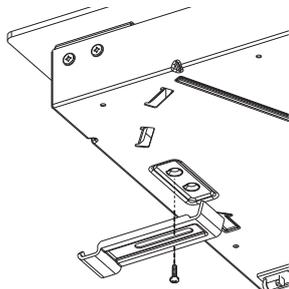


Un joint d'étanchéité à l'eau est fourni avec la table de cuisson. Posez le joint d'étanchéité bien soigneusement tout autour de la partie inférieure de la table de cuisson, comme illustré, afin d'empêcher toute fuite dans le meuble d'encastrement.

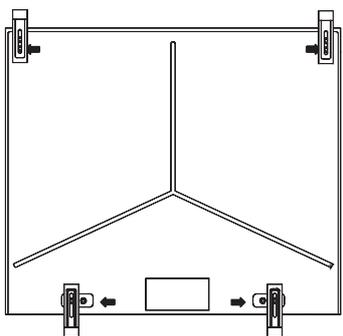


#### Fixation ordinaire :

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

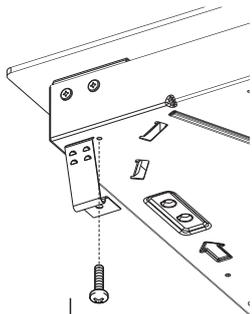


- Insérez la table de cuisson au centre du plan de découpe.  
- Tournez les pattes de fixation et serrez-les à fond.

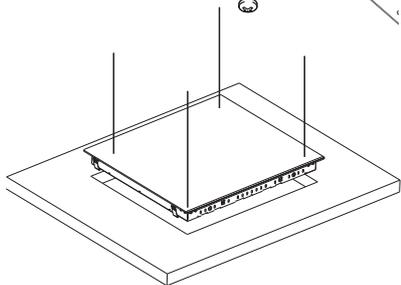


#### Fixation rapide : (selon le modèle)

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

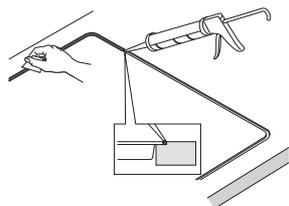


Centrez la table de cuisson et insérez-la. Exercez une pression sur les côtés de la table de cuisson pour qu'elle adhère à son support sur tout son périmètre.



#### Installation à fleur de plan:

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



N'utilisez pas la table de cuisson avant que la couche de silicone ne soit complètement sèche

## 4. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

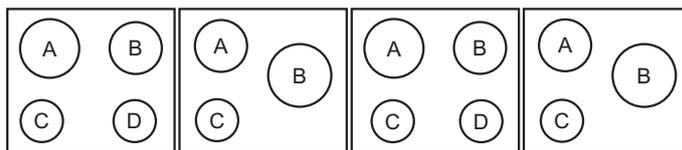


SCHÉMA 1

SCHÉMA 2

SCHÉMA 3

SCHÉMA 4

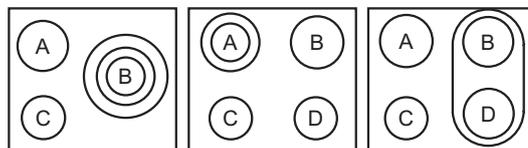


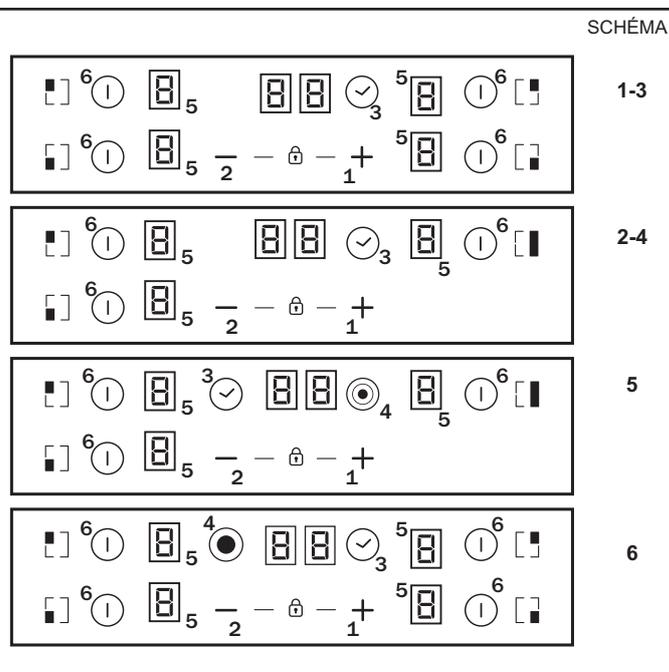
SCHÉMA 5

SCHÉMA 6

SCHÉMA 7

	A	B	C	D
SCHÉMA 1	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 2	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 3	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 4	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
SCHÉMA 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W

SCHÉMA



Selon le modèle

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

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

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

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

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

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il convient de veiller lors de l'installation à ce que la prise reste accessible. Le câble jaune et vert du cordon d'alimentation doit être mis à la terre des bornes d'alimentation et des bornes de l'appareil.

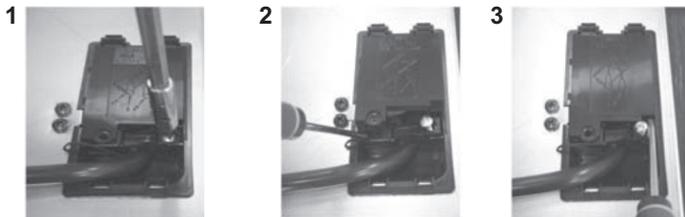
Toute question concernant le cordon d'alimentation électrique doit être adressée au service après-vente ou à un technicien qualifié. Si la table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation, celui-ci doit obligatoirement être raccordé au secteur 220-240 V entre la phase et le neutre.

Il est toutefois possible de brancher la table de cuisson à :  
Triphasés 220-240 V3  
Triphasés 380-415 V2N

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

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que l'installation est protégée par un fusible adéquat et qu'elle est équipée de câbles de section suffisante pour alimenter normalement l'appareil. Retournez la table de cuisson, côté verre, sur le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

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



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

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

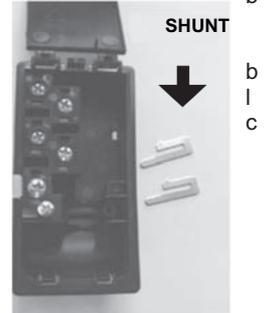
- Retirez les vis fixant la plaque à bornes contenant les barres shunt et les conducteurs du cordon d'alimentation ;
- Retirez le cordon d'alimentation.

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

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

**Remarque : vérifiez que les vis du bornier sont bien serrées. Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :**

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



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

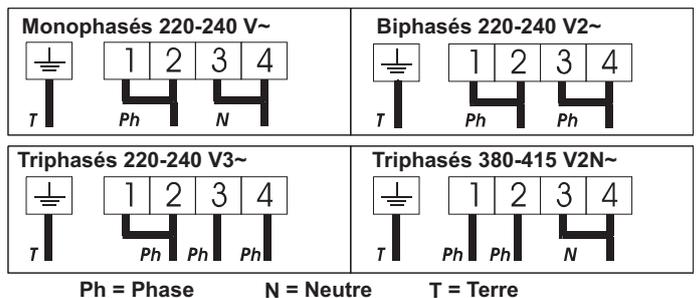
**ATTENTION :**

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

BLEU	Neutre	(N)
MARRON	Sous tension	(L)
JAUNE VERT	Terre	(⊕)

**Branchement aux bornes de la plaque à bornes**

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



Ph = Phase      N = Neutre      T = Terre

## 5. CONSEILS CONCERNANT LES USTENSILES DE CUISSON POUR LA TABLE DE CUISSON

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6. UTILISATION

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

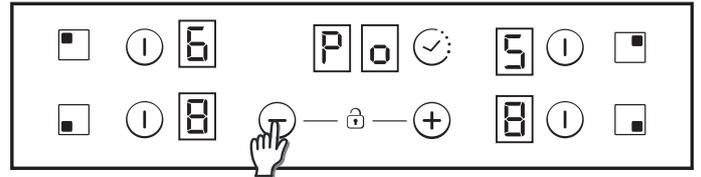
Grâce à la fonction « Gestion de la puissance », l'utilisateur peut définir la puissance maximale qui peut être atteinte par la plaque de cuisson.

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

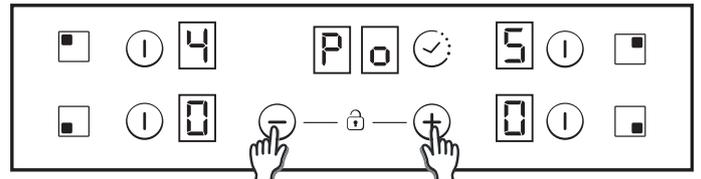
En réglant la puissance maximale souhaitée, la plaque de cuisson ajuste automatiquement la distribution de la puissance dans les différentes zones de cuisson afin de ne jamais dépasser la limite ; cela permet également de gérer simultanément toutes les zones de cuisson sans problème de surcharge.

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

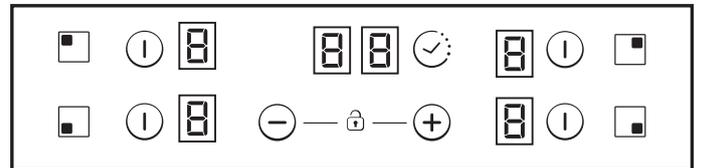
- 1 - Activez la plaque de cuisson
- 2 - Laissez la commande tactile finir son processus d'initialisation
- 3 - Avant que 30 secondes s'écoulent touchez pendant 5 secondes la touche Moins (⊖)
- 4 - Ensuite ce message s'affiche.



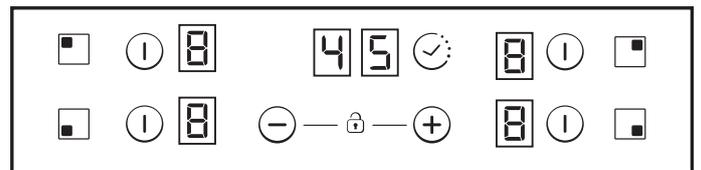
- 5 - Avec les touches Plus et Moins vous pouvez régler la valeur de la gestion de la puissance. Dans cet exemple entre 6500 et 2500W. Lorsque la valeur voulue est sélectionnée, touchez en même temps les touches Plus et Moins pendant 5 secondes.



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

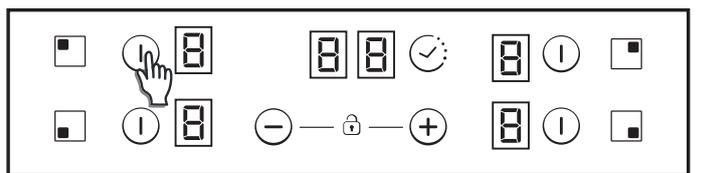


- 7 - Après le processus de démarrage, Gestion de puissance ECO s'affichera sur l'écran de la minuterie.



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

### Allumer/Éteindre un foyer de cuisson



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

- 1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de cette zone retentit.
- 2) S'il y a présence de chaleur résiduelle avec niveau de chauffe égal à « 0 », ce « 0 » clignote.
- 3) Si la fonction de verrouillage est activée, vous ne pouvez activer de zone de cuisson.

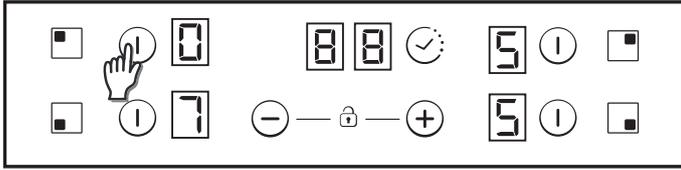
**Pour éteindre** un foyer, touchez sa zone de commande pendant 1,2s. Trois bips sonores retentissent et, s'il y a chaleur résiduelle, la lettre « H » s'affiche. La zone de commande du foyer est alors éteinte.

- 1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de la zone de commande retentit.
- 2) S'il y a chaleur résiduelle, mais que la zone de commande est éteinte, la lettre « H » s'affiche.
- 3) Même si la fonction de verrouillage est activée, vous pouvez éteindre une zone de commande.

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

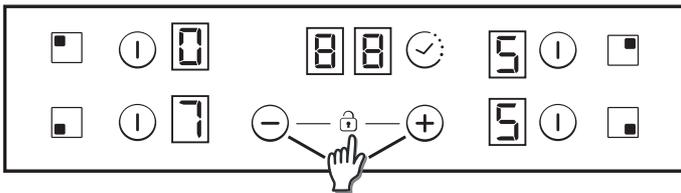
### Sélection d'une zone de commande

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



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

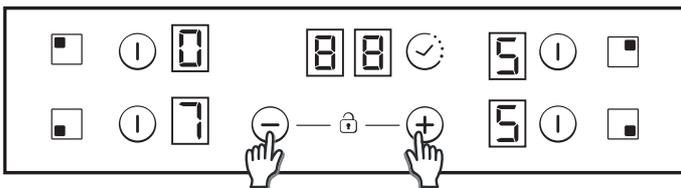
### Augmenter/Diminuer le niveau de chauffe.



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

1. En appuyant plus longuement sur « + » ou « - », le niveau de chauffe augmente ou diminue de manière continue. L'augmentation rapide du niveau de chauffe atteint le niveau 9 et pour un niveau encore plus élevé, appuyez brièvement sur la touche « + ». Aucun bip ne retentit avec l'augmentation ou la diminution rapide du niveau de chauffe.
2. Une fois sur « P », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « + », cela ne ramène pas le niveau de réglage à « 0 ». De même, une fois sur « 0 », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « - », cela ne ramène pas le niveau de réglage sur « P ».
3. Si une zone de commande est activée avec réglage sur « 0 » et qu'il y a une chaleur résiduelle, le « 0 » clignote. 10 secondes après, le « 0 » disparaît et la lettre « H » fixe s'affiche.

### Option verrouillage enfant



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

Ensuite, chaque fois qu'on appuie sur une touche, la lettre « L » s'affiche pendant 2 secondes et le niveau de chauffe reste le même.

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

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

### Doubler/Tripler la zone de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Sécurité débordement

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

### Minuterie

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

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

Deux options possibles :

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

- 1) Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour choisir la durée de temporisation. Aucun bip ne retentit lorsque vous changez cette durée.
- 2) En maintenant la touche de temporisation appuyée, la temporisation est annulée (elle affiche 00).
- 3) En maintenant les touches « + » ou « - » de la minuterie appuyées, vous effectuez un réglage rapide.
- 4) Pour régler la minuterie, la touche « - » permet d'aller de « 00 » à « 99 » et la touche « + » de « 99 » à « 00 ».
- 5) Durée maximum 99 minutes.
- 6) Une fois ce temps écoulé, la table de cuisson commence à sonner : appuyez sur n'importe quelle touche pour faire cesser l'alarme.
- 7) Il est possible de modifier la valeur de la minuterie alors même qu'il est déjà en fonction.
- 8) Le niveau de chauffe des zones temporisées peut être modifié sans conséquence pour le réglage de la minuterie.
- 9) La dernière minute s'affichera en secondes (sur certaines versions visible uniquement si vous entrez dans la programmation de la minuterie pendant la dernière minute du compte à rebours).
- 10) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand aucune zone n'est temporisée, cela n'a pas de suite.
- 11) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand plusieurs zones sont temporisées, la durée indiquée change dans le sens des aiguilles d'une montre et indique la durée de l'affichage dont le point des décimales est activé.
- 12) Sinon l'affichage du niveau de puissance du foyer temporisé alterne entre niveau de puissance (5s) et le symbole [symbole] (0,5s). Le compte à rebours s'affiche dans les espaces d'affichage de la temporisation. Si plusieurs zones sont temporisées, c'est la valeur la plus petite du compte à rebours qui s'affiche et les décimales s'affichent en correspondance de la zone concernée.

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

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

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

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

## Arrêt automatique

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

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

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

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

. Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir la table de cuisson.  
. Utilisez uniquement des produits (crèmes et racleurs) spécifiquement conçus pour les surfaces vitrocéramiques. Ils s'achètent dans le commerce.

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

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

### ENTRETIEN :

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

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

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

### Si des taches subsistent :

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

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

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

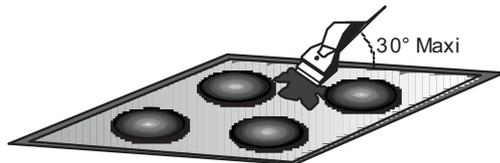
- Recommencez si nécessaire.

### QUELQUES CONSEILS :

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

La surface vitrocéramique résiste aux rayures des ustensiles de cuisson à fond plat. Toutefois, il est préférable de les soulever pour les déplacer d'une zone de cuisson à l'autre.

N.B.:



Ne pas utiliser d'éponge trop humide.

Ne jamais utiliser de couteau ou de tournevis.

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

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

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

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

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

## 8. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

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

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

### La cuisson est trop lente

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

**Petites rayures ou traces d'abrasion sur la surface vitrocéramique**

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

### Traces de métal

Ne faites pas glisser les casseroles en aluminium sur la surface vitrocéramique. Reportez-vous aux recommandations de nettoyage.

Vous utilisez le bon matériel, mais les taches persistent. Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

### Taches foncées

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

### Zones claires sur la table de cuisson

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

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

Consultez le chapitre « NETTOYAGE ».

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

Les shunts ne sont pas bien positionnés sur le bornier.

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

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

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

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

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

- niveau faible : temps d'activité court,

- niveau élevé : temps d'activité long.

### Le plan de cuisson ne fonctionne pas.

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

### Le plan de cuisson s'est éteint.

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

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

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

## 9. SERVICE APRES VENTE

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

- la prise est correctement branchée et le fusible est en bon état ;  
Si vous ne parvenez pas à identifier l'erreur, éteignez l'appareil.  
Ne le modifiez pas. Appelez le centre SAV. L'appareil est fourni avec un certificat de garantie, qui vous assure une réparation gratuite au centre SAV.

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

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

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

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

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

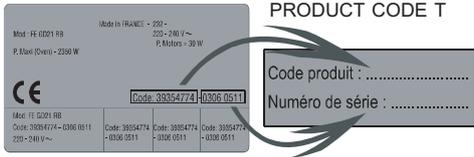
Do not use the surface as a cutting board.

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

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

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



## 1. GENERAL WARNINGS

By placing the **CE** mark on this appliance we are assuring compliance to all European Safety, Health and Environment requirements which are applicable for this product category.

## 2. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



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

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

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

## 3. INSTALLATION

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

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

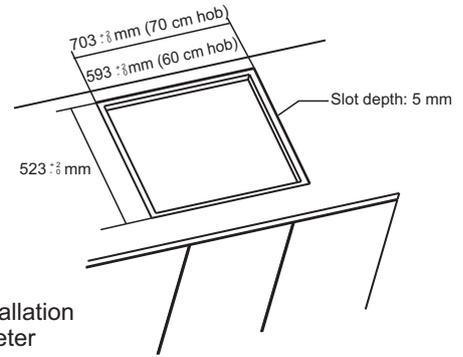
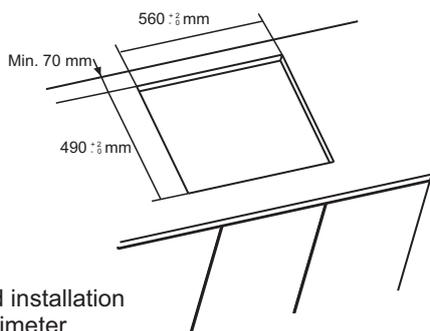
After having removed the packaging please be sure that the appliance is not damaged, otherwise contact the Retailer or Manufacturer After Sales Service.

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

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

Appliance can be installed in a Built-in furniture in "Standard" or "Flush" mode.

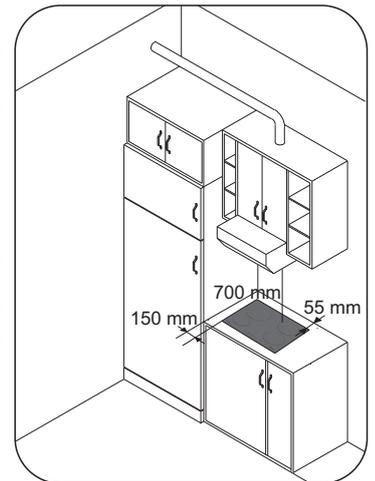
Worktop thickness should be between 25 and 45 mm.



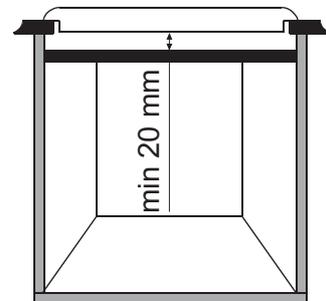
**Note:** Inner perimeter dimensions are same with standard installation

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

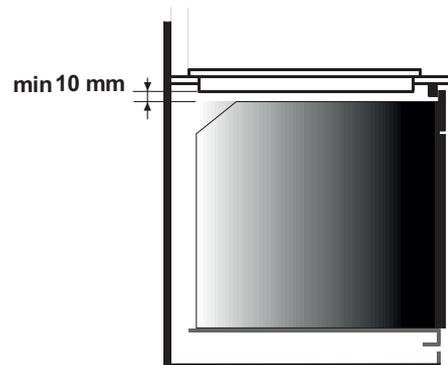
When installing a hood above the hob, please consult the installation requirements specified for the hood but, in any case, the distance between the hob and the hood must not be lower than 700 mm.



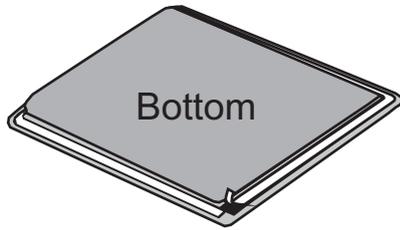
If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator it must be put 20 mm below the bottom part of the hob.



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

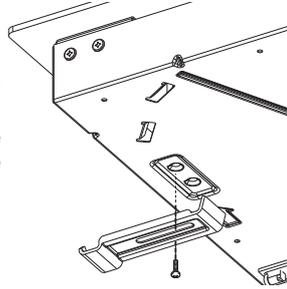


A watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture.

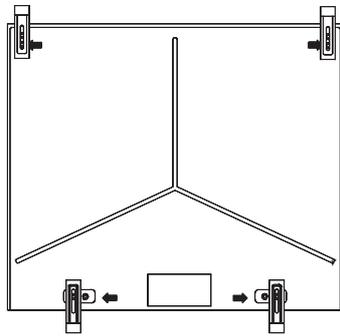


**Normal Fixing:**

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

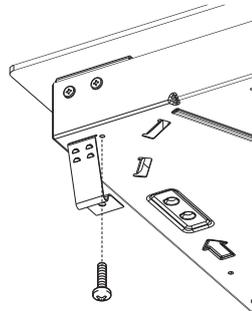


- Insert the hob in center position of cut out.  
- Turn the clips and tighten them fully.

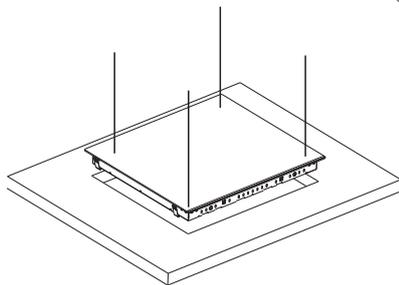


**Quick Fixing: (Depending on model)**

Get four springs from accessory bag and screw them onto bottom box as shown in figure.



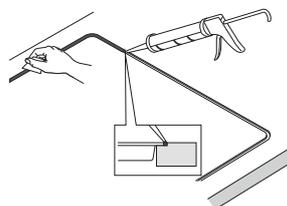
Center and insert the hob. Press the sides of hob until it is supported around its entire perimeter.



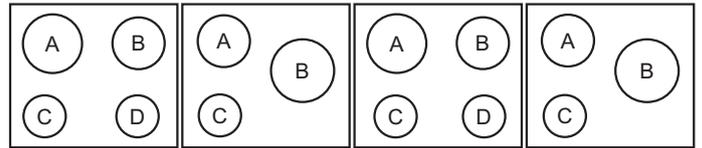
**FLUSH INSTALLATION**

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

Do not use the hob until the silicone layer it is completely dry.



**4. ELECTRICAL CONNECTION**

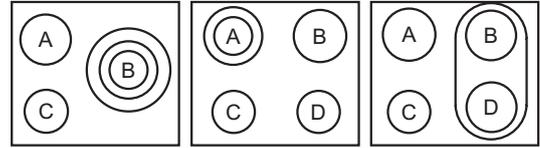


LAYOUT 1

LAYOUT 2

LAYOUT 3

LAYOUT 4

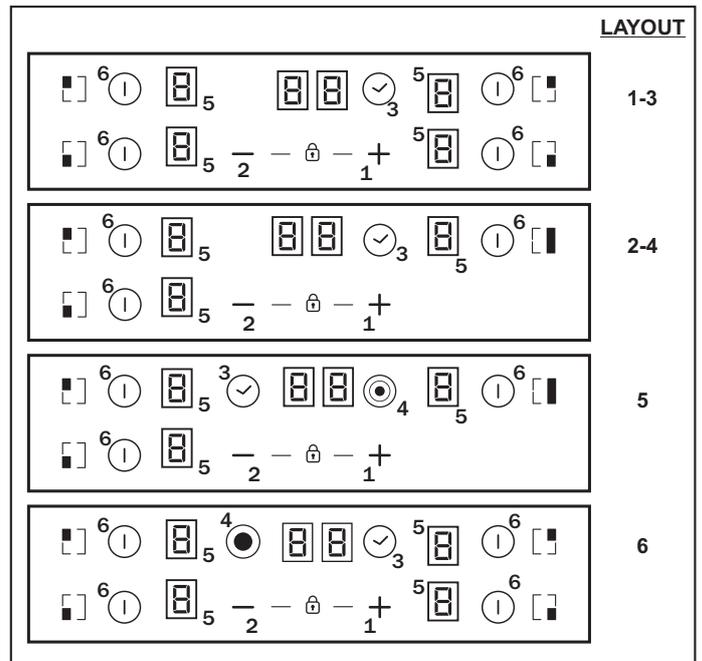


LAYOUT 5

LAYOUT 6

LAYOUT 7

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



According to model

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

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

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

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

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

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

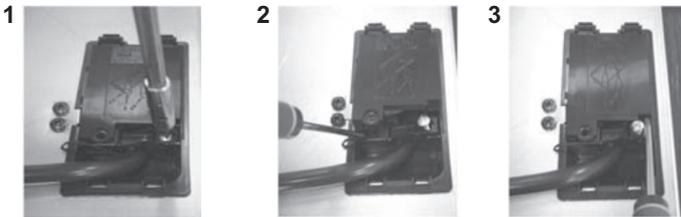
If the hob is fitted with power supply cord, this shall be connected only to a power supply of 220-240 V between phase and neutral.

It is however possible to connect the hob to:

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

To proceed to the new connection, please follow below instructions: Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally. Turn over the hob, glass side against the working top, taking care to protect the glass.

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



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

**To release the power supply cord:**

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

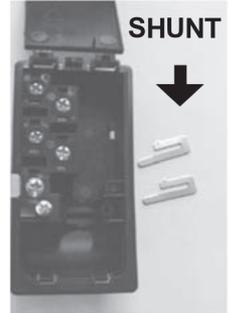
**Operations to be carried out to make a new connection:**

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

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

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

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



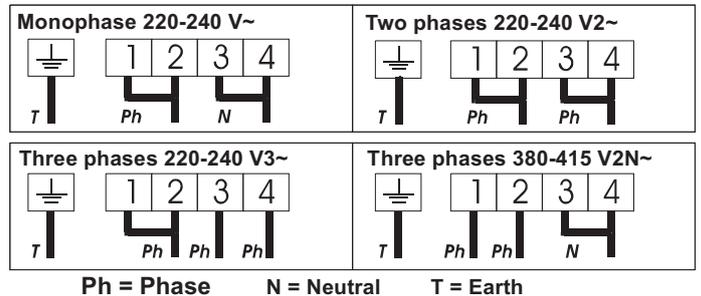
**ATTENTION:**

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

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

**Connection to the terminals on the terminal block**

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



## 5. HOB COOKWARE ADVICE

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



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

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

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

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

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

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

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

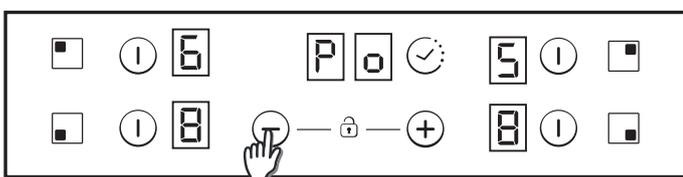
**Glass-ceramic** : *not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

## 6. USE

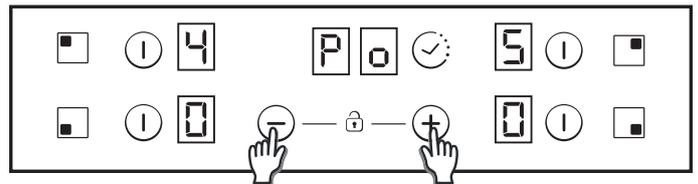
### How to choose power management level

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

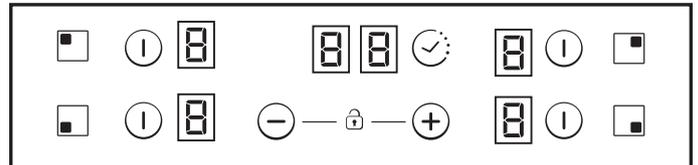
- 1.- Switch on hob.
- 2.- Let touch control finish its initialization process.
- 3.- Before pass 30 seconds touch during 5 seconds ' - ' key.
- 4.- After this moment, this message will appear on display.



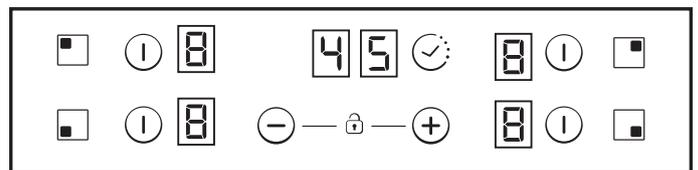
5.- Using 'Plus' and 'Minus' keys Power management value can be adjusted. In this example case between 6500 and 2500w. When required value is selected, touch at the same time 'Plus' & 'Minus' keys during 5 seconds.



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

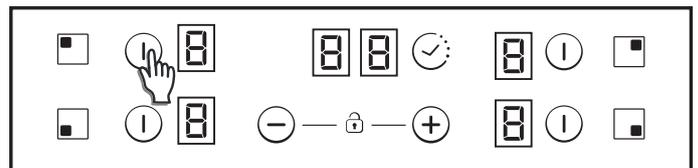


7.- After start-up process, in timer display ECO power management will be showed.



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

### Switch ON/OFF a heater zone



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

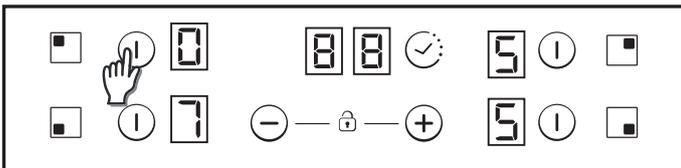
- 1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.
- 2) If there is residual heat indication in the display which is ON but in 0 power, "0" will appear changing over.
- 3) If lock function is active you cannot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

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

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

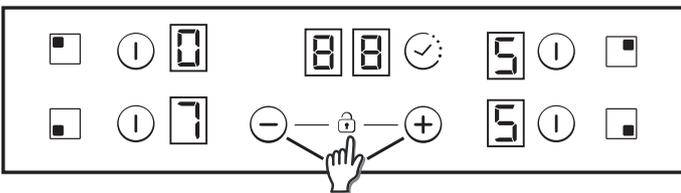
## Selecting a zone

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



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

## Increase / Decrease power level



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

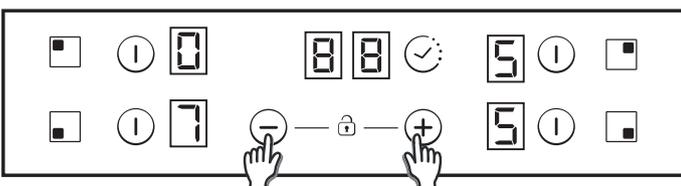
1. For Long Presses in + or - keys, power level increases /decreases continuously. With a fast increase, power stops at level 9, and for a higher power another short press is needed on the + key. No beep sound is heard with fast increase / decrease.

2. Once arrived to P power level, pressing + key again does not change power level to 0. Once arrived to 0 power level, pressing - key again does not change power level to P.

3. With a zone ON at 0 power level, if the zone is hot, 0 will blink alternatively. After 10 seconds, 0 will disappear an 'H' letter will appear fixed on display.

4. When a heater is selected and '+' & '-' keys are touched at the same time, power level will go to '0' but heater will maintain selected during 10 seconds. If heater was temporized, timer will go to Off. This action can only be developed in several cases depending touch control configuration. The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

## Child Lock option



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

Then, any time when a key will be touched, displays will show "L" during 2sec. heating remains at the same state.

To deactivate Child Lock, follow the same process explained before. Then Short beep will be heard and displays will show "n" letter. Hob will remain unlocked.

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

## Double / Triple zones

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

### 8.1- Double zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON extension ring. LED over extension key turns ON if Extension ring is ON.

2nd Short Press on extension key Switches OFF extension ring. Short beep each press on extension key.

### 8.2- Triple zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON 1st extension ring. 1 LED over extension key turns ON if 1st extension ring is ON (left LED in case of triple zone, middle and only LED in case of double zone) 2nd Short Press on extension key Switches ON 2nd extension ring. 2 LEDs over extension key turn ON if 1st and 2nd extension rings are ON 3rd Short Press on extension key. Switches OFF 1st and 2nd extension rings. Short beep each press on extension key.

## Overflow security

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

## Timer

Timer function can be activated with its own key.

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

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

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

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

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

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

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

## Automatic Safety Off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.

The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

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

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

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

### MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.

- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.

- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

### If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.

- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.

- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

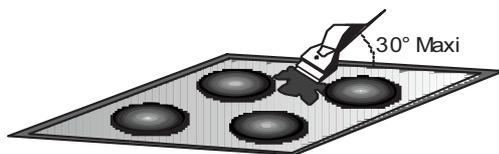
- Repeat the operation if necessary.

### A FEW HINTS:

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

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

NB:



Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

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

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

Never use abrasive products or scouring powders.

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

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

## 8. PROBLEM SOLVING

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

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

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

### The cooking is too slow

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

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

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

### Metal marks

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

You use the correct materials, but the stains persist.

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

### Dark stains

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

### Light surfaces on the hob

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

### Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

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

The shunts are not positioned correctly on the terminal board.

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

### The hob does not cut off.

The control panel is locked. Unlock the hob.

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

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

- low level: short operating time,

- high level: long operating time.

### The cooktop is not working.

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

### The cooktop has turned itself off.

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

### Display F and numbers

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

## 9. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;

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

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



07.2022 • REV:C • 42827545

**FR**

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter, le cas échéant, des modifications aux produits, y compris dans l'intérêt de la consommation et sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité et aux fonctions.

**GB**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.