



# Touch Control

## Ceramic Hob

GTM230TP/GTM230TPVDE



<b>EN</b> Installation, use and maintenance instructions	2
<b>DE</b> Anweisungen für die Installation, den Gebrauch, die Wartung Instructions	18
<b>FR</b> pour l'installation, l'utilisation, l'entretien	35
<b>ES</b> Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento Anweisungen	52
<b>IT</b> Istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione	69



## Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- ✓ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ✓ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- ✓ Care should be taken to avoid touching heating elements.
- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- ✓ Warning: A steam cleaner is not be used.
- ✓ That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- ✓ CAUTION:The cooking process has to be supervised.A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING:Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- ✓ If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer,its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✓ 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: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.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

**Congratulations** on the purchase of your new Ceramc Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

# Product Overview

## Top View

### Heating zone Power

Heating Zone	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)
	1700W (230~)
	1200W(230~)
Total Rating Power	2900W(230~)



## User interface

Reference	Description
A 	Zone Select Key
B 	ON/OFF Key
C 	Power Regulating Key(Reduce)
D 	Power Regulating Key(Increase)
E 	Child Lock Key
F 	Timer Key

## Heat Settings

The settings below should only be taken as a guide. The temperature of the cooking zones depends on the power level selected, and is electronically regulated. This controls the "timing" of a cooking zone, switching the element on and off. With deep pans, larger quantities or when cooking without a lid, a higher setting is required. For smaller quantities, select a lower setting.

Power level	Recommended Use
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>•Keep warm</li><li>•Melting chocolate, butter</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>•Defrosting and heating</li><li>•Cooking rice or porridge</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>•Braising</li><li>•Simmering</li><li>•Goulash</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>•cooking pasta</li><li>•Roasting/frying with little oil</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>•stir-frying</li><li>•boiling water</li></ul>

## Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

## **Product functions**

- > The ceramic hob caters for all kind of cooking,with its radiant heat cooking zones and its electronic touch controls and multi-functions, making it the ideal choice for the modern family.
- > The ceramic hob is extremely user-friendly,durable and safe.

## **Special functions**

### **Protection from over-heating**

A sensor monitors the temperature in the cooking zones.When the temperature exceeds a safe level,the cooking zone is automatically switched off.

### **Residual heat indicator**

When the hob has been operating for some time,there will be some residual heat.The letter "H" appears to warn you that it is too hot to touch the surface.

### **Auto Shutdown Protection**

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob.It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking.The default working times for various power levels are shown in the below table:

<b>Power level</b>	1~2	3~4	5	9
<b>Default working timer (min)</b>	120	120	120	120

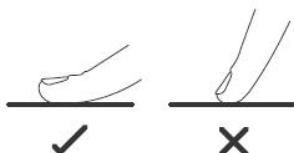
Protection against unintended operation.If the electronic control detects a button being held down for approx 10 seconds it will switch off automatically.The control sends out an audible error signal to warn the sensors have detected the presence of an object. The display will indicate an error code "E6".If the hob is still hot,the display "H" and "0" flash alternatively.

# Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide,taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Ceramic hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch,so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger,not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean,dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

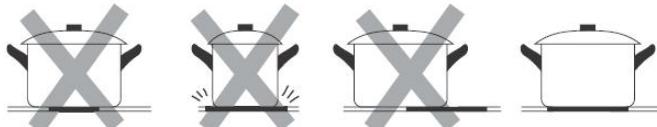


## Choosing the right Cookware

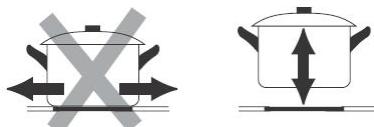
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth,sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



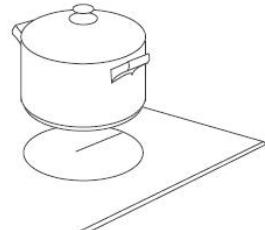
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide,or they may scratch the glass.



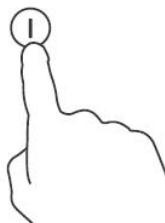
# Using your Ceramic Hob

## To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
2. Touch the ON/OFF key(B) "  " for 3 seconds.



After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing key (A) "  " or "  ". The symbol selected will be displayed "  - 0 " or "  - 0 ".
4. Select the power level by pressing the "+" key (D) or "-" key (C)
5. The power level will start at 0. Pressing the "+" will count up the power levels from 0 to 9 (max power) in numerical order. Pressing the "-" key will take the power straight from 0 to 9. Pressing the "-" key again will reduce the power level.
  - If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 2.
  - You can modify the heat setting at any time during cooking.

## **Using Child Lock Function**

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### **To lock the controls**

Touch the child lock key(E) "  " for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show "Loc".

### **To unlock the controls**

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation .

## **Using the Timer**

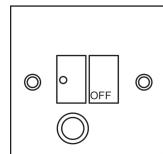
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
  - You can set the timer for up to 120 minutes.
1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key(A) "  ".
  2. Press the timer key(F) "  ", the timer indicators will show "0".
  3. Using the "+" or "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 120 minutes.
  4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The indicator will return to show power level after 5 seconds.
  5. If you need to check the remaining time, you can operate step 1 and step 2 again.
  6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- The timer function only work when at least one cooking is turned on.

# Care and maintenance



## Warning

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



## Care



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.



Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.



Avoid banging pots and pans down on the hob.  
The ceramic surface is tough but not unbreakable.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

## Appliance cleanliness



### Caution

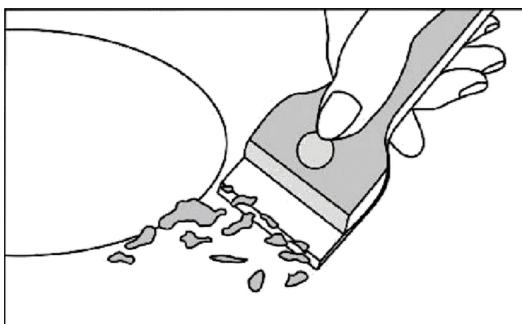
- Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the ceramic hob over time.
- Clean the ceramic hob on a regular basis to prevent the build up of food residue.

> The appliance should be cleaned after use.

> The surface of the ceramic hob may be easily cleaned in the following way:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning materials
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special ceramic cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special ceramic cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
Melted plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass to remove residue	Special ceramic cleaner

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used, also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.



# Trouble shooting

Before calling the customer services,please check that the appliance is correctly connected,any of the following cases are not covered by the guarantee

- > Damage caused by improper use,storage or maintenance.
  - > Damage caused by unauthorised disassembly and repair.
  - > Damage caused by misuse.
  - > Using the ceramic hob for commercial purposes.
- If an abnormality comes up,the ceramic hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
E6	Press any key more than 10 seconds	Release the key and then the appliance reset automatically
H1	The temperature inside the appliance is too high.	Stop and cooling the appliance

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob and please contact the supplier.

## Technical Specification

Cooking Hob	GTM230TP
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	2900W(230V~)
Product Size L×W×H(mm)	290X520X50
Building-in Dimensions A×B (mm)	260X490

Weight and Dimensions are approximate.Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

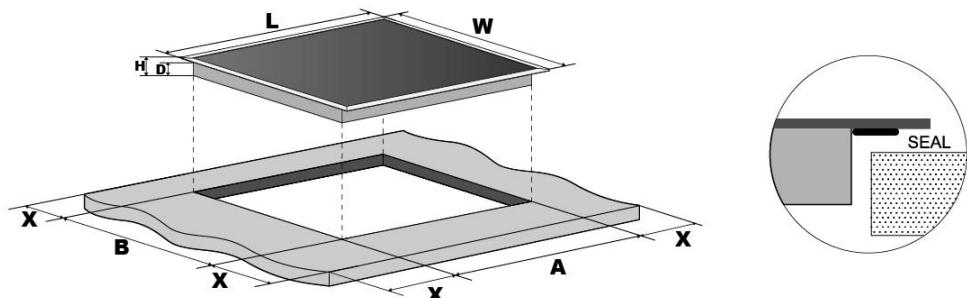
# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use,a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

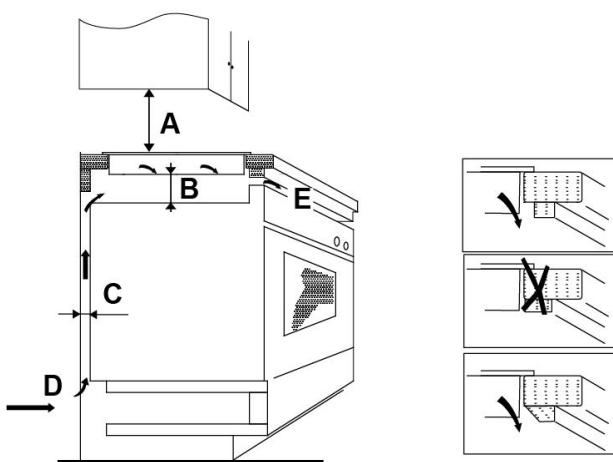


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	50	46	260	490	50 mini

Under any circumstances,make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.Ensure the ceramic cooker hob is in good work state.As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## **Before you install the hob,make sure that**

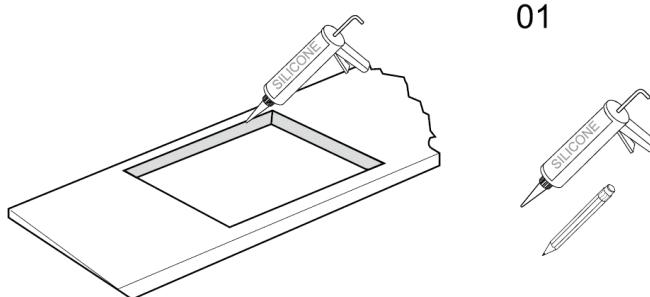
- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring,mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## **When you have installed the hob,make sure that**

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space,a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

# Installation

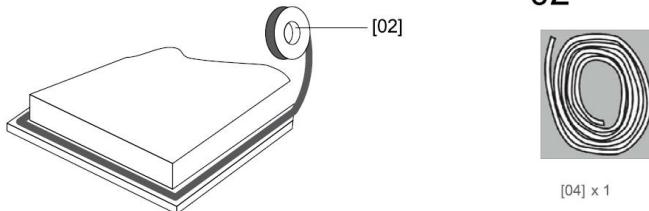
fig. 1



01

Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

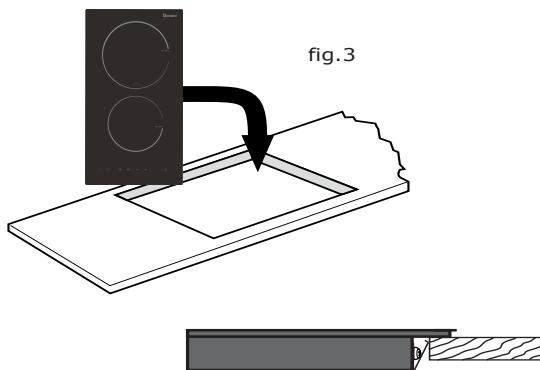


fig.3

fig.4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

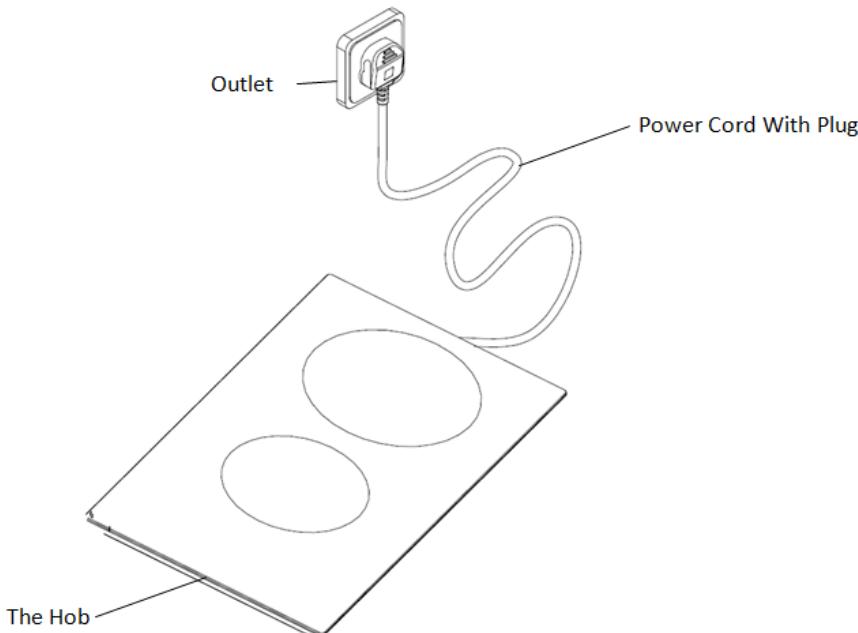
## Cautions

1. The ceramic hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The ceramic hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply

Power plug option (default, limited to max. input power of 2900W)

As shown in illustration, please plug the power cord into the outlet.



## This appliance requires a 16 Amp Miniature Circuit Breaker.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Sicherheitswarnungen

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

- ✓ Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen. Kinder, die beaufsichtigt werden, dürfen nicht mit dem Gerät spielen Die Wartung des Benutzers darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- ✓ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- ✓ Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- ✓ Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- ✓ Warnung: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die unter Spannung stehende Teile schützen.
- ✓ Warnung: Ein Dampfreiniger wird nicht verwendet.
- ✓ Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

- ✓ Brandgefahr: Gegenstände nicht auf den Kochflächen lagern.
- ✓ VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- ✓ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- ✓ Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.  
Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme ab z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
- ✓ WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Kochgeräts in der Gebrauchsanweisung als geeignete oder im Gerät integrierte Kochfeldschutzvorrichtungen angegeben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- ✓ Das Netzkabel ist nach der Installation nicht zugänglich.

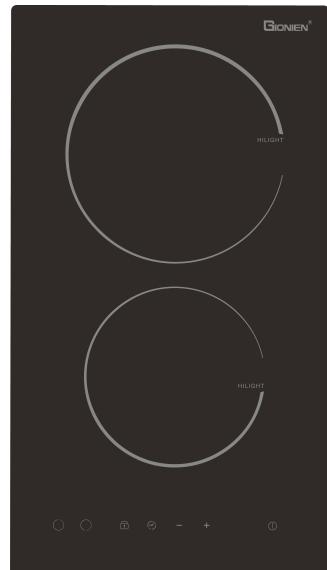
**Herzliche Glückwünsche** beim Kauf Ihres neuen Keramikkochfeldes. Wir empfehlen, dass Sie einige Zeit damit verbringen, diese Bedienungsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie Sie sie korrekt installieren und bedienen. Lesen Sie zur Installation den Installationsabschnitt. Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs- / Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

# Produktübersicht

## Draufsicht

### Heizzone Leistung

Heizzone	Max. Leistung (220-240V~ 50/60Hz)
	1700W (230~)
	1200W(230~)
Gesamtbewertungsleistung	2900W(230~)



### Benutzeroberfläche

Referenz	Beschreibung
A	Zonenauswahlschlüssel
B	EIN / AUS-Taste
C	Leistungsregulierungsschlüssel (reduzieren)
D	Leistungsregulierungsschlüssel (Erhöhung)
E	Kindersicherungsschlüssel
F	Zeitgesteuerte Taste

## **Wärmeeinstellungen**

Die folgenden Einstellungen sollten nur als Richtlinie dienen. Die Temperatur der Kochzonen hängt von der gewählten Leistungsstufe ab und wird elektronisch geregelt. Dies steuert das "Timing" einer Kochzone und schaltet das Element ein und aus. Bei tiefen Pfannen, größeren Mengen oder beim Kochen ohne Deckel ist eine höhere Einstellung erforderlich. Wählen Sie für kleinere Mengen eine niedrigere Einstellung.

Leistungspegel	Empfohlene Nutzung
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warm halten</li><li>• Schokolade schmelzen, Butter</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auftauen und Erhitzen</li><li>• Reis oder Brei kochen</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schmoren</li><li>• Sieden</li><li>• Gulasch</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nudeln kochen</li><li>• Braten / Braten mit wenig Öl</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• unter Rühren braten</li><li>• Wasser kochen</li></ul>

## Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Keine Power	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt.
Die Berührungssteuerungen sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise liegt ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen, oder Sie benutzen die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich der Berührungssteuerung trocken ist, und verwenden Sie den Ball Ihres Fingers, wenn Sie die Steuerung berühren.
Das Glas ist die angekratzt werden.	Rauhkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen) verursacht werden.	Dies ist bei Kochgeschirr normal und zeigt keinen Fehler an.

# **Produkt-Funktionen**

- > Das Ceran-Kochfeld ist mit seinen Strahlungskochzonen und seinen elektronischen Touch-Bedienelementen und Multifunktionen für alle Arten des Kochens geeignet und damit die ideale Wahl für die moderne Familie.
- > Das Keramik-Kochfeld ist äußerst benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

## **Besondere Funktionen**

### **Schutz vor Überhitzung**

- > Ein Sensor überwacht die Temperatur in den Kochzonen. Wenn die Temperatur einen sicheren Wert überschreitet, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

### **Restwärmeanzeige**

- > Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" scheint Sie zu warnen, dass es zu heiß ist, um die Oberfläche zu berühren.

### **Automatische Abschaltung**

- > Ein weiteres Sicherheitsmerkmal des Keramik-Kochfeldes ist die automatische Abschaltung. Diese tritt immer dann auf, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten.

Die Standardabschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

<b>Power level</b>	1~2	3~4	5	9
<b>Standardarbeitszeitgeber(min)</b>	120	120	120	120

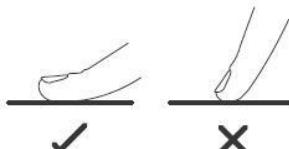
Schutz gegen unbeabsichtigte Bedienung. Wenn die elektronische Steuerung erkennt, dass eine Taste ca. 10 Sekunden lang gedrückt gehalten wird, schaltet sie sich automatisch ab. Die Steuerung sendet ein akustisches Fehlersignal aus, um die Sensoren zu warnen, die das Vorhandensein eines Objekts erkannt haben. Auf dem Display wird ein Fehlercode ER03 angezeigt, wenn das Kochfeld noch heiß ist. Die Anzeige "H" und ER03 blinken abwechselnd.

# **Bevor Sie Ihr neues Keramikkochfeld verwenden**

- Lesen Sie dieses Handbuch und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitswarnungen“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Keramikkochfeld befinden.

## **Verwenden der Touch-Steuerelemente**

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ball Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedecken. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

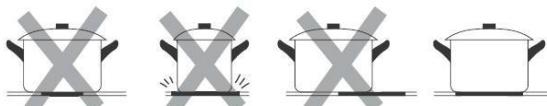


## **Auswahl des richtigen Kochgeschirrs**

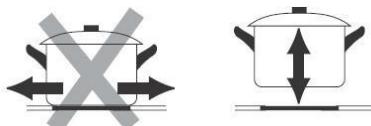
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einer gekrümmten Basis.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Mit einem Topf wird eine etwas breitere Energie erzeugt Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer sein als erwartet. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone.



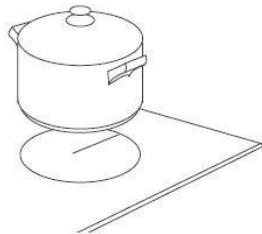
Heben Sie die Pfannen immer vom Keramikkochfeld ab - schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



# Verwenden Sie Ihr Keramikkochfeld

## Um zu kochen

1. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
  - Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



2. Berühren Sie die EIN / AUS-Taste (B) "①" 3 Sekunden lang.

Nach dem Einschalten piept der Summer einmal. Alle Anzeigen zeigen „-“ an, um anzudeuten, dass das Keramikkochfeld in den Standby-Modus versetzt



- 3.3. Wählen Sie entsprechend der Heizzone, in der sich die Pfanne befindet, eine relevante Zone aus. Wählen Sie die Taste durch Drücken der Taste (A) "②" oder "③". Das ausgewählte Symbol wird "" oder "" angezeigt.

4. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Taste „+“ (D) oder „-“ (C).

5. Die Leistungsstufe beginnt bei 0. Durch Drücken des "+" werden die Leistungsstufen von 0 bis 9 (maximale Leistung) in numerischer Reihenfolge hochgezählt. Durch Drücken der Taste "-" wird die Leistung direkt von 0 auf 9 erhöht. Drücken der Taste "-". - Durch erneutes Drücken der Taste wird die Leistung verringert.

- Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Wärmeeinstellung wählen, schaltet sich das Keramikkochfeld automatisch aus. Sie müssen bei Schritt 2 erneut beginnen.
- Sie können die Hitzeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

# **Verwenden Sie Ihr Keramikkochfeld**

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, sind alle Steuerelemente außer dem AUS-Steuerelement deaktiviert.

## **Zum Sperren der Bedienelemente**

Berühren Sie 3 Sekunden lang die Kindersicherungstaste (E)  . Die Anzeige über der Kindersicherungstaste leuchtet und die Timer-Anzeige zeigt "Loc" an.

## **Zum Entsperrn der Steuerelemente**

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre eine Weile.
3. Sie können jetzt Ihr Induktionskochfeld verwenden.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer AUS deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit der AUS-Steuerung ausschalten. Bei der nächsten Operation müssen Sie das Kochfeld jedoch zuerst entriegeln.

# **Using the Timer**

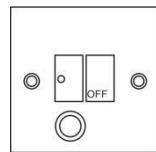
- Sie können festlegen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 120 Minuten einstellen.
  1. Wählen Sie die entsprechende Kochzone aus, indem Sie die Zonenauswahltaste (A) berühren. .
  2. Drücken Sie die Timer-Taste (F)  . Die Timer-Anzeigen zeigen "0" an.
  3. Mit den Tasten „+“ oder „-“ können Sie die Zeiteinstellung von 1 bis 120 Minuten festlegen.
  4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Die Anzeige zeigt nach 5 Sekunden wieder die Leistungsstufe an.
  5. Wenn Sie die verbleibende Zeit überprüfen müssen, können Sie Schritt 1 und Schritt 2 erneut ausführen.
  6. Wenn der Garzeitgeber abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Die andere Kochzone bleibt in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde.
- Die Timer-Funktion funktioniert nur, wenn mindestens ein Garvorgang eingeschaltet ist.

# Pflege und Wartung



## Warnung

Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer die Stromversorgung ab. Wenden Sie sich im Falle einer Störung an den Kundendienst.



## Care



Beschädigte Stromkabel sollten von einer kompetenten Person oder einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.



Nur für den häuslichen Gebrauch.



Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf das Kochfeld, da dies zu einer Fehlermeldung auf dem Bedienfeld führt.



Wenn eine Kochzone lange Zeit eingeschaltet war, bleibt die Oberfläche noch einige Zeit danach heiß, also berühren Sie nicht die Keramikoberfläche.



Bei versiegelten Lebensmitteln erwärmen Sie diese bitte nicht vor dem Öffnen und Entfernen des Deckels, um Explosionsgefahren durch Wärmeausdehnung zu vermeiden.



Wenn die Oberfläche des Kochfeldes Risse aufweist, trennen Sie die Verbindung zur Stromversorgung, um jegliche Möglichkeit eines elektrischen Schlag zu vermeiden.



Legen Sie keine rauen oder unebenen Pfannen auf das Kochfeld, da diese die Keramikoberfläche beschädigen könnten.



Vermeiden Sie es, Töpfe und Pfannen auf das Kochfeld zu schlagen. Die Keramikoberfläche ist zäh, aber nicht unzerbrechlich.



Legen Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien unter das Kochfeld.



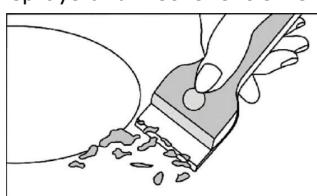
### Vorsicht

- Vermeiden Sie das Reiben mit jeglichem Schleifmittel oder mit dem Boden der Pfannen usw., da dadurch die Markierungen auf der Oberseite des Keramikkochfeldes mit der Zeit abgenutzt werden.
- Reinigen Sie das Keramik-Kochfeld regelmäßig, um die Ansammlung von Speiseresten zu verhindern.

> Das Gerät sollte nach dem Gebrauch gereinigt werden.  
> Die Oberfläche des Ceran-Kochfeldes kann auf folgende Weise leicht gereinigt werden:

Art der Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmittel
Kalkablagerung	Tragen Sie weißen Essig auf die Oberfläche auf und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.	Spezial-Keramik-Reiniger
Eingebrannte Flecken	Mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen	Spezial-Keramik-Reiniger
Leichte Flecken	Mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch	Reinigungsschwamm
Geschmolzene Kunststoffe	Verwenden Sie einen für Keramikglas geeigneten Schaber, um Rückstände zu entfernen	Spezial-Keramik-Reiniger

Entfernen Sie mit einem Schaber sofort alle Aluminiumfolienstücke, verschüttete Lebensmittel, Fettspritzer, Zuckerspuren und andere Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt von der Oberfläche, um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden. Anschließend die Oberfläche mit einem Handtuch und einem geeigneten Produkt reinigen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen; auf keinen Fall Schwämme oder Scheuertücher verwenden; auch aggressive chemische Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckenentferner vermeiden.



# Fehlerbehebung

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überprüfen Sie bitte, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist, da einer der folgenden Fälle nicht von der Garantie abgedeckt ist

Damage caused by improper use, storage or maintenance.

- > Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Lagerung oder Wartung verursacht wurden.
- > Schäden, die durch unbefugte Demontage und Reparatur verursacht wurden.
- > Schäden, die durch Missbrauch entstehen.
- > Verwendung des Keramik-Kochfeldes für kommerzielle Zwecke.  
Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt das Keramikkochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
E6	Drücken Sie eine beliebige Taste länger als 10 Sekunden	Lassen Sie den Schlüssel los und die Appliance wird automatisch zurückgesetzt
H1	Die Temperatur im Inneren Gerät ist zu hoch.	Halten Sie das Gerät an und kühlen Sie es ab

Die oben genannten sind die Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Beschädigungen des Keramikkochfelds zu vermeiden, und wenden Sie sich an den Lieferanten.

## Technische Spezifikation

Kochfeld	GTM230TPVDE
Kochzonen	2 Zones
Versorgungsspannung	220-240V~
Installierte elektrische Energie	2900W(230V~)
Produktgröße L × B × H (mm)	290X520X50
Building-in Dimensions AxB (mm)	260X490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir uns ständig bemühen, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

# Installationsanleitung

## Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Größen aus. Für die Installation und Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.

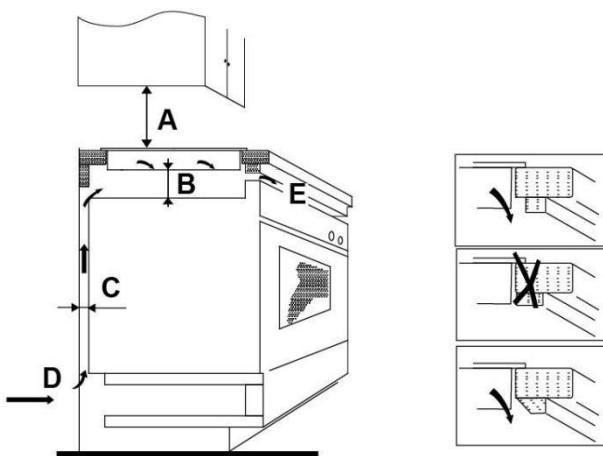
Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie bitte hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial aus, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung von der Heizplatte zu vermeiden. Wie nachfolgend dargestellt:

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	50	46	260	490	50 mini

Stellen Sie unter keinen Umständen sicher, dass das Keramikkochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Keramikkochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 650 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## **Stellen Sie vor dem Installieren des Kochfelds sicher, dass**

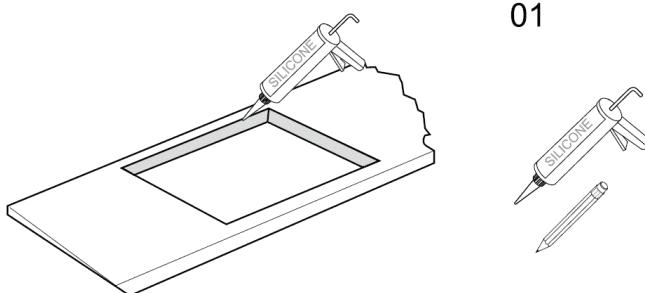
- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Bauteile beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist, verfügt der Ofen über einen eingebauten Lüfter.
- Die Installation entspricht allen Freigabeanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet, ist in die permanente Verkabelung integriert, montiert und positioniert, um den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften zu entsprechen. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspaltkontaktabstand von 3 mm in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen] Leitern) aufweisen, wenn die örtlichen Verdrahtungsregeln diese Variation der Anforderungen zulassen.
- Der Trennschalter ist für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die Satzung.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die das Kochfeld umgebenden Wandflächen.

## **Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass**

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Von außerhalb des Gehäuses strömt ausreichend Frischluft zum Boden des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unter der Basis des Kochfelds installiert.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

# Installation

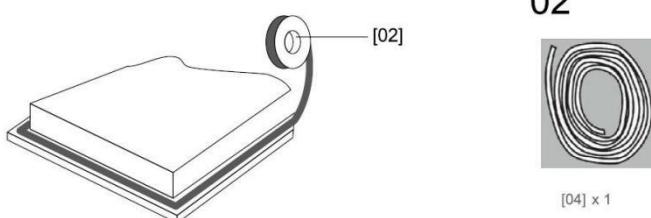
fig. 1



01

Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

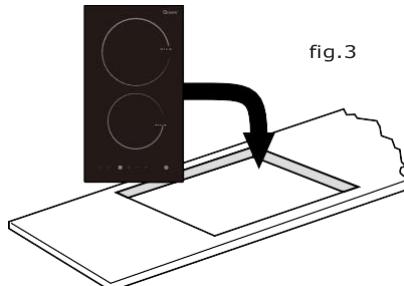


fig.3



fig.4

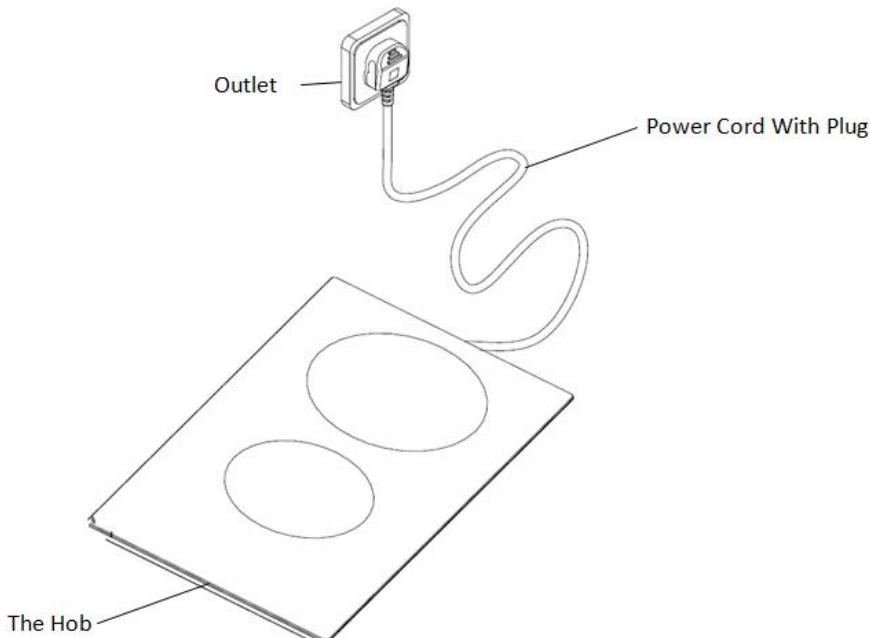
Verwenden Sie keinen Klebstoff, um das Kochfeld in der Arbeitsplatte zu befestigen. Sobald die Dichtung angebracht ist, positionieren Sie das Kochfeld in der Aussparung in der Arbeitsplatte. Üben Sie leichten Druck nach unten auf das Kochfeld aus, um es in die Arbeitsplatte zu drücken und eine gute Abdichtung um die Außenkante zu gewährleisten (Abb.4)

## Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Keramikkochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihren Diensten. Bitte führen Sie die Operation niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann.
3. Die Keramikkochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

## Anschießen des Kochfelds an das Stromnetz

Netzsteckeroption (Standard, begrenzt auf eine maximale Eingangsleistung von 2900 W) Wie in der Abbildung gezeigt, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.



## Dieses Gerät benötigt einen 16-Ampere-Leitungsschutzschalter.

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss der Vorgang vom Kundendienstmitarbeiter mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der richtige elektrische Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsbestimmungen entspricht.
- Das Kabel darf nicht verbogen oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel darf regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

  	<p>Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2011/65 / EU für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls bei falscher Entsorgung entstehen könnten.</p> <p>Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es möglicherweise nicht als normaler Hausmüll behandelt wird. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikartikeln gebracht werden.</p> <p>Für dieses Gerät ist eine spezielle Abfallentsorgung erforderlich. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.</p> <p>Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Stadtbüro, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.</p>
--	---

## Alertes de sécurité

Votre sécurité est essentielle pour nous, veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

- ✓ Cet appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ✓ AVERTISSEMENT: l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- ✓ Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- ✓ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf en cas de surveillance continue.
- ✓ Attention: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties actives.
- ✓ Avertissement: Un nettoyeur à vapeur n'est pas utilisé.
- ✓ Que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

- ✓ Danger d'incendie: ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
- ✓ ATTENTION: Le processus de cuisson doit être supervisé.Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.
- ✓ AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.
- ✓ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ✓ EverN'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme.par exemple. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ✓ AVERTISSEMENT: utilisez uniquement des protecteurs de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme appropriés ou des protections de plaque de cuisson incorporées dans l'appareil.L'utilisation de protecteurs inappropriés peut provoquer des accidents.
- ✓ Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

**Toutes nos félicitations** à l'achat de votre nouvelle table de cuisson Ceramc.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et le faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section d'installation.

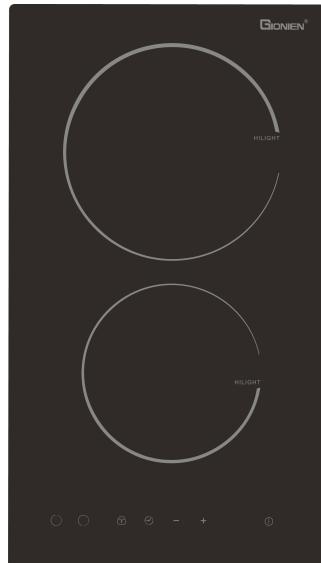
Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions / d'installation pour référence ultérieure.

# Présentation du produit

## Vue de dessus

### Zone de chauffage Puissance

Zone de chauffage	Maximum d'énergie (220-240V~ 50/60Hz)
	1700W (230~)
	1200W(230~)
Puissance nominale totale	2900W(230~)



### Interface utilisateur

Référence	La description
A	 Touche de sélection de zone
B	 Touche ON / OFF
C	 Clé de régulation de la puissance (réduire)
D	 Clé de régulation du pouvoir (augmentation)
E	 Clé de verrouillage enfant
F	 Touche minuterie

## **Paramètres de chaleur**

Les paramètres ci-dessous ne doivent être pris qu'à titre indicatif. La température des zones de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné et est réglée électroniquement. Ceci contrôle le "minutage" d'une zone de cuisson, allumant et éteignant l'élément. Avec des casseroles profondes, de plus grandes quantités ou lors de la cuisson sans couvercle, un réglage plus élevé est requis. Pour de plus petites quantités, sélectionnez un réglage inférieur.

Niveau d'énergie	Utilisation recommandée
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>•Garder au chaud</li><li>•Faire fondre le chocolat, le beurre</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dégivrage et chauffage</li><li>• Cuisson du riz ou de la bouillie</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Braisage</li><li>• Mijoter</li><li>•Goulache</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• cuisson des pâtes</li><li>• Rôtissage / friture avec peu d'huile</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauté</li><li>•eau bouillante</li></ul>

## **Astuces et conseils**

Problème	Causes possibles	Que faire ?
La plaque de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de pouvoir.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.

Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pouvez manipuler les commandes du bout du doigt.	Use cookware with flat and smooth bases.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Utilisation de produits de nettoyage ou de récurage abrasifs inadaptés.	Utiliser des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse.
Certaines casseroles font des bruits de craquement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (couche de différents métaux vibrant différemment)	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

## **Fonctions du produit**

- > The ceramic hob caters for all kind of cooking,with its radiant heat cooking zones and its electronic touch controls and multi-functions, making it the ideal choice for the modern family.
- > The ceramic hob is extremely user-friendly,durable and safe.

## **Special functions**

### **Protection from over-heating**

A sensor monitors the temperature in the cooking zones.When the temperature exceeds a safe level,the cooking zone is automatically switched off.

### **Residual heat indicator**

When the hob has been operating for some time,there will be some residual heat.The letter "H" appears to warn you that it is too hot to touch the surface.

### **Auto Shutdown Protection**

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob.It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking.The default working times for various power levels are shown in the below table:

<b>Niveau de puissance</b>	1~2	3~4	5	9
<b>Minuterie de travail par défaut (min)</b>	120	120	120	120

Protection contre les opérations non intentionnelles.

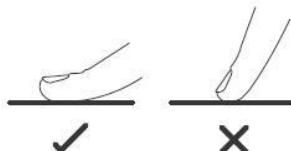
Si la commande électronique détecte qu'un bouton est maintenu appuyé pendant environ 10 secondes, il s'éteint automatiquement. La commande envoie un signal d'erreur sonore pour avertir les capteurs de la présence d'un objet. L'affichage indique un code d'erreur ER03 si la plaque de cuisson est encore chaude. L'affichage "H" et ER03 clignotent alternativement.

# **Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson en céramique**

- Lisez ce guide, en prenant particulièrement note de la section 'Avertissements de sécurité'.
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque vitrocéramique.

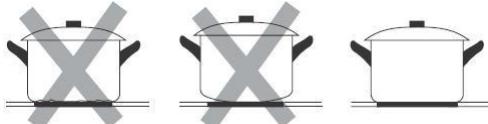
## **Utilisation des commandes tactiles**

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

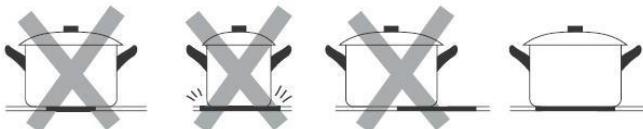


## **Choisir la bonne batterie de cuisine**

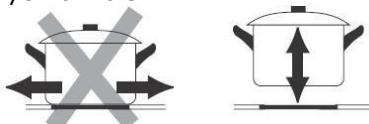
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords dentelés ou à base incurvée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Utilisant un pot une énergie légèrement plus large sera être utilisé à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne glissez pas, sinon elles pourraient rayer la vitre.

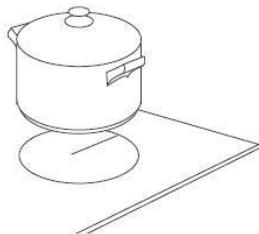


# Utilisation de votre plaque de cuisson en céramique

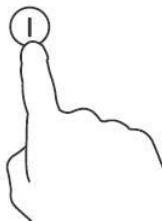
## Pour commencer la cuisson

1. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



2. Appuyez sur la touche ON / OFF (B) "①" pendant 3 secondes. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent "-", indiquant que la table de cuisson vitrocéramique est entrée en état de veille.



3. Selon la zone de chauffage où la casserole est placée, sélectionnez une zone appropriée sélectionner la touche en appuyant sur la touche (A) "②" ou "③". Le symbole sélectionné affichera "" ou "".

4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche "+" (D) ou "-" (C)

5. Le niveau de puissance commencera à 0. Appuyer sur le "+" comptera les niveaux de puissance de 0 à 9 (puissance maximale) dans l'ordre numérique. Appuyer sur la touche "-" prendra la puissance directement de 0 à 9. La touche "-" réduira à nouveau le niveau de puissance.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans les 20 secondes, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 2.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

# **Utilisation de la fonction de verrouillage enfant**

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher une utilisation non intentionnelle (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande OFF sont désactivées.

## **Pour verrouiller les commandes**

Appuyez sur la touche de verrouillage enfant (E)"" pendant 3 secondes. L'indicateur au-dessus de la clé de verrouillage enfant sera allumé et l'indicateur de minuterie affichera "Loc".

## **Pour déverrouiller les commandes**

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf OFF, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération .

# **Utilisation de la minuterie**

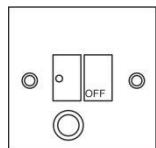
- Vous pouvez le régler pour désactiver une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
  - Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 120 minutes.
- 1.Sélectionnez la zone de cuisson appropriée qui fonctionne en appuyant sur la touche de sélection de zone (A) ".
  - 2.Appuyez sur la touche de la minuterie (F)"".les indicateurs de la minuterie afficheront "0".
  - 3.En utilisant les boutons "+" ou "-", vous pouvez réaliser le réglage du timing de 1 à 120 minutes.
  - 4.Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.L'indicateur revient au niveau de puissance après 5 secondes.
  - 5.Si vous devez vérifier le temps restant, vous pouvez recommencer les étapes 1 et 2.
  - 6.Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. L'autre zone de cuisson continuera de fonctionner si elle est allumée précédemment.
- La fonction de minuterie ne fonctionne que si au moins une cuisson est activée.

# Maintenance et entretien



## Avertissement

Coupez toujours l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien. En cas de panne, contactez le service clientèle.



## Attention



Les câbles électriques abîmés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.



Pour usage domestique uniquement.



Ne placez jamais une casserole vide sur la table de cuisson, car cela entraînerait l'apparition d'un message d'erreur sur le panneau de contrôle.



Lorsqu'une zone de cuisson a été exploitée pendant une longue période, la surface reste chaude pendant un certain temps après la cuisson, il ne faut donc pas toucher la surface céramique.



Pour les aliments scellés, veuillez ne pas les chauffer avant de les ouvrir en retirant le couvercle afin d'éviter tout danger d'explosion dû à la dilatation de la chaleur.



Si la surface de la plaque de cuisson est fissurée, débranchez l'alimentation électrique pour éviter toute possibilité de choc électrique.



Ne placez pas de casseroles rugueuses ou inégales sur la plaque de cuisson, car elles pourraient endommager la surface de la céramique.



Évitez de cogner les casseroles sur la plaque de cuisson. La surface de la céramique est dure mais pas incassable.



Ne pas mettre de détergents ou de matériaux inflammables sous la plaque de cuisson.

## Entretien et maintenance



### Caution

- Évitez de gratter avec un quelconque abrasif ou avec la base des casseroles, etc., car cela usera les marques sur le dessus de la plaque de cuisson en céramique avec le temps.
- Nettoyez régulièrement la plaque vitrocéramique pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

> L'appareil doit être entretenu après utilisation.  
> La surface de la plaque de cuisson en céramique peut être facilement nettoyée de la manière suivante:

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Le calcaire	Appliquez du vinaigre blanc sur la surface, puis essuyez-la avec un chiffon doux	Nettoyant spécial pour céramique
Taches brûlées	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux	Nettoyant spécial pour céramique
Taches légères	Nettoyer avec un chiffon humide	Eponge de nettoyage
Plastiques fondus	et le sécher avec un chiffon doux	Nettoyant spécial pour céramique

À l'aide d'un grattoir, enlevez rapidement de la surface les morceaux de papier d'aluminium, les éclaboussures de nourriture, les éclaboussures de graisse, les traces de sucre et autres aliments à forte teneur en sucre afin d'éviter d'endommager la plaque de cuisson. Nettoyez ensuite la surface avec une serviette et un produit approprié, rincez à l'eau et séchez à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez en aucun cas des éponges ou des chiffons abrasifs ; évitez également d'utiliser des détergents chimiques agressifs tels que les sprays pour four et les détachants.



# Dépannage

Avant d'appeler le service clientèle, veuillez vérifier que l'appareil est correctement branché, les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie.

> Dommages provoqués par une utilisation, un stockage ou un entretien inadéquats.

> Dommages causés par un démontage et une réparation non autorisés.

> Dommages provoqués par une mauvaise utilisation.

Utilisation de la plaque de cuisson en céramique à des fins commerciales. En cas d'anomalie, la plaque vitrocéramique passe automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants:

Message d'erreur	Cause possible	Que faire
E6	Appuyez sur n'importe quelle touche pendant plus de 10 secondes	Relâchez la clé, puis l'appareil se réinitialise automatiquement
H1	La température à l'intérieur du appareil est trop haut.	Arrêtez et refroidissez l'appareil

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des défaillances courantes.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dommage à la plaque vitrocéramique et veuillez contacter le fournisseur.

Plaque de cuisson	GTM230TP
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	2900W(230V~)
Taille du produit L×W×H(mm)	290X520X50
Dimensions intégrées A×B (mm)	260X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

# Installation

## Sélection d'équipement d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être conservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une plus grande déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante.

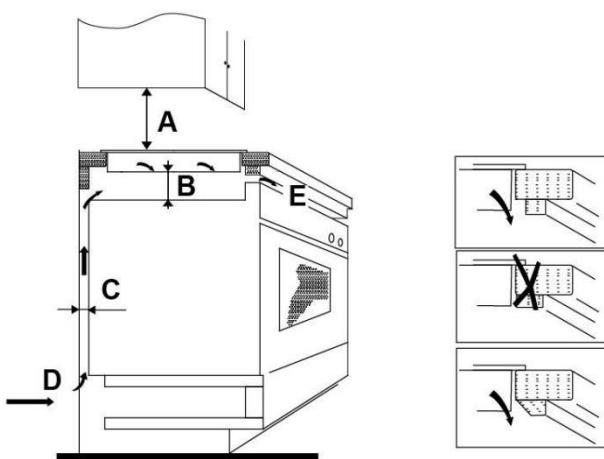
Comme indiqué ci-dessous:

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	50	46	260	490	50 mini

En aucun cas, assurez-vous que la table de cuisson en céramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson en céramique est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



Remarque: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 650mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## **Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que**

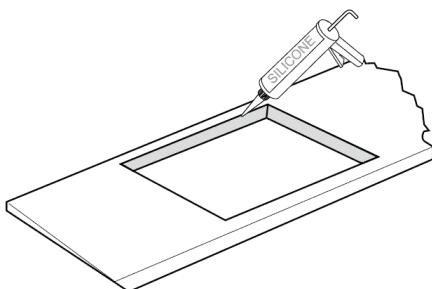
- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations de câblage locales. Le sectionneur doit être d'un type approuvé et fournir une séparation de contact de l'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client avec la table de cuisson installée.
- Vous consultez les autorités locales de construction et les règlements en cas de doute concernant l'installation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

## **Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que**

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoires ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur des armoires vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

# Installation

fig. 1

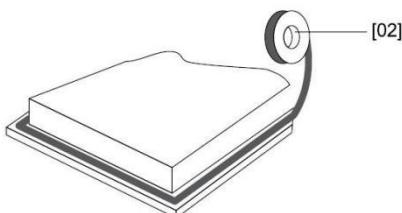


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

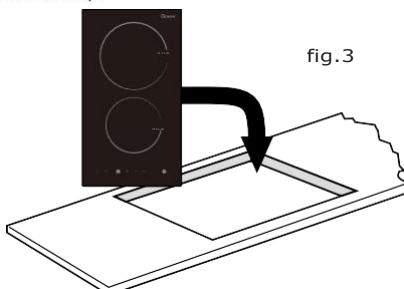


fig.3



fig.4

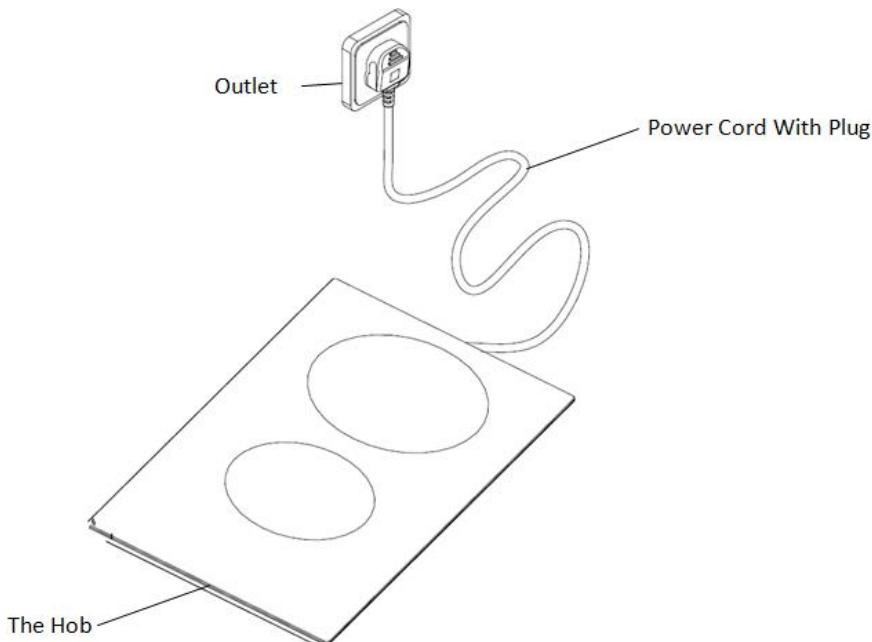
N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la table de cuisson dans le plan de travail. Une fois le joint installé, positionnez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Appliquez une légère pression vers le bas sur la table de cuisson pour la pousser dans le plan de travail en assurant une bonne étanchéité autour du bord extérieur (fig.4)

## Précautions

1. La plaque chauffante en céramique doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service, veuillez ne jamais effectuer l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante en céramique doit être installée de sorte qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être assuré pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

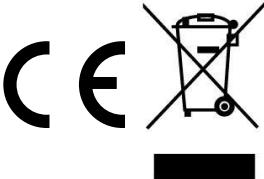
## Connexion de la table de cuisson au secteur

Option de prise d'alimentation (par défaut, limitée à une puissance d'entrée maximale de 2900 W) Comme indiqué dans l'illustration, veuillez brancher le cordon d'alimentation dans la prise.



## **Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 16 A.**

- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par le SAV avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été effectuée et qu'elle est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.

 <p><b>DISPOSAL:</b> Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2011/65 / UE pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait sinon être causé s'il était éliminé de manière incorrecte.</p> <p>Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.</p> <p>Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.</p> <p>Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.</p>
---	--

## Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros.

Lea esta información antes de usar su estufa.

- ✓ El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato. el mantenimiento del usuario no debe ser realizado por niños sin supervisión.
- ✓ ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- ✓ Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores.
- ✓ Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- ✓ Advertencia: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.
- ✓ Advertencia: no se utiliza un limpiador a vapor.
- ✓ TSi el aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ✓ Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.

- ✓ PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ✓ ADVERTENCIA: La cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio..
- ✓ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos..  
Nunca intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama.  
p.ej. con tapa o manta ignífuga.
- ✓ ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del electrodoméstico para cocinar o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso adecuadas o protectores de encimera incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
- ✓ No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

**Felicidades** en la compra de su nuevo Ceramc Hob.Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación.Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y guarde este Manual de instrucciones / instalación para referencia futura.

# Descripción del producto

## Vista superior

## Zona de calentamiento Potencia

Zona de calentamiento	Máximo poder (220-240V~ 50/60Hz)
	1700W (230~)
	1200W(230~)
Poder de clasificación total	2900W(230~)



## Interfaz de usuario

Referencia	Descripción
A 	Tecla de selección de zona
B 	ENCENDIDO / APAGADO
C 	Tecla de regulación de potencia (reducir)
D 	Tecla de regulación de potencia (aumentar)
E 	Llave de bloqueo para niños
F 	Clave de temporizador

## Configuraciones de calor

La configuración a continuación solo debe tomarse como una guía. La temperatura de las zonas de cocción depende del nivel de potencia seleccionado y está regulada electrónicamente. Esto controla el "tiempo" de una zona de cocción, activando y desactivando el elemento. Con sartenes profundos, grandes cantidades o cuando se cocina sin tapa, se requiere una configuración más alta. Para cantidades más pequeñas, seleccione una configuración más baja.

Nivel de potencia	Uso recomendado
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantener caliente</li><li>• Derretir chocolate, mantequilla</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descongelar y calentar</li><li>• Cocinar arroz o gachas</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• estofado</li><li>• Simmering</li><li>• Estofado húngaro</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• cocinar pasta</li><li>• Asar / freír con poco aceite</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• agua hirviendo</li></ul>

## Pistas y consejos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa no se puede encender.	No hay potencia.	Asegúrate de que la placa de cocción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su casa o en su área.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que el área de control táctil esté seca y usa la bola de tu dedo cuando toques los controles.

El vidrio está siendo rayado.	Utensilios de cocina de bordes rugosos. Se están usando productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados.	Emplear utensilios de cocina con bases planas y lisas.
Algunas cacerolas hacen ruidos de chasquidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente)	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.

## Funciones del producto

- > La placa de cerámica sirve para todo tipo de cocina, con sus zonas de cocción de calor radiante y sus controles electrónicos táctiles y multifuncionales, lo que la convierte en la elección ideal para la familia moderna.
- > La placa de cerámica es extremadamente fácil de usar, duradera y segura.

# **Funciones especiales**

## **Protección contra el sobrecalentamiento**

- > Un sensor monitoriza la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel seguro, la zona de cocción se desconecta automáticamente.

## **Indicador de calor residual**

- > Cuando la placa de cocción haya estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertir que está demasiado caliente para tocar la superficie.

## **Apagado automático**

- > Otra característica de seguridad de la placa de cerámica es el apagado automático. Esto ocurre cuando olvidas apagar una zona de cocción.

Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1~2	3~4	5	9
<b>Temporizador de trabajo predeterminado (min)</b>	120	120	120	120

Protección contra la operación no intencionada.

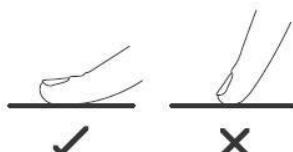
Si el control electrónico detecta que un botón se mantiene pulsado durante unos 10 segundos, se apagará automáticamente. El control envía una señal de error audible para avisar que los sensores han detectado la presencia de un objeto. La pantalla indicará un código de error ER03 si la placa de cocción aún está caliente. La pantalla "H" y ER03 parpadean alternativamente.

# Antes de usar su nueva placa de cerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de cerámica.

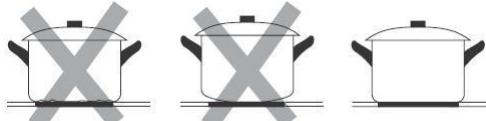
## Usando los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

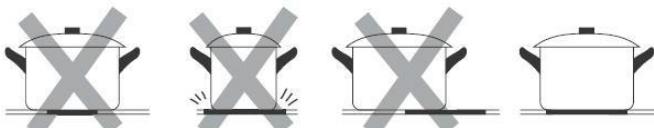


## Elegir el utensilio de cocina adecuado

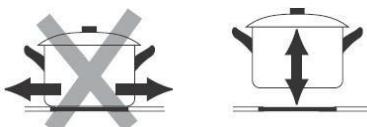
No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Se utilizará a su máxima eficiencia. Si usa una eficiencia de maceta más pequeña, podría ser menor de lo esperado. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.

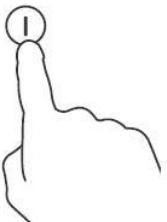


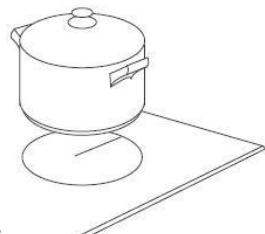
Siempre levante las bandejas de la placa de cerámica; no se deslice o pueden rayar el vidrio.



# Usando su placa de cerámica

## Para empezar a cocinar

1. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea usar.
  - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
2. Toque la tecla ON / OFF (B) "  " durante 3 segundos.  
Después del encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran "-", lo que indica que la placa de cerámica ha entrado en el modo de espera.
3. De acuerdo con la zona de calentamiento donde se coloca la sartén, seleccione una tecla de selección de zona relevante presionando la tecla (A) "  " o "  ". El símbolo seleccionado mostrará "" o "".
4. Seleccione el nivel de potencia presionando la tecla "+" (D) o la tecla "-" (C)
5. El nivel de potencia comenzará en 0. Al presionar "+" se contarán los niveles de potencia de 0 a 9 (potencia máxima) en orden numérico. Al presionar la tecla "-" la potencia se moverá directamente de 0 a 9. Al presionar " - " la tecla nuevamente reducirá el nivel de potencia.
  - Si no elige un ajuste de calor en 20 segundos, la placa de cerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 2.
  - Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.



# **Uso de la función de bloqueo para niños**

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control OFF están desactivados.

## **Para bloquear los controles**

Toque la tecla de bloqueo para niños (E)  durante 3 segundos. El indicador sobre la tecla de bloqueo para niños se encenderá y el indicador del temporizador mostrará "Loc".

## **Para desbloquear los controles**

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto OFF, siempre puede apagar la placa con el control OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la próxima operación .

# **Empleando el temporizador**

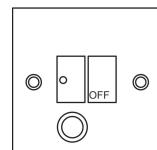
- Puedes configurarlo para que encienda la zona de cocción después de que el tiempo establecido haya terminado.
  - Puede programar el temporizador hasta 120 minutos.
1. Seleccione la zona de cocción correspondiente que funciona pulsando la tecla de selección de zona (A) .
  2. Presione la tecla del temporizador (F) , los indicadores del temporizador mostrarán "0".
  3. Usando los botones "+" o "-", puede realizar el ajuste de tiempo de 1 a 120 minutos.
  4. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. El indicador volverá a mostrar el nivel de potencia después de 5 segundos.
  5. Si necesita verificar el tiempo restante, puede operar el paso 1 y el paso 2 nuevamente. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. Otra zona de cocción seguirá funcionando si se encienden previamente.
- La función del temporizador solo funciona cuando al menos una cocción está encendida.

# Cuidado y mantenimiento



## Aviso

Desconecte siempre el suministro de electricidad antes de efectuar los trabajos de mantenimiento. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



## Cuidado



Los cables de alimentación dañados deben ser reemplazados por una persona competente o un electricista cualificado.



Para uso doméstico solamente.



Nunca coloque una bandeja vacía en la placa de cocción ya que esto causará que aparezca un mensaje de error en el panel de control.



Cuando una zona de cocción ha estado encendida durante mucho tiempo, la superficie permanece caliente durante algún tiempo después, así que no toque la superficie de cerámica.



Para los alimentos sellados, por favor no los calienten antes de abrirlos quitando la tapa para evitar cualquier peligro de explosión debido a la expansión del calor.



Si la superficie de la placa de cocción está agrietada, desconéctela de la fuente de alimentación para evitar cualquier posibilidad de descargas eléctricas.



No coloque sartenes ásperas o desiguales en la placa de cocción, ya que podrían dañar la superficie de cerámica.



Evita golpear las ollas y sartenes en la cocina. La superficie de cerámica es resistente pero no irrompible.



No ponga detergentes o materiales inflamables debajo de la placa de cocción.

## Limpieza de los aparatos



### Precaución

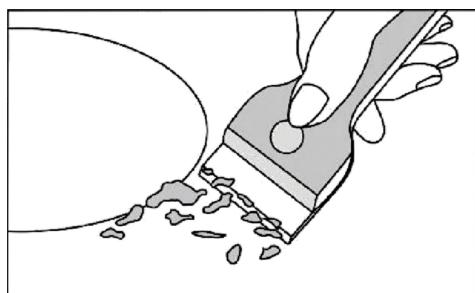
- Evite frotar con cualquier abrasivo o con la base de las cacerolas, etc., ya que esto desgastará las marcas de la parte superior de la placa de cerámica con el tiempo.
- Limpie la placa de cerámica de forma regular para evitar la acumulación de residuos de comida.

> El dispositivo debe ser limpiado después de su uso.

> La superficie de la placa de cerámica puede limpiarse fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Escala de cal	Aplique vinagre blanco a la superficie, y luego séquela con un paño suave.	Limpiador especial de cerámica
Manchas quemadas	Limpie con un paño húmedo y séquelo con un paño suave.	Limpiador especial de cerámica
Manchas de luz	Limpie con un paño húmedo	Esponja limpiadora
Plásticos fundidos	y secarlo con un paño suave	Limpiador especial de cerámica

Por medio de un raspador, inmediatamente quite de la superficie cualquier pedazo de papel de aluminio, derrames de comida, salpicaduras de grasa, marcas de sugerencia y otros alimentos con alto contenido de azúcar para evitar dañar la placa. A continuación, límpie la superficie con una toalla y un producto adecuado, enjuague con agua y séquela con un paño limpio. En ningún caso se deben utilizar esponjas o paños abrasivos, ni tampoco detergentes químicos agresivos como aerosoles para hornos o quitamanchas.



# Solución de problemas

Antes de llamar al servicio de atención al cliente, compruebe que el aparato está correctamente conectado, cualquiera de los siguientes casos no están cubiertos por la garantía

- > Daños provocados por un uso, almacenamiento o mantenimiento inadecuados.
- > Daños causados por desmontaje y reparación no autorizados.
- > Daños causados por un mal uso.
- > Utilización de la placa de cocción de cerámica con fines comerciales.  
Si aparece una anomalía, la placa de cerámica entrará automáticamente

en el estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Mensaje de error	Causa posible	Qué hacer
E6	Presione cualquier tecla más de 10 segundos	Suelte la tecla y luego el dispositivo se reinicia automáticamente
H1	La temperatura dentro del aparato es demasiado alta.	Detener y enfriar el aparato

Lo anterior es el juicio e inspección de fallas comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de cerámica y póngase en contacto con el proveedor.

## Technical Specification

Placa de cocina	GTM230TP
Zonas de cocina	2 Zones
Tensión de alimentación	220-240V~
Installed Electric Power	2900W(230V~)
Tamaño del producto L×W×H(mm)	290X520X50
Dimensiones incorporadas A×B (mm)	260X490

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

# Instalación

## Selección de equipos de instalación.

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. Para fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione

material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

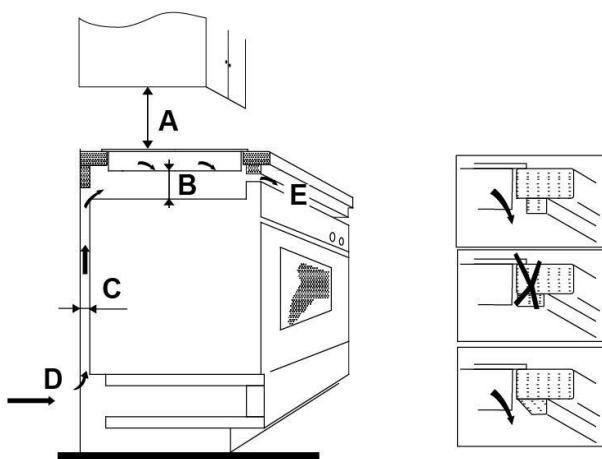
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	50	46	260	490	50 mini

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.

Asegúrese de que la placa de cerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser de al menos 650 mm..



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## **Antes de instalar la placa, asegúrese de que**

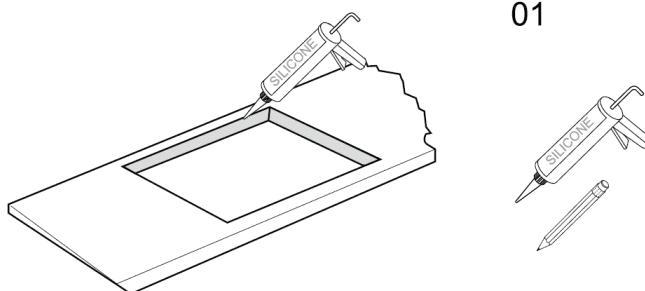
- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación. Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa..

## **Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que**

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones del armario.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa. El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

# Instalación

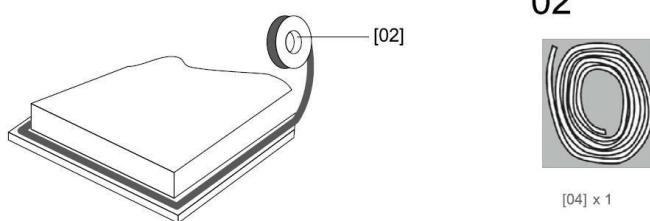
fig. 1



01

Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

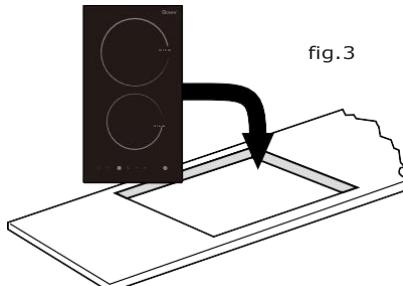


fig.3



fig.4

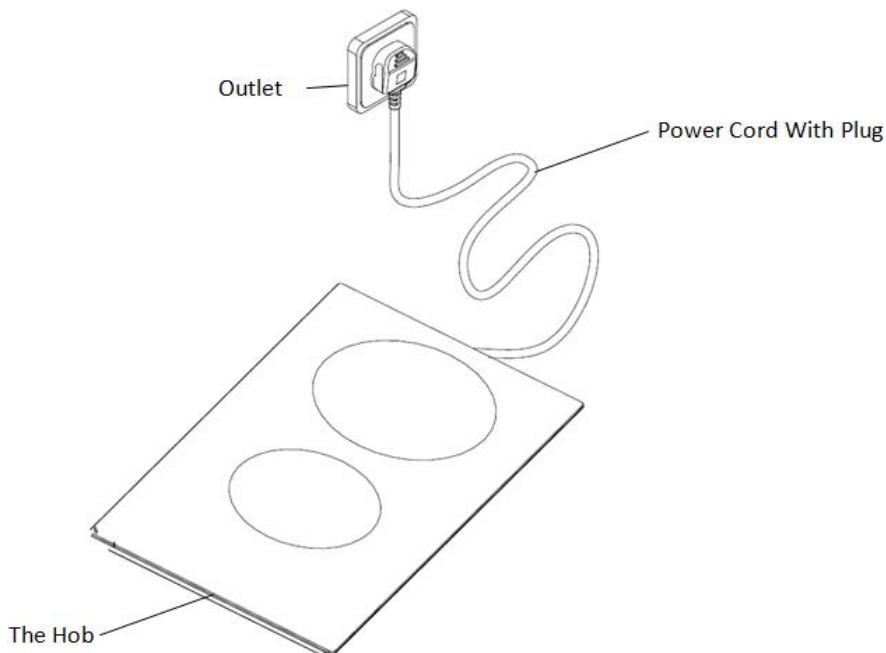
No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera. Una vez que el sello esté colocado, coloque la placa en el corte en la encimera. Aplique una suave presión hacia abajo sobre la placa para empujarla dentro de la encimera asegurando un buen sellado alrededor del borde exterior (fig. 4)

## **Precauciones**

1. La placa calefactora de cerámica debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa calefactora de cerámica se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de la mesa resistirán el calor..
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor..

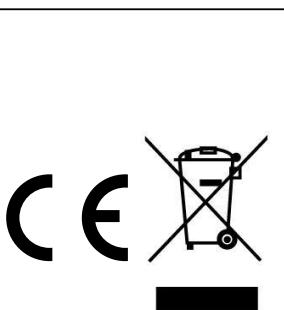
## **Conexión de la encimera a la red eléctrica.**

Opción de enchufe de alimentación (predeterminado, limitado a una potencia de entrada máxima de 2900 W) Como se muestra en la ilustración, conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.



## **Este aparato requiere un disyuntor en miniatura de 16 amperios.**

- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse. El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.

 <p><b>DISPOSAL:</b> Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>Este electrodoméstico está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2011/65 / UE para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este electrodoméstico se deseche correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se eliminara de manera incorrecta.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este electrodoméstico requiere eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su consejo local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.</p> <p>Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina local de la ciudad, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.</p>
---	--

## Avvertenze di sicurezza

La tua sicurezza è importante per noi. Leggere attentamente le seguenti indicazioni prima di utilizzare il piano cottura.

- ✓ Il dispositivo non deve essere utilizzato da persone con ridotta capacità fisica,sensoriale o men ale (bambini inclusi) o senza esperienza e conoscenza del dispositivo stesso, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni. Controllare che i bambini non giochino con il dispositivo. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuati da bambini senza supervisione.
- ✓ ATTENZIONE: Il dispositivo e le relative parti accessibili si riscaldano durante l'utilizzo.
- ✓ Prestare attenzione a non toccare gli elementi in riscaldamento.
- ✓ Tenere lontano dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni, a meno che non siano costantemente supervisionati.
- ✓ Attenzione: se la superficie è incrinata, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di shock elettrico, poiché le superfici di vetroceramica o materiali simili proteggono componenti sotto tensione elettrica.
- ✓ Attenzione: non utilizzare un pulitore a vapore .
- ✓ Il dispositivo non è concepito per essere azionato in alcun modo da timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.
- ✓ Pericolo di incendio: non posizionare oggetti sulla superficie di cottura.

- ✓ ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Una cottura breve va controllata costantemente.
- ✓ ATTENZIONE: una cottura non supervisionata sul piano cottura con grassi o oli può essere pericolosa e risultare in un incendio.
- ✓ Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza tecnica o da persona similmente qualificata per evitare rischi.
- ✓ Non provare mai a spegnere un incendio con dell'acqua, bensì spegnere il dispositivo e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ✓ ATTENZIONE: utilizzare solamente la protezione per piano cottura progettata dal produttore del dispositivo di cottura o da esso indicata come adatta nelle istruzioni per l'uso o protezioni incorporate al dispositivo. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.
- ✓ Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

## **Congratulazioni** per l'acquisto del nuovo Piano cottura in ceramica.

Raccomandiamo di dedicare il giusto tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni/installazione per comprendere appieno come installarlo e utilizzarlo correttamente.

Per l'installazione, leggere la sezione Installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il presente manuale di istruzioni/installazione per futuro riferimento.

# Presentazione del prodotto

## Panoramica del piano cottura

### Potenza della piastra

Piastra riscaldante	Max. potenza (220-240V~ 50/60Hz)
	1700W (230~)
	1200W(230~)
Potenza complessiva	2900W(230~)



## Interfaccia utente

Riferimento	Descrizione
A 	pulsante Selezione piastra
B 	pulsante ON/OFF
C 	pulsante di Regolazione potenza (ridurre)
D 	pulsante di Regolazione potenza (aumentare)
E 	pulsante Blocco sicurezza per bambini
F 	pulsante Timer

## Impostazioni calore

Le seguenti impostazioni vanno considerate meramente come guida. La temperatura della piastra dipende dal livello di potenza selezionato ed è regolata elettronicamente. Ciò controlla il "tempo" della piastra, accendendola e spegnendola. Con pentole profonde, maggiori quantità o quando si cuoce senza coperchio, è necessario impostare una temperatura maggiore. Per minori quantità, selezionare una temperatura minore.

Livello di potenza	Utilizzi raccomandati
1-2	Mantenere caldo •Sciogliere cioccolato, burro
3-4	•Scongelare e scaldare •Cuocere riso o porridge
5-6	•Stufare •Sobollire •Gulash
7-8	•cuocere la pasta •Arrostire/friggere con poco olio
9	•saltare in padella •bollire acqua

## Consigli e suggerimenti

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il piano cottura non si accende.	Non c'è alimentazione elettrica.	Assicurarsi che il piano cottura sia connesso a una fonte di alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se ci sia un'eventuale interruzione di corrente o ne la vostra area.
I comandi touch sono difficili da usare.	Potrebbe esserci un sottile strato d'acqua sui comandi o forse state usando le punte delle dita per toccare i controlli.	Assicurarsi che l'area comandi sia asciutta e usare i polpastrelli per toccarli.
Il vetro è graffiato.	Pentolame con bordi irregolari. Sono stati utilizzati spugne o prodotti di pulizia abrasivi o non adeguati.	Usare pentolame con base piana e liscia.
Alcune padelle emettono crepitii o schi cchi.	Ciò potrebbe essere dovuto alla struttura del pentolame (strati di metalli differenti che vibrano in diverso modo).	Ciò è normale per le pentole e non indicativo di difetti.

## **Funzioni del prodotto**

- > Il piano cottura in ceramica soddisfa i bisogni di ogni tipo di cottura, con le piastre a irraggiamento termico e i comandi elettronici touch e multi-funzione, facendosi scelta ideale per la famiglia moderna.
- > Il piano cottura in ceramica è estremamente facile da utilizzare, durevole e sicuro.

## **Funzioni speciali**

### **Protezione da surriscaldamento**

Un sensore monitora la temperatura delle piastre. Quando quest'ultima supera un livello sicuro, la piastra viene automaticamente spenta.

### **Spia di calore residuo**

Quando il piano cottura è rimasto in funzione per un certo tempo, la lettera "H" compare ad avvertire che la superficie è troppo calda per essere toccata.

### **Protezione Spegnimento automatico**

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza a protezione del piano cottura in ceramica. Quest'ultimo si disattiva automaticamente se mai si dovesse dimenticare di spegnerlo. I tempi di funzionamento per impostazione predefinita per vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella sottostante:

<b>Livello di potenza</b>	1~2	3~4	5	9
<b>Tempo di funzionamento predefinito (min)</b>	120	120	120	120

### **Protezione contro l'utilizzo non intenzionale**

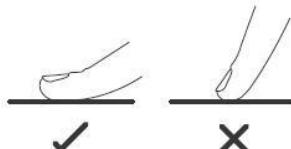
Se il comando elettronico rileva la pressione di un pulsante di circa 10 secondi, si spegnerà automaticamente. Il comando emette un segnale acustico di errore per avvertire che il sensore ha rilevato la presenza di un oggetto. Il display indicherà un codice di errore "E6". Se il piano cottura è ancora caldo, il display lampeggerà alternativamente "H" e "0".

# Prima di utilizzare il nuovo Piano cottura in ceramica

- Leggere la presente guida, con particolare attenzione alla sezione 'Avvertenze di sicurezza'.
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe trovarsi ancora sul tuo piano cottura in ceramica.

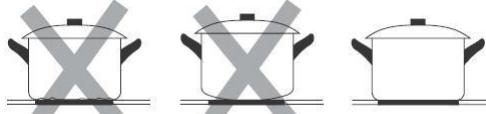
## Utilizzare i Touch Control

- I comandi rispondono al tocco, perciò non serve applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello, non la punta del dito.
- Si sentirà un beep ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti e asciutti e che non vi siano oggetti (per esempio un utensile o un panno) a coprirli. Anche il più sottile strato d'acqua potrebbe rendere i comandi difficili da azionare.

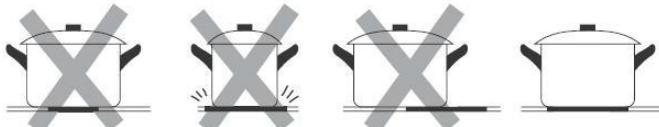


## Scelta del giusto pentolame

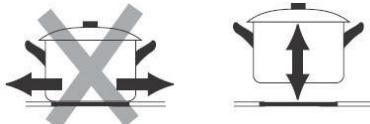
Non utilizzare pentolame con bordi seghettati o base curva.



Assicurarsi che la base della padella sia liscia, ben appiattita sul vetro e della stessa misura della piastra. Utilizza padelle il cui diametro è tanto largo quanto il segno grafico della piastra scelta. Utilizzando una pentola leggermente più larga l'energia sarà utilizzata alla sua massima efficienza. Usandone una più piccola, l'efficienza potrebbe essere minore del previsto. Centrare sempre bene la padella sulla piastra.



Staccare sempre la padella dal piano in ceramica – non farla scivolare o si potrebbero provocare graffi sul vetro.

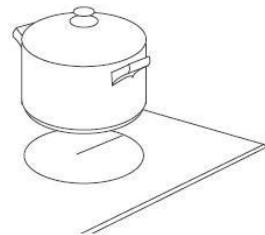


# Utilizzare il Piano cottura in ceramica

## Iniziare a cuocere

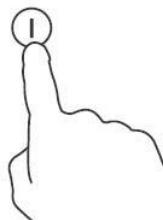
1. Posizionare una padella adeguata sulla piastra che si desidera usare.

- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della piastra siano puliti e asciutti.



2. Tenere premuto il pulsante ON/OFF (B) " " per 3 secondi.

Dopo l'accensione, il segnale acustico suona una volta, tutti i display mostrano "-", a indicare che il piano cottura è entrato in modalità stand by.



3. A seconda della piastra su cui è posizionata la padella, selezionare il relativo

pulsante di Selezione piastra premendo il pulsante (A) " " o " ". Il simbolo selezionato sarà mostrato " - 0 " o " - 0 ".

4. Selezionare il livello di calore premendo il pulsante "+" (D) o il pulsante "-" (C)

5. Il livello di potenza parte da 0. Premendo "+" è possibile raggiungere un livello di potenza da 0 a 9 (massima potenza) in ordine numerico. Premere il pulsante "-" porterà la potenza di default a 0 a 9. Premendolo nuovamente, ridurrà il livello di potenza.

- Se non viene selezionato un livello di potenza entro 20 secondi, il piano in ceramica si spegnerà automaticamente. Si dovrà ricominciare dallo step 2.

- È possibile modificare le impostazioni di calore in ogni momento durante la cottura.

# **Usare la funzione Blocco sicurezza per bambini**

- Si possono bloccare i comandi per evitare utilizzi non intenzionali (per esempio bambini che azionano accidentalmente le zone cottura).
- Quando i comandi sono bloccati sono tutti disattivati, fatta eccezione per il comando OFF.

## **Bloccare i controlli**

Premere il pulsante Blocco di sicurezza per bambini(E)"  " per 3 secondi. La spia sopra il pulsante sarà accesa e la spia del timer mostrerà "Loc".

## **Sbloccare i comandi**

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Premere e tenere premuto il pulsante di blocco per qualche secondo.
3. Ora si può iniziare a utilizzare il piano cottura in ceramica.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco tutti i comandi sono disabilitati, fatta eccezione per il comando OFF , in caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura tramite il comando OFF, ma nell'operazione successiva è prima di tutto necessario sbloccarlo.

# **Usare il Timer**

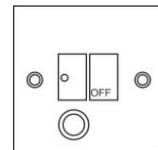
- È possibile impostarlo per spegnere una certa piastra una volta scaduto il tempo.
  - Si può impostare il timer per un tempo massimo di 120 minuti.
1. Selezionare la relativa piastra in funzione premendo il pulsante Selezione piastra(A) "  ".
  2. Premere il pulsante Timer(F)"  ", la spia del timer mostrerà "0".
  3. Usando i pulsanti "+" or "-" potrai impostare il timer da 1 a 120 minuti.
  4. Una volta impostato, il tempo inizierà scorrere immediatamente. La spia tornerà mostrare il livello di potenza dopo 5 secondi.
  5. Se si ha bisogno di controllare il tempo rimanente, si può procedere nuovamente con gli step 1 e 2.
  6. Quando scade il tempo di cottura, la piastra corrispondente si spegnerà automaticamente. Se previamente accese, le piastre rimanenti continueranno a funzionare.
  - La funzione timer funziona solamente quando almeno una delle piastre è accesa.

# Cura e manutenzione



Attenzione

Scollegare sempre qualsiasi fonte di alimentazione elettrica prima di procedere con le operazioni di manutenzione. In caso di guasto, contattare l'assistenza clienti.



## Cura



I cavi elettrici danneggiati vanno sostituiti da persona competente o elettricista qualificato.



Per solo uso domestico.



Non mettere mai una padella vuota sul piano cottura, o un messaggio di errore apparirà sul pannello di controllo.



Quando una piastra è rimasta in funzione a lungo, la superficie rimane calda per un certo tempo dopo lo spegnimento. Non toccare la superficie in ceramica.



Non scaldare cibi sigillati senza prima aver aperto la confezione, rimuovendo il coperchio per evitare il pericolo di esplosione dovuto all'espansione da calore.



Se la superficie del piano cottura è incrinata, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare ogni possibile shock elettrico.



Non posizionare padelle irregolari o non ben piane sul piano cottura, poiché potrebbero danneggiare la superficie di ceramica.



Evitare di battere pentole e padelle sul piano cottura. La superficie in ceramica è resistente ma è non rindistruttibile.



Non riporre detergenti o materiali infiammabili al di sotto del piano cottura.

## Pulizia del dispositivo



### Attenzione

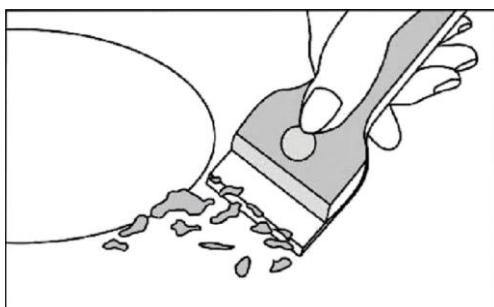
- Evitare di strofinare con abrasivi o con il fondo delle padelle, poiché nel tempo ne rimarrebbero i segni sul piano in ceramica.
- Pulire regolarmente il piano cottura in ceramica per prevenire incrostazioni di cibo residuo.

> Pulire il dispositivo dopo l'utilizzo.

> La superficie del piano cottura in ceramica può essere facilmente pulita come segue:

Tipo di sporco	Metodo di pulizia	Prodotti per la pulizia
Calcare	Applicare dell'aceto bianco sulla superficie e strofinare con un panno morbido e asciutto.	Prodotto specifico per ceramica
Macchie di bruciato	Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.	Prodotto specifico per ceramica
Macchie leggere	Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido.	Spugna per pulizie
Plastica sciolta	Utilizzare un raschietto adatto alla vetroceramica per rimuovere i residui.	Prodotto specifico per ceramica

Con un raschietto, rimuovere immediatamente dalla superficie qualsiasi residuo di foglio di alluminio, fuoriuscita di cibo, schizzo di grasso, macchie di zucchero o di qualsiasi altro alimento zuccherino per evitare di danneggiare il piano cottura. Pulire quindi la superficie con uno strofinaccio e un prodotto adeguato, sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Non usare in nessun caso spugne o abrasivi. Evitare altresì detergenti chimici aggressivi, come per esempio spray per forno e smacchiatori.



# Risoluzione dei problemi

Prima di chiamare l'assistenza clienti, controllare che il dispositivo sia collegato correttamente, nessuno dei seguenti casi è coperto da garanzia.

- > Danno causato da uso, stoccaggio o manutenzione impropri.
- > Danno causato da smontaggio e riparazione non autorizzati.
- > Danno causato da uso scorretto.
- > Usare il piano cottura in ceramica per scopi commerciali.

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura in ceramica entrerà automaticamente in stato di sicurezza e mostrerà relativi codici di sicurezza:

Messaggio di errore	Possibile causa	Cosa fare
E6	Premere qualunque pulsante per più di 10 secondi.	Rilasciare il pulsante e il dispositivo di resetterà automaticamente.
H1	La temperatura all'interno del dispositivo è troppo alta.	Spegnere il dispositivo e farlo raffreddare.

I suddetti sono giudizi e indagini di guasti comuni.

Non smontare personalmente il dispositivo per evitare qualsiasi pericolo o danno al piano cottura in ceramica e contattare il produttore.

## Specifiche tecniche

Piano cottura	GTM230TP
Piastre	2 piastre
Voltaggio	220-240V~
Potenza elettrica installata	2900W(230V~)
Misure del prodotto L×W×H(mm)	290X520X50
Dimensioni di incasso AxB (mm)	260X490

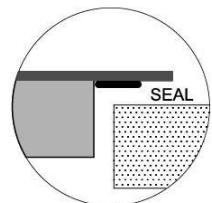
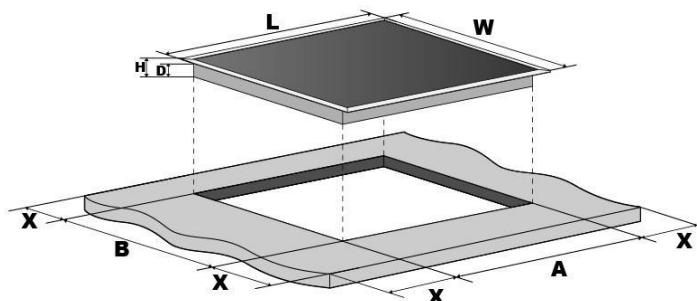
Peso e dimensioni sono approssimativi. Impegnandoci costantemente per migliorare i nostri prodotti, potremmo dover cambiare specifiche e design senza preavviso.

# Installazione

## Scelta dell'attrezzatura d'installazione

Ritagliare la superficie di lavoro secondo le misure mostrate nell'immagine. Ai fini dell'installazione e uso, deve essere lasciato un minimo di 5 cm di spazio attorno al foro.

Assicurarsi che la superficie di lavoro sia spessa almeno 30 mm. Scegliere un materiale resistente al calore per la superficie di lavoro per evitare deformazioni causate dal calore irradiato dalla piastra. Come mostrato di

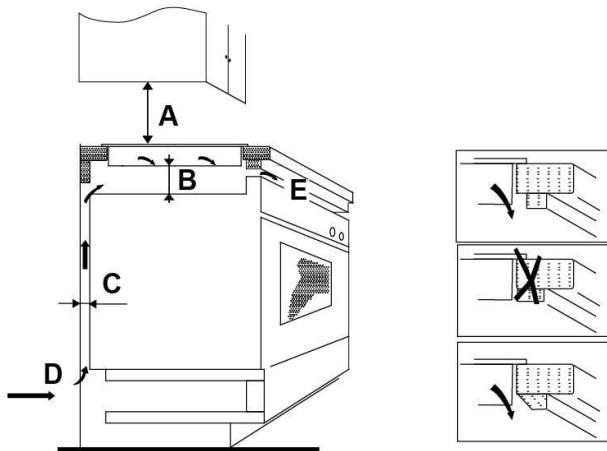


seguito:

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	50	46	260	490	50 mini

Assicurarsi in ogni caso che il piano cottura in ceramica sia ben ventilato e che l'entrata e uscita d'aria non sia bloccata. Accertarsi che il piano in ceramica sia in buone condizioni di utilizzo. Come mostrato di seguito

 Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e la credenza al di sopra deve essere di almeno 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Presa d'aria	Uscita d'aria 5mm

## **Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che**

- la superficie di lavoro sia regolare e ben livellata e che nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio
- la superficie di lavoro sia fatta in materiale resistente al calore
- se il piano cottura viene installato sopra un forno, che il forno abbia una ventola di raffreddamento incorporata
- che l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di spazio e alle normative e regolamenti applicabili
- sia incorporato nel cablaggio fisso un idoneo interruttore sezionatore che fornisca una totale disconnessione dalle principali fonti di alimentazione elettrica, montato e posizionato conformemente a leggi scritte e i regolamenti locali.

L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e fornire uno spazio di separazione dei contatti di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori [fase] attivi purché locali leggi scritte consentano tale variazione di requisiti).

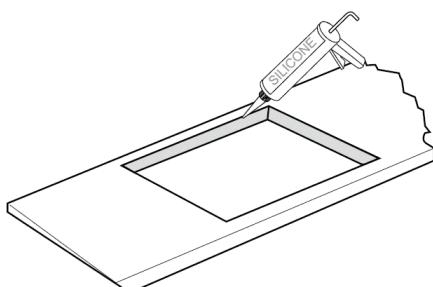
- l'interruttore sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato
- siano consultate le autorità competenti e gli statuti locali in caso di dubbi sull'installazione
- si utilizzino rifiniture resistenti al calore e facili da pulire (come per esempio piastrelle in ceramica) per la superficie della parete attorno al piano cottura.

## **Una volta installato il piano cottura, assicurarsi che**

- il cavo di alimentazione non sia accessibile tramite gli sportelli della credenza o i cassetti
- ci sia adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura
- se il piano cottura è installato sopra un cassetto o una credenza, sia installata una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura, per evitare di toccarne il fondo.
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile al cliente

# Installazione

fig. 1

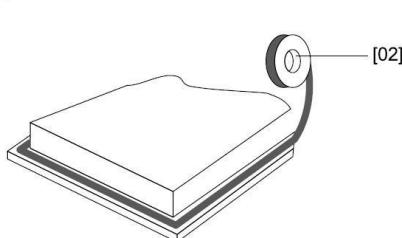


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

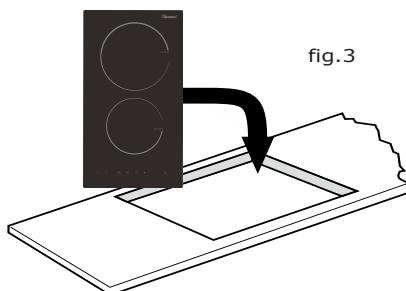


fig.3



fig.4

Non usare adesivi per fissare il piano cottura alla superficie di lavoro. Una volta sistemata la guarnizione, posizionare il piano cottura nel foro ritagliato sul piano di lavoro. Applicare una leggera pressione verso il basso sul piano cottura per spingerlo nel piano di lavoro, assicurando un buon fissaggio sul bordo esterno (fig.4)

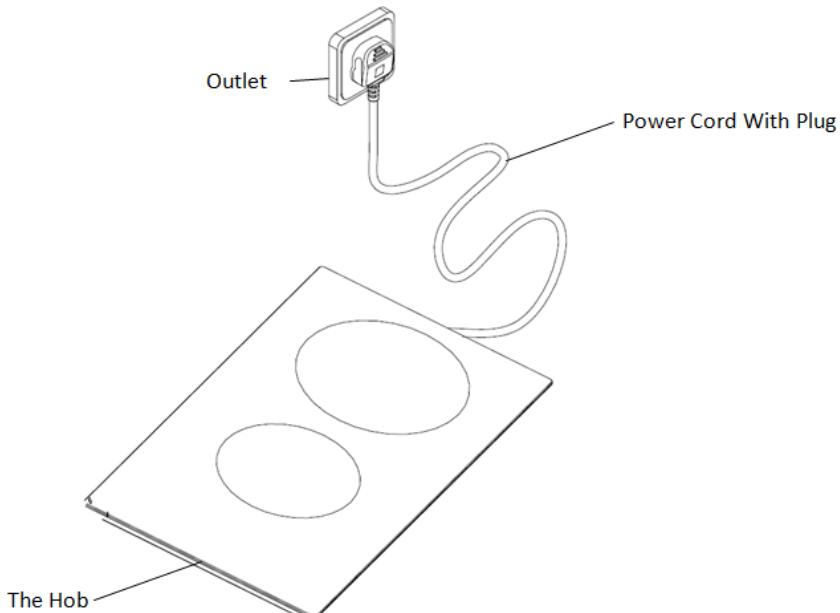
## **Attenzione**

1. Il piano cottura in ceramica deve essere installato da personale tecnico o qualificato. I nostri professionisti sono al vostro servizio. Non condurre mai l'operazione per conto proprio.
2. Il piano cottura non deve essere installato subito sopra una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiarne le componenti elettroniche.
3. La piastra in ceramica dovrà essere installata in modo tale che sia assicurata la migliore irradiazione possibile, per aumentarne la funzionalità.
4. La parete e la zona di calore indotto sulla superficie del piano devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, la struttura a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

## **Collegare il piano cottura alla principale fonte di alimentazione elettrica**

Opzione spina (default, limitata a max. potenza di input di 2900W).

Come mostrato nell'illustrazione, inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente.



## **Il presente dispositivo richiede un interruttore automatico da 16 Amp.**

- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'operazione va effettuata dall'operatore del servizio post vendita con apposita strumentazione, per evitare qualunque incidente.
- Se il dispositivo viene connesso direttamente alla linea di alimentazione elettrica principale, deve essere installato un interruttore onnipolare con apertura minima di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stata effettuata una corretta connessione elettrica e che questa sia conforme alle norme sulla sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo va controllato regolarmente e sostituito solamente da tecnici autorizzati.

  	<p>Il presente dispositivo è marcato in conformità alla direttiva Europea 2011/65/EU sullo smaltimento di Rifiuti elettrici e materiale elettronico (RoHS) Assicurando il corretto smaltimento del presente dispositivo, si aiuterà a prevenire qualunque possibile danno ambientale e alla salute umana, che potrebbe essere invece causato da qualunque forma impropria di smaltimento.</p> <p>Il simbolo sul prodotto indica che non va trattato come normale rifiuto domestico. Va conferito in apposito punto di raccolta per il riciclo di componenti elettriche ed elettroniche.</p> <p>Il presente dispositivo richiede uno smaltimento rifiuti specializzato. Per ulteriori informazioni circa il trattamento, recupero e riciclo del presente prodotto, contattare il Consiglio comunale, il servizio di smaltimento rifiuti locale o al negozio di acquisto.</p> <p>Per informazioni più dettagliate circa il trattamento, recupero e riciclo del presente prodotto, contattare il Consiglio comunale, il servizio di smaltimento rifiuti locale o al negozio di acquisto.</p>
--	---

**SMALTIMENTO: Non smaltire il prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata per tali rifiuti ai fini di**

