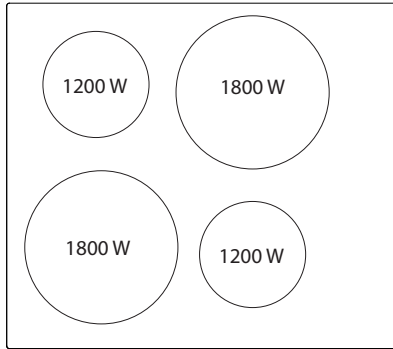




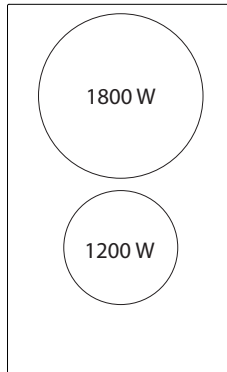
- ES** Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento  
**DE** Anweisungen für die Installation, den Gebrauch, die Wartung  
**FR** Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien  
**EN** Installation, use and maintenance instructions  
**IT** Istruzioni per l'installazione, l'uso, la manutenzione  
**NL** Instructies voor installatie, gebruik, onderhoud  
**PT** Instruções para instalação, utilização e manutenção  
**DA** Installations-, brugs- og vedligeholdelsesinstruktioner  
**SV** Instruktioner för installation, användning och underhåll  
**NO** Instruksjoner for installasjon, bruk og vedlikehold  
**FI** Asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet  
**EL** Οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης  
**RU** Установка, використання та інструкції по з технічному обслуговуванню  
**PL** Telepítés, használati és karbantartási utasítások  
**HU** Instalacjé, użytkowanie i instrukcje konserwacji  
**ZH** 安装, 使用和维护说明  
**AR** تعليمات التركيب والاستخدام والصيانة

**cata** 



Model: **604 HVI /C**

Max power: 6.0 kW



Model: **VI 302 /D**

Max power: 3.0 kW

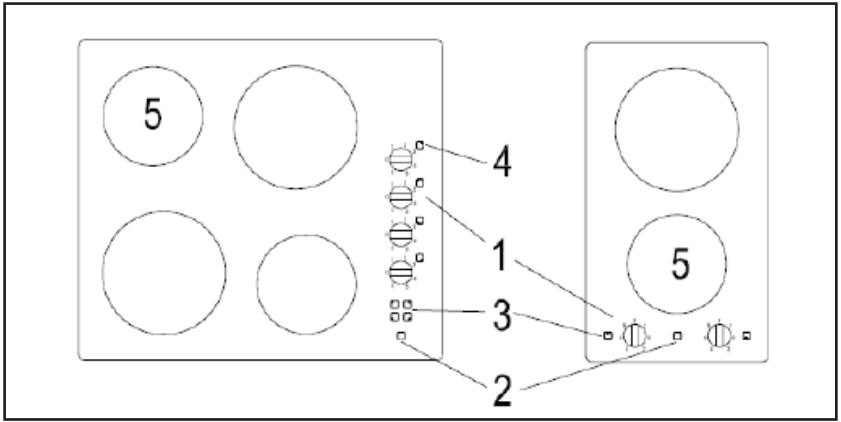


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Kuva 1. - 图1 - 1. ábra - Ек. 1. - 1 الرسم.

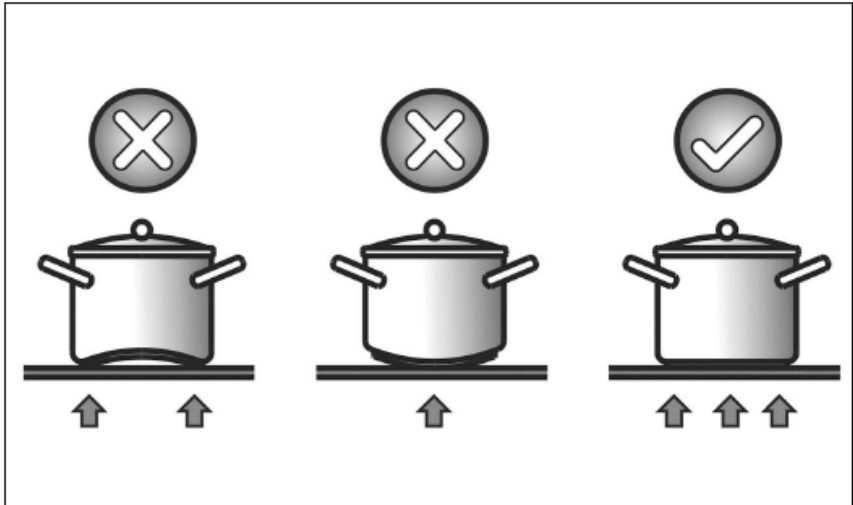


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Ек. 2. - 2 الرسم.

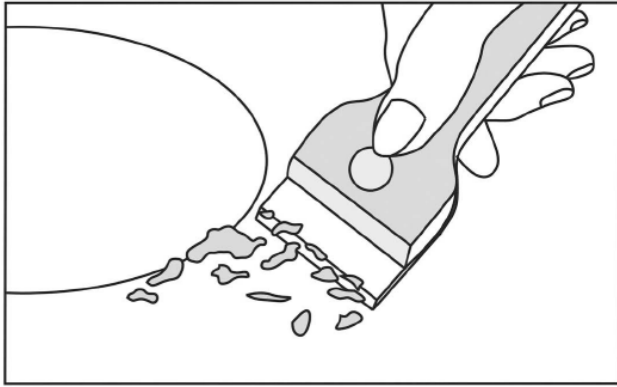


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.- 3 الرسم

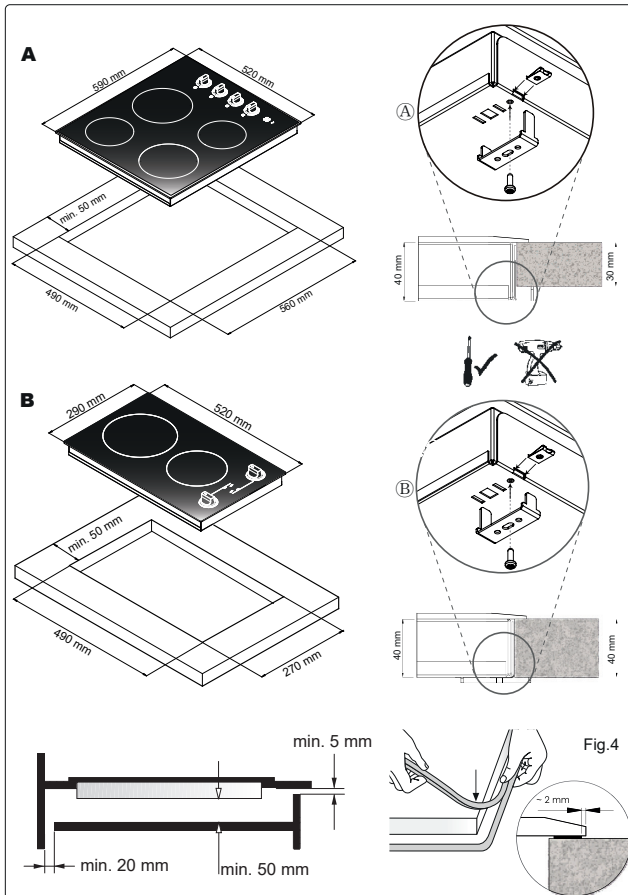
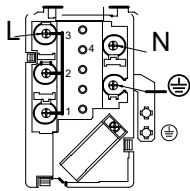
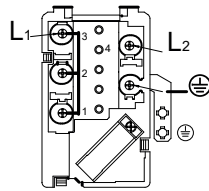


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4. - 4 الرسم

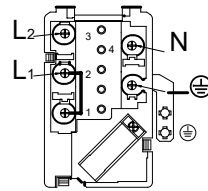
H05 V2 V2 - F 3G 2,5 mm<sup>2</sup>



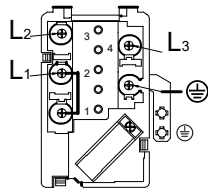
220-240V ~



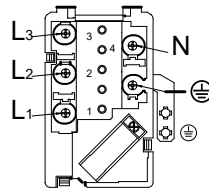
220-240V2 ~



380-415V2N ~



380-415V3 ~



380-415V3N ~

Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5. - 图5 - 5. ábra - Етк. 5. - 5 الرسم.

**ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.**

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en la directiva 2014/35/ EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

## PRECAUCIONES

- En el uso de los elementos calentados se aconseja utilizar recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía.
- Evitar desbordamientos de líquido. Por lo tanto, a ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia.
- No dejar encendidas los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato

de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.

- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una manta apagafuegos.
- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una sepa-

ración de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado. El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

## Instrucciones para el usuario

### Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

### Utilización

#### MANDO CONTROL (Fig. 1)

1. Mando de control
2. Luz de aviso de tensión
3. Indicador de calor residual
4. Identificación de la zona de cocción
5. Zona de cocción

Las zonas de cocción se controlan mediante mandos conectados a un regulador de energía que se gira en el sentido de las agujas del reloj. Los números del 1 al 6 indican el programa para

la cocción. 1 es el programa mínimo y el 6 el máximo. El 0 indica la posición off. La zona que controla cada mando puede localizarse en el esquema de identificación de la zona de cocción adyacente.

### Luz de aviso de tensión

La luz de aviso de tensión se enciende cuando funcionan uno o más elementos térmicos.

### Indicador de calor residual

Cada elemento térmico se asocia a un indicador de calor residual que se enciende de forma automática cuando la zona de cocción correspondiente alcanza o supera una temperatura de 50°C. Cuando se apaga una zona de cocción, la luz correspondiente per-

manece encendida durante el tiempo necesario para que la zona se enfríe y se sitúe a una temperatura inferior a los 50°C.

### Mantenimiento (Fig. 3)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente saccharíficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

## Instrucciones para el instalador

### Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

### Colocación

El aparato ha sido estudiado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la figura 4. Preparar sobre todo el perímetro de la superficie con la cinta impermeable en dotación.

Si una vez instalado el aparato la parte inferior es accesible, se debe colocar un panel de protección (de madera o similar) a la distancia indicada en la figura.

### Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.

**DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.**

Der Hersteller erklärt, dass dieses Produkt alle notwendigen Anforderungen der Richtlinie 2014/35/EU für elektrische Niederspannungsbetriebsmittel und der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit erfüllt.

**VORSICHTSMASSNAHMEN**

- Für den Gebrauch der Heizelemente empfehlen sich Töpfe mit geradem Boden und gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser;
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunkts oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.

- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
  - Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
  - Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher oder psychischer Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
  - In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Feuerlösch Tuch ab.
  - Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
  - Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
  - Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
  - Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.
- Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt. Die Steckdose oder der allpolige Schalter



müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

## Anweisungen für den Benutzer

### Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.

Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

### Anwendung

#### Schaltknöpfe (abb.1)

1. Schaltknopf
2. Leuchtmelder spannung vorhanden
3. Restwärmeanzeige
4. Kochzonensymbol
5. Kochzone

Die kochzonen werden über drehknöpfe geschaltet, die an einen energieregler angeschlossen und im uhrzeigersinn zu drehen sind. die zahlen von 1 bis 6 geben die einstellungen für das kochen an. 1 ist die kleinste einstellung, 6 die größte und 0 gibt die opposition (aus) an.

Die von jedem drehknopf geschaltete kochzone kann auf dem schema neben der kochzone ermittelt werden.

#### Leuchtmelder spannung vorhanden

Der spannungsleuchtmelder leuchtet auf, wenn ein oder mehrere heizelemente in betrieb sind.

#### Restwärmeanzeige

Jedem heizelement ist eine restwärmeanzeige zugeordnet, die automatisch aufleuchtet, wenn die jeweilige kochzone eine temperatur von 50 °C erreicht bzw. überschritten hat. Achdem eine kochzone ausgeschaltet ist, wird die restwärmeanzeige weiter leuchten, bis sich die kochzone auf eine temperatur unter 50°C abgekühlt hat.

#### Instandhaltung (abb. 3)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden

um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit eine entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckentfernern.

## Anweisungen für den Installateur

### Installation

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

### Aufstellung

Der Apparat ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Siehe Abbildung. Auf den ganzen Perimeter der Platte die mitgelieferte Dichtmasse verteilen.

Wenn der untere Bereich des Geräts nach dem Einbau zugänglich ist, muss ein Schutzpanel (aus Holz oder Ähnlichem) mit dem auf der Abbildung angegebenen Abstand angebracht werden.

### Elektrischer Anschluß

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;

- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen.

**CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ DANS LE CAS DE DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉS PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE INAPPROPRIÉ, ERRONÉ OU ABSURDE.**

Le fabricant déclare que ce produit répond aux normes relatives au matériel électrique basse tension établies par la directive 2014/35/EU et à la compatibilité électromagnétique définie par la directive 2014/30/EU.

## PRÉCAUTIONS

- Nous recommandons l'utilisation de récipients à fond plat d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude;
- Éviter les débordements de liquide; réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte;
- Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide ou avec un récipient vide.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- Lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.
- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou une couverture ignifuge, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

Installer dans le câblage fixe un dispositif de déconnexion du réseau électrique avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément à la norme de câblage.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance indépendant.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Si le câble d'alimentation s'abîme, demandez à votre service d'assistance technique agréé, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.

## Instructions pour l'utilisateur

### Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.

En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

### Emploi

#### Boutons de commande (fig.1)

1. bouton de commande
2. voyant lumineux présence tension
3. indicateur de chaleur résiduelle
4. identification de la zone de cuisson
5. zone de cuisson

Les zones de cuisson sont commandées par des boutons raccordés à un régulateur d'énergie à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Les numéros de 1 à 6 indiquent les valeurs de pré-réglage pour la cuisson. 1 est la valeur minimum et 6 la valeur maximum. 0 indique la position off. La zone commandée par chaque bouton peut être identifiée sur le schéma de la zone de cuisson ci-contre.

#### Voyant lumineux présence tension

Le voyant lumineux de présence tension s'allume quand un ou plusieurs éléments chauffants sont en fonction.

#### Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque élément chauffant est associé à un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur s'allume automatique-

ment une fois que la zone

de cuisson correspondante a atteint ou dépassé une température de 50°C. après l'extinction d'une zone de cuisson, le voyant lumineux correspondant restera allumé pendant le temps nécessaire au refroidissement de cette zone en dessous d'une température de 50°C.

### Entretien (Fig. 3)

Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussure de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyer avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

## Instructions pour l'installateur

### Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage et à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

### Positionnement (Fig. 5)

L'appareil est prévu pour être encastré dans une table de travail comme indiqué dans le dessin spécial. Préparer la colle pour seller ci-jointe sur tout le périmètre du plan.

Si la partie inférieure est accessible une fois l'appareil installé, il faut placer un panneau de protection (en bois ou similaire) à la distance indiquée sur la figure.

### Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante.

**THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

The manufacturer declares that this product meets all basic requirements regarding low-voltage electrical equipment established in the 2014/35/EU Directive and electro-magnetic compatibility established in the 2014/30/EU Directive.

## PRECAUTIONS

- When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should

be kept at a safe distance unless continuously supervised.

- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or fire blanket, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- WARNING: Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

## User's Instructions

### Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

### Use

#### Control knobs (fig 1)

1. Control knob
2. Mains indicator light
3. Residual heat indicator
4. Cooking zone identification
5. Cooking zone

Cooking zones are controlled by knobs connected to an energy regulator numbers 1 to 6 are used to indicate cooking settings, turning clockwise where 1 is the minimum setting and 6 the maximum setting. number 0 signifies the off position.

The zone controlled by each knob is identified by the adjacent cooking zone identification.

#### Mains indicator light

The mains indicator light is switched on when one or more of the heating elements are operating.

#### Residual heat indicator (hot hob indicator)

Each heating element has a corresponding residual heat indicator light. this switches on automatically once the corresponding cooking zone has reached a temperature of 50°C and above. once a cooking zone has been turned off, the corresponding light will stay on for a period of time necessary for the zone to cool down to 50°C.

#### Maintenance (Fig. 3)

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.

## Installer's Instructions

### Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

### Positioning (Fig. 5)

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure 4. Apply the seal supplied over the whole perimeter of the working area.

If once the appliance is installed there is access to the lower part, a protection panel (wooden or something similar) ought to be placed at the distance indicated in the figure.

### Electrical connection

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
  - that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.
- Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO O ASSURDO.**

Il costruttore dichiara che questo prodotto rispetta tutti i requisiti essenziali relativi al materiale elettrico di bassa tensione prescritti dalla direttiva 2014/35/EU e alla compatibilità elettromagnetica prescritti dalla direttiva 2014/30/EU.

## **PRECAUZIONI**

- Nell'uso degli elementi riscaldanti si consigliano recipienti a fondo piatto con diametro uguale o leggermente superiore a quello indicato sul piano;
- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;
- non lasciare inseriti gli elementi riscaldanti a vuoto o con pentole o tegami vuoti.
- Non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino.
- Nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- La cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

- Se non costantemente controllati, i bambini con meno di 8 anni di età devono rimanere a distanza.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o informazioni, se vengono offerte loro supervisione e istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da realizzare da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Cucinare con grassi o olio e allontanarsi dall'apparecchio può essere pericoloso a causa del rischio di incendio. NON cercare mai di estinguere il fuoco con acqua ma scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o con una coperta antifiamma.
- La cottura deve essere controllata. Una cottura breve deve essere controllata in continuazione.
- Una cottura disattesa con grasso o olio può essere pericolosa e potrebbe causare un incendio.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Per il piano cottura, utilizzare solo coperchi progettati dal costruttore dell'apparecchio o da questi indicati come adeguati nelle istruzioni per l'uso oppure i coperchi già integrati nell'apparecchio. L'uso di coperchi inadeguati per il piano cottura può provocare incidenti.

Inserire nel cablaggio fisso un mezzo per la disconnessione dalla rete elettrica con una separazione in tutti i poli che preveda la disconnessione completa in caso di categoria di sovratensione III, come da normativa sul cablaggio. La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata. La presente apparecchiatura non è predisposta per essere usata con un temporizza-

tore esterno o un sistema separato di controllo a distanza.

**N.B.:** - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

### Istruzioni per l'utente

#### Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti.

Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

#### Uso

#### Manopole di comando (fig 1)

1. Manopola di comando
2. Luce di segnalazione tensione
3. Indicatore di calore residuo
4. Identificazione della zona di cottura
5. Zona di cottura

Le zone di cottura sono comandate da manopole collegate ad un regolatore di energia da girare in senso orario. I numeri dall'1 al 6 indicano le impostazioni per la cottura. 1 e' l'impostazione minima e 6 quella massima. Lo 0 indica la posizione off.

La zona comandata da ogni manopola puo' essere individuata nello schema di identificazione della zona di cottura adiacente.

#### Luce di segnalazione tensione

La luce di segnalazione tensione si accende quando sono in funzione uno o piu' elementi riscaldanti.

#### Indicatore di calore residuo

Ogni elemento riscaldante e' associato ad un indicatore di calore residuo. Questo si accende automaticamente una volta che la zona di cottura corrispondente ha raggiunto o superato una temperatura di 50°C. Una volta spenta una zona di cottura, la luce relativa rimarra' accesa per il periodo necessario affinche' la zona si raffreddi raggiungendo una temperatura inferiore a 50°C.

#### Manutenzione (fig. 3)

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Pulire con un prodotto idoneo e carta da cucina; risciacquare con acqua e asciugare usando un panno pulito. Non adoperare assolutamente spugne o pagliette abrasive; evitare altresì l'uso di prodotti chimici aggressivi, tipo sgrassanti per forno.

### Istruzioni per l'installatore

#### Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore.

Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

#### Posizionamento

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

Dopo aver installato l'apparecchiatura, se si può accedere alla parte inferiore, si deve collocare un pannello di protezione (in legno o simili) alla distanza indicata nella figura

#### Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:  
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;

- che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

**DIT PRODUCT IS ALS HUISHOUELIJK APPARAAT BEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK, VERKEERD OF ABSURD GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.**

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan alle essentiële eisen voor elektrisch laagspanningsmateriaal, volgens richtlijn 2014/35/EU en aan de elektromagnetische verenigbaarheid volgens richtlijn 2014/30/EU.

**VOORZORGSMAATREGELEN**

- Bij het gebruik van de elementen wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem, waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;
- Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen;
- de elementen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan.
- Nooit aluminiumfolie gebruiken of in bladaluiminium verpakte producten direct op de vlakke leggen.
- Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden.
- Bij het koken met pannen met een anti-hechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot één of twee minuten te beperken.
- Het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- Indien het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt, moet u de stroomtoevoer van het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat.

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen daarvan kunnen tijdens de werking heet worden.
  - Ga voorzichtig te werk om te voorkomen dat verwarmende elementen worden aangeraakt.
  - Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt.
  - Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij dat onder toezicht doen of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
  - Het kan gevaarlijk zijn om met vet of olie te koken zonder zelf aanwezig te blijven. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT om het vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
  - Houd toezicht op het kookproces. Blijf bij korte kookprocessen voortdurend toezicht houden.
  - Koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
  - Brandgevaar: berg op de kookoppervlakken geen voorwerpen op.
  - Gebruik uitsluitend werkbladbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant als geschikt zijn aangeduid in de gebruiksaanwijzing of gebruik werkbladbeschermers die bij het apparaat worden geleverd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Installeer in de vaste bekabeling een ontkoppelingsmechanisme voor het elektriciteitsnet met op alle polen een contactscheiding zodat tijdens categorie III overspanningen de voeding volledig losgekoppeld kan worden, in overeenstemming



met de bekabelingsnormen.

De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

Dit apparaat kan niet met een aparte externe timer of afstandsbediening worden bediend.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

## Instructies voor de gebruiker

### Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

### Gebruik

#### Bedieningsknoppen (Afb. 1)

1. Bedieningsknop
2. Controlelampje spanning
3. Aanduiding restwarmte
4. Aanduiding kookzone
5. Kookzone

De kookzones worden met behulp van knoppenbediend die op een energiereguleerder aangesloten zijn en die met de wijzers van de klok mee omgedraaid moeten worden. De nummers 1 tot 6 geven de standen aan. 1 is de minimumstand en 6 de maximumstand. De stand 0 komt met de stand off overeen.

Welke zone door welke knop bediend wordt kunt u afleiden uit het schema met de aanduiding van de kookzones ernaast.

Controlelampje spanning

Het controlelampje spanning gaat branden wanneer er een of meer verwarmingselementen in werking zijn.

#### Aanduiding restwarmte

Alle verhittingselementen zijn aan een aanduiding restwarmte gekoppeld. Deze gaat automatisch branden zodra de kookzone in kwestie een temperatuur van 50°C bereikt heeft of die overschreden heeft. Wanneer een kookzone uitgezet wordt, blijft het lampje in kwestie zolang branden

tot de zone afgekoeld is en een temperatuur onder de 50°C bereikt heeft.

### Onderhoud (Afb. 3)

Stukken van bladaluminium, overblijfsels van levensmiddelen, scheuten van vet, suiker, of sterk suikerhoudende spijzen moeten met een schraper van de kookvlakte onmiddellijk verwijderd worden om mogelijke beschadiging van de bladoppervlakte te voorkomen. Reinig de kookplaat na gebruik met een geschikt product en keukenpapier; spoel vervolgens met water en droog de plaat af met een schone doek. Gebruik nooit sponzen of schuurmiddelen; vermijd gebruik van agressieve chemische detergents of ontvlekkers.

## Instructies voor de installateur

### Installatie

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, die de installatie, regeling en het onderhoud uitvoert volgens de geldende wetten en normen. Reparaties moeten altijd worden uitgevoerd terwijl de stroomvoorziening van het apparaat is onderbroken.

### Plaatsing

Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur. Dicht de ruimte tussen het keukenblad en de plaat rondom af met de bijgeleverde kit.

Bevestig na het monteren van het apparaat een beveiligingspaneel (hout of soortgelijk materiaal) in het apparaat en houd u daarbij aan de in de afbeelding aangeduide afstand.

### Elektrische aansluiting

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

**ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA. O FABRICANTE REJEITÁ QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS RESULTANTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE UTILIZAÇÃO INDEVIDA, ERRÓNEA OU INSENSATÁ.**

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais respeitantes a material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética determinada pela directiva 2014/30/EU.

## **PRECAUÇÕES**

- Quando se usam os elementos aquecedores aconselhamos recipientes com fundo redondo e chato, de diâmetro igual ou ligeiramente superior ao indicado na superfície de aquecimento.
- Evite derramar líquidos sobre a superfície de aquecimento e portanto quando se atinge a fervura diminua o calor da superfície de aquecimento.
- Não deixe os elementos aquecedores ligados sem nenhum recipiente em cima ou com recipiente vazios.
- Não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têtos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho

da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.

- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
  - Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
  - As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
  - Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou recebam instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção devem ser realizadas pelo utilizador e não por crianças sem supervisão.
  - Pode ser perigoso cozinhar com gorduras ou óleo sem supervisão, uma vez que pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; deve desligar o aparelho e, de seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
  - O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.
  - Um cozimento descuidado com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.
  - Perigo de incêndio: não armazenar elementos nas superfícies de cozedura.
  - Utilizar apenas protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou que sejam recomendados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protectores de placa já incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.
- Introduzir na cablagem fixa uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma separação de contacto em todos os pólos

que permitem desligar totalmente conforme as condições de categoria III de sobre-tensão, de acordo com as regras de ligação. A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

Este aparelho não está preparado para poder funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

## Instruções para o utilizador

### Instalação

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.

Para instruções específicas, vejase a parte reservada para o técnico instalador.

### Utilização

#### Botões de comando (fig.1)

1. Botão de comando
2. Luz de sinalização de tensão
3. Indicador de calor residual
4. Identificação da zona de cozedura
5. Zona de cozedura

As zonas de cozedura são comandadas por botões ligados a um regulador de energia que deve ser girado no sentido horário. Os números de 1 a 6 indicam as posições para a cozedura. 1 é a programação mínima e 6 a máxima. O 0 indica a posição off.

A zona comandada por cada botão pode ser vista no esquema de identificação da zona de cozedura adjacente.

#### Luz de sinalização de tensão

A luz de sinalização de tensão acende-se quando estão ligadas uma ou mais resistências.

#### Indicador de calor residual

Cada resistência está associada a um indicador de calor residual. Este acende-se automaticamente uma vez que a zona de cozedura correspondente alcançou ou superou uma temperatura de 50°C. Uma vez desligada uma zona

de cozedura, a respectiva luz ficará acesa pelo tempo necessário para que se arrefeça e alcance uma temperatura inferior a 50°C.

### Manutenção (Fig. 3)

Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástica, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento. De nenhuma maneira se deverá utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detergentes químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.

## Instruções para o instalador

### Instalação

Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

### Posicionamento (Fig. 5)

O aparelho foi projectado para ser montado num plano de trabalho como está ilustrado na figura correspondente. Vedar todo o perímetro da superfície de trabalho, com o vedador fornecido com o aparelho.

Se uma vez instalado o aparelho, a parte inferior ficar acessível, deve colocar-se um painel de protecção (de madeira ou similar) à distância indicada na figura.

### Conexão eléctrica

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.

- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente

**DETTE PRODUKT ER FREMSTILLET MED HENBLIK PÅ AT SKULLE BRUGES I HJEMMET. FABRIKANTEN FRASIGER SIG ETHVERT ANSVAR I TILFÆLDE AF PERSON- ELLER TINGSSKADE, SOM ER EN FØLGE AF EN FORKERT INSTALLATION ELLER AF EN IKKE TILSIGTET, FEJLAGTIG ELLER ABSURD BRUG AF APPARATET.**

Fabrikanten erklærer, at produktet opfylder alle væsentlige krav vedrørende elektrisk lavspændingsmateriel fastsat i direktiv 2014/35/EU og vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet som fastsat i direktiv 2014/30/EU.

### **OBS!-FORHOLDSREGLER-ADVARSLER**

Mht. kogezoneerne anbefales nedenstående:

- Anvend gryder med flad bund, og med en diameter, der svarer til omridset af kogezoneen eller som er en anelse større end denne.
- Undgå at grydens indhold koger over. Kogezonens temperatur formindskes, når grydens indhold har nået kogepunktet;
- Lad ikke kogezoneerne stå tændt, hvis ikke de er i brug og stil ikke tomme gryder og pander på kogezoneerne.
- Der må aldrig anbringes sølvpapir eller produkter, der er pakket ind i sølvpapir direkte på pladen.
- Metalgenstande, så som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes ovenpå pladen, for at undgå at disse elementer opvarmes.
- Gryder/pander med teflonlag bør ikke opvarmes i mere end 1-2 minutter, såfremt der ikke er ingredienser i gryden/panden.
- Når der skal tilberedes retter, der har tendens til at brænde på i bunden, begyndes ved lav varme for derefter at forøge varmen og foretage en hyppig omrøring.
- Hvis kogepladens overflade går i stykker, skal apparatets stik øjeblikkeligt tages ud af lysnettets stikkontakt for at undgå risikoen for at få et elektrisk stød.
- Til rengøring af kogepladen må ikke anvendes dampapparater.

- Apparatet og tilgængelige dele kan blive varme under funktionen.
- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand eller være under konstant opsyn af en voksen. Dette apparat må kun anvendes af børn på 8 år og opefter, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået den passende vejledning og instruktion med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de indebårne farer. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, som foretages af brugeren, bør ikke foretages af børn uden opsyn.
- Det kan være farligt at lave mad med smør eller olie, hvis du ikke er opmærksom, da der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men afbryd i stedet apparatet, og tildæk pladerne med eksempelvis et låg eller et brandtæppe.
- Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges konstant.
- Madlavning på komfur uden overvågning med olie eller fedt kan være farlig og kan føre til brand.
- Brandfare: opbevar ikke dele på kogezoneen.
- Anvend udelukkende beskyttelsesmateriale, som producenten har anvist, eller som er anbefalet i denne brugsanvisning. Du kan også anvende beskyttelsen, som er indbygget i apparatet. Anvendelse af uegnet beskyttelsesmateriale kan resultere i ulykker.

Der skal indsættes en metode til afbrydelse fra hovedforsyningen i det faste ledningsnet ved hjælp af en separation af berøringsfladerne i alle poler, der giver fuld afbrydelse ved betingelser af kategori III med for høj spænding, i overensstemmelse med reglerne vedrørende el-installationer. Stikket eller den omnipolære afbryder skal være let tilgængeligt, når apparatet er installeret. Dette apparat er ikke beregnet til at blive

brugt med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.

Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, såfremt ovennævnte retningslinier og de almindeligt gældende regler omhandlende sikkerhed ikke er overholdt.

Hvis elforsyningsledningen er beskadiget, bør denne skiftes ud med en ny fra fabrikanten, hvilken operation skal udføres af en af fabrikanten autoriseret tekniker eller en tekniker, der er i besiddelse af lignende kvalifikationer, med henblik på undgåelse af unødige risici forbundet med installationen.

## Brugsanvisning

### Installation

Samtlige operationer vedr. installation, (elektrisk tilslutning), skal udføres af teknisk kvalificeret personale, i henhold til den gældende lovgivning desangående.

De specifikke instruktioner henvendt til installatøren findes i et efterfølgende afsnit.

### Brugsanvisning

#### Betjeningspanel, (Fig. 1)

1. Betjeningspanel
2. Lys, der bekræfter el-tilslutning
3. Residualvarme-indikator
4. Identifikation af kogezone
5. Kogezone

kogezonerne kontrolleres gennem betjeningstaster, der er forbundet til en energifordeler, som drejer med urets visere. Tallene 1 til 6 viser kogeprogrammet. "1" er min. programmet og "6" er max. programmet. "0" viser indstillingen "OFF".

Den zone, som hver enkelt betjeningstast kontrollerer kan ses på identifikationstabellen på nabokogezonen.

#### Lys der bekræfter el-tilslutning

Lyset, der bekræfter, at apparatet er tilsluttet lysnettet tændes, når et eller flere v armeelementer er i brug.

#### Residualvarme indikator

Hvert enkelt varmeelement er forbundet med en residualvarme indikator, som tændes automatisk, når dens tilsvarende kogezone når op på eller overstiger en temperatur på 50°C. Når der slukkes for en kogezone, vil indikatoren forblive tændt i det tidsrum kogezone bruger på at køle ned til en temperatur på under 50°C.

#### Vedligeholdelse (Fig. 3)

Rester af sølvpapir, madrester, fedtsprøjt, sukker eller meget søde varer bør fjernes omgående fra kogeområdet

med en skraber for at undgå skader på den vitrokeramiske plade. Derefter rengøres med et mildt rengøringsmiddel og køkkenrulle; der tørres efter med vand og til sidst tørres efter med en tør klud. Der må under ingen omstændigheder bruges svampe, ridsende klude, aggressive rengøringsmidler eller pletfjernere.

## Instruktionsvejledning henvendt til den tekniske installatør

### Installation

De herværende instruktionsvejledninger er henvendt til den tekniske installatør som retningslinie mht. installation, regulering og vedligeholdelse, i overensstemmelse med de gældende lovgivninger og regelsæt desangående. Operationerne bør ALTID foretages, mens apparatet IKKE er tilsluttet lysnettet.

#### Anbringelse af apparatet (Fig. 5)

Apparatet er beregnet til at skulle indbygges i en arbejdsstruktur, således som det er vist på tegningen. Det er vigtigt at klargøre overfladens perimetre med det vandtætte bånd.

Når apparatet er installeret, er der adgang til den nederste del. Et beskyttelsespanel (af træ eller lignende) bør placeres med den afstand, der er vist i figuren.

#### Elektrisk tilslutning

FØR der foretages en elektrisk tilslutning, bør nedenstående kontrolleres:

- At installationens karakteristika stemmer overens med de data, der fremgår af apparatets identifikationsplade, som befinder sig på undersiden af den keramiske kogeplade;

- At installationen er udstyret med en effektiv jordforbindelse, i overensstemmelse med de gældende regler og lovbestemmelser desangående. Jordforbindelseskabel er et obligatorisk krav, som er vedtaget ved lov.

Såfremt apparatet ikke er udstyret med et sådant kabel og/el stik, anvendes materiale, der er beregnet til den strømstyrke og den arbejdstemperatur, som er opgivet på apparatets identifikationsplade. Kablet må ikke på noget punkt være udsat for en temperatur, der overstiger 50°C i rumtemperatur.

**DENNA PRODUKT HAR UTFORMATS FÖR ANVÄNDNING I HUSHÄLLET. TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR SKADOR PÅ PERSONER ELLER FÖREMÅL SOM HÄRRÖR FRÅN EN FELAKTIG INSTALLATION ELLER EN OLÄMPLIG, FELAKTIG ELLER ORIMLIG ANVÄNDNING.**

Tillverkaren försäkrar att denna produkt uppfyller alla krav i lågspänningsdirektivet 2014/35/EU samt kraven i EU-direktivet 2014/30/EU gällande elektromagnetisk kompatibilitet.

### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Vid användningen av uppvärmningselement tillråds bruk av kokkärl med plan botten med en lika stor diameter eller något större än den som anges på serigrafin.
- Undvik spill av vätskor. Reducera därför värmenivån när full kokpunkt uppnåts eller i allmänhet när innehållet uppnått tillräcklig värme;
- Låt inte kokzonerna stå och hetta upp utan kokkärl och inte heller med ett tomt kokkärl.
- Använd aldrig aluminiumfolie på hällen eller produkter inpackade i aluminium.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på glaskeramikhällen för att undvika upphettning.
- Vid matlagning i kärl med klibbfria botten och utan kryddor, begränsa tiden för förupphettning till en eller två minuter.
- Kokning av matvaror som har tendens att klibba fast i botten, börja med minimivärme för att därefter öka värmen under omrörning.
- Om spishällens yta går sönder, koppla omedelbart ur apparaten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd aldrig ångrengörare för att göra ren spishällen.
- Apparaten och dess tillgängliga delar kan bli varma under funktionens gång.

- Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen.

- Barn under 8 år ska hållas på avstånd, om de inte kontinuerligt övervakas av vuxna.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, under övervakning och om de har fått lämplig utbildning i hur apparaten används på ett säkert sätt och är införstådda med vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan överinseende av vuxen.
- Det kan vara farligt att laga mat med smör eller olja utan att vara närvarande, eftersom brand kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan koppla ifrån apparaten och täck över plattorna till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Matlagningen måste övervakas. En kortvarig matlagning måste övervakas kontinuerligt.
- Matlagning utan tillsyn på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
- Brandrisk: förvara inte delar på kokhällen.
- Använd endast bänkskydd avsedda av spistillverkaren eller rekommenderad av denne i bruksanvisningen som lämplig. Använd annars bänkskyddet som är inbyggd i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

Installera en fränkskiljare, med kontaktseparation på alla poler och med full brytningen vid överspänningsklass III, som kan koppla ifrån huvudströmmen i den fasta elinstallationen, enligt gällande elföreskrifter. Stickkontakten eller den omnipolära strömbrytaren bör vara lättåtkomliga med apparaten installerad.

Detta redskap är inte avsett för att användas med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om ovanstående instruktioner och gällande säkerhetsföreskrifter inte respekteras.

Om strömkabeln skadas, be att få den utbytt av tillverkaren, av en auktoriserad teknisk service eller en tekniker av liknande kompetens, i syfte att undvika alla slags risker.

## Bruksanvisningar

### Installation

Alla operationer i samband med installationen (elektrisk anslutning) bör utföras av kvalificerad personal i enlighet med gällande förordningar.

Beträffande specifika instruktioner hänvisas till anvisningarna för installatören.

### Bruksanvisningar

#### Kontrollpanel (figur 1)

1. Kontrollpanel
2. Varningsljus eltillförsel
3. Restvärmevisare
4. Identifiering av kokzon
5. Kokzon

Kokzonerna kontrolleras genom styrmekanismer kopplade till ett energireglage som roterar medsols. Nummer 1 till 6 anger kokprogrammen. 1 är det minimala programmet och 6 det maximala programmet. 0 anger positionen OFF (Avstängt).

Vilka kokzoner som styrs av varje kontrollmekanism kan ses på det bredvidliggande schemat.

#### Varningsljus eltillförsel

Varningsljuset för eltillförsel tänds när ett eller flera element är påkopplade.

#### Restvärmevisare

Varje uppvärmningselement är kopplat till en restvärmevisare som tänds automatiskt när motsvarande kokzon uppnår eller överskrider en temperatur på 50°C. När en kokzon stängs av lyser restvärmevisaren under så lång tid som plattan behöver för att kallna och underskrida en temperatur av 50°C.

#### Underhåll (Fig. 3)

Rester av aluminiumfolie, matrester, fettstänk, socker eller starkt sockerhaltiga livsmedel bör avlägsnas omedelbart från kokplattan med en glasskrapa för att undvika eventuella skador på glasytan. Rengör därefter med en lämplig produkt och hushållspapper, skölj med vatten och torka

med en ren handduk. Använd aldrig frätande svampar eller stålull; undvik likaså kontakten med kemiskt frätande rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel.

## Anvisningar för installatören

### Installation

Följande anvisningar är riktade till installatören som vägledning vid installation, justering och underhåll enligt gällande lagar och förordningar. Samtliga ingrepp bör göras med apparaten urkopplad.

### Placering (Fig. 5)

Apparaten är utformad för att passas in i en plan arbetsbänk som bilden visar.

Det är viktigt att bestryka hela perimetern med förseglingsbandet som ingår i leveransen.

Om det efter installation av utrustningen finns tillgång till den nedre delen, ska en skyddspanel (trä eller något liknande material) placeras på det avstånd som indikeras på bilden.

### Elektrisk anslutning

Innan den elektriska anslutningen görs, kontrollera att:

- installationsförhållandena är anpassade till anvisningarna som finns på plattan för tekniska uppgifter på undersidan av kokhällen;

- installationen har en effektiv jordad kontakt enligt gällande lagar och förordningar. En jordad kontakt är obligatorisk enligt lag.

I händelse apparaten inte har sladd och/eller kontakt, använd material som lämpar sig för strömmen som anges på plattan och för arbetstemperaturen. Temperaturen av sladden bör inte vid någon punkt överstiga 50°C över rumstemperaturen.

**DENNE KOKETOPPEN MÅ KUN BENYTTES TIL TILBEREDNING AV MAT INNEN HUSHOLDNINGER. FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE SKADER SOM PÅFØRES GJENSTANDER ELLER PERSONER SOM FØLGE AV FEILINSTALLASJON ELLER UTILBØRLIG, FEILAKTIG ELLER MENINGSLØS BRUK.**

Produsenten erklærer at dette produktet oppfyller alle hovedkravene for elektrisk lavspenningsutstyr i lavspenningsdirektivet 2014/35/EU og for elektromagnetisk kompatibilitet i EMV-direktivet 2014/30/EU.

**VIKTIG FOR SIKKERHETEN**

- Ved anvendelse av varmeelementer anbefales man å bruke kokekar med jevn og plan bunn, og som har samme eller litt større diameter enn kokesonen.
- Unngå overkok, skru ned strømeffekten etter endt koking eller når væsken er blitt varm nok.
- Varmeelementene må ikke stå påslått hvis de ikke brukes.
- Legg aldri aluminiumsfolie eller produkter som er innpakket i aluminiumsfolie direkte på koketoppen.
- Metallgjenstander som kniver, gaffer, skjærer og lokk må ikke plasseres på koketoppen, da disse lett kan bli varme.
- Under tilberedning i klebefrie panner, uten smakstilsetning, må oppvarmingstiden begrenses til ett eller to minutter.
- Ved koking eller steking av mat som har tendens til å sette seg fast i bunnen, bør man starte på laveste koketrinn og deretter øke varmen litt etter litt og røre rundt i maten med jevne mellomrom.
- Hvis det oppstår sprekker på koketoppens overflate, må man umiddelbart slå av strømmen til apparatet for å unngå mulige elektriske støt.
- Ved rengjøring av koketoppen må det ikke brukes dampbaserte produkter.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan

bli varme under bruk.

- Unngå å berøre varmeelementene.
  - Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under konstant tilsyn.
  - Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller mangel på erfaring dersom de får tilsyn eller tilstrekkelig opplæring i bruken av apparatet og forstår farene bruken medfører. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
  - Det kan være farlig å koke med fett eller olje uten å være tilstede, da det kan oppstå brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann. Koble fra apparatet og dekke til flammene, for eksempel med et lokk eller et brannteppe.
  - Kokeprosessen må være under oppsyn. En kort sikt kokeprosessen har til å bli overvåket kontinuerlig.
  - En uovervåket matlaging med fett eller olje kan være farlig og kan forårsake brann.
  - Brannfare: ikke oppbevar elementer på kokeflatene.
  - Bruk kun beskyttelse for koketoppen som er konstruert av koketoppens fabrikant eller som indikeres som anvendelige av fabrikanten i bruksanvisningen eller beskyttelse som er en del av apparatet. Bruk av feilaktig beskyttelse kan føre til uhell.
- Koble til en bryter med kontaktseparasjon i alle poler i den lukkede kretsen for avkopling fra strømforsyningsnettet. Dette gir full avkopling ved overspenning kategori III, i henhold til forskriftene for installering. Stikkkontakten eller den flerpolete bryteren må plasseres slik at de lett kan nås når apparatet er montert.
- Dette apparatet skal ikke brukes med en utvendig timer eller et fjernkontrollsystem. Fabrikanten frasier seg ethvert ansvar for skader som skulle påføres som følge av ikke-overholdelse av ovenstående instruksjoner og generelle regler for forebygging av ulykker.
- Hvis strømledningen skulle bli skadet, må den byttes ut for å unngå faresituasjoner.



Henvend deg til fabrikanten, et serviceverksted eller en autorisert installatør.

## Brukerinstrukser

### Installasjon

Alle elektriske koblinger må foretas av kvalifisert fagpersonell i henhold til gjeldende forskrifter.

For mer spesifikke instruksjoner, se avsnittet "Instruksjoner til installatøren.

### Bruk

#### Betjeningstaster (fig. 1)

1. Betjeningstast
2. Strømlampe
3. Restvarmeindikator
4. Kokesoneidentifikasjon
5. Kokesone

Kokesonene styres av betjeningstaster som er tilkoblet en energiregulator. De dreies med urviseren og har numrene 1 til 6 for innstilling av kokeprogram, der 1 og 6 er henholdsvis minimums- maksimumsinnstilling. 0 er offposisjon. Sonen som er styrt av hver betjeningstast er angitt på koketoppens identifikasjonsfelt.

### Strømlampe

Strømlampen tennes når én eller flere varmeelementer er i drift.

### Restvarmeindikator

Hvert varmeelement har en restvarmeindikator som automatisk tennes når den tilsvarende kokesonen når en temperatur på 50°C eller mer.

Når en kokesone slås av, vil denne sonens lampe lyse helt til platen har fått tid til å kjøle seg ned til en temperatur under 50°C.

### Vedlikehold (Fig. 3)

Rester av aluminiumsfolie, matrester, fettstenk, sukker og meget sukkerholdige matvarer må øyeblikkelig fjernes fra kokeflaten med en spesiell glasskrape for å unngå skader på koketoppen. Rengjør deretter kokeflaten med kjøkkenpapir og et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper, skylt med vann og tørk over med en ren klut. Bruk aldri stålull eller svamper med smergelside. Man må også unngå bruk av aggressive kjemiske ren-

gjøringsmidler og flekkfjernere.

## Instruksjoner til installatøren

### Installasjon

Disse instruksene er til veiledning for installatøren ved montering, justering og vedlikehold av induksjonstoppen. Alt installasjonsarbeid skal utføres etter gjeldende lovgivning og forskrifter. Husk å avbryte strømforsyningen før det foretas inngrep på apparatet.

### Montering (Fig. 5)

Koketoppen er beregnet for plassering i en benkeplate slik det er vist på figuren. Legg vedlagte tegningslist rundt hele koketoppens omkrets.

Hvis det er en åpning til den nedre delen når apparatet er installert, bør du plassere et beskyttelsespanel (av tre eller lignende materiale) i den avstanden som oppgis på guren.

### Elektrisk kobling

Før tilkoblingen må man kontrollere at:

- Spenningen som er oppgitt på merkeplaten svarer til nettspenningen. Merkeplaten er plassert på undersiden av koketoppen.

- At installasjonen har en forskriftsmessig jordingskontakt. Ifølge lov er jording obligatorisk.

Hvis apparatet leveres uten ledning og/eller stikkontakt, må det brukes material som kan tåle både den spenningen som er angitt på merkeplaten og de aktuelle arbeidstemperaturene. Ledningen må ikke under noen omstendighet utsettes for romtemperaturer over 50°C.

**TUOTE ON SUUNNITELTU KOTITALOUS-KÄYTTÖÖN. VALMISTAJA EI OTA VASTUUTA MAHDOLLISISTA VÄÄRÄSTÄ ASENNUKSESTA TAI ASIATTOMASTA, VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYÖSTÄ AIHEUTUVISTA MATERIAALI- TAI HENKI-LÖVAHINGOISTA.**

Valmistaja vakuuttaa tuotteen täyttävän kaikki direktiivin 2014/35/EU matalajännitelaitteita koskevat olennaiset säännökset, sekä direktiivin 2014/30/EU mukaiset sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevat vaatimukset.

### Varotoimet

- Lämmityslaitteita käsitellessä on suositeltavaa käyttäätasapohjaisia astioita, joiden ympärysmitta on yhtä suuri tai hiukan suurempi kuin serigrafia osoittaa.
- Vältä nesteiden ylikiehumista. Näin ollen, nesteen kuumentuessa, pienennä tehoa,
- Älä jätä lämmityselementtejä päälle tyhjillään tai tyhjiin kattiloiden tai pannujen kanssa.
- Koskaan ei tule sijoittaa alumiinipaperia tai alumiinipaperiin käärittyjä ruokatarvikkeita suoraan liesitasolle.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansiä ei saa sijoittaa liesitasolle niiden kuumentumisen välttämiseksi.
- Kun ruokaa valmistetaan astioissa, jossa on tarttumista estävä pohja ja joihin ei ole vielä lisätty ruoka-aineita, tulee esikuumennus rajoittaa yhteen tai kahteen minuuttiin.
- Jos valmistetaan ruokaa aineista, jotka ottavat herkästi kiinni astian pohjaan, tulee ensin säätää keittoalue vähimmäisteholle ja lisätä sitä sitten vähitellen ja usein sekoittaen.
- Käytön jälkeen sammuta keittoalue vastaavasta painikkeesta (tehoa vähennetään nollaan asti) äläkä jätä sammuttamista keittoastian havaintomekanismin hoidettavaksi.
- Jos lieden pinta rikkoutuu, kytke laite

välittömästi irti verkosta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.

- Älä käytä lieden puhdistukseen minkäänlaista höyrypesuria.
- Laite ja sen suojaamattomat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Varo koskemasta kuumiin osiin.
- Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä puutteita tai puutteellinen kokemus ja tuntemus, saavat käyttää tätä laitetta vain silloin, kun heitä on valvottu tai ohjattu laitteen turvallisuudessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen voi olla vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, irrota laite sen sijaan sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai palopeitteellä
- Keittäminen täytyy tapahtua valvonnan alla. Lyhytaikainen keittäminen täytyy tapahtua jatkuvan valvonnan alla!
- Valvomaton keittäminen hellalla jossa on rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon.
- Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittotasolla.
- Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suosittelemia tai valmistajan käyttöohjeissa määritettyjä asianmukaisia keittotason suoja- tai laitteen mukana toimitettuja keittotason suoja- tai virheellisten suojiin käyttöä voi johtaa onnettomuuksiin.

Lisää kiinteisiin johdotuksiin mahdollisuus katkaista verkkovirta ja eristä johdotussääntöjen mukaisesti niiden napojen kontaktit, joiden avulla virran voi katkaista täysin, kun ylijännite on tasolla III. Pistokkeen tai moninapaisen katkaisijan tulee olla sopivalla korkeudella siten, että niihin pääsee helposti käsiksi laitteen ollessa asennettuna. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi

ulkoisen ajastimen tai etähallintajärjestelmän kanssa.

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta tapauksissa, joissa edellä mainittuja ohjeita ja tavanomaisia vaaratilanteita ehkäiseviä käyttönormistoja ei noudateta.

Jos virtajohto on vahingoittunut, tulee se vaihtaa. Vaihdon tulee olla valmistajan, valtuutetun teknisen huoltoliikkeen tai pätevän teknisen asentajan suorittama kaiken tyyppisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

## Käyttöohjeet

### Asentaminen

Kaikkien asentamiseen liittyvien toimenpiteiden (sähkökytkentä) tulee olla voimassaolevien säännösten mukaisesti asiantuntevan henkilön suorittamia.

Katso erityisohjeet asentamista koskevasta osiosta.

### Käyttö

#### Kauko-ohjaimet (kuva 1)

1. Kauko-ohjain
2. Jännitteen merkkivalo
3. Jälkilämmön osoitin
4. Lieden tunnistin
5. Liesi

Keittoliesiä ohjaillaan energiaregulaattoriin kytketyin painikkein. Numeroita 1-6 käytetään keittoasetusten osoittamiseen, kääntämällä myötäpäivään, jolloin 1 on minimiasetus ja 6 maksimiasetus. Numero 0 merkitsee off-tilaa. Jokaista liettä vastaavat nappulat tunnistaa viereisestä keittolieden tunnistesta.

#### Jännitteen merkkivalo

Jännitteen merkkivalo syttyy kun yksi tai useampi lämmityselementti on toiminnassa.

#### Jälkilämmön osoitin (kuuman lieden tunnistin)

Jokaisella lämmityselementillä on sitä vastaava jälkilämmön osoitusvalo. Tämä syttyy automaattisesti kun sitä vastaava liesi on saavuttanut 50°C:n lämpötilan tai yli. Kun keittoliesi kytketään pois päältä, sitä vastaava merkkivalo pysyy päällä tarvittavan ajan, jotta liesi jäähtyy 50°C:een.

#### Ylläpito (Kuva 3)

Jotta laite ei vaurioituisi, poista pinnalta välittömästi sille tippuneet alumiinifolion palaset, ruoanmurut, läikkynyt rasva, sokeritahrat ja muut sokeripitoiset ruoantähteet. Puhdista pinta sen jälkeen rätillä ja erikoistuotteella, huuhtele vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla. Älä missään tapauksessa käytä sientä tai raapivia puhdistusliinoja; vältä myös voimakkaiden kemiallisten puhdistusaineiden kuten uuninpuhdistusaineen tai tahrannoistoaaineen käyttöä.

## Asennusohjeet

### Asentaminen

Nämä ohjeet on tarkoitettu asentajalle asentamisen, säätämisen ja huollon helpottamiseksi voimassa olevien lakien ja säädösten mukaisesti. Kaikki kyseiset toimenpiteet tulee suorittaa aina siten, että liesitaso on kytkettyä pois verkkovirrasta.

### Sijoittaminen

Laite voidaan sijoittaa toimipaikalle kuvan esittämällä tavalla. Aseta oheinen suojus koko toimialueen ympärysmitalle.

Jos laitteen asennuksen jälkeen sen alaosaa on suojaa-maton, suojapaneeli (puinen tai vastaava) tulisi asettaa kuvan osoittamalle etäisyydelle.

### Sähkökytkentä

Ennen sähkökytkennän suorittamista tarkista, että:

- asennusominaisuudet vastaavat liesitaso alapinnalle sijoitetun tunnistelevyn ilmoittamia tietoja;
- asennuksessa on tehokas maadoituskytkentä voimassaolevien lakien määräysten mukaisesti. Maadoitus on lain mukaan pakollinen. Siinä tapauksessa, että laitteessa ei ole johtoa ja/tai pistoketta, käytä asianmukaista tunnistelevyssä ilmoitetulle sähkövirralle ja työskentelylämpötilalle sopivaa materiaalia. Johto ei saa missään tapauksessa joutua alttiiksi huoneenlämpöä 50°C korkeammalle lämpötilalle.

**ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ  
ΣΧΕΔΙΑΣΤΗΚΕ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ  
ΧΡΗΣΗ. Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ  
ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ  
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΩΝ  
ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΑ Ή ΠΡΑΓΜΑΤΑ  
ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΩΝ ΑΠΟ  
ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ  
Ή ΧΡΗΣΗ.**

Ο κατασκευαστής πρέπει να διασφαλίσει ότι το προϊόν πληροί όλες τις αναγκαίες απαιτήσεις για ηλεκτρικό υλικό χαμηλής τάσης που καθορίζονται στην οδηγία 2014/35/EU και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας που καθορίζονται από την οδηγία 2014/30/EU.

**ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ**

- Προτείνεται να χρησιμοποιούνται σκεύη με επίπεδο πάτο (Εικ. 6) ίδιας διαμέτρου ή ελαφρά μεγαλύτερης από εκείνη που ενδείκνυται στην επιγραφή.
- Αποφύγετε υπερχειλίση υγρού. Γι' αυτό, σε πλήρη βράση ή γενικά όταν είναι ζεστό το υγρό, μειώστε την ισχύ
- Μην αφήνετε αναμμένα τα άδεια στοιχεία θέρμανσης ή τις άδειες κασαρόλες και χύτρες.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, καθώς επίσης μην ακουμπάτε προϊόντα που είναι συσκευασμένα σε αλουμίνιο απευθείας στο πεδίο μαγειρέματος.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να βρίσκονται εκτεθειμένα στην επιφάνεια του πεδίου μαγειρέματος γιατί μπορούν να θερμανθούν.
- Κατά το μαγείρεμα με σκεύη με αντικολητικό πάτο, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων, περιορίστε τον χρόνο προθέρμανσης σε ένα με δύο λεπτά.
- Για το μαγείρεμα τροφίμων που κολλάνε εύκολα στον πάτο, ξεκινήστε με μικρή βαθμίδα ισχύος για να αυξήσετε αργότερα ανακατεύοντας συχνά.
- Αν σπάσει η επιφάνεια της εστίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.

- Για τον καθαρισμό της εστίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται καθαριστές ατμού
  - Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν κατά τη λειτουργία.
  - Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία.
  - Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών θα πρέπει να διατηρούνται σε απόσταση, εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
  - Τη συγκεκριμένη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν παιδιά από 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές δυνατότητες, ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την χρήση της συσκευής κατά ασφαλή τρόπο και αντιλαμβάνονται τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η αναγκαία συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
  - Πιθανώς να αποδειχθεί επικίνδυνο το μαγείρεμα με λίπη ή έλαια δίχως την παρουσία σας, καθώς μπορεί να προκληθούν πυρκαγιές. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να αποσβήσετε μία φωτιά με νερό, αποσυνδέστε αντίθετα τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με μία πυριμάχη κουβέρτα.
  - Η επεξεργασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθιέται. Μία επεξεργασία μαγειρέματος σύντομης διάρκειας πρέπει να παρακολουθιέται διαρκώς.
  - Μία επεξεργασία μαγειρέματος με λίγδα ή λάδι χωρίς παρακολούθηση μαγείρεμα μπορεί αποβεί επικίνδυνη και μπορεί να προκαλεί μία πυρκαγιά.
  - Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
  - Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά μαγειρικής εστίας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που προτείνονται από τον κατασκευαστή στις οδηγίες για τη σωστή χρήση, είτε πάλι προστατευτικά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Εγκαταστήστε στη σταθερή καλωδίωση ένα μέσο αποσύνδεσης από το ηλεκτρικό δίκτυο με αφαίρεση επαφής σε όλους τους πόλους που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III, σύμφωνα με τον κανονισμό περί καλωδιώσεων.

Με την εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να εξασφαλιζεται η εύκολη πρόσβαση της πρίζας και του διακόπτη.

Αυτή η συσκευή δεν προβλέπεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος με τηλεχειριστήριο.

Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη στην περίπτωση που τα προαναφερόμενα και οι συνήθειες κανονισμοί δεν τηρηθούν.

Το καλώδιο τροφοδοσίας σε περίπτωση ζημιάς, θα πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρία ή της Τεχνικής Υπηρεσίας της ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, για αποφυγή κάθε κινδύνου.

## Οδηγίες για τον χρήστη

### Εγκατάσταση

Όλες οι ενέργειες σχετικά με την εγκατάσταση (ηλεκτρική σύνδεση) πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Για τις ειδικές οδηγίες ανατρέξτε στην ενότητα που απευθύνεται στον τεχνικό εγκατάστασης.

### Χρήση

\*Λαμβάνοντας υπόψη τα προεξέχοντα πλήκτρα χειρισμού (εικ. 1)

1. Χειριστήριο
2. Φωτεινός δείκτης προειδοποίησης τάσης
3. Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας
4. Αναγνώριση της ζώνης μαγειρέματος
5. Ζώνη μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος ελέγχονται μέσω των χειριστηρίων που είναι συνδεδεμένα σ' έναν ρυθμιστή ενέργειας που περιστρέφεται δεξιόστροφα. Οι αριθμοί από 1 ως 6 υποδεικνύουν το πρόγραμμα για το ψήσιμο. Το 1 είναι το μικρότερο πρόγραμμα και το 6 το μεγαλύτερο. Το 0 δείχνει τη θέση απενεργοποίησης off.

Η ζώνη μαγειρέματος που ελέγχει κάθε χειριστήριο μπορεί να εντοπιστεί στο σχήμα αναγνώρισης της παρακείμενης ζώνης μαγειρέματος.

### Φωτεινός δείκτης προειδοποίησης τάσης

Ο φωτεινός δείκτης προειδοποίησης τάσης ανάβει όταν λειτουργούν ένα ή περισσότερα θερμικά στοιχεία.

### Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας

Κάθε θερμικό στοιχείο συνδέεται σε έναν δείκτη υπολειπόμενης θερμότητας που ανάβει αυτόματα όταν η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος φτάνει ή ξεπερνά τους 50°C. Όταν σβήσει μια ζώνη μαγειρέματος, η αντίστοιχη φωτεινή ένδειξη παραμένει αναμμένη για όσο χρόνο χρειάζεται

μέχρι να κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος και να κατέβει η θερμοκρασία κάτω από τους 50°C.

### Συντήρηση (Εικ. 3)

Υπολείμματα αλουμινοχαρτου, φαγητών, πιτσιλιές από λίπη, ζάχαρη ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από το πεδίο μαγειρέματος με μια ξύστρα γυαλιού για την αποφυγή πιθανών ζημιών στην επιφάνεια του πεδίου. Στη συνέχεια, καθαρίστε με ένα κατάλληλο προϊόν και χαρτί κουζίνας, μετά ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια, αποφύγετε επίσης τη χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή καθαριστικά για λεκέδες.

## Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης

### Εγκατάσταση

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται στον τεχνικό για την εγκατάσταση, ρύθμιση και συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς. Οι παρεμβάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται πάντοτε με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.

### Τοποθέτηση

Το πεδίο μαγειρέματος προορίζεται για εντοιχισμό σε πάγκο εργασίας, όπως φαίνεται στην εικόνα. Πρώτα απ' όλα σφραγίστε την περίμετρο του πεδίου μαγειρέματος χωρίς να αφήσετε κανένα κενό.

Εάν, μετά την εγκατάσταση της συσκευής, η πρόσβαση στο κάτω μέρος της είναι εύκολη, πρέπει να τοποθετηθεί ένα προστατευτικό πάνελ (από ξύλο ή παρόμοιο υλικό) στην απόσταση που υποδεικνύεται στο σχήμα.

### Ηλεκτρική σύνδεση

Πριν να πραγματοποιήσετε την ηλεκτρική σύνδεση ελέγξτε:

- αν οι προδιαγραφές της εγκατάστασης τηρούν τα αναφερόμενα στον πίνακα προδιαγραφών που βρίσκεται τοποθετημένος στο βάθος της επιφάνειας μαγειρέματος
- και ότι η εγκατάσταση έχει μια καλή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και προδιαγραφές. Η γείωση είναι υποχρεωτική από τον νόμο.

Στην περίπτωση που η συσκευή δεν έχει καλώδιο και/ή πρίζα χρησιμοποιήστε υλικό κατάλληλο για το ρεύμα που ενδείκνυται στον πίνακα προδιαγραφών και για τη θερμοκρασία εργασίας.

Το καλώδιο σε κανένα σημείο, δεν πρέπει να φτάσει πάνω από τους 50°C θερμοκρασία σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

**ПРИБОР ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ФИРМА-ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ ЛЮДЯМ ИЛИ ИМУЩЕСТВУ, ВОЗНИКАЮЩИЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА, А ТАКЖЕ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЛЯ ЦЕЛЕЙ, НЕОГОВОРЕННЫХ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ.**

Производитель заявляет, что данный продукт отвечает всем необходимым требованиям к электротехническому оборудованию низкого напряжения в соответствии с Директивой 2014/35/EU и Директивой об электромагнитной совместимости EMC 2014/30/EU.

### Меры предосторожности

Мы советуем Вам использовать посуду с плоским дном для приготовления пищи с помощью элементов нагревания, причем диаметр их дна должен быть равным или несколько превышать диаметр, указанный на сериграфии.

- Следить за тем, чтобы жидкость не проливалась на плиту. Поэтому уменьшите мощность нагревания при кипении или после того, как жидкость достигла нужную Вам температуру.
- Не оставляйте включенными элементы нагревания без их использования по назначению, и не ставьте на них пустые кастрюли или любую посуду.
- никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- Во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- Варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети

питания во избежание электрического шока. - Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.

- Прибор и его части могут нагреваться во время работы.
  - Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
  - Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного присмотра взрослых.
  - Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
  - Опасно отходить от прибора во время приготовления пищи с использованием жира или масла, потому что существует вероятность возникновения пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В таком случае следует отключить прибор от источника питания, а затем накрыть пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.
  - Процесс готовки должен быть контролируем. Процесс быстрого приготовления должен проходить всегда под наблюдением.
  - Готовка с жиром или маслом может быть опасна и провоцировать пожар.
  - Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочных поверхностях.
  - Используйте только такие средства защиты столешницы, которые разработаны производителем прибора для приготовления или указаны производителем в инструкции по применению, либо средства защиты столешницы, которые входят в комплект поставки прибора. Использование неподходящих средств защиты может привести к возникновению несчастных случаев.
- Выполните подключение к стационарной проводке с учетом того, что отключение от питающей сети должно осуществляться с зазорами между всеми контактами, обеспечивающими полный разрыв цепи при перенапряжении, в соответствии с требованиями категории III и правилами прокладки. Розетка или многополюсный переключатель должны быть просты и доступны для подключения установленного аппарата.
- Данный прибор не предназначен для использования с внешним таймером или

системой дистанционного управления.

Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

В случае повреждения шнура питания, обратитесь к фабриканту для его замены, или обратитесь в уполномоченный центр технической помощи, или же обратитесь к техническому специалисту любого центра с подобными полномочиями, для предотвращения возникновения любого вида рисков.

## Инструкции для пользователя

### Монтаж

Все операции по монтажу (электрические подключения) должны производиться только квалифицированным персоналом и в соответствии с существующими нормативами.

В Разделе “Для монтажника” приведены все подробности монтажа.

### Применение

Ручки управления (Рис. 1)

1. Ручка управления
2. Световой индикатор напряжения
3. Индикатор остаточного тепла
4. Обозначение зоны варки
5. Зона варки

Контроль зон варки осуществляется с помощью ручек, подключенных к регулятору мощности, с поворотом по часовой стрелке. Номера с 1 по 6 указывают на программу приготовления пищи. 1 - это минимальный номер, а 6 – максимальный. 0 указывает на положение выключения.

Зона, контролируемая каждой из ручек управления, приведена на схеме идентификации соответствующей зоны варки.

### Световой индикатор питания

Данный световой индикатор питания загорается при работе одного или нескольких тепловых элементов.

### Индикатор остаточного тепла

Для каждого теплового элемента предусмотрен индикатор остаточного тепла, который включается автоматически, в том случае, если температура в соответствующей зоне варки достигает или превышает 50°C. При выключении одной зоны варки, соответствующий индикатор будет включен в течение периода времени, необходимого для остывания этой зоны, и пока температура не опустится ниже 50°C.

## Уход (Рис. 3)

При попадании на конфорки остатка алюминиевой фольги, остатков пищи, жирных пятен или брызг жира, сахара или очень сахаристых продуктов, следует их немедленно удалить с варочной поверхности посредством специального скребка во избежание царапания варочной поверхности. После этого промыть поверхность специальным продуктом с использованием бумажного полотенца, затем сполоснуть водой и высушить чистой тряпочкой. Категорически запрещается использовать абразивные губки или щетки, а также запрещается пользоваться агрессивными химическими чистящими средствами или пятновыводителями.

## Инструкции для монтажника

### Монтаж

Настоящие инструкции предназначены для использования в период монтажа и для монтажника, это руководство для монтажа, регулировки и ухода за плитой в соответствии с существующими нормативами. Не забывайте о том, что необходимо отключить плиту для выполнения каких-либо операций.

### Установка

Данный аппарат предназначен для установки в соответствующей зоне так, как это указано на Рисунке. Очень важно подготовить для установки весь периметр поверхности с использованием водонепроницаемой пленки, входящей в комплект поставки.

После установки устройства имеется доступ к его нижней части, защитную панель (деревянную или из подобного материала) следует расположить на расстоянии, указанном на рисунке

### Электрические подключения

Перед подключением к сети питания, убедитесь в том, что:

-Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на установочной пластине, находящейся на дне панели для варки;

- Для установки предусмотрено достаточно мощное заземление, в соответствии с нормативами и требованиями действующего законодательства. Заземление предусмотрено в установленных нормативах.

В том случае, если для аппарата не предусмотрен шнур и - или розетка включения, необходимо использовать материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры. Запрещается использовать шнур в случае его перегрева при превышении 50°C температуры окружающей среды.

**PRODUKT TEN ZAPROJEKTOWANY ZOSTAŁ DO UŻYTKU W GOSPODARSTWIE DOMOWYM. PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE SZKODY RZECZOWE I OSOBOWE POWSTAŁE WSKUTEK JEGO NIEPRAWIDŁOWEJ INSTALACJI ORAZ NIE WŁAŚCIWE GO, BŁĘDNIEGO LUB NIEUZASADNIONEGO UŻYTKOWANIA.**

Producent deklaruje, że niniejsze urządzenie spełnia wszystkie podstawowe wymagania stawiane urządzeniom na niskie napięcie i opisane w Dyrektywie 2014/35/EU oraz wymagania odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej opisane w Dyrektywie 2014/30/EU.

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA**

- Wskazane jest stosowanie na elementach grzejnych naczyń posiadających płaskie dno o średnicy równej lub nieznacznie większej od pola grzejnego.
- Ważne jest niedopuszczenie do wyciekania płynów, w związku z czym po osiągnięciu temperatury wrzenia lub podgrzaniu płynnych potraw zaleca się zmniejszenie mocy pola grzejnego.
- Nie należy pozostawiać włączonych elementów grzejnych bez ustawionych na nich naczyń ani też pustych patelni czy garnków na włączonych elementach grzejnych.
- Nie należy umieszczać na powierzchni płyty folii aluminiowej ani też zawiniętych w nią produktów.
- Na płycie nie powinno się pozostawiać żadnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ze względu na ryzyko ich nadmierne go rozgrzania.
- W czasie gotowania przy użyciu naczyń o nieprzywierającym dnie, bez dodanych przypraw, należy skrócić czas wstępnego grzania do 1-2 minut.

- W przypadku potraw, które łatwo przywierają do dna, gotowanie rozpoczynamy przy minimalnej mocy, po czym stopniowo ją zwiększamy, mieszając całą czas zawartość naczyń.

W tym przypadku nie powinniśmy liczyć na automatyczne wyłączenie w wyniku zadziałania wykrywacza naczyń.

- W przypadku pęknięcia płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci w celu uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego.

- Zabrania się czyszczenia płyty kuchennej przy użyciu jakichkolwiek oczyszczaczy parowych.

- Urządzenie i jego łatwo dostępne dla użytkownika części mogą się rozgrzewać podczas działania.

- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod stałym nadzorem.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem lub że osoby te zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie powinny być zlecane dzieciom, jeśli nie zapewni się odpowiedniego nadzoru.

- Gotowanie z użyciem tłuszczów lub oleju może być niebezpieczne, gdy jest wykonywane bez nadzoru, gdyż może dojść do zapłonu. NIGDY nie należy próbować gasić ognia za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie i nakryć płomienie, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieustannie.

- Gotowanie bez nadzoru na płycie



grzejnej na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne oraz może spowodować pożar.

- Ryzyko zapłonu: nie gromadzić przedmiotów na powierzchni służącej do gotowania.
- Używać wyłącznie elementów zabezpieczających kuchenkę zaprojektowanych przez producenta kuchenki lub wskazanych przez producenta jako odpowiednie w instrukcji, lub elementów zabezpieczających kuchenkę wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich elementów zabezpieczających może spowodować wypadek.

Wprowadź do elektrycznej instalacji stałej medium odłączające urządzenie od sieci elektrycznej, posiadające oddzielenie styków na wszystkich biegunach, które umożliwi pełne odłączenie w przypadku przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami prowadzenia przewodów instalacji elektrycznej.

Należy zapewnić łatwy dostęp do wtyczki lub przełącznika wielobiegunowego po zamontowaniu urządzenia.

Urządzenie nie jest przystosowane do użytku przez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.

Producent zręka si wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń i przy tych powszechnie norm bezpieczeństwa.

W celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia, uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony bezpośrednio u producenta, w upoważnionym przez niego punkcie serwisowym lub przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje technika.

## Instrukcja obsługi

### Instalacja

Wszelkie czynności instalacyjne (podłączenie elektryczne) powinny zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczegółowe informacje na ten temat zamieszczono we wskazówkach dla instalatora.

### Sposób użycia

Pokrętła sterujące (rys. 1)

1. Pokrętło sterujące
2. Lampka kontrolna zasilania
3. Wskaźnik ciepła resztkowego
4. Lampka kontrolna pola grzejnego
5. Pole grzejne

Do sterowania mocą pól grzejnych służą pokrętła

podłączone do regulatora energii, który obraca się zgodnie z ruchem wskazówek zegara w zakresie 1-6. Poziom 1 oznacza minimalną moc grzania, a poziom 6 - maksymalną. W pozycji "0" pole pozostaje wyłączone. Przeporządkowanie pokręteł do poszczególnych pól ukazuje załączony schemat.

### Lampka kontrolna zasilania

Zapalona lampka kontrolna zasilania sygnalizuje działanie co najmniej jednego elementu grzejnego płyty.

### Wskazanie ciepła resztkowego

Każdy element grzejny posiada osobną lampkę kontrolną ciepła resztkowego, która zapala się w momencie przekroczenia temperatury 50°C. Po wyłączeniu danego pola, lampka kontrolna świeci się aż do opadnięcia temperatury poniżej 50°C.

### Konserwacja (Rys. 3)

Strzępy folii aluminiowej, resztki potraw, plamy z tłuszczu i cukru oraz potraw z dużą zawartością cukru powinny zostać natychmiast usunięte z płyty grzejnej za pomocą skrobaczki ze względu na ryzyko uszkodzenia jej powierzchni. Po ich zeszkobaniu, płytę przemywamy odpowiednim preparatem chemicznym i przecieramy papierem do użytku kuchennego, a następnie splukujemy wodą i wycieramy do sucha czystą szmatką. W żadnym wypadku nie powinniśmy używać gąbek ani myjek o właściwościach ściernych. Należy także unikać stosowania silnie działających detergentów i środków do wywabiania plam.

## Wskazówki dla instalatora

### Instalacja

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego technika, który ma przeprowadzić instalację, regulację i konserwację urządzenia. Została ona opracowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi i normami technicznymi. Wszystkie powyższe czynności należy wykonać po uprzednim wyłączeniu urządzenia z sieci.

### Ustawienie

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy zgodnie z ukazanym na rysunku schematem. Dołączoną do zestawu uszczelkę umieszczamy na krawędzi płyty. Po zainstalowaniu urządzenia uzyskuje się dostęp do dolnej części. W odległości wskazanej na rysunku należy umieścić panel ochronny (z drewna lub innego podobnego materiału).

### Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy upewnić się, że:

- warunki instalacyjne pomieszczenia odpowiadają danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodniej stronie płyty;

- sieć elektryczna wyposażona jest w odpowiednie uzziemienie wykonane zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi i przepisami ustawowymi. Uzziemienie jest koniecznym, wymagającym przez prawo warunkiem prawidłowej instalacji.

Jeżeli w wyposażeniu urządzenia brakuje przewodu sieciowego i/lub wtyczki, należy zastosować materiał odpowiadający danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej, biorąc pod uwagę przewidywaną temperaturę pracy. W żadnym wypadku temperatura przewodu przyłączeniowego nie może przekroczyć 50°C w stosunku do temperatury otoczenia.

**EZ A TERMÉK HÁZTAR-  
TÁSI HASZNÁLTRA  
KESZÜLT. A HELYTELEN  
BESZERELÉSBŐL, ILLETVE  
A NEM RENDELTETÉSSZERŰ,  
HELYTELEN VAGY ABSZURD  
HASZNÁLATBÓL EREDO  
ESETLEGES SZEMELYI  
VAGY ANYAGI KÁROKERT  
A GYÁRTÓ SEMMILYEN  
FELELŐSÉGET NEM VÁ-  
LLAL.**

A gyártó kijelenti, hogy e termék A gyártó kijelenti, hogy e termék megfelel a kifeszültségű elektromos berendezésekről szóló 2014/35/EU irányelvben, valamint az elektromágneses összeférhetetlenségről szóló 2014/30/EU irányelvben előírt valamennyi alapvető követelménynek.

**ÖVINTÉZKEDÉSEK**

- A főzőfelületeken lapos fenekű, és a szitanyomással megadott átmérővel azonos vagy annál egy kicsit nagyobb átmérőjű edények használata javasolt.
- Igyekezzen megakadályozni, hogy az étel kifusson! Ehhez a teljes forrás elérésekor illetve amint a folyadék kellően meleg, csökkentse a teljesítményt!
- Ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket edény nélkül vagy üres edénnyel!
- Soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- Fém tárgykat, mint például kések, villák, kanalak, fedőket ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak - a tapadásgátló bevonattal ellátott fenék f z edények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsíradékot vagy folyadékot, az elmelegítési időt korlátozza egy- vagy két percre
- Az edények falához könnyen odaragadó ételek f zését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.
- Ha a f z lap felülete elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz az

áramütés kockázatának elkerülése érdekében.

- A f z lap tisztítására nem szabad semmiféle g zzel m kód tisztító berendezést használni.
- A készüléket ne használják olyan személyek (gyermeket is beleértve) akiknek a fizikai, szenzoriális illetve mentális képessége csökkent, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal illetve ismeretekkel, ha csak nem felügyelet mellett teszik azt, vagy a készülék használatára vonatkozóan felvilágosított személyt l megfelelő útbaigazítást kaptak!
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel!
- A készülék és a könnyen hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek.
- Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőelemet!
- Nyolc évnél fiatalabb gyermekek csak állandó felügyelet mellett közelíthetik meg a készüléket.
- Nyolc éves vagy annál idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzékelő vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha előtte felügyelték őket használat közben, vagy a készülék megfelelő használatára vonatkozó olyan biztos utasításokat kaptak, amelyek alapján megértik a készülék használatából fakadó veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a készülékkel! Gyermekek csak felügyelettel végezhetik el a készülék mindennapos tisztítását és karbantartását.
- Ha zsír vagy olaj felhasználásával főz, ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert tűz keletkezhet. SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet, hanem azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, majd fedje le a lángokat pl. fedővel vagy tűzálló takaróval.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid idejű főzést folyamatosan kell felügyelni.
- A felügyelet nélküli főzőlapon való főzés zsírral vagy olajjal veszélyes lehet és tüzet okozhat.

- Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületen!
- Csak a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a gyártó által a kezelési utasításban javasolt felületvédőt vagy a készülékhez tartozó felületvédőt használja a rendeltetésnek megfelelő módon. A nem megfelelő védők használata balesetveszélyes.

A kötött huzalozásba iktasson be egy olyan megszakítót, mely III. kategóriás túlfeszültség esetén a huzalozási szabályok betartása mellett minden póluson tökéletesen bontani képes az áramellátást. A dugasz illetve az összpólusú megszakító könnyen elérhető, hogy legyen a készülék végleges elhelyezése után is.

A készülék nem használható külső id zít vel vagy távvezérl rendszerrel.

A fentiek valamint a bevett biztonsági el írások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felel ség nem terheli.

A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott m szakiz szer vízzel vagy kompetens és szakképzett szerel vel.

## Útmutatások a felhasználó számára

### Beszereles

A beszereléssel (elektromos kapcsolás) kapcsolatos valamennyi műveletet szakképzett szakember kell, hogy végezze a érvényes előírásoknak megfelelően.

A specifikus útmutatásokra vonatkozóan lásd a szerelőnek szóló részt.

### Használat

Kezelőgombok (1. ábra)

1. Kezelőgomb
2. Feszültségjelző lámpa
3. Maradék hő-kijelző
4. A főzőzóna azonosítása
5. Főzőzóna

A főzőzónának egy olyan energiaszabályozóhoz csatlakoztatott kezelőgombokkal kezelhető, amely az óramutató járásával megegyező irányba forgatható. A 1-től 6-ig terjedő számok a főzőprogramot jelzik, az 1-es a minimális program, a 6-os a maximális. A 0 a kikapcsolt helyzetet mutatja.

Az egyes kezelőgombokhoz tartozó főzőzónák helyét az azonosító lemez mutatja.

### Feszültségjelző lámpa

A feszültségjelző lámpa akkor ég, ha egy vagy több főzőfelület működik.

### Maradék hő-kijelző

Az egyes főzőfelületekhez tartozik egy maradék hő-kijelző, amely automatikus kigyulladás, ha a megfelelő főzőzóna hőmérséklete eléri vagy meghaladja az 50 °C-ot. Amikor egy főzőzónát kikapcsolunk, a megfelelő lámpa egészen addig ég, amíg a felület le nem hűl és hőmérséklete 50 °C alá nem kerül.

### Karbantartás (3. ábra)

Az esetleges alufólia-darabokat, kifutott vagy lecseppent ételt, kifröccsent zsiradékot, cukrot vagy magas cukortartalmú ételeket azonnal el kell távolítani a megfelelő kaparóval a főzőzónáról, hogy annak esetleges sérülését elkerüljük. Ezt követően megfelelő tisztítószerekkel és konyhai törölpapírral kell megtisztítani, majd vízzel lemosni és tiszta kendővel szárazra törölni. Semmiképpen ne használjon dörzsölő szivacsokat, és kerülje az agresszív vegyszerek illetve folttisztítók használatát.

## Útmutatások a szerelő számára

### Beszereles

A jelen szerelési utasítás a szerelőnek szól, és útmutatást nyújt a érvényes rendelkezéseknek és szabványoknak megfelelő beszereléshez, beállításához és karbantartáshoz. A beavatkozásokhoz mindig ki kell húzni a hálózatból a készüléket.

### Elhelyezés

A készülék egy az ábrán látható munkalapba való beépítésre készült. A terület teljes kerületén használja az erre szolgáló szigetelőt szalagot.

Amennyiben a készülék beszerelése esetén a készülék alsó részéhez hozzá lehet férni, attól az ábrán feltüntetett távolságra védőpanelt (fa vagy hasonló anyagból) kell felszerelni.

### Elektromos csatlakoztatás

Mielőtt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellenőrizze hogy:

- a hálózati kialakítás jellemzői megfeleljenek a főzőlap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemzőknek;

- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és a érvényes szabványoknak és előírásoknak megfelelő földelése. A földelést törvény írja elő.

Amennyiben a készüléknek nincs meg a kábele és/vagy csatlakozója, használjon a jellemzőket tartalmazó lapon megadott feszültségnek és az üzemi hőmérsékletnek megfelelő jellemzőket feltüntető csatlakozókat. A kábel egyik pontján sem érheti el a környezeti hőmérsékletet 50 °C-kal meghaladó hőmérsékletet.

本产品专为家庭设计。任何由于安装失误或不当、错误使用及滥用可能造成的物品或人员损伤，生产商概不负责。

生产商谨此声明，本产品符合《2014/35/EU号法令》中的关于低压电器的相关规定，及《2014/30/EU号法令》中关于电磁相容性原理的相关规定。

## 注意事项

- 建议加热时使用的容器具有一定的深度（详见图6），直径等于或者略大于版画显示的直径。
- 避免液体溢出。所以，当加热的液体受热后，或者完全沸腾时，应该减少热能。
- 在电炉灶关闭前不要放置空锅和瓶罐。
- 决不可以使用铝纸或将用铝纸包装的产品直接放在台子上。
- 不可将金属物品，比如刀子，叉子，勺子以及盖子放在台子上面，以避免被加热。
- 用不粘锅烧煮，不添加佐料时，将预热时间限定在1至2分钟之内。
- 遇到食品会粘锅的情况，先将功率定在最小，然后再反复增加。

- 如果灶台的表面发生破损，请立即拔掉电源，免除造成触电。
- 请不要使用蒸汽性洗涤剂进行炉灶的洗涤。
- 在工作中，设备及其部件可能会发热。
- 应小心避免触碰发热元件。
- 年龄小于8岁的儿童应远离该设备，除非有人监管。
- 在监管下或合理指导其安全使用，使其明白可能产生的风险的情况下，8岁及以上儿童，身体、感官或心理障碍人士，缺乏专业经验和知识的人群可以使用该设备。儿童不应将该设备当成玩具。在没有监管的情况下，儿童不得对设备进行清洗和维护。
- 如在无人看管设备的情况下，用油脂或油进行烹煮会非常危险，因为可能引起火灾。严禁用水扑火，应先断开电源，然后用盖子或灭火毯等物将火焰覆盖住。
- 注意事项：烹调过程必须有人照管。短时间的烹调过程必须一直有人照管。
- 警告：在无人照管的情况下，用炉灶烹调含油食物可能会造成危险，引起火灾。
- 火灾危险：不在加热面上存放物品。
- 使用烹煮设备生产商设计或由其在

说明中指定的、适用于该设备的防护罩。使用不合适的防护罩可能导致意外。

按照布线规定，在固定布线中嵌入用于与供电总线断连的线路，该线路具有所有电极的触点开距，在过压类型 III 的情况下可实现全面断连。插头或多极开关应该让安装工具容易够到。该燃气灶无法通过外部定时器或遥控系统进行操作。如以上要求和标准不被参照执行，安装人员不承担任何可能引起不幸的责任。

如果电线受损，请让厂家更换，或通过有资质的技术援助中心或技术相当的专业人员完成，避免任何危险发生。

## 使用说明

### 安装

所有安装（电路连接）必须由有资质的技术人员按照现行标准操作。特殊说明参见安装人员部分。

### 使用

### 控制盘（图1）

1. 控制盘
2. 电压指示灯
3. 剩余热量指示灯
4. 烹调区域指示灯
5. 烹调区

烹调区与一个热能控制器连接，依照钟表的指针方向操作控制热能的大小。从1到6都是

适宜烹调区。1为热能最小，6为热能最大。0则表示不在工作中。产品的控制盘在烹调区的旁侧。

### 电压指示灯

当一个或者一个以上电器进行工作的时候，电压指示灯就会点亮。

### 剩余热量指示灯

每个热量发生器都会与一个剩余热量指示灯连接。当烹调区的温度达到或者超过50°C时，指示灯自动点亮。如果某一个烹调区关闭后，在这个区域的热量没有完全消失。直到低于50°C之前，指示灯不会关闭。

### 维护保养 图 3

剩余的锡纸和食物，溅出的油脂、糖汁或者糖份很高的食物，应该马上从灶台上清除掉，避免对灶台面造成侵蚀。平时要保持灶台清洁，用清水或者合适的产品先把灶台面清洗干净，然后用干净的纸或者抹布拭擦干净。禁止使用带有腐蚀性的塑料或抹布。当然，也应该避免带有腐蚀性的化学试剂或者去污剂。

## 安装人员说明

### 安装

本说明在于指导安装人员按照现行法律和标准进行安装，调试和保养。操作过程中设备一定要拔掉电源插头。

### 安置地点

根据设计，电磁灶将被安放在一个控制盘里（详见示意图）。考虑到几项程序同时工作的因

如燃气灶安装位置的下方有空隙，则应在如图所示的间距处安装木质或类似材质的防护面板。

### 电路连接

连接电路前，证实以下几点：  
- 安装特性满足烧煮平台底部接线板的特性。  
- 根据现行标准和法律规定，安装必须有效接地。接地是法律规定必须执行的。当使用工具没有接线或插头，需用适合接线板特性和工作温度的材料。决不允许接线的温度超过环境温度50°C以上。





- الساعة. أما الرقم 0 فهو يشير إلى وضعية الانطفاء يتم تحديد النطاق الخاص بكل مقبض من خلال تعريف نطاق الطهي المجاور له
- الضوء الخاص بمؤشر الشبكات
- يبدأ الضوء الخاص بمؤشر الشبكات بالعمل عندما يتم تشغيل إحدى نطاقات الطهي أو أكثر

- (مؤشر بقايا الحرارة) مؤشر ارتفاع حرارة الموقد يمتاز كل عنصر حراري بضوء خاص بمؤشر بقايا الحرارة. ويتم تشغيل هذا الضوء تلقائياً عندما تصل حرارة نطاق الطهي الخاص بهذا الضوء إلى حرارة 50 درجة مئوية أو أكثر. عندما يتم إطفاء نطاق طهي معين، سيطفى الضوء الخاص بهذا الأخير تلقائياً لبعض الوقت، والذي هو الوقت اللازم لتنخفض درجة حرارة النطاق إلى ما دون 50 درجة مئوية

(الصيانة) راجع الرسم 4

- بواسطة مكشطة، قم بنزع بقايا ورق الألومينيوم، أو بقع الطعام، أو الدهون، أو آثار السكر، وغيرها من المأكولات ذات نسب عالية من السكر عن السطح، تفادياً لأيّ أضرار قد تصيب الموقد
- بالمقابل، قم بتنظيف السطح بواسطة فوطة ومسحوق تنظيف مناسب، اغسله بالمياه، ثم قم بتجفيفه بواسطة فوطة نظيفة. لا تستعمل الإسفنجات والقوط الكاشطة في أيّ ظرف من الظروف. كذلك، لا تستعمل المساحيق الكيماوية القوية كالرذاذ الخاص بتنظيف الأفران ومزيل البقع

إرشادات خاصة بالمسؤول عن التركيب.

التركيب

- إنّ هذه الإرشادات موجهة إلى الشخص التقني المختص، لإعطائه التعليمات الخاصة بعملية التركيب، والتعديل، والصيانة وفقاً للقوانين والمعايير المرعية الإجراء. لا يجوز القيام بهذه العمليات إلا بعد فصل التيار الكهربائي عن الأداة

(اختيار مكان التركيب) راجع الرسم 5

المظهر الأمامي



إشارة إلى "L" سيظهر على شاشة العرض رمز وهي خاصية سلامة الأطفال) ، LOCKED الإقفال التي تحول دون تشغيل لوحة التحكم غير المقصود). في حال كانت إحدى نطاقات الطهي في وضعية "L" سيظهر على شاشة العرض رمزيّ، "HOT" بالتزامن "H" و

من الضروري أن تتم هذه العملية في خلال 10 ثوانٍ متتالية، ولا يجوز الضغط على أي زرّ باستثناء تلم المشار إليها أعلاه. في حال عد الالتزام بهذه الإرشادات، ستتوقف عملية تشغيل زرّ الإقفال ولن يتم إقفال الموقد

تبقى المفاتيح الإلكترونية مغلقة إلى أن يقوم المستخدم نفسه بإعادة تشغيلها، حتى لو تم تشغيلها وإيقافها ضمن الفترة نفسها. حتى أنّ إعادة ضبط إعدادات لوحة التشغيل (بعد انخفاض الفولطية أو قوة التيار الكهربائي) لن تؤدي إلى إلغاء إعداد الإقفال

#### إلغاء إعداد الإقفال:

بعد تشغيل لوحة التحكم، يمكن إلغاء إعداد خاصية سلامة الأطفال. اضغط زرّ الاختيار الخاص بنطاق الطهي الموجود في الجهة الخلفية اليسرى بالتزامن مع الضغط على زر الخفض (2) لمدة ثلاث ثوانٍ، من ثم اضغط على زرّ الخفض (2) فحسب. إذا قمت بالعمليات كلّها بالترتيب الصحيح في خلال 10 ثوانٍ، سيتم إلغاء إعداد الإقفال، كما سيتم إقفال لوحة التحكم. أمّا في حال حدوث عكس ذلك، ستعتبر العملية ناقصة وستبقى لوحة التحكم مغلقة، كما أنّها ستتوقف عن العمل في خلال 20 ثانية. قم بتشغيل لوحة التحكم من خلال استعمال زرّ التشغيل/الإيقاف. سيظهر على شاشة العرض الرمز "O"، كما ستومض النقاط العشرية، وستصبح لوحة التحكم جاهزة للاستعمال. في حال كانت إحدى نطاقات الطهي على الشاشة "HOT" الطهي في وضعية بالتناوب "H" و "O" بالتناوب رمزيّ

الدوائر الكهربائية المتعددة

المواقد التي لا تمتاز بدوائر كهربائية مزدوجة أو متعددة، راجع الرسم 2 أ

(الموقد ذو النطاق المزدوج) (الرسم 2 ب) عند تشغيل نطاق طهي مزدوج، يتم تشغيل الدائرتين الكهربائيتين في الوقت نفسه. يتزامن تشغيل الدائرة الكهربائية الخارجية مع وميض الضوء الدليلي (7) الموجود في الزاوية اليمنى أسفل شاشة العرض. في حال أردتم تشغيل الدائرة الكهربائية الداخلية فحسب، يمكن إيقاف الدائرة الكهربائية الخارجية عن العمل من خلال استعمال زرّ الدائرة الكهربائية المزدوج (4) مجدداً من أجل إعادة تفعيل الدائرة الكهربائية الخارجية، ليعود بالتالي الضوء الدليلي الخاص بها (7) للعمل

الموقد الثلاثي النطاقات، راجع الرسم 2 ج - الموقد المزدوج والثلاثي النطاقات، راجع الرسم 2 د عند تشغيل نطاق طهي مزدوج أو ثلاثي، يتم تفعيل الدوائر الكهربائية الثلاث في آن واحد. تتم عملية تشغيل/إيقاف كلّ دائرة من الدوائر من خلال استعمال (الرمز 4 ويتزامن ذلك مع وميض الشريحة) (8)

#### الإشارة الصوتية

تتزامن الوظائف الآتية مع انطلاق إشارات صوتية خلال الاستعمال

- يترافق الضغط بشكل عادي على أحد الأزرار مع انطلاق إشارة صوتية قصيرة
- يترافق الضغط بشكل مستمر على أحد الأزرار لفترة تزيد عن 10 ثوانٍ مع إشارة صوتية طويلة ومتقطعة

#### الاستخدام

(مقايض التحكم) (الرسم 1

- مقبض التحكم
  - الضوء الخاص بمؤشر الشبكات
  - مؤشر بقايا الحرارة
  - تحديد نطاق الطهي
  - نطاق الطهي
- يتم التحكم بنطاقات الطهي من خلال مقابض متصلة بأجهزة تنظيم الطاقة والتي تتراوح من 1 إلى 6، وهي تستعمل للإشارة إلى إعدادات الطهي. وهي تتراوح من 1، وهو المستوى الأدنى إلى 6 وهو المستوى الأقصى، في اتجاه مماثل لاتجاه عقارب

لضبط مستوى النطاق على (0). بالتزامن، يمكن استعمال زرّ الخفض (2) لضبط مستوى تشغيل النطاق على (0). في حال وجود نطاقات طهي بالتناوب "O" و "H" ساخنة، ستلاحظ ظهور رمزيّ

معين، عند انطلاق أيّ عملية استخدام (وذلك من خلال الضغط على زرّ الرفع (3) أو الخفض (2)، والنطاق المزدوج) من خلال إعادة ضبط هذا التوقيت بحسب قيمة هذا الأخير الأساسية

إيقاف نطاقات الطهي كلّها عن العمل يمكن دائماً إيقاف نطاقات الطهي كلّها عن العمل الفور من خلال الضغط على زرّ التشغيل/الإيقاف. عندما تكون لوحة التحكم في حالة الجهوزية، سيظهر على نطاقات الطهي الساخنة كلّها، بينما "H" رمز تبقى أضواء النطاقات الطهي الأخرى كلّها منطفئة

الوقاية من التوقف غير المقصود: في حال رصد النظام الإلكتروني زرّاً مضغوطاً لحوالي 10 ثوان، سيتوقف عن العمل تلقائياً. سيتم إطلاق إشارة صوتية تنذر بوجود خلل ما وبأنّ أجهزة الاستشعار قد رصدت وجود شيء ما. سيظهر "ER03" على شاشة رمز وجود خلل على شكل سيومض لمدة 0.5 ثانية، ثم ينطفئ لمدة 0.5 ثانية). (أيّ) "HOT" في حال كان نطاق الطهي في وضعية درجة حرارة عالية، سيظهر على الشاشة بالتناوب ورمز الخلل "H" حرف في حال لم يتمّ يتم تشغيل أيّ نطاق طهي في خلال 20 ثانية من لحظة الضغط على زرّ التشغيل، يتعود لوحة التحكم إلى وضعية الجهوزية عند تشغيل لوحة التحكم، يكون لزرّ التشغيل/الإيقاف الأولوية مقارنة بالأزرار الأخرى. بالتالي، يمكن إيقاف لوحة التحكم في أيّ وقت، حتى عندما يتم الضغط على أزرار متعددة في الوقت عينه. أو عند الاستمرار بالضغط على زرّ ما عندما تكون لوحة التحكم في حالة الجهوزية، لن يكون هناك أي تأثير لاستمرارية الضغط على زرّ ما. في المقابل، سيكون من الضروري التأكد من عدم وجود أيّ أزرار مضغوطة قبيل إعادة تشغيل اللوحة

(مستويات التشغيل) الطاقة يمكن ضبط مستويات التشغيل (الطاقة) الخاصة بنطاقات الطهي، في أيّ وقت، على 9 مستويات LED مختلفة، تتراوح بين 1 و 9 بواسطة شاشة (ذات الأقسام السبع، رمز 6)

مؤشر بقايا الحرارة: ينبه هذا المؤشر المستخدم إلى أنّ حرارة الزجاج مرتفعة، وتشكل خطراً في حال لمس المنطقة المحيطة بنطاق الطهي. يتم احتساب درجة الحرارة من خلال نموذج رياضي، وفي حال وجود رواسب حرارية، يتم الإشارة إلى ذلك من خلال ظهور الرمز على شاشة العرض ذات الأقسام السبعة "H" يتم احتساب درجة التسخين والتبريد على أساس ("مستوى الطاقة المختار (بين "O" و "9" - مدة تشغيل/إيقاف - بعد إيقاف نطاق الطهي، سيظهر على شاشة العرض إلى أن تنخفض درجة حرارة النطاق إلى "H" الرمز ما دون +60 درجة مئوية

سيكون من الضروري التأكد من عدم وجود أيّ أزرار مضغوطة قبيل إعادة تشغيل اللوحة (مفتاح تأمين القفل) خاصة سلامة الأطفال بهدف تفعيل خاصية سلامة الأطفال، بعد القيام بتشغيل لوحة التحكم، اضغط زرّ الاختيار الخاص بنطاق الطهي الموجود في الجهة الخلفية اليسرى بالتزامن مع الضغط على زرّ الخفض (2) لمدة ثلاث ثوان، من ثم اضغط على زرّ الاختيار الخاص بنطاق الطهي الموجود في الجهة الخلفية اليسرى.

(التوقف التلقائي عن العمل) (تحديد مدة التشغيل) في ما يتعلق بضبط مستويات التشغيل، ستلاحظ انطفاء نطاقات الطهي بعد انقضاء مدة التشغيل المعينة الخاصة بكلّ منها، على ألا يتم القيام بأيّ نشاط في هذا النطاقات في خلال هذه المدة. تتم إعادة ضبط قيمة التوقيت القصوى الخاصة بنطاق طهي

في حال اختيار نطاق طهي، ستنقسم مدة الإيقاف التلقائي إلى قسمين: القسم الأول وهو مدة إلغاء الخيار مدتها 10 ثوانٍ، والقسم الثاني وهو مدة الإيقاف، وهي أيضاً 10 ثوانٍ.

#### مفتاح التشغيل/الإيقاف

بعد تزويد الأداة بالتيار الكهربائي، ستصبح وحدة التحكم جاهزة للتشغيل في خلال ثانية واحدة. بعد كلّها LED إعادة الضبط، تومض الليانات ولمبات لمدة ثانية واحدة. بعد مرور ثانية، تتطفئ الليانات كلّها من جديد، لتصبح لوحة التحكم في LED ولمبات وضعية الجهوزية أصبحت الآن لوحة تحكم جاهزة للتشغيل من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف (1). سيظهر على شاشة العرض الرمز "0" بشكل ثابت. في حال كانت نطاقات الطهي الساخنة، سيظهر على بالترام. تبقى "0" و "H" الشاشة بالتناوب رمزيّ العناصر الإلكترونية قيد التشغيل لمدة 20 ثانية. في حال لم يتم اختيار نطاق طهي من جديد في خلال هذه الفترة، ستعود لوحة التحكم إلى وضعية الجهوزية من جديد.

لا يمكن تشغيل لوحة التحكم سوى من خلال الضغط على مفتاح التشغيل، والذي هو الطريقة الوحيدة لتشغيلها. في حال الضغط على مفاتيح أخرى بشكل منفصل، أو بالترام مع الضغط على مفتاح التشغيل لن يتم تشغيل لوحة التحكم، وستبقى هذه الأخيرة في وضعية الجهوزية. يمكن إيقاف لوحة التحكم باللمس عن العمل في أيّ وقت من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف "1" الخاصة بوحدة التحكم وضبطه في وضعية التشغيل. وينطبق هذا أيضاً على وحدات مفاتيح الإيقاف (تفعيل قفل الأمان الخاص بالأطفال). ويكون لمفتاح التشغيل/الإيقاف الأولوية دائماً في ما يخص بوظيفة التشغيل/الإيقاف

#### تشغيل/إيقاف نطاق الطهي

في حال تشغيل لوحة التحكم، يمكن اختيار نطاق الطهي من خلال الضغط على الزر (5) الخاص بالنطاق. سيومض على شاشة العرض رمز البيان (6) الخاص بالنطاق الذي تم اختياره، فيما تبقى الأضواء الأخرى خافتة. في حال وجود نطاق طهي ساخن، سيظهر على شاشة العرض الرمز "0" بالتناوب "H" الرمز. اضغط على زرّ الرفع (3) أو الخفض (2) لاختيار الإعداد أو مستوى التشغيل، من ثم ستبدأ درجة نطاق الطهي بالارتفاع.

بعد اختيار نطاق الطهي، يمكن اختيار الإعداد أو مستوى التشغيل من خلال الاستمرار بالضغط على زرّ الرفع (3). ينطلق الإعداد من المستوى 1 ويرتفع بمعدل مستوى واحد كلّ 0.4 ثانية. إنّ الإعداد 9 هو مستوى التشغيل الأقصى، إذ لا يمكن الرفع أكثر عند الوصول إليه.

في حال تم اختيار الإعداد أو مستوى التشغيل من خلال استعمال زرّ الخفض (2)، يكون مستوى الانطلاق (9) (وهو المستوى الأقصى). استمر بالضغط على الزر حتى الوصول إلى مستوى التشغيل (0)، إذ ينخفض المستوى بدرجة واحدة كلّ 0.4 ثانية. إنّ الإعداد (0) هو مستوى التشغيل الأدنى، إذ لا يمكن الخفض أكثر عند الوصول إليه. لا يمكن تعديل الإعداد أو مستوى التشغيل إلا من خلال الضغط على زرّ الخفض (2) أو الرفع (3) من جديد.

#### إيقاف نطاق طهي واحد عن العمل

يمكن إيقاف نطاق طهي واحد عن العمل من خلال الضغط على الزرّ (5). ستشتعل أضواء نطاق شاشة العرض (6)، بينما تبقى الأضواء الأخرى خافتة. اضغط على زرّ الرفع (3) والخفض (2) في أن

#### الإيقاف التلقائي

تنتقل لوحة التحكم من وضعية التشغيل إلى وضعية الإيقاف بعد مرور 20 ثانية، شرط ألا يتم تفعيل أيّ نطاق طهي أو الضغط على أيّ مفتاح تشغيل خلال هذه المدة.

- القطب في مكان يسهل الوصول إليه على الأداة.
- لا يجوز استعمال هذه الأداة بواسطة جهاز توقيت أو جهاز تحكّم عن بعد خارجيين لا يتحمّل المصنّع مسؤولية أيّ أضرار ناتجة عن سوء استخدام أو عدم امتثال للإرشادات أو معايير السلامة المبيّنة أعلاه
- تقدياً لوقوع أيّ مخاطر، في حال تضرر السلك الكهربائي، وحده المصنّع، أو قسم خدمة الزبائن، أو تقني من ذوي الاختصاص يكونون مخوّلين استبداله
- قد يكون الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت خطيراً، وقد يؤدي إلى نشوب حريق في حال غياب المراقبة. لا تحاول أبداً إخماد حريق بواسطة المياه. بل قم بفصل التيار الكهربائي عن الأداة، ثم قم بتغطية ألسنة النار بواسطة غطاء أو بطانيات على سبيل المثال
- من الضروري الإشراف على عملية الطهي. في حال كانت مدة عملية الطهي قصيرة، من الضروري الإشراف عليها باستمرار
- قد تحمل أيّ عملية طهي على الموقدة باستعمال زيوت أو مواد دهنية من دون إشراف العديد من المخاطر كما قد ينتج عنها حريق

#### التركيب:

- وحده طاقم العمل المختص يكون مخوّل القيام بأعمال التركيب (التوصيل الكهربائي)، وذلك بما يتوافق مع الأنظمة المرعية الإجراء
- أمّا في ما يتعلق بالإرشادات المحددة، الرجاء مراجعة القسم المخصص للمستخدم
- خطر الحريق: لا تضع الأغراض على سطح الموقد
- وحدها قطع الحماية المخصصة للاستعمال مع هذا الموقد والمدرجة في دليل الاستخدام الصادر عن المصنّع، يمكن استعمالها لحماية سطح الموقد. قد يؤدي استعمال قطع حماية غير مناسبة إلى وقوع حوادث

#### الاستخدام:

- عناصر التسخين الخاصة بلوحة التحكم باللمس المفاتيح اللمس الحساسة
- يمكن القيام بالوظائف كلّها من خلال استعمال المفاتيح اللمس الحساسة (أجهزة الاستشعار السعوية) الموجودة في الجهة الأمامية من لوحة التحكم، حيث نلاحظ أنّ لكلّ مفتاح رسم مناسب خاصة به. من ثم تنطلق إشارة صوتية لتأكيد إتمام الوظيفة
- (: لوحة التحكم) الرسم
1. التشغيل/الإيقاف
2. - الخفض
3. + الرفع
4. الدائرة الكهربائية المزدوجة/الثلاثية
5. نطاق الطهي
6. رمز تحديد المستوى التشغيل
7. الضوء الدليلي الخاص بالدائرة الكهربائية
- تحذير: سترتفع حرارة القطع التي يمكن الولوج إليه أثناء الاستعمال. تقدياً لإصابة الأطفال بأيّ حروق بالغة، من الضروري إبقاؤهم على مسافة بعيدة من الموقد. قم بتثبيت قابس فصل في الإمدادات الثابتة لتتمكن من فصل التيار الكهربائي من مصدره الأساسي في حال تخطت قوة التيار شروط الحدّ الأقصى للتوتر (الفولطية) المشار إليها في شروط الفئة 3 من قواعد الفولطية، وبما يتوافق مع قواعد الإمدادات. من الضروري أن تركب القابس الأحادي

تم تصميم هذه الأداة للاستعمال المنزلي فحسب. لا يتحمل المصنّع مسؤولية أيّ أضرار أو إصابات قد تنتج عن خطأ في تركيب أو سوء استخدام.

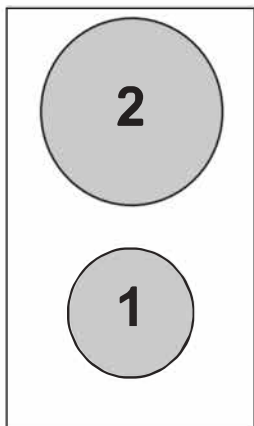
يصرّح المصنّع أنّ هذه الأداة تستوفي الشروط الأساسية الخاصة بالمعدّات الكهربائية ذات الفولطية المنخفضة، والمنصوص عليها في الإرشادات الصادرة عن الاتحاد الأوروبي رقم 2014/35 EU/ كما معايير التوافق الإلكتروني ومغناطيسي المشار إليها في الإرشادات الصادرة عن الاتحاد الأوروبي رقم 30/2014.

#### تحذيرات:

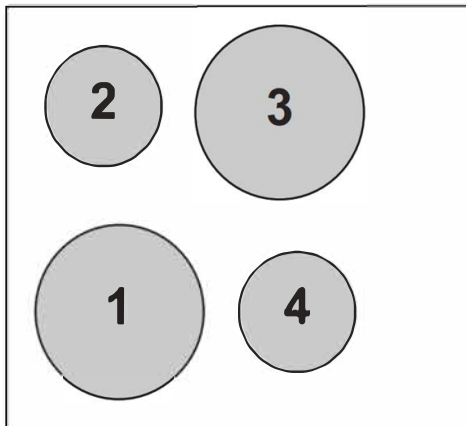
- في حال طهي الطعام في مقلاة مضادة للالتصاق من دون إضافة التوابل، احرص على ألا تتخطى مدة التسخين المسبق الدقيقة الواحدة أو الدقيقتين كحدّ أقصى.
- في حال طهي طعام سريع الالتصاق، ابدأ بالطهي على مستوى حرارة منخفض نسبياً، ثم ارفع من مستوى الحرارة شيئاً فشيئاً مع التحريك المتواصل.
- في حال تضرر سطح الموقد، قم بفصل التيار الكهربائي عنه على الفور، تفادياً لحدوث أيّ صدمات كهربائية.
- لا تستعمل أبداً منظف البخار لتنظيف الموقد.
- قد ترتفع حرارة الموقد والقطع التي يمكن الوصول إليها أثناء عملية التشغيل.
- احرص على عدم لمس عناصر التسخين.
- احرص على بقاء الأطفال دون الثامنة من العمر على مسافة بعيدة من الموقد. ما لم يكونوا تحت إشراف أحد الراشدين.
- يمكن الأطفال الذين تجاوزوا الثامنة من العمر أو الأشخاص الذين يعانون من إمكانيات عقلية، وحسية، وجسدية محدودة، أو أولئك الذين لا يملكون خبرة واسعة في هذا المجال أن يستعملوا هذه الأداة شرط أن يكونوا تحت إشراف أحد الراشدين، أو أن يكونوا قد تلقوا الإرشادات الضرورية لاستعمالها، وأدركوا الأخطار التي قد تنتج عن أيّ سوء استخدام. لا يجوز أن يلعب الأطفال بهذه الأداة. لا يجوز أن يقوم الأطفال بتنظيف الأداة وصيانتها ما لم يكونوا تحت إشراف شخص راشد أو مختص أثناء القيام بذلك.

- عند استعمال عناصر التسخين، ننصح باستخدام أوان ذات قعر مسطح والتي تمتاز بقطر مواز لقطر نطاق الطهي أو أكبر منه بقليل.
- احرص على عدم انسكاب السوائل بكثرة على نطاق الطهي، لذلك من الضروري أن تقوم بخفض مستوى الحرارة في حال غليان السوائل أو تسخينها.
- أثناء تشغيل أداة التسخين، لا تترك الأوعية عليها من دون غطاء أو تستعمل مقالٍ وأوان فارغة.
- لا تضع أوراق الألومينيوم أو المأكولات الموضّبة في هذا النوع من الأوراق على سطح الموقد مباشرة. كما لا تضع أيّ أغراض معدنية كالسكاكين، والشوك، والملاعق، والأغطية، إذ من شأن ذلك أن يؤدي إلى ارتفاع حراراتها.

EN	ES	PT	FR	IT			
Model identification	Identificación del modelo	Identificação de modelo	Identification du modèle	Identificativo del modello	VI 302 /D	604 HVI /C	
Type of hob	Tipo de placa de cocina	Tipo de placa	Type de plaque	Tipologia di piano cottura	ELECTRICAL HOB	ELECTRICAL HOB	
Number of cooking zones and/or areas	Número de focos y/o zonas de cocción	Número de zonas e/ou áreas de cozedura	Nombre de zones et/ou aires de cuisson	Numero di zone e/o aree di cottura	2	4	
Heating technology	Tecnología de calentamiento	Tecnologia de aquecimento	Technologie de chauffage	Tecnologia di riscaldamento	RADIANT	RADIANT	
Size cooking zone 1	Tamaño zona cocción 1	Tamanho da superfície 1	diamètre de la surface 1	dimensioni dell'area 1	Ø145	Ø180	cm
Size cooking zone 2	Tamaño zona cocción 2	Tamanho da superfície 2	diamètre de la surface 2	dimensioni dell'area 2	Ø180	Ø145	cm
Size cooking zone 3	Tamaño zona cocción 3	Tamanho da superfície 3	diamètre de la surface 3	dimensioni dell'area 3		Ø180	cm
Size cooking zone 4	Tamaño zona cocción 4	Tamanho da superfície 4	diamètre de la surface 4	dimensioni dell'area 4		Ø145	cm
Energy consumption cooking zone 1	Consumo de energía zona cocción 1	Consumo de energia zona 1	Consommation d'énergie zone 1	Consumo energetico zona 1	183.82	Ø183.33	Wh/kg
Energy consumption cooking zone 2	Consumo de energía zona cocción 2	Consumo de energia zona 2	Consommation d'énergie zone 2	Consumo energetico zona 2	183.33	Ø183.82	Wh/kg
Energy consumption cooking zone 3	Consumo de energía zona cocción 3	Consumo de energia zona 3	Consommation d'énergie zone 3	Consumo energetico zona 3		Ø183.33	Wh/kg
Energy consumption cooking zone 4	Consumo de energía zona cocción 4	Consumo de energia zona 4	Consommation d'énergie zone 4	Consumo energetico zona 4		Ø183.82	Wh/kg
Energy consumption for the hob	Consumo de energía de la placa	Consumo de energia da placa	Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	Consumo energetico del piano cottura	183.57	Ø183.57	Wh/kg

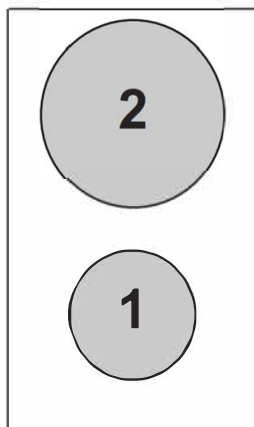


Mod.: VI 302 /D

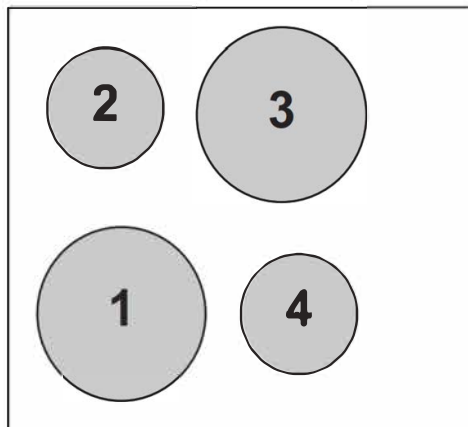


Mod.: 604 HVI /C

DE	NL	HU	SK	CS			
Modellkennung	Identificatie van het model	A modell megjelölése	Identifikačná modelu	Identifikačné modelu	VI 302 /D	604 HVI /c	
Art der Kochmulde	Type kookplaat	A tűzhely típusa	Typ varnej dosky	Typ varné desky	ELECTRICAL HOB	ELECTRICAL HOB	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	Aantal kookzones en/of gebieden	A főzőfelületek és/vagy főzőlapok száma	Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	Počet varných zón a/nebo ploch	2	4	
Heiztechnik	Verwarmingstechnologie	A hő előállításának elve	Technológia ohrevu	Technologie ohřevu	RADIANT	RADIANT	
Grosse der Oberfläche 1	diameter van kookoppervlakte 1	felület nagysága 1	velkost plochy 1	plochy povrchu 1	Ø145	Ø180	cm
Grosse der Oberfläche 2	diameter van kookoppervlakte 2	felület nagysága 2	velkost plochy 2	plochy povrchu 2	Ø180	Ø145	cm
Grosse der Oberfläche 3	diameter van kookoppervlakte 3	felület nagysága 3	velkost plochy 3	plochy povrchu 3		Ø180	cm
Grosse der Oberfläche 4	diameter van kookoppervlakte 4	felület nagysága 4	velkost plochy 4	plochy povrchu 4		Ø145	cm
Energieverbrauch zone 1	Energieverbruik kookzone 1	Egy vetített energiafogyasztás főzőfelületenként 1	Vypočítaná spotreba energie na zónu 1	Spotřeba energie na varnou zónu 1	183,82	Ø183,33	Wh/kg
Energieverbrauch zone 2	Energieverbruik kookzone 2	Egy vetített energiafogyasztás főzőfelületenként 2	Vypočítaná spotreba energie na zónu 2	Spotřeba energie na varnou zónu 2	183,33	Ø183,82	Wh/kg
Energieverbrauch zone 3	Energieverbruik kookzone 3	Egy vetített energiafogyasztás főzőfelületenként 3	Vypočítaná spotreba energie na zónu 3	Spotřeba energie na varnou zónu 3		Ø183,33	Wh/kg
Energieverbrauch zone 4	Energieverbruik kookzone 4	Egy vetített energiafogyasztás főzőfelületenként 4	Vypočítaná spotreba energie na zónu 4	Spotřeba energie na varnou zónu 4		Ø183,82	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde	Energieverbruik van de kookplaat	A tűzhely egy kilogramma vetített energiafogyasztása	Spotreba energie varnej dosky vypočítaná	Spotřeba energie varné desky	183,57	Ø183,57	Wh/kg



Mod.: VI 302 /D



Mod.: 604 HVI /C

# cata

CNA  
group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

**Oficinas:** c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

**Fábrica:** c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

**Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)**

**SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)**

60821475.31.01.2022