

MANUALE USO PIANI COTTURA

**BUILT-IN HOBS INSTRUCTIONS FOR
USE**

**MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE
DE CUISSON**

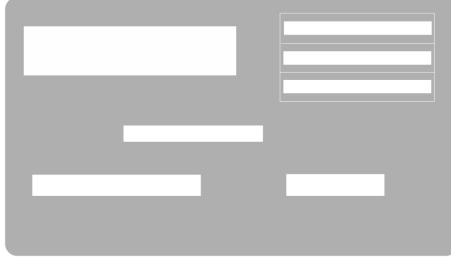
MANUAL DE USO DE LA ENCIMERA

الموقد المصنوع من السيراميك - تعليمات المستخدم

*PIANO COTTURA VTC RADIANTE
VITROCERAMIC RADIANT HOB
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE RADIANT
ENCIMERA RADIANTE VITROCERÁMICA*

Etichetta dati caratteristici del prodotto
Rating plate of the product
Étiquette de données caractéristiques du produit
Etiqueta de datos de características del producto

وحة تصنيف للمنتج



Informazioni strettamente confidenziali.

Tutti i diritti sui contenuti di questo documento sono riservati.

È vietato copiare, utilizzare, distribuire anche parzialmente o mettere altrimenti in circolazione tali informazioni, salvo espressa autorizzazione del produttore.

Le violazioni saranno perseguite ai sensi di legge.

Strictly confidential information

All rights on the contents of this document are reserved.

The copying, use, distribution, even partial, or otherwise putting said information into circulation without explicit authorisation from the manufacturer, is strictly forbidden.

Any violations will be prosecuted according to the law.

Informations strictement confidentielles.

Tous les droits sur le contenu de ce document sont réservés.

Il est interdit de copier, utiliser, distribuer même partiellement ou autrement mis en circulation ces informations, sauf autorisation expresse du fabricant.

Les violations seront poursuivies conformément à la loi.

Información estrictamente confidencial.

Todos los derechos sobre el contenido de este documento están reservados.

Está prohibido copiar, usar, distribuir incluso parcialmente o poner en circulación dicha información, a menos que el fabricante lo autorice expresamente.

Las violaciones serán procesadas de acuerdo con la ley.

معلومات سرية للغاية

.جميع الحقوق على محتويات هذا المستند محفوظة

نسخ أو استخدام أو توزيع أو حتى جزئية أو وضع المعلومات المذكورة

في التداول دون إذن صريح من الشركة المصنعة ، ممنوع منعاً باتاً

.سيتم مقاضاة أي انتهاكات وفقاً للقانون.

PIANO COTTURA ELETTRICO DA INCASSO

Libretto istruzioni per: Installazione - Uso - Manutenzione
Istruzioni originali

IT

ELECTRIC BUILT-IN HOB

Operating instructions for: Installation - Use - Maintenance
Translate of the original instruction

GB

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE INTÉGRÉE

Instructions d'utilisation pour: Installation - Utilisation - Maintenance
Traduction de l'instruction d'origine

FR

PLACA ELECTRICA EMPOTRADA

Instrucciones de funcionamiento para: instalación - uso - mantenimiento
Traducir de la instrucción original

ES

مسطح بلت-ان فيتروسيراميك

الموقد المصنوع من السيراميك - تعليمات المستخدم

ترجمة التعليمات الأصلية

AR

Man. L001_011 RAD PENTA

Rev. 02_11/2019

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo impiego

Read this operator manual carefully before the first use

Lisez attentivement ces instructions avant la première utilisation

Lea estas instrucciones detenidamente antes del primer uso.

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام الأول



INDICE ARGOMENTI

SICUREZZA

INSTALLAZIONE

Istruzioni per l'incasso dei mobili **1.1**

Avvertenze **1.2**

Collegamento elettrico **1.3**

USO

Funzionamento del piano cottura **2.1**

Accensione delle zone di cottura **2.2**

Spegnimento delle zone di cottura **2.3**

Visualizzazioni display: note - errori - allarmi **2.4**

Altre Funzioni **2.5**

Avvertenze **2.6**


MANUTENZIONE

Manutenzione e pulizia **3.1**

MANUALE DI UTILIZZO

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica. Non lasciare incustoditi i residui dell'imballo ma, sia per la sicurezza dei bambini che per la salvaguardia dell'ambiente, destinarli ad un centro di raccolta differenziato.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire in modo adeguato questo prodotto si contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale utilizzazione del prodotto.

- Questo prodotto è destinato alla cottura e al riscaldamento dei cibi, non utilizzarlo per altri scopi.



- E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.



- Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni. Deve essere utilizzato da persone adulte consapevoli, si raccomanda quindi di non far avvicinare bambini con l'intento di giocarvi.



- Durante l'utilizzo l'apparecchiatura può essere sottoposta ad un sensibile riscaldamento delle parti frontali accessibili.

MANUALE DI UTILIZZO



- Sorvegliare bambini e persone non autosufficienti per tutto il tempo di utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non stiano nei pressi dell'apparecchio funzionante.



- I portatori di apparecchi elettronici (es. pacemaker) devono mantenersi lontano da questo apparecchio o consultare il proprio medico prima dell'utilizzo di tale prodotto.

- L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme di installazione in vigore.

- Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.

- Prima di togliere le pentole spegnere il relativo elemento.



- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.



- Al verificarsi di una anche minima incrinatura sulla superficie del piano in vetroceramica disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica, per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Si raccomanda di non depositare sulle superfici calde fogli di alluminio, recipienti in plastica o comunque materiale deperibile con il calore. Non utilizzare la superficie in vetroceramica come base di appoggio per eventuali oggetti.

- Per la pulizia non utilizzare getti di vapore.

- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di

un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.



- In caso di cottura di olio, grassi, burro o altre sostanze infiammabili è necessario porre la massima attenzione in quanto potrebbero facilmente infiammarsi; in tal caso spegnere sia le zone cottura, portandole sullo 0, sia la cappa di aspirazione.



- Per estinguere eventuali fiamme coprire la pentola o la padella utilizzando un coperchio e non dell'acqua.

- Il sale, lo zucchero e prodotti in polvere possono graffiare il piano di cottura. Rimuovere eventuali residui con un panno o un raschietto a piano tiepido.



- Non posizionare mai detergenti, oggetti o sostanze infiammabili, esplosive o deformabili nel vano sotto al piano. Per evitare un eccessivo riscaldamento di oggetti posti al di sotto del piano è necessario interporre un separatore (per es. in legno).



- Non posizionare sul piano posate, coperchi ed oggetti metallici in generale o con carica magnetica (es. carte di credito); questi oggetti diventerebbero molto caldi o si danneggerebbero



- Alimenti inscatolati e non aperti posti direttamente sul piano potrebbero esplodere.

- Controllare periodicamente che le aperture di ventilazione sotto al piano non siano ostruite.

- Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura.

- La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è ammessa. Durante le cotture a bagnomaria porre attenzione in quanto in mancanza d'acqua il piano e la pentola si potrebbero danneggiare.

MANUALE DI UTILIZZO



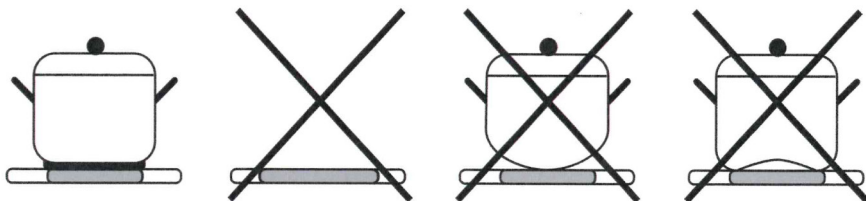
- Non installare il piano vicino a stufe a gas o kerosene.

- In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore e il recipiente potrebbe essere sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere asciutte le zone di cottura e la base dei recipienti.



- Fare attenzione a non disporre sulle superfici riscaldanti pentole con fondo instabile o deformato al fine di evitare incidenti per rovesciamento o trabocco di liquido. Non accendere le zone cottura senza recipienti.

- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.



Questa apparecchiatura é conforme alle Normative:

IEC 60335-1 / IEC 60335-2-6	Sicurezza Elettrica
CISPR 14-1 / CISPR 14-2	Compatibilità elettromagnetica
IEC 61000-3-2 / IEC 61000-3-11	Compatibilità elettromagnetica
CE N. 1935/2004	Parti destinate al contatto con le vivande
2012/19/UE	RAEE
CE N. 66/2014	EuP
2011/65/CE	(RoHS)
1907/2006	(REACH)

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura per mezzo del suo dispositivo di controllo e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.



- **CAUTELA:** il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato di continuo.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e della comprensione dei pericoli ad esso inerenti.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

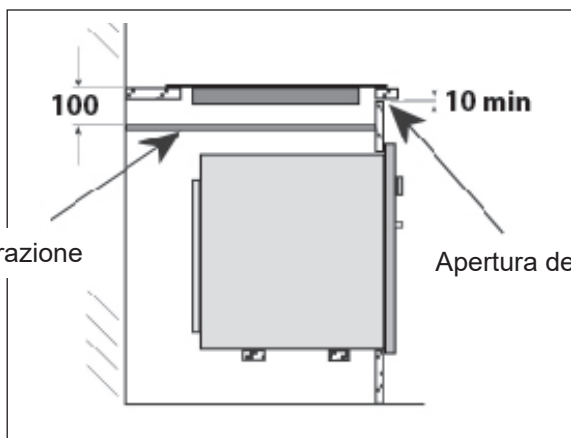
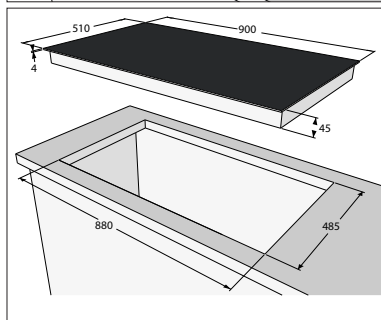
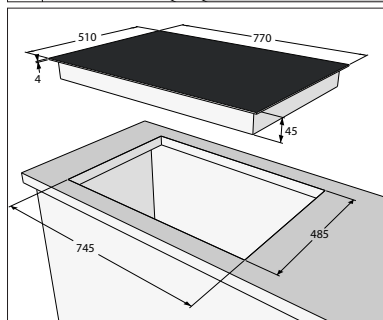
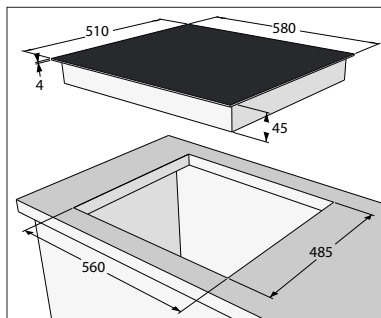
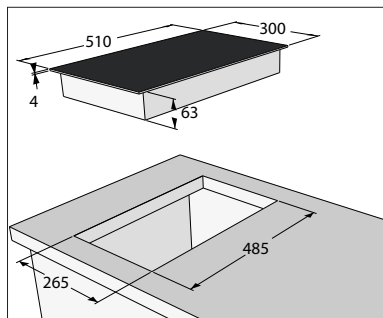
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



- **IMPORTANTE** Le indicazioni e le avvertenze sul collegamento elettrico, sulla modalità di incasso e sulla manutenzione, sono descritte ed illustrate nel manuale di Uso e Manutenzione del piano di cottura.

1.1 Istruzioni per l'incasso nei mobili

L'apparecchio può essere incassato in tutti i tipi di mobili le cui pareti resistano ad una sovratemperatura di almeno 70 °C oltre a quella ambiente (EN 60335 - 2 - 6). Evitare di installarlo in prossimità di materiali infiammabili ad esempio tendaggi, canovacci, ecc.



Settore di separazione

Apertura del mobile

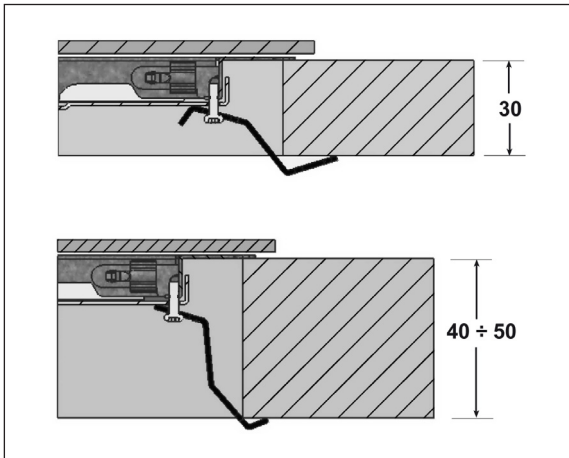
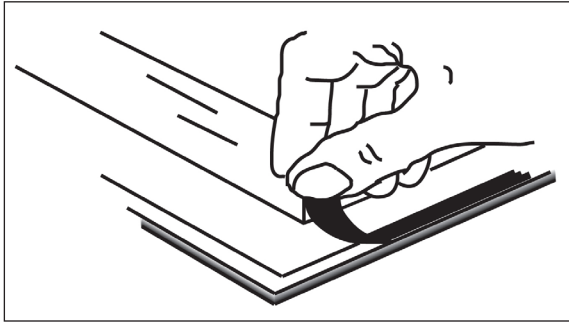
1.2 Avvertenze

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano di cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 600 mm. Per evitare eccessivi surriscaldamenti, anche in assenza di un forno sottostante, è necessario prevedere un settore di separazione, almeno della dimensione del foro di incasso.

Posizionare sul perimetro del piano l'apposita guarnizione sigillante (in dotazione) avendo cura che le estremità combacino senza sormontarsi.

Introdurre il piano nell'apertura del mobile curandone la centratura.

Fissare il piano al mobile con le apposite staffe di fissaggio.



MANUALE DI UTILIZZO

1.3 Collegamento elettrico



Il collegamento elettrico deve essere effettuato solamente da personale qualificato a conoscenza delle norme di installazione in vigore.



L'apparecchio è predisposto per il funzionamento in corrente alternata, alla tensione indicata sulla targhetta "dati caratteristici" riportata a fine libretto e sul prodotto (vedere anche l'eventuale schema di collegamento sul prodotto).

Nel caso di collegamento diretto alla rete, è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consente la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III conformemente alle regole di installazione. Il filo di terra giallo/verde non deve essere interrotto da tale interruttore.

Il cavo di alimentazione deve essere H05RR-F o di categoria superiore (lista sezioni nella tabella seguente) e deve essere posizionato in modo che in nessun punto possa raggiungere una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

MAX POTENZA	SEZIONE CAVO mm ²
fino a 16 A	1,5 mm ²
fino a 25 A	2,5 mm ²
fino a 32 A	4 mm ²
oltre 32 A	6 mm ²

Prima di effettuare il collegamento controllare che l'impianto di alimentazione sia munito di collegamento di terra efficace e rispondente alle normative in vigore e che la presa di corrente o l'interruttore onnipolare sia facilmente raggiungibile ad apparecchio installato.

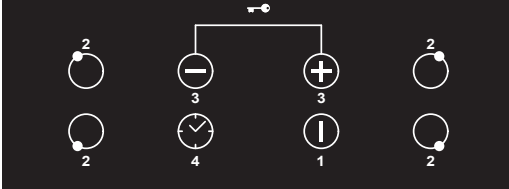
Il conduttore di terra (giallo/verde) collegato al morsetto del prodotto deve essere più lungo degli altri.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso le norme in vigore non vengano rispettate.

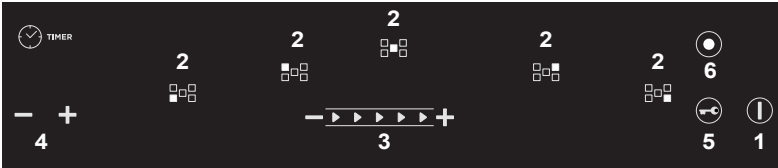
2.1 Funzionamento del piano cottura

Nella zona comandi del piano sono presenti i dispositivi per il funzionamento dei singoli elementi riscaldanti.

COMANDI ELC



COMANDI PENTA



1	ON - OFF	5	ATTIVAZIONE CHILD LOCK
2	SELEZIONE ZONA	6	ATTIVAZIONE ZONA DOPPIA/TRIPLA
3	REGOLAZIONE POTENZA	7	FUNZIONE PAUSA
4	ATTIVAZIONE TIMER		

Prima di collegare il piano alla rete elettrica assicurarsi che l'area comandi sia sgombra e pulita.

2.2 Accensione delle zone cottura:

Prima di poter accendere le zone cottura è necessario attivare il piano toccando il simbolo (ON-OFF), il display mostrano "0". Il piano resta attivo circa 10 secondi entro i quali è possibile accendere le zone cottura.

Scegliere la zona da accendere toccando il relativo simbolo (2), il display mostra "0" a questo punto agire nel seguente modo (a seconda del pannello comandi):


- In caso di COMANDI ELC, una volta selezionata la zona di cottura, si può selezionare il livello di potenza utilizzando i tasti + e - (3)
- In caso di COMANDI PENTA, una volta selezionata la zona di cottura, si può selezionare il livello di potenza utilizzando il tasto SLIDER (3). Ogni posizione sulla superficie del tasto a scorrimento corrisponde a un livello

MANUALE DI UTILIZZO

di cottura. La selezione del livello di potenza si realizza facendo scivolare il dito o premendo il dito su una posizione specifica della superficie di scorrimento.

2.3 *Spegnimento delle zone cottura:*






- Per spegnere la singola zona cottura selezionarla e portare la regolazione su “0”.

- Per spegnere tutte le zone cottura toccare il simbolo  (ON-OFF).

2.4 *Altre funzioni*

- **TIMER:** Premendo i tasti (4) una volta selezionata la zona di cottura, si attiva la funzione timer. E' disponibile un timer autonomo per ogni zona di cottura.
- **BLOCCO SICUREZZA:** Premendo il tasto (5) del comando PENTA per 1 secondo, oppure contemporaneamente i tasti (3) del comando ELC, la funzione di Blocco Tasti si attiva e disattiva. Se il LED associato al tasto Blocco Tasti è acceso, il pannello di controllo è bloccato.
- **ZONE DOPPIE/TRIPLE:** L'attivazione di una zona cottura doppia implica l'accensione simultanea dei 2/3 circuiti. L'attivazione del circuito esterno è indicata da una spia luminosa nell'angolo inferiore destro del display. Per attivare il circuito esterno, nel comando ELC premere nuovamente il tasto di selezione zona (2), nel comando PENTA premere il tasto (6).
- **STOP & GO: disponibile solo con comando PENTA** La funzione Stop & Go consente l'interruzione temporanea del processo di cottura. Premendo il tasto (7) si attiva tale funzione, che può essere disattivata premendo nuovamente lo stesso tasto. A disattivazione avvenuta, il piano riporta i livelli di cottura allo stato precedente la pausa.

2.5 *Visualizzazioni display: note - errori - allarmi*

- Il simbolo “” indica che la zona cottura corrispondente è ancora calda (T>60°C). Nel caso di mancanza di corrente elettrica il simbolo “” si spegne ma ricomparirà al ritorno della stessa. Con il simbolo “” presente è sempre possibile accendere nuovamente la zona cottura.
- La regolazione delle singole zone cottura è possibile solo dopo la loro selezione. Il display della zona selezionata presenta una maggiore luminosità.
- La comparsa del simbolo “” indica un anomalo surriscaldamento della componentistica elettronica (se si ripete dopo il raffreddamento è necessario rivolgersi all'Assistenza Tecnica).
- La comparsa del simbolo “” indica il surriscaldamento della singola zona riscaldante (es. per presenza di pentola vuota o oggetti metallici).

- La comparsa, su uno o più display, della lettera “**F**” alternata ad un numero o ad altra lettera indica un guasto (rivolgersi all'Assistenza Tecnica).

2.6 Avvertenze

Nel caso uno o più comandi in sequenza non corretta vengano eseguiti per più di dieci secondi il piano entra in modalità errore, le zone cottura vengono spente automaticamente e viene emesso un segnale acustico ripetuto ogni 10 secondi circa. Una volta rimossa la causa dell'errore (ad esempio della sporcizia o un oggetto appoggiato sulla zona comandi) la segnalazione acustica è disattivata ed il piano torna ad essere utilizzabile.

3.1 Manutenzione e pulizia

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Dopo ogni utilizzo, una volta raffreddato, pulire il piano di cottura eliminando anche i piccoli residui che in caso di riaccensione possono diventare irrimovibili.

Utilizzare soltanto prodotti adeguati, evitando pagliette, spugne abrasive e detersivi in polvere in quanto tali prodotti possono graffiare la superficie del vetro.

Non sono idonei spray per la pulizia dei forni in quanto aggressivi e dannosi per la superficie del vetro.

Lievi residui possono essere rimossi con un panno umido o con acqua calda saponata.

Aloni derivanti dal sapone vanno rimossi con acqua che va asciugata con un panno morbido.

Macchie di calcare, causate da fuoriuscita di liquidi in ebollizione dai recipienti, vanno rimosse con aceto, limone o un prodotto anticalcare.

Eliminare residui di detersivo in quanto, al successivo riscaldamento, possono diventare aggressivi per il vetro.

Per le **incrostazioni resistenti e indurite** si consiglia l'utilizzo di un raschietto per vetri con lama metallica facilmente reperibile sul mercato.

Per la pulizia non utilizzare getti di vapore.

Per porre rimedio ad eventuali anomalie di funzionamento rivolgersi a personale qualificato.



INDEX

SAFETY

INSTALLATION

- Instructions for fitting into kitchen units **1.1**
- Warnings **1.2**
- Electric connection **1.3**

USE

- Functioning of the induction hob **2.1**
- Switching on the hob **2.2**
- Switching off the cooking areas **2.3**
- Displays: notes - errors - alarms **2.4**
- Keypad lock **2.5**
- Timer **2.6**
- Setting the maximum limit of power **2.7**


MAINTENANCE

- Maintenance and cleaning **3.1**

INSTRUCTIONS FOR USE

Before leaving the factory, this appliance has been inspected and adjusted by expert and qualified personnel so that it gives the best operating results. Any repair or adjustment that may subsequently be necessary must be done with the greatest care and attention. For this reason, we recommend you always contact the Dealer who sold the appliance or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of appliance in your possession. Please also remember that the original spare parts are available only at our Technical Service Centres. Do not leave the waste from the packaging unguarded but, both for the safety of children and for the protection of the environment, dispose of it at a centre for differentiated waste collection.



The symbol  on the product or on the packaging indicates that the product must not be considered normal household waste, but must be taken to the appropriate point of collection for recycling electrical and electronic appliances. The correct disposal of this product contributes to avoiding potential negative consequences for the environment and for health. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where you bought the product.

Dear Customer,

Thank you for your preference for our product. This appliance is easy to use. Before installing and using it, however, please read this booklet carefully. It contains the correct indications for optimal installation, use and maintenance of the product.

- This product is for cooking and heating food. Do not use it for other purposes.



- It is very important to keep this instruction booklet together with the appliance in the event that it is transferred to another person.



- This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in homes. It must therefore be used by adults aware of potential dangers and children should not be allowed to approach it with the intention of playing.



- During use, the appliance may be subject to significant heating of the accessible front parts.

INSTRUCTIONS FOR USE



- Watch over children and people who are not auto-sufficient for all the time the hob is on so that they do not touch the hot surface and are not near the appliance when it is on.



- People with electronic devices (e.g. pacemakers) must stay away from this appliance or consult their doctor before using this product.

- The product must be installed by competent and qualified fitters aware of the regulations on installation currently in force.

- Before maintenance or cleaning, disconnect the appliance electrically and wait for it to cool down.

- Before removing pans, switch off the relative heating element.



- The power cable of the appliance must not be replaced by the user. For replacement, contact qualified personnel only.

- If even only a minimum crack appears on the surface of the glass ceramic hob, immediately disconnect the electricity to avoid the risk of electric shock



- Do not place aluminium foil, plastic containers or any material that perishes with heat on the hot surfaces. Do not use the glass ceramic as a base to support other objects.

- Do not use jets of vapour for cleaning damage.

- For any repairs, always contact an authorized Service Centre and ask for original spare parts only. Repairs by non-competent personnel may cause damage.

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



- If you cook with oil, fats, butter or other inflammable substances, you must take great care as these can easily catch fire; in this case, switch off the cooking areas, turning them to 0, and the extraction hood.

INSTRUCTIONS FOR USE



- To put out any flames, cover the pot or pan using a lid. Do not use water.

- Salt, sugar and powders can scratch the cooking hob. Remove any residues with a cloth or scraper when the hob is warm.



- Never place detergents, objects or inflammable, explosive or deformable substances in the recess under the hob. To avoid excess heating of objects placed under the hob, a separator must be fitted (e.g. made of wood).



- Do not place cutlery, lids and metal objects in general or magnetized objects (e.g. credit cards) on the hob; they could become very hot or be damaged.



- Unopened tins of food placed directly on the hob may explode.

- Periodically check that the ventilation openings under the hob are not clogged.

- Avoid hard solid objects falling on the cooking hob. The surface can be damaged by sharp objects falling on it.

- Do not prepare food wrapped in aluminium foil or in plastic. When cooking in a bain-marie, take care as in the absence of water the hob and the pot could be damaged.



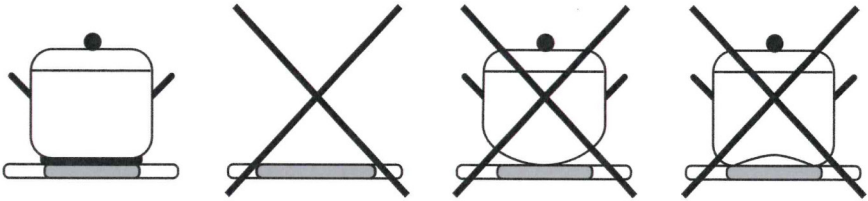
- Do not install the hob near gas or kerosene stoves.

- In the presence of liquid between the base of the cooking vessel and the cooking area, steam pressure could build up and the pan could be thrown off the cooking area. Keep the cooking areas and the base of the cooking vessels dry.

- Take care not to place pans with an unstable or deformed bottom on the heating surfaces in order to avoid accidents by spillage or overflowing of fluids. Do not switch on the cooking areas without containers.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.



This appliance is compliant with the Directives:	
IEC 60335-1 / IEC 60335-2/6	Low voltage appliances
CISPR 14-1 / CISPR 14-2	Electromagnetic compatibility
IEC 61000-3-2 / IEC 61000-3-11	Electromagnetic compatibility
CE N. 1935/2004	Parts in contact with food
2012/19/UE	WEEE
CE N. 66/2014	EuP
2011/65/EC	(RoHS)
1907/2006	(REACH)

- After use, switch the cooktop off by using the control, do not rely on the pan detector.



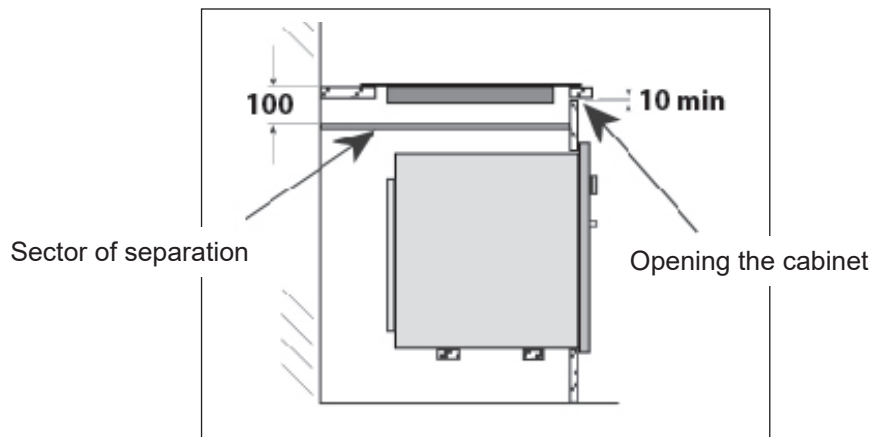
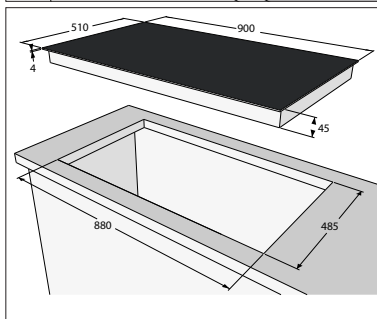
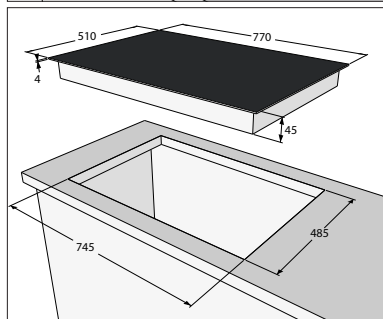
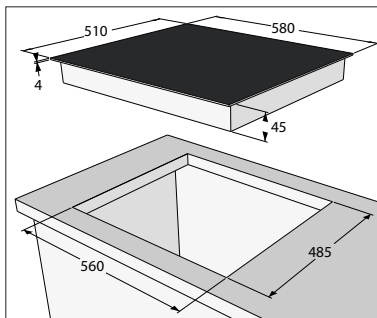
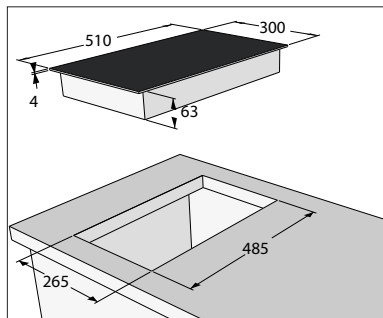
- **CAUTION:** ensure constant supervision during cooking process. A short cooking process requires continuous monitoring.

The appliance must not be used by children below the age of 8, people with reduce physical, sensory or mental capabilities, or without experience or necessary knowledge, unless they are supervised or instructed on how to use the device safely and informed of potential dangers.

INSTRUCTIONS FOR USE

1.1 Instructions for fitting into kitchen units

The appliance can be fitted into all types of units the walls of which resist an extra temperature of at least 70° C above the ambient temperature (EN 60335 - 2 - 6). Avoid installing it near inflammable materials, for example curtains, cloths etc.



INSTRUCTIONS FOR USE

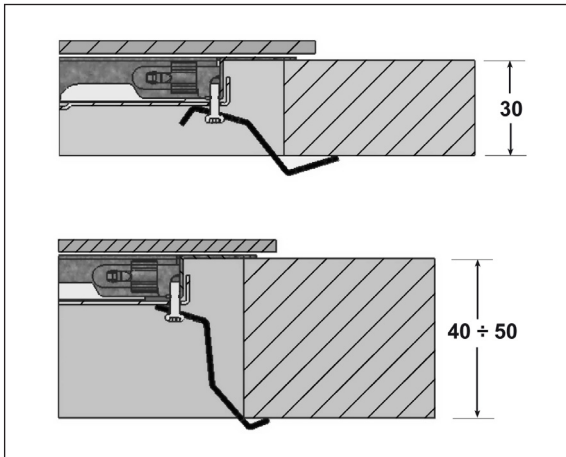
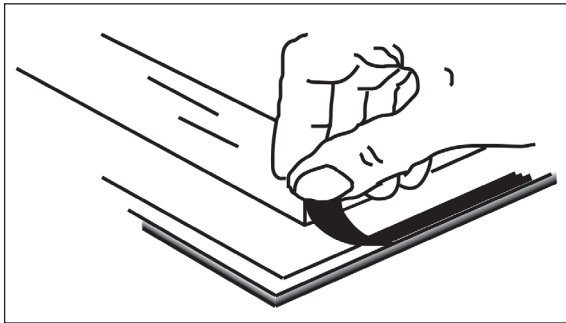
1.2 Warnings

Any presence of a cupboard above the hob must have a minimum distance from the top of 600 mm. In order to avoid excessive overheating, even in the absence of an oven underneath, a sector of separation is necessary to avoid excessive overheating, at least of the dimension of the fitting bolts.

Position the special sealing trim (supplied) on the perimeter of the hob, taking care that the ends meet without overlapping.

Introduce the hob into the opening of the unit, taking care to centre it.

Fix the hob to the unit with the special fixing brackets.



INSTRUCTIONS FOR USE

1.3 *Electric connection*



The appliance must be connected electrically only by qualified personnel aware of the current regulations on installation in force.



The appliance is ready for operating in alternating current, at the voltage shown on the “characteristic data” plate shown at the end of the booklet and on the product (also see any connection diagram on the product).

In case of direct mains connection, an omnipolar switch must be placed between the appliance and the mains, with a contact opening gap which enables total disconnection in overvoltage category III conditions, in compliance with installation regulations. The yellow/green earth wire must not be interrupted by this switch.

The power supply cable must be H05RR-F or higher category (list of sections in the following table); and must be positioned in such a way that at no point can a temperature 50°C above ambient temperature be reached.

MAX POWER	CABLE SECTION mm ²
up to 16 A	1,5 mm ²
up to 25 A	2,5 mm ²
up to 32 A	4 mm ²

Before making the connection, check that the power circuit has an effective earthing that meets regulations in force and that the socket or the omnipolar switch is easily reached when the appliance is installed.

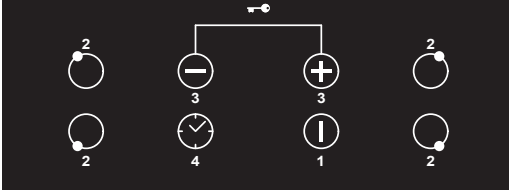
The earth cable (yellow/green) connected to the product's terminal must be longer than the others.

The manufacturer declines all liability in the event that the regulations in force are not respected.

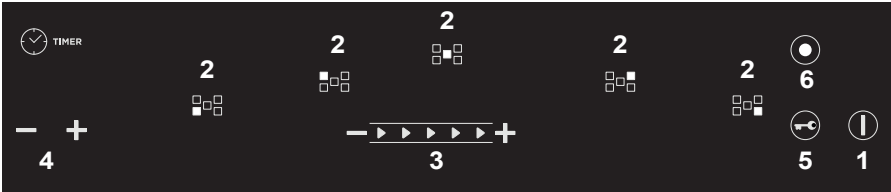
2.1 Functioning of the hob

The devices for the functioning of the individual heating elements are in the controls area of the hob.

ELC CONTROL PANEL



PENTA CONTROL PANEL



1	ON - OFF
2	COOKING AREA SELECTION
3	POWER LEVEL SETTING
4	TIMER ACTIVATION

5	CHILD LOCK ACTIVATION
6	DOUBLE/TRIPLE ZONE ACTIVATION
7	STOP & GO FUNCTION

Before connecting the hob to the mains, make sure that the controls area is clear and clean.

2.2 Switching on the hob:

Before being able to switch on the cooking areas, the hob must be switched on by touching the symbol (ON-OFF), the displays show “0”.

The plan remains active for approximately 10 seconds, within which the cooking zones can be switched on.



Choose the zone to be switched on by touching the relative symbol (2), the display shows “0” at this point act in the following way:

- In the case of ELC CONTROLS, once the cooking zone has been selected, the power level can be selected using the + and - keys (3)
- In the case of PENTA CONTROLS, once the cooking zone has been se-

INSTRUCTIONS FOR USE

lected, the power level can be selected using the SLIDER button (3). Each position on the surface of the scroll button corresponds to a cooking level. The power level selection is done by sliding the finger or pressing the finger on a specific position of the sliding surface

2.3 Switching off the cooking areas:

- To switch the individual cooking area, select it and set at “”.
- To switch off all the cooking areas, touch the  (ON-OFF) symbol.

2.4 Other functions

- **TIMER:** By pressing the buttons (4) once the cooking zone has been selected, the timer function is activated. An autonomous timer is available for each cooking zone.
- **SAFETY LOCK:** By pressing the key (5) of the PENTA control for 1 second, or at the same time the keys (3) of the ELC control, the Key Lock function is activated and deactivated. If the LED associated with the Key Lock key is lit, the control panel is locked.
- **DOUBLE / TRIPLE AREAS:** The activation of a double cooking zone implies the simultaneous switching on of 2/3 circuits. The activation of the external circuit is indicated by a light in the lower right corner of the display. To activate the external circuit, in the ELC command press the zone selection key (2) again, in the PENTA command press the key (6).
- **STOP & GO: Only available in PENTA control panel** The Stop & Go function allows temporary interruption of the cooking process. Pressing the button (7) activates this function, which can be deactivated by pressing the same button again. Once deactivated, the hob reports the cooking levels to the state before the pause.

2.5 Displays: notes - errors - alarms

- The “**H**” symbol indicates that the corresponding cooking area is still hot (> 60° C). If there is a power cut, the “**H**” symbol goes off but will reappear when power returns. With the “**H**” symbol present, it is always possible to switch the cooking area on again.
- The individual cooking areas can be set only after they have been selected. The display of the area selected shows a brighter light.
- If the “**C**” symbol appears, it means there is an anomalous overheating of the electronic components (if this is repeated after cooling, please contact the Technical Assistance Service).

INSTRUCTIONS FOR USE

- If the “**⌋**” symbol appears, this means that the individual heating area is overheated (e.g. due to the presence of an empty pan or metal objects).
- If the letter “**F**” appears on one or more displays alternating with a number or another letter, this means there is a fault (please contact the Technical Assistance Service).

2.5 Warning

If one or more controls in an incorrect sequence are pressed for more than ten seconds, the hob goes into error mode, the cooking areas are switched off automatically and a buzzer sounds, being repeated about every 10 seconds. When the cause of the error is removed (for example dirt or an object on the controls area) the buzzer is deactivated and the hob can be used again.

3.1 Maintenance and cleaning

Before each operation, disconnect the appliance from the mains.

After each use, when cool, clean the hob eliminating even the small residues which, when the hob is switched on again, can become impossible to remove.

Only use suitable products, avoiding steel wool pads, abrasive sponges and powder detergents as these products can scratch the surface of the glass.

Sprays to clean ovens are not suitable as they are aggressive and damaging for the surface of the glass.

Slight residue can be removed with a damp cloth or with hot soapy water.

Ring marks from soap can be removed with water which must be dried using a soft cloth.

Marks of scale, caused by boiling liquids overflowing from the containers, are removed with vinegar, lemon or an anti-scale product.

Eliminate **residues of detergent as**, the next time they heat up, they could become aggressive for the glass.

For resistant and hardened incrustations we recommend using a scrape for windows with a metallic blade which can easily be found on the market (see figure).

Do not use jets of steam for cleaning.

To remedy any anomalies of functioning, please contact qualified personnel.

INDICE

SÉCURITÉ

INSTALLATION

Instructions de montage dans les éléments de cuisine **1.1**

Avertissements **1.2**

Connexion électrique **1.3**

UTILISATION

Fonctionnement de la table de cuisson **2.1**

Allumer la table de cuisson **2.2**

Éteindre les zones de cuisson **2.3**

Affichages: remarques - erreurs - alarmes **2.4**

Verrouillage du clavier **2.5**

ENTRETIEN

Entretien et nettoyage **3.1**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cet équipement, avant de quitter l'usine, a été testé et mis en place par un personnel expert et spécialisé afin de donner le meilleurs résultats d'exploitation. Toutes les réparations ou réglages qui pourraient être nécessaires ultérieurement doivent être effectués avec le plus grand soin et la plus grande attention. Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours contacter le revendeur qui a effectué la vente ou notre centre de service le plus proche, en précisant le type de problème et le modèle d'équipement en votre possession. N'oubliez pas que les pièces de rechange d'origine ne se trouvent que dans nos centres d'assistance technique. Ne laissez pas les résidus d'emballage sans surveillance mais, tant pour la sécurité des enfants que pour la protection de l'environnement, envoyez-les dans un centre de collecte séparé.



Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet ménager normal, mais doit être amené au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous débarrassant correctement de ce produit, vous éviterez d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez le bureau municipal, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où le produit a été acheté.

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre appareil. Cet appareil est simple à utiliser ; avant de l'installer et de l'utiliser, il est nécessaire de lire attentivement cette notice où vous trouverez toutes indications utiles pour son installation, son utilisation et son entretien dans les meilleures conditions.

- Cet appareil est conçu pour cuire et réchauffer des aliments; ne pas l'utiliser dans d'autres buts.



- Il est extrêmement important que cette notice soit conservée avec l'appareil en cas de cession à une autre personne.



- Cet appareil est destiné à un usage non professionnel et donc à des particuliers afin d'être installé des logements privés. Il doit être utilisé par des personnes adultes responsables. Il est donc vivement conseillé de ne pas laisser des enfants s'en approcher pour jouer.



- Pendant l'utilisation de l'appareil, les parties accessibles de sa façade

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

peuvent chauffer.



- Surveiller les enfants et les personnes non autonomes pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil de façon à ce qu'ils ne touchent pas des surfaces chaudes et qu'ils ne séjournent pas à proximité de l'appareil en marche.



- Les porteurs d'appareils électriques (ex. pacemaker) doivent rester à distance de cet appareil ou consulter leur médecin avant d'utiliser ce produit.

- L'installation de l'appareil doit être effectuée par des installateurs compétents et spécialisés, connaissant bien les normes d'installation en vigueur.

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, mettez l'appareil hors tension et attendez qu'il refroidisse.



- Eteindre l'élément chauffant avant d'enlever les casseroles.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Pour le remplacer, adressez-vous exclusivement à des techniciens spécialisés.



- En présence du moindre défaut sur la surface de la table vitrocéramique, coupez immédiatement l'alimentation électrique, pour éviter tout risque de choc électrique

- Il est recommandé de ne pas déposer sur les surfaces chaudes de feuilles d'aluminium, de récipients en plastique ou de substances pouvant se détériorer au contact de la chaleur. N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme plan d'appui pour d'éventuels objets.

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour le nettoyage.

- Pour d'éventuelles interventions de réparation, adressez-vous toujours à un Centre d'Assistance Technique agréé et exigez des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche à l'aide d'un temporisateur extérieur ou d'une commande à distance séparée.



- Faire très attention en cas de cuisson d'huile, de gras, de beurre ou

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

d'autres substances inflammables car elles risquent de s'enflammer facilement, auquel cas éteindre et les zones de cuisson en les mettant sur 0 et la hotte d'aspiration.



- Pour éteindre d'éventuelles flammes, couvrir la casserole ou la poêle à l'aide d'un couvercle, sans utiliser d'eau.

- Le sel, le sucre et les produits en poudre peuvent rayer la table de cuisson. Pour enlever les restes éventuels, utiliser un chiffon ou un racloir quand la table est tiède.



- Ne jamais mettre de détersifs, d'objets ou de substances inflammables, explosifs ou déformables dans le compartiment sous la table. Pour éviter que les objets rangés sous la table ne chauffent excessivement, mettre un séparateur entre eux et la table (en bois par exemple).



- Ne pas mettre sur la table de couverts, couvercles et objets métalliques en général ou avec une charge magnétique (ex. carte de crédit) ; ces objets deviendraient très chauds ou s'abîmeraient.



- Les boîtes de conserves non ouvertes posées directement sur la table risquent d'exploser.

- Contrôler périodiquement si les ouvertures de ventilation sous la table ne sont pas bouchées.

- Ne pas laisser tomber d'objets solides et durs sur la surface de cuisson. La chute d'objets pointus risque d'endommager la surface de cuisson.

- La préparation d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium ou conditionnés dans des matières plastiques n'est pas admise. Faire attention pendant la cuisson à bain-marie car, si l'eau vient à manquer, la table et la casserole risquent de s'abîmer.



- Ne pas installer la table près de radiateurs à gaz ou au kérosène.

- En présence de liquides entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur risque d'être générée et de repousser le récipient hors de la zone de cuisson. Tenir les zones de cuisson et la base des récipients sèches.

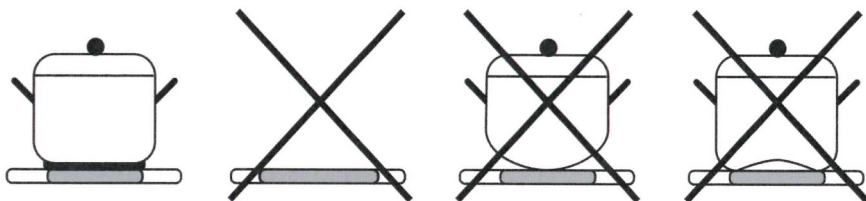
INSTRUCTIONS D'UTILISATION



- N'utiliser que des récipients destinés à l'utilisation sur des tables à induction et d'un diamètre adapté à celui des zones de cuisson (cf. table). Bien les centrer pour avoir un rendement optimal.

Diamètre Zone de cuisson	Diamètre minimum de fond de casserole
150 mm	80 mm
175 mm	110 mm
215 mm	130 mm

- Selon le matériau et le type de fond des casseroles, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la zone de cuisson; ceux-ci sont normaux et ne sont pas dus à des problèmes de fonctionnement.
- Faites attention à ne pas poser sur les surfaces chauffantes des casseroles à fond irrégulier ou déformé afin d'éviter des accidents dus au renversement ou au débordement de liquides. N'allumez pas les zones de cuisson sans récipients.
- Pour toute intervention de réparation, adressez-vous toujours à un Service Aprèsvente autorisé et exigez des pièces de rechange d'origine. Les réparations effectuées par un personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.



Cet appareil est conforme aux Directives :	
IEC 60335-1 / IEC 60335-2/6	Low voltage appliances
CISPR 14-1 / CISPR 14-2	Electromagnetic compatibility
IEC 61000-3-2 / IEC 61000-3-11	Electromagnetic compatibility
CE N. 1935/2004	Parties destinées au contact avec des aliments
2012/19/UE	WEEE
CE N. 66/2014	EuP
2011/65/CE	(RoHS)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1907/2006

(REACH)

• Après l'emploi, éteignez la table de cuisson en utilisant son dispositif de contrôle sans vous fier du détecteur de casseroles.



• **ATTENTION** : il faut surveiller le processus de cuisson.

Un processus de cuisson à court terme doit être constamment surveillé.

L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans au moins et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne possèdent pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à condition que cette utilisation se déroule sous surveillance ou après que les personnes en question ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et sur les dangers liés à son utilisation.



• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et d'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.



• **IMPORTANT**

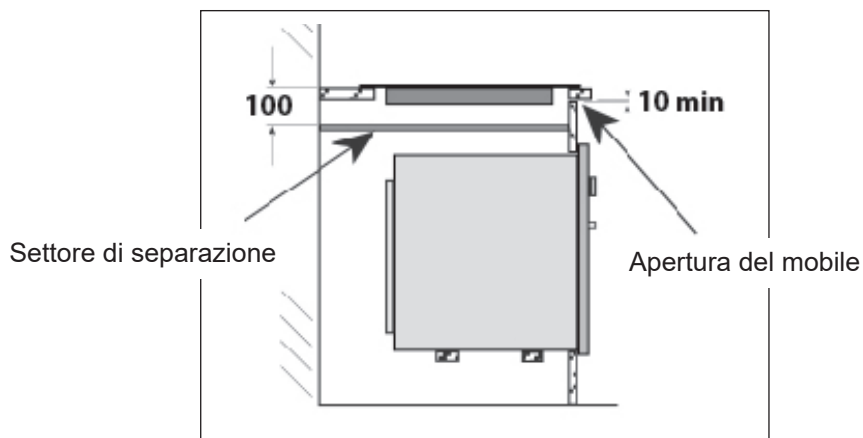
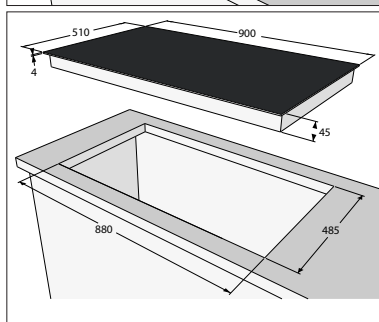
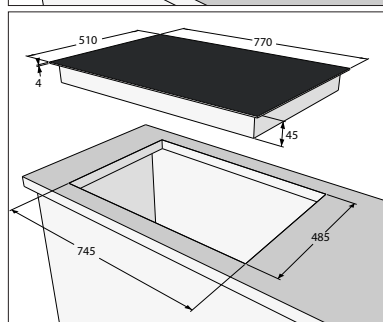
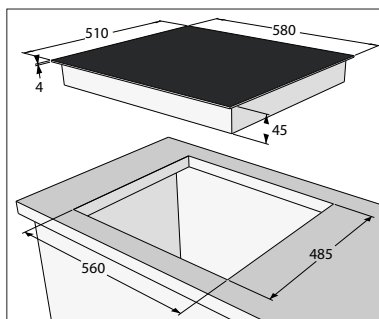
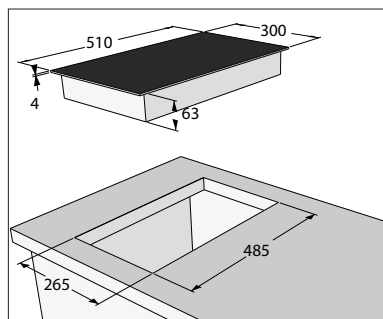
Les indications et les avertissements sur le raccordement électrique, sur le mode d'encastrement et sur l'entretien sont fournis et illustrés dans la notice d'utilisation et d'entretien de la table de cuisson.

note

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1.1 Instructions de montage dans les meubles

L'appareil peut être intégré dans tous types de meubles dont les parois résistent à une surchauffe d'au moins 70 ° C en plus de celle ambiante (EN 60335 - 2 - 6). Évitez de l'installer à proximité de matériaux inflammables tels que rideaux, torchons, etc.



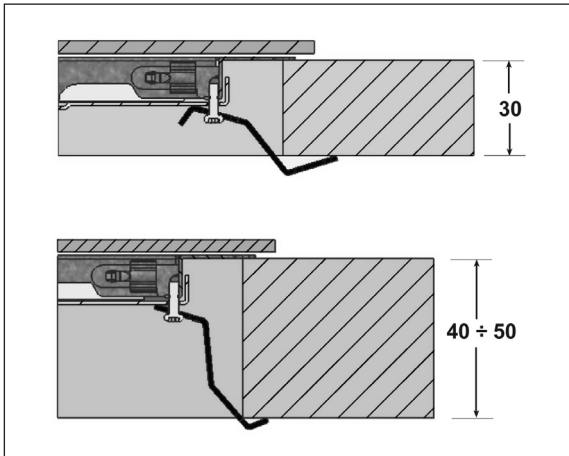
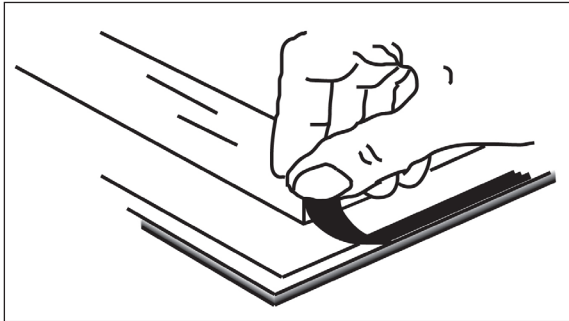
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1.2 Avertissements

Toute présence d'un élément mural au-dessus de la table de cuisson doit prévoir une distance minimale du haut de 600 mm. Pour éviter une surchauffe excessive, même en l'absence de four sous-jacent, il est nécessaire de prévoir un secteur de séparation, au moins de la taille du trou d'évidement.

Placez le joint d'étanchéité approprié (fourni) sur le périmètre du dessus, en vous assurant que les extrémités correspondent sans se chevaucher.

Introduisez le dessus dans l'ouverture de l'armoire en veillant à son centrage. Fixez le dessus à l'armoire avec les supports de fixation spéciaux.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1.3 Connexion électrique



Le raccordement électrique ne doit être effectué que par du personnel qualifié et familiarisé avec les normes d'installation en vigueur.

L'appareil est conçu pour fonctionner en courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque «caractéristiques» figurant à la fin du livret et sur le produit (voir également tout schéma de raccordement sur le produit).

Dans le cas d'une connexion directe au réseau, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de surtension catégorie III conformément aux règles d'installation. Le fil de terre jaune / vert ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Le câble d'alimentation doit être de catégorie H05RR-F ou supérieure (liste des sections dans le tableau suivant) et doit être positionné de telle sorte qu'en aucun cas il ne puisse atteindre une température supérieure à 50 ° C par rapport à la température ambiante.

MAX POTENZA	SEZIONE CAVO mm2
fino a 16 A	1,5 mm2
fino a 25 A	2,5 mm2
fino a 32 A	4 mm2

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que le système d'alimentation est équipé d'une mise à la terre efficace et conforme aux réglementations en vigueur et que la prise de courant ou l'interrupteur omnipolaire est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Le conducteur de terre (jaune / vert) connecté à la borne du produit doit être plus long que les autres.

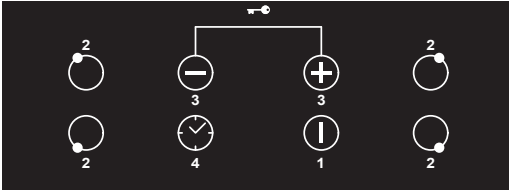
Le fabricant décline toute responsabilité si les normes en vigueur ne sont pas respectées.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

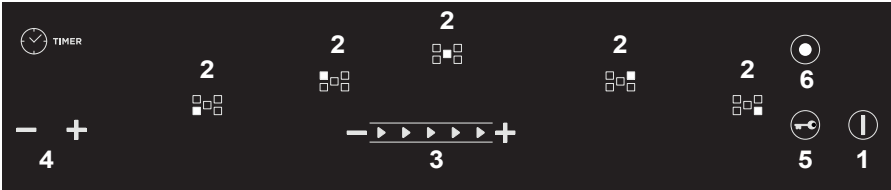
2.1 Fonctionnement de la table de cuisson

Dans la zone de commande de la table de cuisson se trouvent les dispositifs pour le fonctionnement des éléments chauffants individuels.

PANNEAU DE CONFIGURATION ELC





PANNEAU DE CONFIGURATION PENTA




1	ON - OFF	5	CHILD LOCK ACTIVATION
2	SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON	6	ZONE DOUBLE / TRIPLE ACTIVATION
3	RÉGLAGE DU NIVEAU DE CUISSON	7	STOP & GO FUNCTION
4	RÉGLAGE DE LA MINUTERIE		

Avant de connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique, assurez-vous que la zone de commande est dégagée et propre.

2.2 Mise en marche des zones de cuisson:

Avant d'allumer les zones de cuisson, la table de cuisson doit être activée en effleurant le symbole  (ON-OFF), les écrans affichent «». La table de cuisson reste active pendant environ 10 secondes pendant lesquelles les zones de cuisson peuvent être activées.

Sélectionnez la zone à activer en effleurant le symbole correspondant (2), l'écran affiche à ce stade «», procédez comme suit:

- Dans le cas des CONTROLES ELC, une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance peut être sélectionné à l'aide des touches + et - (3)
- Dans le cas des CONTRÔLES PENTA, une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance peut être sélectionné à l'aide du


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

bouton SLIDER (3). Chaque position sur la surface du bouton de défilement correspond à un niveau de cuisson.

La sélection du niveau de puissance se fait en faisant glisser le doigt ou en appuyant sur le doigt sur une position spécifique de la surface de glissement

2.3 Éteindre les zones de cuisson:





- Pour désactiver la zone de cuisson unique, sélectionnez-la et réglez le réglage sur «0».

- Pour éteindre toutes les zones de cuisson, appuyez sur le symbole  (MARCHE-ARRÊT).


2.4 Autres fonctions

- MINUTERIE: En appuyant sur les boutons (4) une fois la zone de cuisson sélectionnée, la fonction de minuterie est activée. Une minuterie indépendante est disponible pour chaque zone de cuisson.
- VERROUILLAGE DE SECURITE: En appuyant sur la touche (5) de la commande PENTA pendant 1 seconde, ou en même temps sur les touches (3) de la commande ELC, la fonction Key Lock est activée et désactivée. Si le voyant associé à la touche de verrouillage des touches est allumé, le panneau de commande est verrouillé.
- ZONES DOUBLE / TRIPLE: L'activation d'une double zone de cuisson implique la mise en marche simultanée de 2/3 circuits. L'activation du circuit externe est indiquée par un voyant dans le coin inférieur droit de l'écran. Pour activer le circuit externe, dans la commande ELC appuyez à nouveau sur la touche de sélection de zone (2), dans la commande PENTA appuyez sur la touche (6).
- STOP & GO DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE CONTRÔLE PENTA: La fonction Stop & Go permet l'interruption temporaire du processus de cuisson. L'appui sur la touche (7) active cette fonction, qui peut être désactivée en appuyant à nouveau sur la même touche. Après la désactivation, la table de cuisson ramène les niveaux de cuisson à l'état d'avant la pause.

2.5 Vues d'affichage: remarques - erreurs - alarmes

- Le symbole «» indique que la zone de cuisson correspondante est encore chaude ($T > 60^{\circ} \text{C}$). En cas de panne de courant, le symbole «» s'éteint mais réapparaîtra au retour du courant. Avec le symbole «» présent, il est toujours possible de rallumer la zone de cuisson.
- Le réglage des différentes zones de cuisson n'est possible qu'après leur sélection. L'affichage de la zone sélectionnée est plus clair.
- L'apparition du symbole «» indique une surchauffe anormale des composants électroniques (si elle se reproduit après refroidissement, il est nécessaire de contacter l'assistance technique).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- L'apparition du symbole «» indique la surchauffe de la zone de chauffage unique (par exemple due à la présence d'une casserole vide ou d'objets métalliques).
- L'apparition, sur un ou plusieurs afficheurs, de la lettre "F" en alternance avec un chiffre ou une autre lettre indique un défaut (contacter l'assistance technique).

2.6 Avertissements

Si une ou plusieurs commandes dans un ordre incorrect sont exécutées pendant plus de dix secondes, la table de cuisson passe en mode erreur, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et un signal sonore est émis environ toutes les 10 secondes. Une fois que la cause de l'erreur a été supprimée (par exemple, de la saleté ou un objet placé sur la zone de commande), le signal sonore est désactivé et la table de cuisson est à nouveau utilisable.

3.1 Maintenance et nettoyage

Avant chaque opération, déconnectez électriquement l'équipement.

Après chaque utilisation, une fois refroidie, nettoyez la table de cuisson en éliminant même les petits résidus qui en cas de redémarrage peuvent devenir catégorique.

N'utilisez que des produits appropriés, en évitant les tampons à récurer, les éponges abrasives et les nettoyants en poudre en tant que tels produits peuvent rayer la surface du verre.

Ce ne sont pas des sprays appropriés pour nettoyer les fours car ils sont agressifs et nocifs pour la surface en verre.

Les légers résidus peuvent être éliminés avec un chiffon humide ou de l'eau tiède savonneux.

Les halos provenant du savon doivent être éliminés avec de l'eau qui doit être séchée avec un chiffon doux.

Les taches de calcaire, causées par des liquides bouillants s'échappant des contenants, doivent être éliminées avec du vinaigre, du citron ou un produit anticalcaire.

Éliminez les résidus de détergent car, lors d'un chauffage ultérieur, ils peuvent devenir agressifs pour le verre.

Pour les incrustations résistantes et durcies, nous recommandons l'utilisation d'un grattoir à verre avec une lame métallique facilement disponible sur le marché.

N'utilisez pas de jets de vapeur pour le nettoyage.

Pour remédier à toute anomalie de fonctionnement, contactez du personnel qualifié.

ÍNDICE

SEGURIDAD

INSTALACIÓN

Instrucciones para instalar muebles **1.1**

Advertencias **1.2**

Conexion electrica **1.3**

UTILIZAR

Funcionamiento de la encimera **2.1**

Encendido de las zonas de cocci3n **2.2**

Apagado de las zonas de cocci3n **2.3**

Vistas de pantalla: notas - errores - alarmas **2.4**

Otras funciones **2.5**

Advertencias **2.6**

MANTENIMIENTO

Mantenimiento y limpieza **3.1**

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de abandonar la fábrica, el presente aparato ha sido ensayado y puesto a punto por personal experto y especializado, de manera de ofrecer los mejores resultados de funcionamiento. Cada reparación o puesta a punto que fuese necesaria sucesivamente, se debe efectuar con el máximo cuidado y atención. Por tal motivo recomendamos que se dirijan siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato en vuestro poder. Asimismo, recuerden que los repuestos originales se encuentran únicamente en nuestros Centros de Asistencia Técnica. No dejar sin custodia los residuos del embalaje sino que, tanto por la seguridad de los niños como por la salvaguardia del ambiente, se deben destinar a un centro de recogida selectiva.



El símbolo sobre el producto o en la confección, indica que el producto no debe ser considerado como un desecho doméstico normal, sino que se debe llevar al punto apropiado de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se procede a su eliminación en modo idóneo, se contribuye a evitar potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. Para informaciones más detalladas sobre el reciclaje del presente producto, ponerse en contacto con la oficina municipal, el servicio local de eliminación de desechos o el negocio donde fue adquirido el producto.

Estimado Cliente,

Le agradecemos por la preferencia concedida a nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; pero antes de instalarlo y utilizarlo es necesario leer atentamente el presente manual. En el mismo podrá encontrar las indicaciones correctas para la óptima instalación, utilización y mantenimiento del producto.

- El presente producto está destinado a la cocción y calentamiento de los alimentos, no utilizarlo para otras finalidades.



- Es muy importante que este manual de instrucciones se conserve junto con el aparato, en caso de transferencia a otra persona.



- Este aparato ha sido concebido para el uso no profesional por parte de privados, dentro de habitaciones. Debe de ser utilizado por personas adultas y conscientes, por tanto se recomienda de no hacer acercar a los niños con la intención de jugar con el mismo.



- Durante su utilización el aparato puede ser sometido a un sensible calentamiento de las partes frontales accesibles.



- Vigilar a los niños y personas no autosuficientes durante todo el tiempo de utilización, de manera que no toquen las superficies calientes y

INSTRUCCIONES DE USO

no permanezcan cerca del aparato en función.



- Los portadores de aparatos electrónicos (ej. pacemaker) deben mantenerse alejados de este aparato o consultar el propio médico antes de utilizar dicho producto

- La instalación del producto debe ser efectuada por instaladores competentes y cualificados que tengan conocimiento de las vigentes normas de instalación.

- Antes del mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar que se enfríe.

- Antes de retirar las ollas apagar el relativo elemento calefactor



- El cable de alimentación del aparato no debe ser sustituido por el usuario. Para la sustitución dirigirse exclusivamente a personal cualificado.



- Con el verificarse de una, aunque mínima resquebradura sobre la superficie del plano en vitrocerámica, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica, para evitar la posibilidad de descargas eléctricas

- Se recomienda no depositar sobre las superficies calientes hojas de aluminio, recipientes de plástico o, como quiera que sea, material deteriorable con el calor. No utilizar la superficie en vitrocerámica como base de apoyo para eventuales objetos.

- No utilizar chorros de vapor para la limpieza.

- Para eventuales intervenciones de reparación dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir repuestos originales. Las reparaciones efectuadas por personal incompetente pueden provocar daños.

- El aparato no está destinado a ser puesto en función por medio de un temporizador externo o bien de un sistema separado de mando a distancia.

INSTRUCCIONES DE USO



- En caso de cocción de aceite, grasas, mantequilla u otras sustancias inflamables, es necesario prestar la máxima atención puesto que podrían encenderse fácilmente; en dicho caso apagar tanto las zonas de cocción, llevándolas a 0, como la campana de aspiración.



- Para extinguir eventuales llamas cubrir la olla o la sartén utilizando una tapa y no agua.

- La sal, el azúcar y los productos en polvo pueden rayar el plano de cocción. Quitar eventuales residuos con un paño o una rasqueta y con el plano tibio.



- En el espacio debajo del plano, no colocar nunca detergentes, objetos o sustancias inflamables, explosivos o deformables. Para evitar un excesivo calentamiento de objetos colocados debajo del plano, es necesario interponer un separador (por ej. de madera).



- No apoyar sobre el plano cubiertos, tapas y objetos metálicos en general o con carga magnética (ej. tarjetas de crédito); estos objetos se calentarían demasiado o se dañarían.

- Los alimentos empaquetados y sin abrir, colocados directamente sobre el plano, podrían explotar.



- Controlar periódicamente que las aberturas de ventilación situadas debajo del plano, no se encuentren obstruidas.

- Evitar que objetos sólidos y duros caigan sobre la superficie de cocción. La caída de objetos puntiagudos pueden dañar la superficie de cocción.

- No se admite la preparación de alimentos envueltos en hojas de aluminio o empaquetados en plástico. Durante las cocciones a baño María prestar atención puesto que por falta de agua el plano y la olla podrían dañarse.

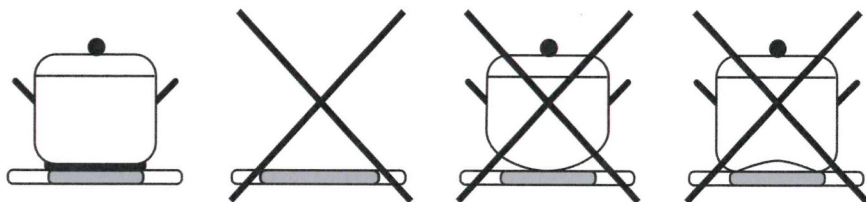


- No instalar el plano cerca de estufas a gas o de kerosene.

- En presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción, podría generarse una presión de vapor y el recipiente podría ser lanzado desde la zona de cocción. Mantener secas las zonas de cocción y la base de los recipientes.

INSTRUCCIONES DE USO

- De acuerdo con el material y el tipo de fondo de las ollas, durante el uso de las zonas de cocción podrían producirse ruidos que son normales y no debidos a averías de funcionamiento.
- Tener cuidado de no disponer sobre las superficies de calentamiento ollas con fondo inestable o deformado, con el objeto de evitar accidentes por vuelco o rebosamiento de líquido. No encender las zonas de cocción sin recipientes.
- Para eventuales reparaciones contactar siempre un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir siempre repuestos originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.



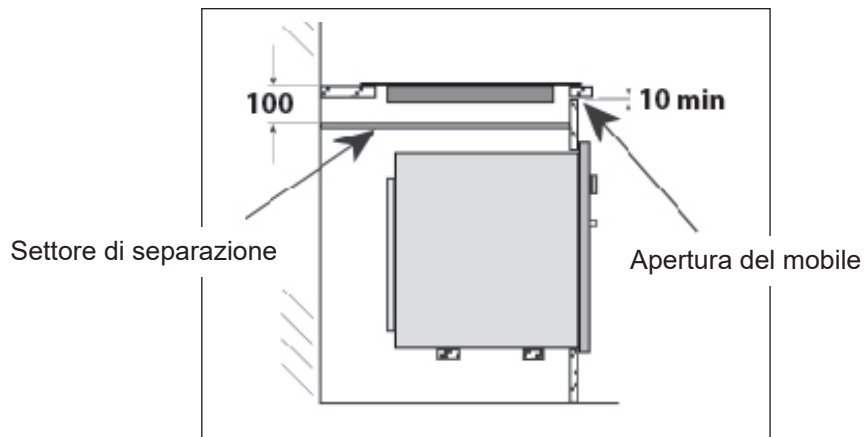
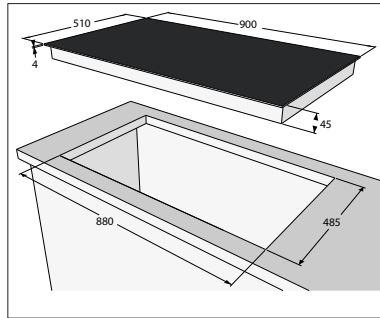
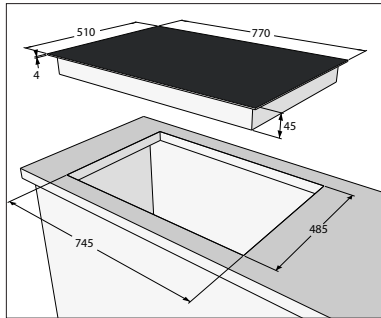
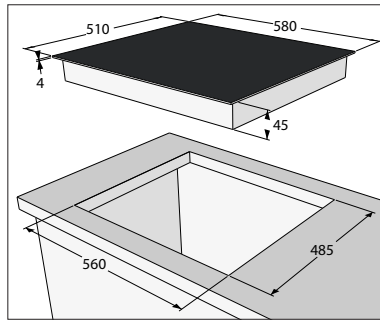
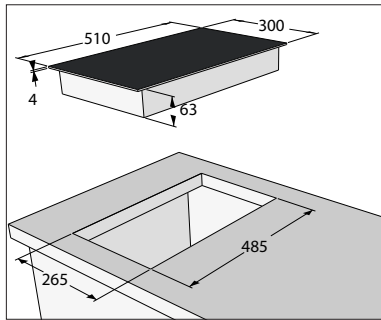
El presente aparato está de acuerdo con las Directivas:	
IEC 60335-1 / IEC 60335-2/6	Seguridad eléctrica
CISPR 14-1 / CISPR 14-2	Compatibilidad electromagnética
IEC 61000-3-2 / IEC 61000-3-11	Compatibilidad electromagnética
CE N. 1935/2004	Partes destinadas al contacto con los alimentos
2012/19/UE	WEEE
CE N. 66/2014	EuP
2011/65/CE	(RoHS)
1907/2006	(REACH)

- Después del uso, apagar la encimera a través de su dispositivo de control y no fiarse del detector de ollas.

ISTRUCCIONES DE USO

1.1 Instrucciones de instalación en muebles

El aparato puede integrarse en todo tipo de muebles cuyas paredes resistan una sobret temperatura de al menos 70 ° C además de la ambiental (EN 60335 - 2 - 6). Evite instalarlo cerca de materiales inflamables como cortinas, paños de cocina, etc.



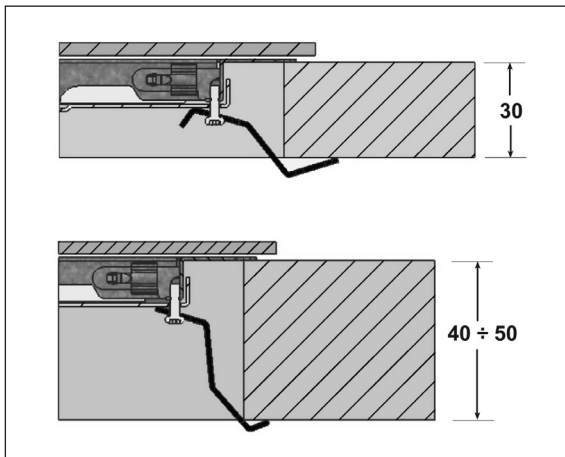
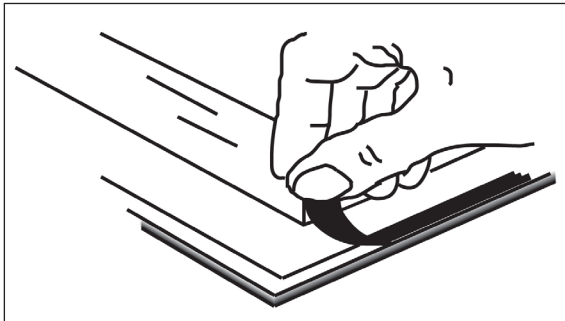
1.2 Advertencias

Cualquier presencia de un mueble alto sobre la placa de cocción debe permitir una distancia mínima desde la parte superior de 600 mm. Para evitar un sobrecalentamiento excesivo, incluso en ausencia de un horno subyacente, es necesario proporcionar un sector de separación, al menos del tamaño del hueco del hueco.

Coloque la junta de sellado adecuada (suministrada) en el perímetro de la parte superior, asegurándose de que los extremos coincidan sin superponerse.

Introducir la tapa en la abertura del armario cuidando su centrado.

Fije la parte superior al armario con los soportes de fijación especiales.



INSTRUCCIONES DE USO

1.3 Conexión eléctrica

La conexión eléctrica solo debe ser realizada por personal cualificado familiarizado con las normas de instalación vigentes.

El dispositivo está diseñado para funcionar en corriente alterna, al voltaje indicado en la placa de “datos característicos” que se muestra al final del folleto y en el producto (ver también cualquier diagrama de conexión en el producto).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar entre el aparato y la red con una distancia de apertura de contacto que permita la desconexión completa en las condiciones de categoría de sobretensión III de acuerdo con las reglas de instalación. Este interruptor no debe interrumpir el cable de tierra amarillo / verde.

El cable de alimentación debe ser H05RR-F o de categoría superior (listado de secciones en la siguiente tabla) y debe colocarse de manera que en ningún punto pueda alcanzar una temperatura superior a 50 ° C que la ambiente.

MAX POTENZA	SEZIONE CAVO mm2
fino a 16 A	1,5 mm2
fino a 25 A	2,5 mm2
fino a 32 A	4 mm2

Antes de realizar la conexión, compruebe que el sistema de alimentación está equipado con una conexión a tierra eficaz y cumple con la normativa vigente y que la toma de corriente o interruptor omnipolar es fácilmente accesible cuando el aparato está instalado.

El conductor de tierra (amarillo / verde) conectado al terminal del producto debe ser más largo que los demás.

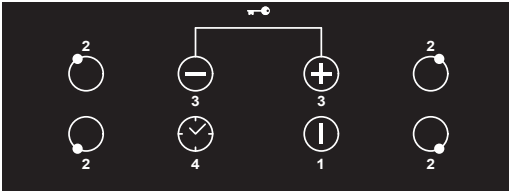
El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas vigentes.

INSTRUCCIONES DE USO

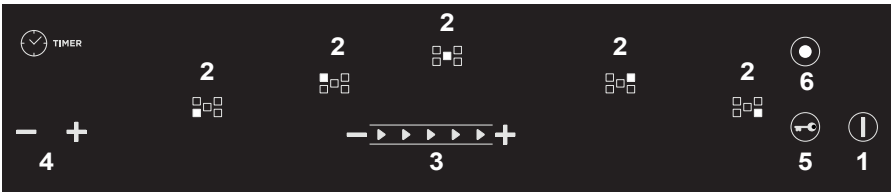
2.1 Funcionamiento de la encimera

En el área de control de la encimera se encuentran los dispositivos para el funcionamiento de los elementos calefactores individuales.

PANEL DE CONTROL ELC



PANEL DE CONTROL PENTA



1	ON - OFF	5	CHILD LOCK ACTIVACIÓN
2	SELECCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN	6	ACTIVACIÓN DE DOBLE-TRIPLE ZONA
3	REGULACIÓN DE POTENCIA	7	STOP & GO FUNCIÓN
4	AJUSTE DEL TEMPORIZADOR		

Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación, asegúrese de que el área de control esté despejada y limpia.

2.2 Encendido de las zonas de cocción:

Antes de poder encender las zonas de cocción, la encimera debe activarse tocando el símbolo (ⓘ) (ON-OFF), las pantallas muestran “0”. La placa permanece activa durante unos 10 segundos durante los cuales se pueden encender las zonas de cocción.

Seleccione la zona a encender tocando el símbolo relativo (2), la pantalla muestra “0” en este punto, proceda de la siguiente manera:


- En el caso de ELC CONTROLS, una vez seleccionada la zona de cocción, se puede seleccionar el nivel de potencia mediante las teclas + y - (3)
- En el caso de MANDOS PENTA, una vez seleccionada la zona de cocción, se puede seleccionar el nivel de potencia mediante el botón DESLIZADOR


INSTRUCCIONES DE USO

(3). Cada posición en la superficie de la tecla de desplazamiento corresponde a un nivel de cocción.

La selección del nivel de potencia se realiza deslizando el dedo o presionando el dedo en una posición específica de la superficie deslizante.

2.3 Apagado de las zonas de cocción:






- Para apagar la zona de cocción única, selecciónela y configure el ajuste en “”.

- Para apagar todas las zonas de cocción, toque el símbolo  (ON-OFF).

2.4 Otras funciones

- TEMPORIZADOR: Pulsando los botones (4) una vez seleccionada la zona de cocción se activa la función temporizador. Hay disponible un temporizador independiente para cada zona de cocción.
- BLOQUEO DE SEGURIDAD: Pulsando la tecla (5) del control PENTA durante 1 segundo, o al mismo tiempo las teclas (3) del control ELC, se activa y desactiva la función Key Lock. Si el LED asociado con la tecla Bloqueo de teclas está encendido, el panel de control está bloqueado.
- ZONAS DOBLES / TRIPLES: La activación de una doble zona de cocción implica el encendido simultáneo de 2/3 circuitos. La activación del circuito externo se indica mediante una luz en la esquina inferior derecha de la pantalla. Para activar el circuito externo, en el comando ELC presionar nuevamente la tecla de selección de zona (2), en el comando PENTA presionar la tecla (6).
- STOP & GO solo disponible con penta control: La función Stop & Go permite la interrupción temporal del proceso de cocción. Pulsando la tecla (7) se activa esta función, que se puede desactivar pulsando de nuevo la misma tecla. Después de la desactivación, la encimera devuelve los niveles de cocción al estado anterior a la pausa.

2.5 Vistas de pantalla: notas - errores - alarmas

- El símbolo “” indica que la zona de cocción correspondiente todavía está caliente ($T > 60^{\circ} \text{C}$). En caso de corte de energía, el símbolo “” se apaga pero volverá a aparecer cuando vuelva la energía. Con el símbolo “” presente, siempre es posible volver a encender la zona de cocción.
- El ajuste de las zonas de cocción individuales solo es posible después de su selección. La visualización de la zona seleccionada es más brillante.
- La aparición del símbolo “” indica un sobrecalentamiento anormal de los componentes electrónicos (si vuelve a ocurrir después del enfriamiento, es necesario contactar con Asistencia Técnica).
- La aparición del símbolo “” indica el sobrecalentamiento de la única zona

INSTRUCCIONES DE USO

de calentamiento (por ejemplo, debido a la presencia de una olla vacía u objetos metálicos).

- La aparición, en una o más pantallas, de la letra “**F**” alternando con un número u otra letra indica una falla (comuníquese con Asistencia Técnica).

2.6 Advertencias

Si se ejecutan uno o más comandos en secuencia incorrecta durante más de diez segundos, la placa entra en modo de error, las zonas de cocción se apagan automáticamente y se emite una señal acústica aproximadamente cada 10 segundos. Una vez que se ha eliminado la causa del error (por ejemplo, suciedad o un objeto colocado en el área de control), la señal acústica se desactiva y la placa puede volver a utilizarse.

3.1 Mantenimiento y limpieza

Antes de cada operación, desconecte eléctricamente el equipo.

Después de cada uso, una vez que se haya enfriado, limpiar la encimera eliminando

incluso los pequeños residuos que en caso de reinicio pueden volverse firme.

Utilice solo productos adecuados, evitando lana de acero, esponjas abrasivas y limpiadores en polvo, ya que tales productos pueden rayar la superficie del vaso.

No son aerosoles adecuados para la limpieza de hornos ya que son agresivos y nocivos para la superficie del vidrio.

Los residuos leves se pueden eliminar con un paño húmedo o agua tibia jabonoso.

Los halos derivados del jabón deben eliminarse con agua que debe secarse con un ropa suave.

Las manchas de cal, provocadas por líquidos hirviendo que se escapan de los recipientes, deben eliminarse con vinagre, limón o un producto antical.

Elimina los residuos de detergente ya que, con el posterior calentamiento, pueden volverse agresivos para el vidrio.

Para incrustaciones resistentes y endurecidas, recomendamos utilizar un raspador de vidrio con hoja de metal fácilmente disponible en el mercado.

No utilice chorros de vapor para limpiar.

Para remediar cualquier anomalía de funcionamiento, póngase en contacto con personal cualificado.



تعليمات السلامة

التركيب

- 1.1 تعليمات تركيب الأثاث
- 1.2 الاحتياطات والتحذيرات
- 1.3 التوصيل الكهربائي

طريقة الاستخدام

إشعال الفرن

- 2.1 تشغيل مناطق الطهي
- 2.2 إطفاء مناطق الطهي
- 2.3
- 2.4 طرق العرض: ملاحظات - أخطاء - إنذارات
- 2.5 وظائف أخرى
- 2.6 الاحتياطات والتحذيرات

الصيانة

- 3.1 الصيانة والتنظيف

أفضل نتائج تشغيل. يجب إجراء أي إصلاحات أو تعديلات في الجهاز قد تكون ضرورية لاحقًا بأقصى قدر من العناية والاهتمام. ولذا، من المستحسن الاتصال بالوكيل الذي أجرى عملية البيع أو أقرب مركز خدمة دعم فني، مع تحديد نوع المشكلة وطراز الجهاز. يُرجى العلم أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط في مراكز الدعم الفني لدينا. لا تترك بقايا التعبئة والتغليف دون مراقبة وأرسلها إلى مركز تجميع منفصل، سواء لسلامة الأطفال أو لحماية البيئة.



يشير الرمز الموجود على المنتج أو المستندات المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التخلص منه مع النفايات المنزلية الأخرى في نهاية دورة تشغيله، ولكن يجب نقله إلى نقطة تجميع مناسبة خاصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يتم التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح من خلال الضمان، للمساعدة في تفادي الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة. لمزيد من المعلومات حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي الخاص بمدينتك، أو خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

، عميلنا العزيز

نشكرك على اختيارك لمنتجنا. يتسم استخدام هذا الجهاز بالسهولة. ويجب قراءة هذا الكتيب بعناية قبل تركيبه واستخدامه. ستجد في هذا الكتيب المؤشرات الصحيحة للاستخدام الأمثل للمنتج

- هذا المنتج مخصص للطبخ وتسخين الطعام
- ويجب عدم استخدامه لأغراض أخرى



- يُرجى الاحتفاظ بكتيب التعليمات مع الجهاز وذلك في حالة نقل الجهاز بغرض تركيبه في مكان آخر



• الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط •
وغير مخصص للاستخدام المهني في المطاعم. يجب استخدام الجهاز بواسطة أشخاص بالغين ومدركين، لذلك يوصى بعدم اقتراب الأطفال من الجهاز لعدم العبث به

- قد يتعرض جسم الجهاز لدرجة حرارة عالية في الأجزاء الأمامية التي يمكن الوصول إليها في أثناء



- يُرجى الإشراف على الأطفال والأشخاص غير البالغين طوال مدة الاستخدام حتى لا يلمسوا الأسطح

الساخنة ولا يكونوا بالقرب من الجهاز




- يجب على الأشخاص الذين لديهم أجهزة إلكترونية (مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب) الحفاظ عليها بعيدًا عن



تعليمات للإستخدام

أو استشر طبيبك أولاً
بخصوص استخدام هذا المنتج.

- يجب تركيب المنتج بواسطة فني تركيب مؤهلٍ وعلى دراية بلوائح التركيب المعمول بها.
- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء وانتظر حتى يبرد قبل صيانته أو تنظيفه.

-  أوقف تشغيل العنصر المناسب قبل إزالة الصواني.
يجب ألا يستبدل المستخدم كابل التغذية الكهربائية المرفق بالجهاز. ويقتصر استبداله على الموظفين المؤهلين.


-  عند وقوع شرخ ولو خفيف في سطح الفرن •
افصل التيار الكهربائي في الحال
لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية.


- يوصى بعدم وضع رقائق الألمنيوم أو الحاويات البلاستيكية أو أي مادة أخرى قابلة للتلف بسبب الحرارة على الأسطح الساخنة. لا تستخدم سطح السيراميك الزجاجي كقاعدة دعم لأي أشياء.
- لا تستخدم نفايات البخار للتنظيف.

- اتصل دائماً بمركز الدعم الفني المعتمد واطلب قطع الغيار الأصلية لإجراء أي إصلاحات. قد تتسبب الإصلاحات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين في حدوث ضرر بالجهاز.
- الجهاز ليس مصمماً لاستخدامه عن طريق

مؤقت خارجي أو نظام مراقبة منفصل
عن بعد.

- يجب إيلاء أقصى قدر من الاهتمام في حالة الطهي باستخدام الزيت أو الدهون أو الزبدة أو غيرها من المواد القابلة للاشتعال لأنها يمكن أن تشتعل بسهولة.

 وأطفئ مناطق الطهي في هذه الحالة واجعلها على درجة 0 وافتح الشفاط

-  قم بتغطية أواني الطهي أو المقلاة بغطاء وليس الماء لإطفاء أي السنة لهب.

- يمكن أن يחדس الملح والسكر ومنتجات المسحوق الموقد. أزل أي بقايا بقطعة قماش أو مكشطة فاترة.

- لا تضع أبداً منظفات أو أشياء أو مواد قابلة للاشتعال أو قابلة للانفجار أو للتشوه في الدرج الموجود أسفل (الموقد). يجب وضع فاصل (مثل ذلك المصنوع من الخشب لتجنب التسخين المفرط للأشياء الموضوعه



- لا تضع أدوات المائدة والأغطية والأشياء المعدنية بشكل عام أو ذات الشحنات المغناطيسية (مثل بطاقات الائتمان) في أو فوق الموقد؛ هذه الأشياء



- يمكن للأطعمة المعلبة وغير المفتوحة الموضوعه مباشرة على الطاولة



- تأكد من أن فتحات ومنافذ الشفط أو تبريد الحرارة ليست مسدودة بأي شكل من الأشكال

- يمنع سقوط الأجسام الصلبة على سطح الجهاز. قد يتسبب سقوط أشياء حادة في إتلاف سطح الطهي

- لا يسمح بإعداد الطعام المغلف بورق الألمنيوم أو المعبأ في مواد بلاستيكية. انتبه عند الطهي في وعاء مغمور في الماء حيث أنه في حالة عدم وجود الماء قد يتلف الموقد والوعاء

- لا تركب الموقد بالقرب من موائد الغاز أو الكيروسين

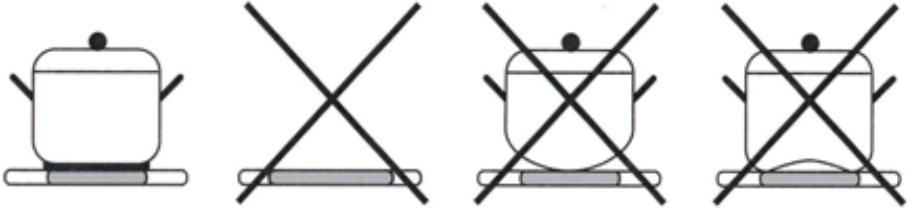
- قد يتولد ضغط بخار ويلقي المقلاة خارج منطقة الطهي إذا كان هناك سائل بين قاعدة المقلاة ومنطقة الطهي. حافظ على مناطق الطهي وقاعدة الأوعية جافة

- احرص على عدم وضع أواني ذات قيعان غير مستوية أو مشوهة على أسطح التسخين لتجنب الحوادث بسبب الانقلاب



- اتصل دائماً بمركز الدعم الفني المعتمد واطلب قطع الغيار الأصلية لإجراء أي إصلاحات. قد تتسبب الإصلاحات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين في حدوث ضرر بالجهاز

تعليمات للإستخدام



يتوافق هذا الجهاز مع اللوائح التالية:

تعليمات السلامة الكهربائية	IEC 60335-1 / IEC 60335-2-6
التوافق الكهرومغناطيسي	CISPR 14-1 / CISPR 14-2
التوافق الكهرومغناطيسي	IEC 61000-3-2 / IEC 61000-3-11
الأجزاء المخصصة للتلامس مع الطعام	المجموعة الأوروبية رقم 2004/1935
للتخلص من نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية المهنية	UE/19/2012
EuP	المجموعة الأوروبية رقم 2014/66
(مخلفات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية)	CE/65/2011
(تسجيل وتقييم وترخيص وتقييد المواد الكيميائية)	2006/1907

- أطفئ الموقد باستخدام جهاز التحكم الخاص به بعد الاستخدام ولا تعتمد على كاشف الوعاء.
- تحذير: يجب الإشراف على عملية الطهي.
يجب الإشراف على عملية الطهي قصيرة المدى.
بإستمرار.



يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات ومن قبل الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية ومن قبل الذين ليس لديهم الخبرة ولا المعرفة الضرورية لكيفية استخدام الجهاز، شريطة أن يكونوا تحت الإشراف والتوجيه أو بعد تعريفهم بإرشادات وتعليمات الاستخدام. الأمان للجهاز وبالأخطار الممكنة والمتعلقة بهذا الاستخدام.



- يجب أن لا يعيثر الأطفال بالجهاز.
يجب أن يقوم المستخدم بعلميات تنظيف وصيانة الجهاز ويجب أن لا يسمح بالقيام بها من قبل الأطفال دون مراقبتهم وتوجيههم.

هام
يعرض دليل الاستخدام والصيانة الخاص بالموقد المؤشرات والتحذيرات الخاصة بالتوصيل الكهربائي والطريقة



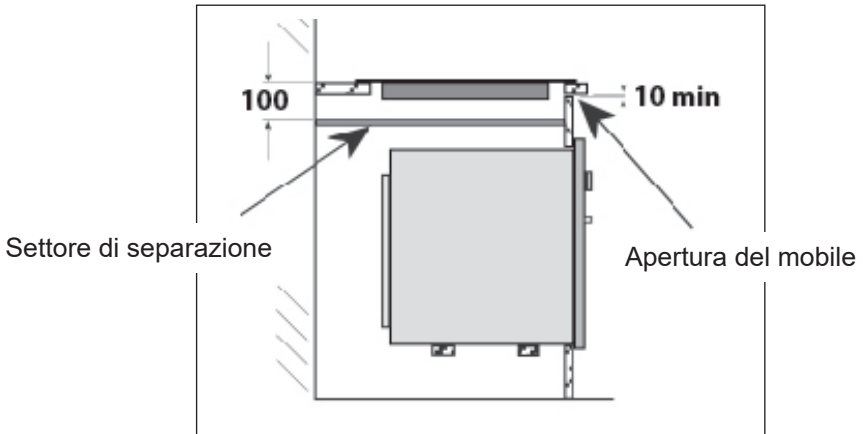
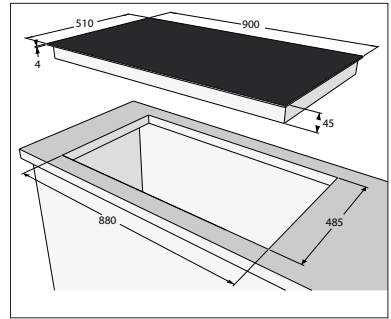
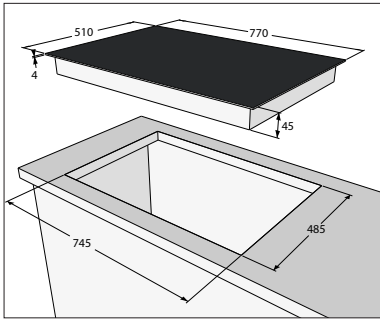
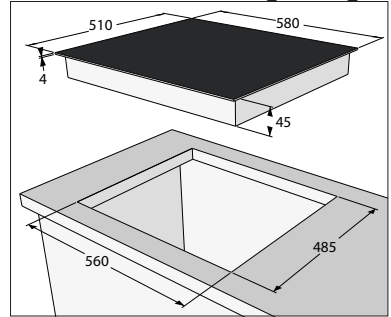
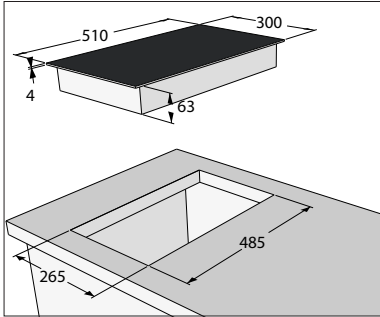
الدمجة والصيانة

1.1

تعليمات التركيب في الأثاث

يمكن تركيب الجهاز في جميع أنواع الأثاث التي تتحمل جدرانها درجة حرارة زائدة لا تقل عن 70 درجة مئوية (EN 60335) بالإضافة إلى درجة الحرارة المحيطة

- تجنب تركيبه بالقرب من المواد القابلة للاشتعال مثل الستائر ومناشف الشاي وما إلى ذلك (2-6).
قطاع الفصل فتح الخزانة



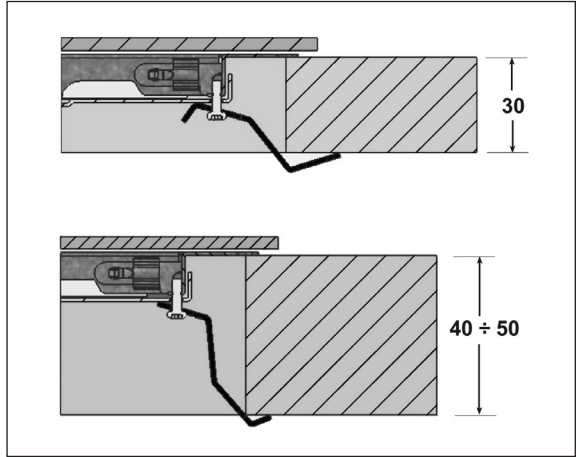
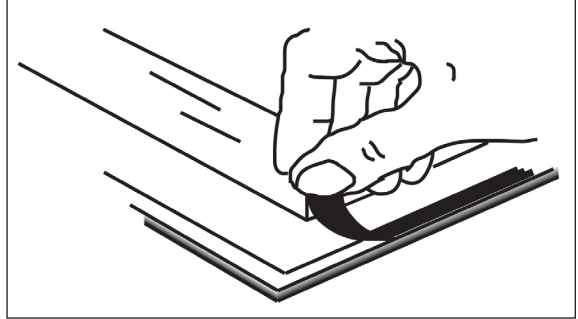
تعليمات للإستخدام

1.2

التحذيرات

يجب وجود فاصل فوق الموقد بمسافة لا تقل عن 600 مم من الأعلى لتجنب ارتفاع درجة الحرارة المفرطة، حتى في حالة عدم وجود فرن أساسي، يجب توفير قطاع فصل على الأقل من حجم الفتحة المدمجة

ضع حشوية الختم الخاصة (المرفقة) على محيط الموقد مع الحرص على تطابق الأطراف دون تداخل أدخل الجزء العلوي في فتحة الخزانة مع الحرص على توسيطها. ثبت الجزء العلوي من الخزانة باستخدام أقواس التثبيت الخاصة



يجب تركيب المنتج بواسطة فقط فني تركيب مؤهلين على دراية بلوائح التركيب المعمول بها

الجهاز مصمم للتشغيل بالتيار المتناوب وبالجهد المشار إليه في لوحة "البيانات المميزة" الموضحة في نهاية (الكتيب وعلى المنتج (انظر أيضًا مخطط التوصيل المنتج

في حالة التوصيل مباشرة بشبكة التيار الكهربائي، يجب تركيب أداة لفصل الشبكة بها مسافة تلامس لا تقل عن 3 مم، وذلك كي تسمح بقطع التيار في حالات فئات الجهد المفرد 3 وبما يتطابق مع قواعد التركيب. يجب عدم قطع الكابل الأرضي الأصفر أو الأخضر بواسطة هذا المفتاح

أو فئة أعلى (قائمة الأقسام في الجدول التالي) ويجب H05RR-F أن يكون كابل مصدر الطاقة من الفئة وضعه بحيث لا يصل بأي حال إلى درجة حرارة أعلى من 50 درجة مئوية من درجة الحرارة المحيطة

أقصى طاقة كهربائية	قسم الكابلات مم 2
حتى 16 أمبير	1.5 مم 2
حتى 25 أمبير	2.5 مم 2
حتى 32 أمبير	4 مم 2
فوق 32 أمبير	6 مم 2

تحقق قبل التوصيل من أن نظام الإمداد بالطاقة مزود بوصلة أرضية فعالة تتوافق مع اللوائح المعمول بها وأن مقبس الطاقة أو المفتاح متعدد الأقطاب يمكن الوصول إليه بسهولة عند تركيب الجهاز

يجب أن يكون موصل الأرض (أصفر / أخضر) المتصل بطرف المنتج أطول من الموصلات الأخرى

تخلي الشركة المصنعة مسئوليتها في حالة عدم مراعاة اللوائح المعمول بها

من الطبخ. يتم اختيار مستوى الطاقة عن طريق تحريك الإصبع أو الضغط عليه في موضع معين من السطح المنزلق.

2.3

إطفاء مناطق الطهي

- لإيقاف تشغيل منطقة الطهي الفردية حددها واضبط الإعداد على "0".

- لإيقاف تشغيل جميع مناطق الطهي ① (ON-OFF) المس الرمز وظائف أخرى

2.4

المؤقت: بالضغط على الأزرار (4) يتم تنشيط وظيفة المؤقت بمجرد تحديد منطقة الطهي. يتوفر مؤقت مستقل لكل منطقة طهي

• قفل الأمان: يتم تنشيط وظيفة مفتاح القفل وإلغاء تنشيطها بالضغط على المفتاح (5) الخاص بالتحكم لمدة ثانية واحدة، أو في نفس الوقت على المفاتيح (3) الخاصة بالتحكم في الطاقة. يتم قفل لوحة PENTA المرتبط بمفتاح القفل مضاء LED التحكم إذا كان مؤشر

• المناطق المزدوجة أو الثلاثية: يعني تنشيط منطقة الطهي المزدوجة التبديل المتزامن لدوائر 2 و3. يُشار إلى تنشيط الدائرة الخارجية بضوء مؤشر في الركن الأيمن السفلي من الشاشة. اضغط على مفتاح اختيار المنطقة (2) في أوامر الطاقة مرة أخرى لتنشيط الدائرة الخارجية، واضغط على المفتاح (6) في أوامر PENTA.

• تفعيل وإيقاف: تسمح وظيفة تفعيل وإيقاف بإيقاف المؤقت لعملية الطهي المتاحة فقط في أوامر يؤدي الضغط على المفتاح (7) إلى تنشيط هذه الوظيفة والتي يمكن إلغاء تنشيطها بالضغط على PENTA. نفس المفتاح مرة أخرى. يعيد الجهاز مستويات الطهي إلى الحالة السابقة للتوقف المؤقت بعد إلغاء التنشيط.

2.5

طرق العرض على الشاشة أثناء التشغيل: ملاحظات - أخطاء - إنذارات

• الرمز "H" يشير إلى أن منطقة الطهي المقابلة لا تزال ساخنة (درجة الحرارة < 60 درجة مئوية). < يخرج في حالة انقطاع التيار الكهربائي "لكنه سيظهر مرة أخرى عند عودت التيار. يمكن دائماً تشغيل منطقة الطهي مرة أخرى بواسطة الرمز "H" في الوقت الحالي

• لا يمكن تعديل مناطق الطهي الفردية إلا بعد اختيارها. عرض المنطقة المحددة أكثر سطوفاً يشير ظهور الرمز "H" إلى ارتفاع درجة حرارة المكونات الإلكترونية بشكل غير طبيعي (يجب الاتصال بالدعم الفني إذا حدث ذلك مرة أخرى بعد التبريد

• يشير ظهور "E" إلى ارتفاع درجة حرارة المنطقة الواحدة (التدفئة) على سبيل المثال بسبب وجود وعاء فارغ أو أجسام معدنية

• يشير ظهور الحرف على شاشة عرض واحدة أو أكثر "F" بالتناوب مع رقم (أو أي حرف آخر إلى وجود خطأ (اتصل بالدعم الفني التحذيرات

2.6

يدخل الموقت في وضع الخطأ إذا تم تنفيذ أمر واحد أو أكثر في تسلسل غير صحيح لأكثر من عشر ثوانٍ، ويتوقف تشغيل مناطق الطهي تلقائياً وتنبعث إشارة صوتية كل 10 ثوانٍ تقريباً. يتم إلغاء تنشيط الإشارة الصوتية ويصبح الموقت قابلاً للاستخدام مرة أخرى بمجرد إزالة سبب الخطأ (على سبيل المثال، الأوساخ أو وجود شيء على منطقة التحكم

3.1

الصيانة والتنظيف

افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل أي عملية

تعليمات للإستخدام

نظف الموقد بمجرد أن يبرد الجهاز لإزالة البقايا الصغيرة التي يمكن أن تصبح صلبة في حالة إعادة الإشعال بعد كل استخدام
استخدم فقط المنتجات المناسبة وتجنب الصوف الفولاذي والإسفنخ الكاشط والمنظفات المسحوقة لأن هذه المنتجات يمكن أن تخدش السطح الزجاجي
البخاخات غير ملائمة لتنظيف الأفران حيث تضر بالسطح الزجاجي

يمكن إزالة البقايا الطفيفة بقطعة قماش مبللة أو ماء دافئ
به رغوة صابون

يجب إزالة هالات الصابون بالماء الذي يجب تجفيفه
باستخدام قطعة قماش ناعمة

يجب إزالة بقع الحجر الجيري التي تتسرب من سوائل الغليان في الأواني
باستخدام الخل أو الليمون أو منتج مضاد للترسبات الكلسية
تخلص من بقايا المنظفات قدر الإمكان عند التسخين اللاحق
لأنها تضر بالسطح الزجاجي

يوصى باستخدام مكشطة لإزالة القشور المقاومة والمتصلبة
للزجاج بشفرة معدنية متوفرة بسهولة في السوق

لا تستخدم نفثات البخار للتنظيف

MANUALE USO PIANI COTTURA

**BUILT-IN HOBS INSTRUCTIONS
FOR USE**

**MANUEL D'UTILISATION DE LA
TABLE DE CUISSON**

MANUAL DE USO DE LA ENCIMERA

الموقد المصنوع من السيراميك - تعليمات المستخدم

*PIANO COTTURA VTC RADIANTE
VITROCERAMIC RADIANT HOB
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE RADIANT
ENCIMERA RADIANTE VITROCERÁMICA*