



TEKA

ES - MX Manual de Usuario
EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation
GR εγχειρίδιο χρήστη
PT Manual do Utilizador
NO Brukerhåndbok
SE Användarhandbok

EFX 30.1 1P -
EFX 30.1 2P Serie

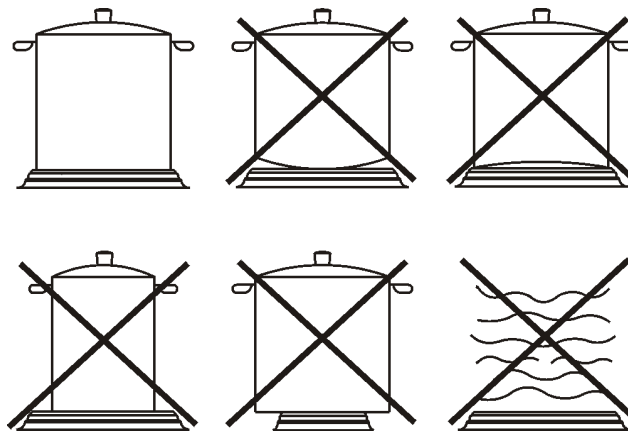
www.teka.com

ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	5
GB	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING	14
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	23
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	32
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	41
MX	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	50
NO	INSTALLASJONSINSTRUKSJONER OG ANBEFALINGER FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD	56
SE	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	64

Models

EFX 30.1 2P - EFX 30.1 2P T





1

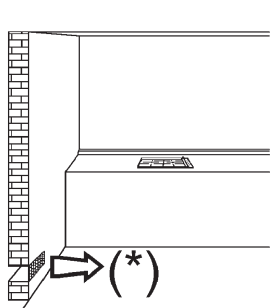
(*) entrada de aire: ver el capítulo de instalación (apartados 5 y 6)

(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)

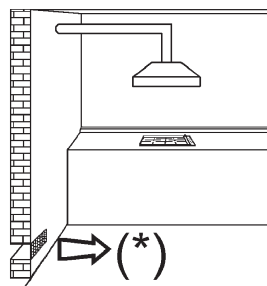
(*) entree d'air: voir chapitre installation (paragraphes 5 et 6)

(*) εισοδος αερα: βλεπε κεφαλαιο τοποθετησης (παραγραφοι 5 και 6)

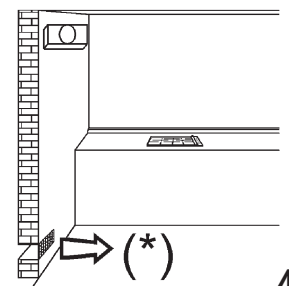
(*) entrada de ar de 100 cm² de secção mínima (parágrafos 5 e 6)



2



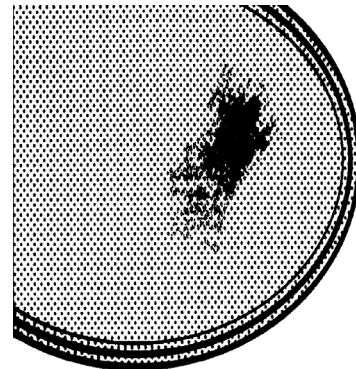
3



4



5



6

MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (EN MM)

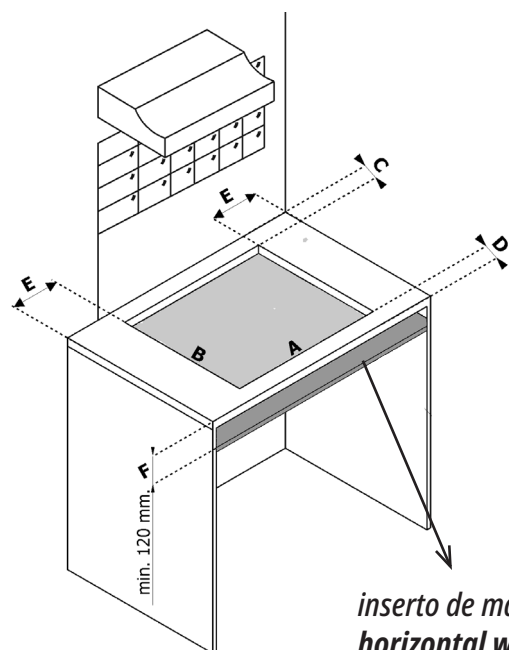
COMPLY WITH THE DIMENSIONS (IN MM)

DIMENSIONS A RESPECTER (EN MM)

ΜΕΓΕΘΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΗΘΟΥΝ (ΣΕ ΜΜ)

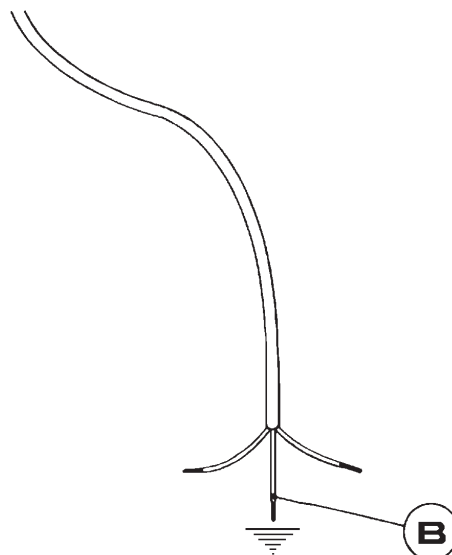
MEDIDAS A RESPEITAR (EN MM)

	A	B	C	D	E	F
(30)	282	482	59	59	300 min.	70 min.

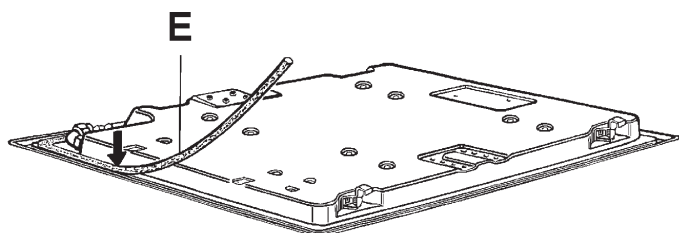


8

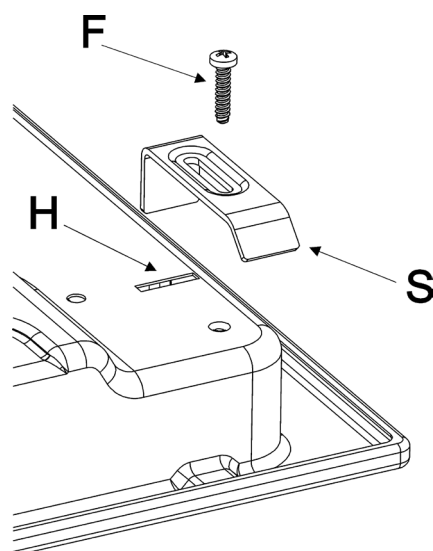
inserto de madera horizontal
horizontal wooden insert
inserte en bois horizontal
οριζόντια ξύλινη θήκη
inserção de madeira horizontal



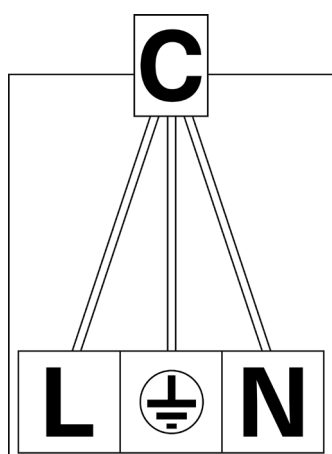
9



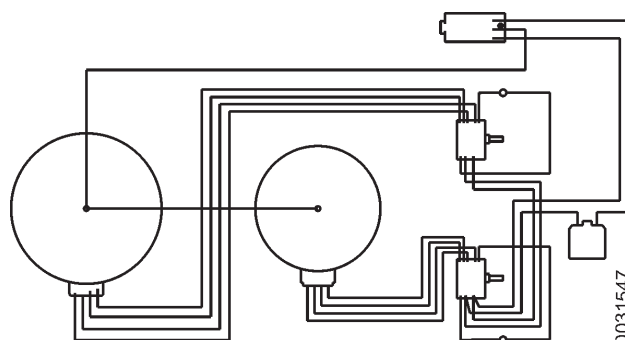
10



11



12



13

0031547

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

⚠ ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA: La cocción sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y causar un incendio. No intente NUNCA extinguir el fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama por ej. con una tapa o una manta contra incendios.

⚠ ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA: No se debe utilizar un aparato para limpiar el vapor por estufa, las placas de cocción y los hornos.

⚠ ADVERTENCIA: El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador exterior o un sistema con mando a distancia separado.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice sólo dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante o indicados en las instrucciones del fabricante de la encimera como adecuado para el uso de protección o dispositivos de protección incorporadas en esta unidad. El uso de una protección no adecuada puede causar accidentes.

⚠ ADVERTENCIA: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

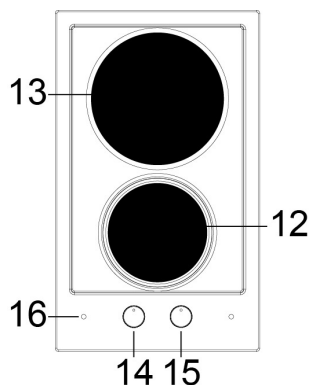
⚠ ADVERTENCIA: Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo. Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico. La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.

⚠ ¡ADVERTENCIA! El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de cualquier daño o fallo que se produzca como consecuencia de un montaje o instalación incorrectos. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, contactar al instalador autorizado.

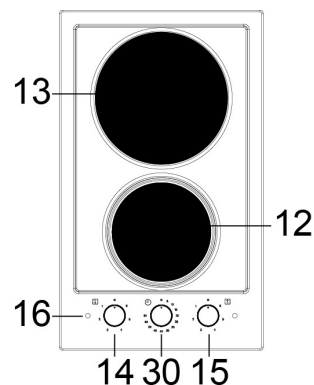
DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

TIPO: PFZ 02

EFX 30.1 2P



EFX 30.1 2P T



- 12 Placa ràpida da 14,5 cm
- 13 Placa ràpida da 18,0 cm
- 14 Botão do placa ràpida 12
- 15 Botão do placa ràpida 13
- 16 Piloto indicador do placa ràpida
- 30 Botão Temporizador

de 1500 W
de 2000 W

Atención: este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares entidades privadas.

Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

USO

1) ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Las encimeras pueden estar provistas de dos tipos de placas eléctricas: normales y rápidas, indicadas por una marca roja. Las placas normales y las rápidas se controlan con un mando de 7 posiciones (observe la figura A - B).

Para encender las placas, gire el mando correspondiente a la posición que desee.

En el panel frontal hay un diagrama impreso que indica la placa eléctrica a la que corresponde cada mando. Cada vez que se enciende una placa se ilumina el piloto rojo.

La tabla siguiente contiene instrucciones meramente indicativas para regular las placas.

TEMPORIZADOR

Temporizador permite a los elementos de calefacción se apague automáticamente mediante aviso acústico. Se puede utilizar también como temporizador (sin apagar) y se puede establecer por un período de máx. 60 minutos (véase la fig. C).

ADVERTENCIAS:

cuando se enciende la placa por primera vez, o cuando ha permanecido apagada durante un largo periodo de tiempo, debe secarse durante 30 minutos con el mando en la posición n° 1. De este modo se eliminará la humedad que haya absorbido el material aislante.

Para usar el aparato correctamente, recuerde lo siguiente:

- Coloque un recipiente de cocina sobre la placa antes de encenderla.
- Utilice siempre recipientes de fondo muy plano y grueso (observe la figura 1).
- No utilice nunca recipientes de diámetro inferior al de la placa.
- Seque la base del recipiente antes de colocarlo sobre la placa.
- Después de utilizar la placa, y para su correcto mantenimiento, límpiela con productos especiales fácilmente asequibles en el mercado. De este modo, la superficie de la placa se conservará limpia y brillante y no se oxidará.
- Mientras utiliza las placas, no permita nunca que los niños jueguen cerca del aparato. Cerciórese de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente. No deje nunca el aparato sin vigilancia si cocina con aceite o grasa, ya que son fácilmente inflamables.
- Las placas conservan el calor durante mucho tiempo después de su uso. No apoye nunca las manos ni otros objetos para evitar quemaduras.
- Si el aparato lleva una tapa de cristal, al calentarse

podría estallar. Desconecte siempre todas las placas antes de cerrar la tapa.

- Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica en cuanto observe la presencia de grietas en la superficie de las placas.
- No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.
- No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el elemento calentador utilizar: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura 1). Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del elemento calentador una vez alcanzada la ebullición.

USO CORRECTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Cuando se utilizan placas eléctricas es necesario:

- evitar absolutamente el funcionamiento en vacío (sin recipientes);
- hacer el posible para no derramar líquidos encima de las placas cuando están calientes;
- cocer posiblemente con tapa para ahorrar energía eléctrica;
- el funcionamiento de las placas eléctricas se señala mediante un piloto luminoso que se encuentra cerca del mando rotativo.

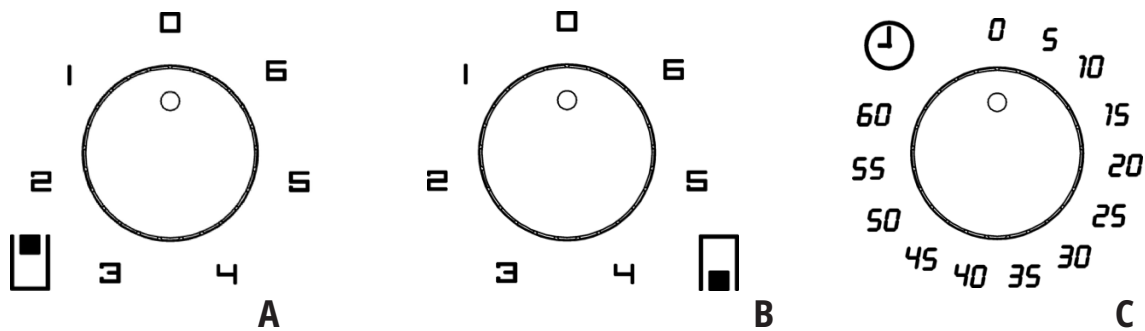
ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 2) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 3 y fig. 4).
- Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños,

- que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - No utilice el aparato descalzo.
 - El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
 - Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
 - El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

Atención: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

No cocine nunca la comida directamente sobre las placas eléctricas, utilice siempre las correspondientes cacerolas o recipientes.



PLACA NORMAL Y RAPIDA	INTENSIDAD TERMICA	PROCESOS POSIBLE DE COCCIÓN
0	Apagado	
1	Floja	Para derretir mantequilla, chocolate, etc. Para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Baja	Para calentar cantidades mayores de líquido. Para preparar cremas y salsas que requieren largos periodos de cocción lenta.
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados y preparar guisos, calentar a punto de ebullición o cocer a fuego lento.
4	Media	Para calentar alimentos hasta el punto de ebullición. Para dorar carnes y pescados delicados.
5	Fuerte	Para escalopes y filetes. Para cocer a fuego lento grandes cantidades de alimentos.
6	Alta	Para hervir grandes cantidades de líquido. Para freír.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: siempre desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier operación de limpieza.

2) PLACA DE COCINA CON ELEMENTOS ELÉCTRICOS

Si desea mantener la superficie limpia y brillante, le recomendamos utilizar un acondicionador de silicona. El uso de este acondicionador, antes de hacer mermeladas, ayuda a proteger la superficie de la placa. Es muy importante limpiar la superficie poco después de cada uso, cuando el vidrio aún está templado. No use esponjas metálicas, abrasivos en polvo ni sprays corrosivos. Dependiendo del nivel de suciedad, se recomienda:

- Manchas leves: es suficiente usar un paño limpio y húmedo.
- Quemaduras o suciedad adherida: se pueden eliminar con un rascador especial de cuchilla (fig. 5); **tenga cuidado, la cuchilla puede causar heridas.**
- Marcas de líquidos derramados: se pueden eliminar con vinagre o limón.
- Preste atención a no dejar caer azúcar o elementos

con azúcar. En este caso, apague el interruptor y limpie la superficie con agua caliente y el rascador de cuchilla.

- Con el tiempo pueden aparecer reflejos metálicos y arañazos (fig. 6) debido al uso incorrecto de la limpieza y de las ollas. Los arañazos son difíciles de eliminar, pero no comprometen el buen funcionamiento de la placa.
- No use chorros de vapor para la limpieza del equipo.

Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

ADVERTENCIAS:

- Para conservar en buen estado las planchas eléctricas hay que tratarlas con productos de limpieza adecuados e impedir que se oxiden.
- No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.
- Los alimentos que se hayan quemado sobre la placa eléctrica tienen que limpiarse en seco.
- Después del uso ponga sobre la placa templada un poco de aceite y extiéndalo con un trapo.

INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.

El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable. Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.

3) INSERCIÓN DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado. **Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno, clavos...) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.** En la superficie del mueble modular se

debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 8, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 8). **El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.**

4) FIJACIÓN DE LA PLACA

La placa está equipada con una guarnición especial para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición, se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:

- Separar las tiras de guarnición de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 10) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde perimétrico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin superponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.

- Bloquear con las bridas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la brida "S" llegue al top (fig. 11).

- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 120 mm del borde (fig. 8).

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura de 90 °C. La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superiores a 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.

El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas. Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

5) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo esté permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo.

La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m³. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el externo con una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 2).

Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse.

Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente la norma.

ATENCIÓN: si los quemadores de la encimera no están provistos de termopar de seguridad, la abertura de la ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre

los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el externo (ver fig. 3).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al externo; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig.4), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

7) CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- La tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.

- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calentaplatos).

- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente:

- Poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 12 - 13). Conectar los cables según el esquema de la fig. 12 - 13), asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

Letra l (fase) = cable color marrón;

Letra n (neutro) = cable color azul;

Símbolo tierra  = cable color verdeamarillo

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.

- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.

- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- Interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.

- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido.

mpido por el interruptor.

- La conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

ADVERTENCIAS:

todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:

- compatibilidad electromagnética (EMC);
- seguridad eléctrica (LVD);
- restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

IMPORTANTE: para una perfecta instalación, ajuste o transformación de la placa de cocción para ser utilizada con otros gases, es necesario recurrir a un **INSTALADOR CUALIFICADO**: el incumplimiento de esta norma provoca la decadencia de la garantía.

Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

IMPORTANTE: la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA 220 - 240 V~
Plano eléctrico con 2 rápida placas eléctricas	H05 RR - F	Sección 3 x 1.5 mm ²

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (B) (ver fig. 9) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 7.

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

POTENCIAS DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

DENOMINACIONES	Ø (cm)	POTENCIAS (W)	ECCOCCIÓN EÉCTRICA* (Wh/Kg)
Placas eléctricas rápida	14,5	1500	199,0
Placas eléctricas rápida	18,0	2000	182,4

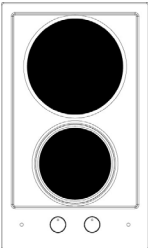
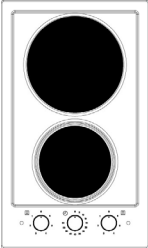
*E_{Electric hob} = 190,7 Wh/kg

*E_{Cocción eléctrica}: Consumo de energía por kg, calculado de acuerdo con el Reglamento (UE) 66/2014.

Advertencia: el mantenimiento debe ser realizado sólo y exclusivamente por personal autorizado.

DOMINO 2E (CON 2 RÁPIDAS PLACAS)	
Tensión	220 - 240 V ~
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia total	3500 W

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

CATEGORÍA = II2H3+ / II2E+3+	TENSIÓN V ~	FRECUENCIA	EL. NOM. PODER CALORÍFICO
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fábrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.

Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

Estas informaciones permiten al asistente técnico proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE:

Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.



Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

SAFETY WARNINGS:

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

⚠ WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

⚠ WARNING: Do not use a steam cleaning unit of: stoves, hobs and ovens.

⚠ WARNING: The hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

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

⚠ WARNING: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

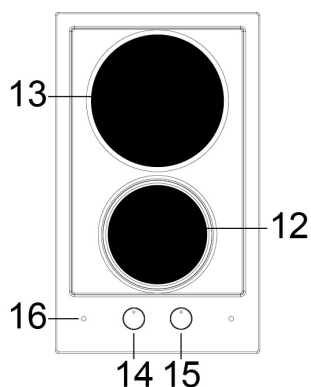
⚠ WARNING: Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

⚠ WARNING! The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

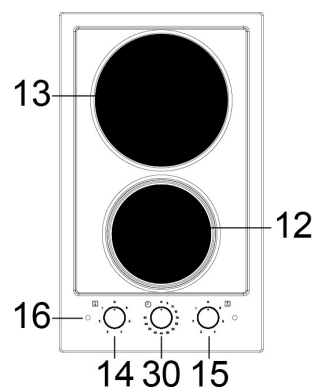
DESCRIPTION OF THE COOKTOP

TIPO: PFZ 02

EFX 30.1 2P



EFX 30.1 2P T



- 12 Electric rapid plate Ø 14,5 cm
- 13 Electric rapid plate Ø 18,0 cm
- 14 Electric rapid plate n° 12 control knob
- 15 Electric rapid plate n° 13 control knob
- 16 Electric plate ignition warning light
- 30 Control knob Timer

of 1500 W
of 2000 W

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

USE

1) SWITCHING ON THE ELECTRIC PLATES

The hobs may be equipped with two rapid plates indicated by a red mark. The plates are controlled by a 7 - position switch (see fig. A - B). Switch on the plates by turning the knob to the required position.

A diagram is screen-printed on the front panel. This diagram indicates to which electric plate the knob in question corresponds (see fig. A - B).

A red warning light will come on to indicate that the plate has been ignited. A purely indicative plate regulation chart is given below.

TIMER

Timer allows to heating elements to turn off automatically by acoustic warning. It can be used also as timer (without turning off) and can be set for a period of max. 60 minutes (see fig. C).

WARNINGS:

when the plate is switched on for the first time, or if it has remained unused for a long period, it should be dried for 30 minutes on switch position n° 1. This will eliminate any moisture that may have been absorbed by the insulating material.

To correctly use the appliance, remember:

- To place a pan on the plate before switching it on.
- To always use pans with flat and very thick bottoms (see fig. 1).
- To never use pans that are smaller than the plate diameters.
- To dry the bottom of the pan before placing it on the plate.
- Never leave the appliance unattended when the plates are being used. Particularly make sure that the pan handles are safely positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook, since these products can easily catch fire.
- The plates will remain hot for a period of time after use. Never touch them with the hands or other objects in order to prevent burns.
- Immediately disconnect the appliance from the electricity main if cracks are noted on the surfaces of the plates.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.
- Containers wider than the unit are not recommended.

CORRECT USE OF THE ELECTRIC PLATES

When using the electric plates, you must:

- absolutely not operate them empty (without a con-

tainer);

- try not to pour liquids on the plates when they are hot;
- cook with a cover whenever possible to save electricity;
- an indicator light near the knob shows when the electric plates are turned on.

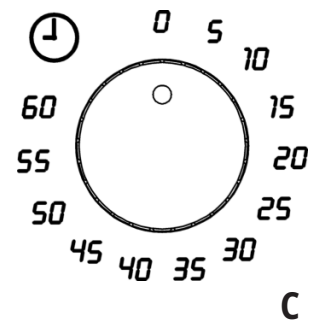
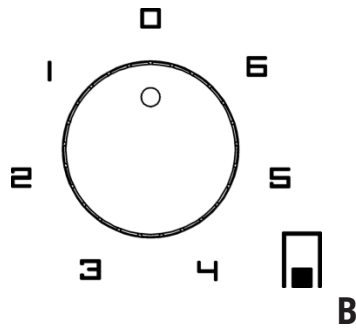
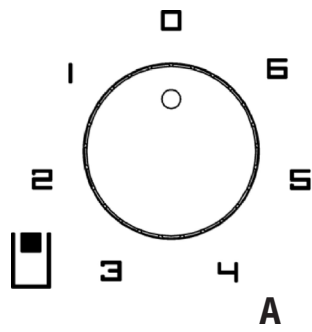
In order to cook with the heating element efficiently using the least amount of energy, use: thick, flat-bottomed pots of a width suited to that of the heating element (see picture 1). Cook with the lid on to also save energy. Turn down the heating element when it reaches boiling point.

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 2) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 3 and fig. 4).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.

Warning: during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

Never cook food directly on the electric plates but always in a pot or container.



NORMAL AND RAPID PLATE	HEAT INTENSITY	POSSIBLE COOKING PROCESSES
0	Off	
1	Weak	To dissolve butter, chocolate, etc.. To heat small amounts of liquid.
2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and suces requiring long slow cooking times.
3	Slow	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
4	Medium	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
5	Strong	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
6	High	To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

CLEANING

IMPORTANT: always disconnect the appliance from the electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) COOKTOP WITH ELECTRIC HEATING ELEMENTS

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob. It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid. Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays. Depending on the dirty level we recommend:

- Slight stains: it is enough the use of a moist clean rag.
- Burnt or soiling may be removed with a special razor scraper (fig. 5); **be aware that the razor can cause wounds.**
- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.
- **Pay attention to not let fall sugar or element with su-**

gar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and the razor blade scraper.

- After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. 6) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

WARNINGS:

- **To keep in good condition the electric irons should be treated with appropriate cleaning products and prevent rust.**
- **Don't use steam jets for the equipment cleaning.**
- **Burned food on an electric plate must be removed dry.**
- **After use, pour a little lukewarm oil on the plate and wipe it with a cloth.**

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer. The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the cooktop will be installed are indicated in either fig. 8. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 8).

The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns "E" of the scheme. **The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.**

4) FIXING THE HOT PLATE

The cooktop has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- Take off all the movable parts of the hob.
- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the cooktop and correctly position seal "E" (fig. 10) under the edge of the cooktop itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the cooktop, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 11).

- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 8).

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand a temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989. See table below.

Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm² (see fig. 2). It must be impossible to obstruct these openings. Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

CAUTION: if the burners of the cooking top are without safety thermocouple, the ventilation outlet must have a minimum 200 cm² section.

TYPE OF APPLIANCE	VOLUME OF ROOM CUBIC METRES	MIN. SIZE OF VENT SQ. CM.	OPENABLE WINDOW OR ALTERNATIVE METHOD OF VENTING TO THE OUTSIDE
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 3). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- The voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
 - The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the cooktop).
 - The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force.
- The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- Apply to the input cable "C", if unprovided (see fig. 12 - 13) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 12 - 13, making sure to respect the undermentioned correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuitbreaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by

the circuit-breaker.

- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellowgreen earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments.

The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

IMPORTANT: a perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a **QUALIFIED INSTALLER**: a failure to follow this rule will void the warranty.

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

IMPORTANT: the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TIPO DE CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY 220 - 240 V~
Electric hot plate with 2 rapid electric plate	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer (B) than the phase conductors (fig. 9) and comply with the recommendations given in paragraph 7.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATION	Ø (cm)	POWER (W)	ELECTRIC COOKING* (Wh/Kg)
Rapid electric plate	14,5	1500	199,0
Rapid electric plate	18,0	2000	182,4

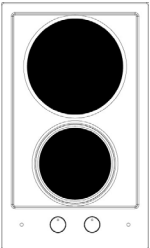
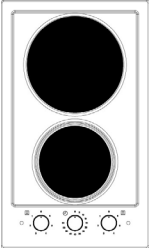
*Electric hob = 190,7 Wh/kg

*Electric cooking: Energy consumption per kg calculated according to Regulation (EU) 66/2014.

Warning: maintenance must only be performed by authorised persons.

DOMINO 2E (WITH 2 RAPID PLATE)	
Voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50/60 Hz
Total rating	3500 W

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

CATEGORY = II2H3+ / II2E+3+	VOLTAGE V ~	FREQUENCY	POT. NOM. EL. RATING
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ:

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser des produits gras ou de l'huile cuire sur la table de cuisson sans surveillance, cela pourrait déclencher un incendie. En cas d'incendie, n'essayez JAMAIS de l'éteindre avec de l'eau: mettez l'appareil hors tension et étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-incendie.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie: ne laissez jamais aucun objet sur les surfaces chauffantes.

⚠ AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être utilisé pour le nettoyage à la vapeur des cuisinières, plaques de cuisson et fours.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil n'a pas été conçu pour être commandé par l'intermédiaire d'une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez que les protections prévues et incorporé dans les taques par le fabricant des appareils de cuisson ou conseiller par celui-ci dans ses manuels d'utilisation. L'utilisation de protections inapproprié peuvent causés des accidents.

⚠ AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

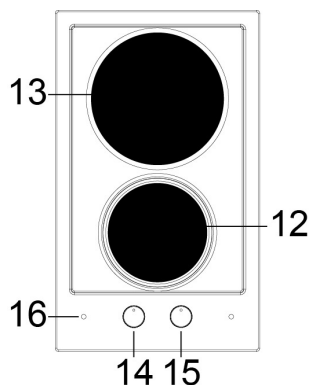
⚠ AVERTISSEMENT : Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de préréglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien. Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT ! Le producteur ne sera pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants durant l'installation. L'installateur sera responsable des dommages ou des défauts découlant d'un montage ou d'une installation incorrecte. En cas de dommage découlant de l'installation du produit, contacter l'installateur agréé.

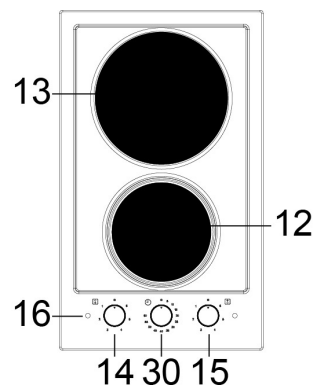
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

TIPO: PFZ 02

EFX 30.1 2P



EFX 30.1 2P T



- 12 Foyer électrique rapide Ø 14,5 cm
- 13 Foyer électrique rapide Ø 18,0 cm
- 14 Bouton de commande du foyer électrique n° 12
- 15 Bouton de commande du foyer électrique n° 13
- 16 Voyant pour indiquer l'insertion de la plaque
- 30 Bouton de commande du TIMER

de 1500 W
de 2000 W

Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

UTILISATION

1) MISE EN SERVICE DE PLAQUE ELECTRIQUE

Le table de cuisson mixte est équipé d'une plaque électrique normale ou rapide commandé par de commutateur à 7 positions (voir fig. A - B). Pour le allumer il suffit de tourner la manette sur la position désirée. Au-dessus de chaque manette, sur le bandeau, est sérigraphié un schéma indiquant la plaque correspondante (voir fig. A - B). Un voyant rouge signale le fonctionnement de plaque. Voir ci-après le tableau d'utilisation de plaque fourni uniquement à titre indicatif.

TIMER

Timer permet à des éléments de chauffage pour qu'il s'éteigne automatiquement par signal sonore. Il peut être utilisé également en tant que timer (sans mise hors tension) et peut être réglé pour une durée de max. 60 minutes (voir fig. C).

AVERTISSEMENT :

au moment de la première mise en marche ou si la plaque n'a pas été utilisée pendant longtemps, il est nécessaire, pour éliminer l'humidité éventuelle absorbée par la pâte isolante, de procéder à un séchage, en allumant la plaque pendant 30 minutes sur la position n° 1 du commutateur. Pour un usage correct, ne pas oublier de:

- N'allumer la plaque qu'après y avoir posé la casserole.
- Utiliser des casseroles à fond plat et très épais (voir fig. 1).
- Ne pas utiliser de casseroles ayant un diamètre inférieur à celui des plaques.
- Sécher le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation des plaques, et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.
- Même après l'utilisation, les plaques restent chaudes pendant un long moment; ne pas y poser les mains ni d'autres objets pour éviter les brûlures.
- Dès que l'on relève une fêlure à la surface des plaques, débrancher immédiatement l'appareil.
- Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.

EMPLOI CORRECT DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Lorsqu'on utilise les plaques électriques, il faut:

- éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipient);

- faire son possible pour ne pas verser de liquide sur les plaques quand elles sont chaudes;
- cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'électricité;
- le fonctionnement des plaques électriques est signalé par un témoin lumineux près du bouton.

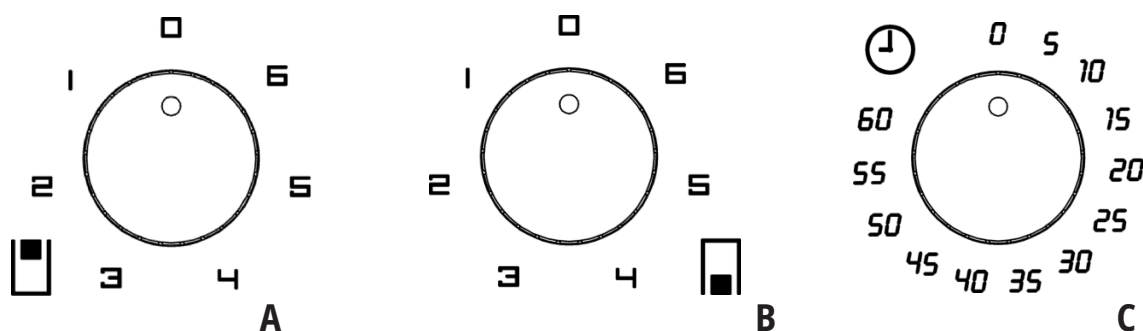
Pour obtenir des performances optimales avec une consommation minimale d'énergie lors de la cuisson avec l'élément chauffant, utilisez : des casseroles à fond plat, de grande épaisseur et de diamètre adapté à l'élément chauffant (voir figure 1). Faites cuire avec le couvercle pour plus d'économies. Adaptez la puissance de l'élément chauffant après ébullition.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION :

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 2) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 3 et fig. 4).
- En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.
- Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.
- Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.
- Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

Ne jamais préparer directement la nourriture sur les plaques électriques. Utiliser des poêles ou des récipients prévus à cet effet.



PLAQUE NORMALE OU RAPIDE	INTENSITE DE CHALEUR	CUISSENS REALISABLES
0	Faible	
1	Doux	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc.; pour chauffer de petites quantités de liquide.
2	Moyen	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquide; pour préparer des crèmes et des sauces exigeant une cuisson longue.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des plats à l'étouffée, cuire à la température d'ébullition, ou tout juste au-dessous.
4	Eteint	Pour cuire des aliments qui doivent être portés à ébullition, pour les rôtis de viande délicate et le poisson.
5	Vif	Pour les rôtis, les côtelettes et les steaks, pour les pot-au-feu.
6	Fort	Pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide, pour frire.

NETTOYAGE

IMPORTANT : déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage.

2) TABLE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ÉLECTRIQUES

Si vous souhaitez conserver la surface propre et brillante, nous vous recommandons d'utiliser un conditionneur au silicone. L'utilisation de ces produits, avant la préparation de confitures, aide à protéger la surface de la table de cuisson. Il est très important de nettoyer la surface immédiatement après chaque utilisation, lorsque le verre est encore tiède. N'utilisez pas d'éponges métalliques, d'abrasifs en poudre ou de sprays corrosifs.

Selon le niveau de saleté, nous recommandons :

- Taches légères : il suffit d'utiliser un chiffon propre et humide.
- Résidus brûlés ou saletés incrustés : peuvent être enlevés avec un grattoir spécial à lame de rasoir (fig. 5) ; **attention, la lame peut provoquer des coupures.**
- Traces de liquides ayant débordé de la casserole : peuvent être éliminées avec du vinaigre ou du citron.
- **Attention à ne pas laisser tomber du sucre ou des éléments contenant du sucre. Dans ce cas, éteignez**

l'appareil et nettoyez la surface avec de l'eau chaude et le grattoir à lame de rasoir.

- Après un certain temps, des reflets métalliques et des rayures peuvent apparaître (fig. 6) en raison d'un nettoyage inadéquat ou d'une mauvaise utilisation des casseroles. Les rayures sont difficiles à enlever, mais elles ne compromettent pas le bon fonctionnement de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

AVERTISSEMENTS :

- **Pour préserver la valeur des plaques électriques, il est également important d'utiliser des produits de nettoyage adaptés et de les protéger des projections.**
- **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.**
- **Les résidus sur la plaque électrique doivent être retirés à sec.**
- Après utilisation, recouvrir la plaque d'un chiffon.

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié. L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur. Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources

potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 8, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 8).

L'appareil doit figurer en classe 3 et il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes correspondantes.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble.

Pour appliquer correctement cette garniture, prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après :

- Détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 10) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière

uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.

- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 11).

- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 120 millimètres du dessus (voir la fig. 8).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Avis à l'installateur: les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C.

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température d'au moins 150 °C pour éviter que le revêtement se décolle. L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur. Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il faut donc le raccorder dans le respect des normes d'installation ci-avant. Faites très attention aux dispositions applicables en matière d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 2) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures. L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm².

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 3). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi don-

nant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 4).

7) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- Appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 12 - 13 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

Lettre l (phase) = fil marron;

Lettre n (neutre) = fil bleu;

Symbole de terre  = fil vert - jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une température de 90 °C.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur monopolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité. Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

AVERTISSEMENTS :

tous nos produits sont conformes aux normes européennes et à leurs amendements.

Le produit est donc conforme aux exigences des directives européennes en vigueur relatives à :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (basse tension, BT) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) ;
- l'écoconception (ERP).

IMPORTANT: pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un **INSTALLATEUR QUALIFIÉ**: le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE 220 - 240 V~
Table de cuisson au 2 foyer électrique	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 9) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 7.

En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

DÉNOMINATION	Ø (cm)	PUISSANCE (W)	ELECTRIQUE COISSON* (Wh/Kg)
Foyer électrique rapide	14,5	1500	199,0
Foyer électrique rapide	18,0	2000	182,4

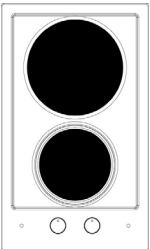
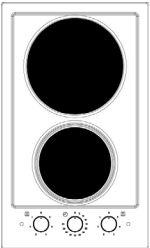
*Eelectric hob = 190,7 Wh/kg

*Eelectrique cuisson: la consommation d'énergie calculée par kg conformément au Règlement (UE) 66/2014.

Attention : l'entretien doit être confié exclusivement à du personnel agréé.

DOMINO 2E (AVEC 2 FOYER RAPIDE)	
Tension	220 - 240 V ~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance total	3500 W

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

CATÉGORIE = II2H3+ / II2E+3+	TENSION V ~	FRÉQUENCE	PUISSANCE NOMINALE
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés. Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié.

C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....

Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.

Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για την αποφυγή της επαφής με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός αν εποπτεύονται συνεχώς.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και να έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που υπεισέρχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Το χωρίς παρακολούθηση μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Ποτέ μην επιχειρήσετε την κατάσβεση της πυρκαγιάς με νερό, αλλά πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και στη συνέχεια να καλύψετε τη φλόγα π.χ. με καπάκι ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις μαγειρικές επιφάνειες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν χρησιμοποιούν μια μονάδα καθαρισμού με ατμό του: σόμπες, εστίες και φούρνους.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα εξ αποστάσεως ελέγχου.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα/συστήματα ασφαλείας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή του πλατώ εστιών ή αυτά που υποδεικνύονται ως κατάλληλα στις οδηγίες χρήσεως από τον κατασκευαστή της συσκευής ή αυτά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων εξαρτημάτων/συστημάτων ασφαλείας ενδέχεται να προκαλέσει ατυχήματα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μι σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

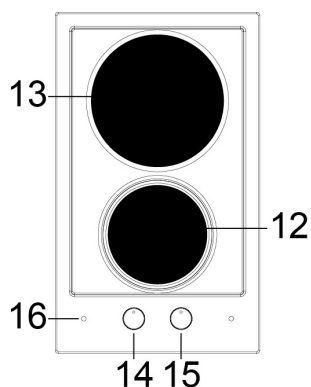
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν να κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Στο τέλος των ρυθμίσεων ή των προρυθμίσεων, τα ενδεχόμενα σφραγίσματα πρέπει να αποκατασταθούν από τον τεχνικό. Η ρύθμιση του κύριου αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι απαραίτητη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε παραποίηση ή τροποποίηση του προϊόντος ή των επιμέρους στοιχείων του κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης. Ο τεχνικός εγκατάστασης ευθύνεται για τυχόν ζημιές ή βλάβες που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης συναρμολόγησης ή εγκατάστασης. Για τυχόν ζημιές που οφείλονται στην εγκατάσταση του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης.

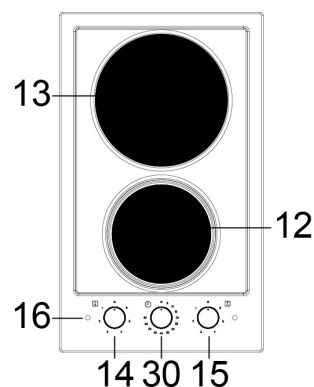
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΛΑΙΣΙΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

ΤΙΠΟ: PFZ 02

EFX 30.1 2P



EFX 30.1 2P T



12 Εστία Ø 14,5 cm

13 Εστία Ø 18,0 cm

14 Διακόπτης εντολής ηλεκτρικής εστίας αρ. 12

15 Διακόπτης εντολής ηλεκτρικής εστίας αρ. 13

16 Λυχνία επισήμανσης για ηλεκτρική εστία

30 Διακόπτης χειρισμού Timer

1500 W

2000 W

Προσοχή: η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση, σε κατοικίες και από ιδιώτες.

Το πλαίσιο αυτό εστιών έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιηθεί μόνο σαν συσκευή μαγειρέματος: Η οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως η θέρμανση του περιβάλλοντος) θα πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη.

1) ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Οι μικτές εστίες είναι εξοπλισμένες με μία ή περισσότερες εστίες ταχείας θέρμανσης ή κανονικές. Ο χειρισμός τους γίνεται μέσω ενός μεταλλακτήρα 7 θέσεων (βλέπε εικ. Α - Β) και η ενεργοποίησή τους γίνεται περιστρέφοντας το διακόπτη στην επιθυμητή θέση. Στη μετωπίδα, δίπλα στο διακόπτη, υπάρχει ένα σχήμα σε μεταξοτυπία που δείχνει τη θέση των εστιών (βλέπε εικ. Α - Β). Μία ενδεικτική λυχνία κόκκινου χρώματος επισημαίνει την ενεργοποίηση των εστιών. Ενδεικτικά μόνο, παραθέτουμε έναν πίνακα για τη χρήση των εστιών. Παρακάτω, θα βρείτε έναν καθαρά ενδεικτικό πίνακα χρήσης των εστιών.

TIMER

Timer επιτρέπει σε στοιχεία θέρμανσης για να απενεργοποιηθούν αυτόματα από ηχητική προειδοποίηση. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης (χωρίς απενεργοποίηση), και μπορεί να ρυθμιστεί για μια περίοδο max. 60 λεπτά (βλέπε εικ. C).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

κατά την πρώτη ενεργοποίηση ή σε κάθε περίπτωση εάν η εστία δεν έχει λειτουργήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα, είναι απαραίτητο, προκειμένου να εξαλειφθεί η ενδεχόμενη υγρασία που έχει απορροφηθεί από το μονωτικό υλικό, να φροντίσετε να στεγνώσει ενεργοποιώντας την εστία για 30 λεπτά στη θέση αρ. 1 του μεταλλάκτη.

Για μία σωστή χρήση θυμηθείτε τα εξής:

- Ενεργοποιείτε το ρεύμα μόνον αφού έχετε βάλει την κατσαρόλα επάνω στην εστία..
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με επίπεδο πάτο και με μεγάλο πάχος (βλέπε εικ. 1).
- Μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με διάμετρο μικρότερη από τη διάμετρο των εστιών.
- Στεγνώνετε τον πάτο της κατσαρόλας πριν να την τοποθετήσετε επάνω στις εστίες.
- Κατά τη χρήση των εστιών μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή και να προσέχετε να μην βρίσκονται παιδιά κοντά της. Ειδικότερα βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των κατσαρολών είναι τοποθετημένα με σωστό τρόπο και επιβλέπετε το μαγείρεμα φαγητών στα οποία χρησιμοποιούνται λάδια και λίπη καθώς είναι πολύ εύφλεκτα.
- Ακόμη και μετά τη χρήση, οι εστίες παραμένουν ζεστές για πολύ χρόνο· μην ακουμπάτε επάνω τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα για να αποφύγετε τα καψίματα.
- Εάν παρατηρήσετε μία ρωγμή στην επιφάνεια των εστιών, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Μην χρησιμοποιείτε spray πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε λειτουργία.

- Η χρήση αυτής της συσκευής δεν επιτρέπεται σε άτομα (περιλαμβάνονται τα παιδιά) με μειωμένες φυσικές και νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία χρήσης ηλεκτρικών συσκευών, εκτός εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται από ενήλικες οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να ελέγχονται για να βεβαιώνετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε περιέκτες που να προεξέχουν από τα άκρα της εστίας.

ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Όταν χρησιμοποιείτε τις ηλεκτρικές εστίες, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- Οποσδήποτε μην λειτουργείτε τις εστίες κενές (χωρίς σκεύος).
- Προσπαθείτε να μην χύνετε υγρά επάνω στις εστίες όταν είναι καυτές.
- Μαγειρεύετε με καπάκι όποτε είναι εφικτό για εξοικονόμηση ενέργειας.
- Μια ενδεικτική λυχνία κοντά στον περιστρεφόμενο διακόπτη δείχνει όταν οι ηλεκτρικές εστίες είναι αναμμένες.

Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη ενεργειακή κατανάλωση κατά το μαγείρεμα με το θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιήστε: κατσαρόλες με επίπεδη βάση, μεγάλου πάχους και διαμέτρου κατάλληλης για το θερμαντικό στοιχείο (βλέπε εικόνα 1). Μαγειρεύετε με καπάκι για επιπλέον εξοικονόμηση ενέργειας. Ακόμη, προσαρμόστε την ισχύ του θερμαντικού στοιχείου στην επίτευξη του βρασμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ:

- Η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένη. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να εξασφαλίζετε έναν καλό αερισμό του χώρου διατηρώντας ελεύθερα τα ανοίγματα του φυσικού αερισμού (εικ. 2) και ενεργοποιώντας τη μηχανική συσκευή αερισμού (απορροφητήρας ή ηλεκτρικός εξαεριστήρας εικ. 3 και εικ. 4).
- Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής, μπορεί να απαιτεί έναν πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παράθυρου, ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό αυξάνοντας την ισχύ της

μηχανικής αναρρόφησης εάν υπάρχει.

- Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος διότι αυτό μπορεί να αποβεί επικίνδυνο.

- Αν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή (ή να αντικαταστήσετε την παλαιά) πριν να τη ρίψετε στον κάδο απορριμμάτων συνιστάται να την καταστήσετε ανενεργή σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την προστασία της υγείας και τη ρύπανση του περιβάλλοντος, καθιστώντας επίσης αβλαβή τα τυχόν επικίνδυνα τμήματα, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν μια συσκευή εκτός χρήσης για να παίξουν.

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα υγρά χέρια ή πόδια.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος

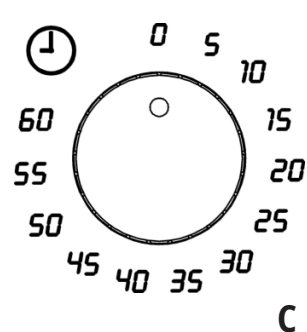
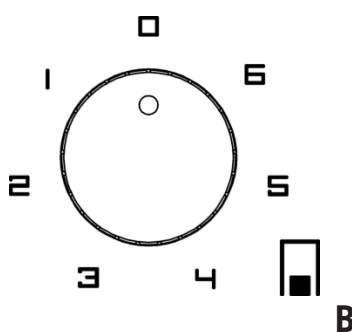
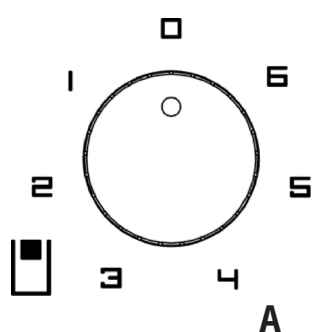
για τις οποιεσδήποτε ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλες, εσφαλμένες ή αδικαιολόγητες χρήσεις.

- Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία ορισμένα μέρη του πλαισίου εστιών φθάνουν σε θερμοκρασίες πολύ υψηλές: Αποφύγετε την επαφή τους.

- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Προσοχή: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το πλαίσιο εργασίας καθίσταται πολύ ζεστό πάνω στις ζώνες μαγειρέματος: Κρατήστε το μακριά από τα παιδιά!

Ποτέ μην μαγειρεύετε φαγητό απευθείας στις ηλεκτρικές εστίες, αλλά πάντα σε κατσαρόλα ή δοχείο.



ΕΣΤΙΕΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΚΕΣ	ΕΝΤΑΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
0	Σβηστό	
1	Ελαφρύ	Για να λιώσετε βούτυρο, σοκολάτα, κλπ· για να ζεστάνετε μικρές ποσότητες υγρού.
2	Ήπιο	Για να ζεστάνετε μεγαλύτερες ποσότητες υγρού· για να ετοιμάσετε κρέμες και σάλτσες που απαιτούν μεγάλη διάρκεια μαγειρέματος.
3	Αργό	Για να αποψύξετε κατεψυγμένα τρόφιμα και να ετοιμάσετε στιφάδα, να μαγειρέψετε στη θερμοκρασία βρασμού ή μόλις χαμηλότερη.
4	Μέτριο	Για να μαγειρέψετε τρόφιμα που πρέπει να βράσουν, για ψητά από μαλακό κρέας και ψάρι.
5	Δυνατό	Για ψητά από κοτολέτες και κρέατος σε φέτες, για μεγάλα βραστά κρέατα.
6	Πολύ δυνατό	Για να βράσετε μεγάλες ποσότητες υγρού, για να τηγανήσετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.

2) ΕΣΤΙΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΑΝΤΙΣΤΑΘΜΙΣΤΙΚΑ

Αν θέλετε να διατηρήσετε την επιφάνεια καθαρή και φωτεινή, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα μαλακτικό σιλικόνης. Η χρήση αυτού του μαλακτικού, πριν από το σχηματισμό εμπλοκής, βοηθά στην προστασία της επιφάνειας της εστίας. Είναι πολύ σημαντικό να καθαρίζετε την επιφάνεια αμέσως μετά από κάθε χρήση, όταν το γυαλί είναι ακόμα χλιαρό. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, λειαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικά σπρέι. Ανάλογα με το επίπεδο βρωμιάς, συνιστούμε:

- Μικροί λεκέδες: αρκεί η χρήση ενός υγρού καθαρού πανιού.
- Καμένα ή βρωμιά μπορούν να αφαιρεθούν με μια ειδική ξύστρα ξυραφιού (εικ. 5). Λάβετε υπόψη ότι το ξυραφάκι μπορεί να προκαλέσει πληγές.
- Σημάδια υγρού που ξεχειλίζουν από την κατσαρόλα μπορούν να αφαιρεθούν με ξύδι ή λεμόνι.
- Προσέξτε να μην αφήσετε ζάχαρη ή στοιχεία με ζάχαρη να πέσουν. Σε αυτήν την περίπτωση, απενεργοποιήστε τον διακόπτη και καθαρίστε την επιφάνεια με ζεστό νερό και την ξύστρα της λεπίδας του ξυραφιού.

- Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ενδέχεται να εμφανιστούν μεταλλικά σμήγματα και γρατσουνιές (εικ. 6) λόγω λανθασμένου καθαρισμού και λανθασμένης χρήσης των κατσαρολών. Οι γρατσουνιές αφαιρούνται δύσκολα, αλλά δεν επηρεάζουν αρνητικά την καλή λειτουργία της εστίας.

- Μην χρησιμοποιείτε ακροφύσια ατμού για τον καθαρισμό του εξοπλισμού.

Σημείωση: Η συνεχής χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει, σε αντιστοιχία με τους καυστήρες, ένα χρωματισμό διαφορετικό από τον αρχικό, ο οποίος οφείλεται στην υψηλή θερμοκρασία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Για να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, τα ηλεκτρικά σίδερα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με κατάλληλα καθαριστικά προϊόντα και να αποτρέπεται η σκουριά.
- Μην χρησιμοποιείτε ακροφύσια ατμού για τον καθαρισμό του εξοπλισμού.
- Τα καμένα τρόφιμα σε μια ηλεκτρική εστία πρέπει να αφαιρούνται στεγνά.
- Μετά τη χρήση, ρίξτε λίγο χλιαρό λάδι στην πλάκα και σκουπίστε την με ένα πανί.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι τροποποιήσεις και η συντήρηση, που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να διενεργούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προξενήσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα, έναντι των οποίων ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος. Ο εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σωστά, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Οι διατάξεις ασφαλείας ή αυτόματης ρύθμισης των συσκευών κατά τη διάρκεια ζωής της εγκατάστασης μπορούν να τροποποιηθούν μόνο από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.

3) ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

Αφού αφαιρέσετε την εξωτερική συσκευασία και τις εσωτερικές συσκευασίες των διαφόρων κινητών μερών, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα του πλαισίου. Σε περίπτωση αμφιβολίας μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό.

Τα στοιχεία της συσκευασίας (χαρτόνι, σακούλες, διογκούμενο πολυστυρόλ, καρφιά...) δεν πρέπει να αφήνονται εκτεθειμένα σε μικρά παιδιά αφού αποτελούν δυνητικές πηγές κινδύνου.

Πρέπει να δημιουργήσετε στο πλαίσιο του αρθρωτού επίπλου ένα άνοιγμα για τον εντοχισμό των διαστάσεων που εκφράζονται σε mm και που υποδεικνύονται στην εικ. 8, φροντίζοντας να τηρηθούν οι κριτικές αποστάσεις μεταξύ του πλαισίου, των πλευρικών τοιχωμάτων, του πίσω και επάνω τοιχώματος (βλέπε εικ. 8).

Η συσκευή πρέπει να καταταχθεί στη κατηγορία 3 και συνεπώς υπόκειται σε όλους τους περιορισμούς που προβλέπονται από τους κανονισμούς για τις συσκευές αυτές.

4) ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

Το πλαίσιο διαθέτει μια ειδική τσιμούχα για την αποφυγή διείσδυσης υγρού στο έπιπλο. Για να εφαρμόσετε σωστά την τσιμούχα αυτή, παρακαλείσθε να τηρήσετε ό,τι αναφέρεται παρακάτω:

- Βγάλτε τις λωρίδες της τσιμούχας από τη θέση τους φροντίζοντας ώστε το διαφανές προστατευτικό να παραμείνει κολλημένο στην ίδια την τσιμούχα.

- Αναποδογυρίστε το πλαίσιο και τοποθετήστε σωστά την τσιμούχα "Ε" (εικ. 10) κάτω από το άκρο του πλαισίου, έτσι ώστε το εξωτερικό πλευρό της τσιμούχας να συμπίσει επακριβώς με το περιμετρικό εξωτερικό άκρο του πλαισίου. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να συμπίσουν χωρίς να προεξέχουν.

- Εφαρμόστε στο πλαίσιο την τσιμούχα ομοιόμορφα και με ασφάλεια, πιέζοντάς την με τα δάχτυλα, κατόπιν, αφαιρέστε τη χάρτινη προστατευτική λωρίδα της τσιμούχας και τοποθετήστε το πλαίσιο στην οπή που δημιουργήθηκε στο έπιπλο.

- Τοποθετήστε την εστία με τα κατάλληλα στηρίγματα "S" και προσαρμόστε το προεξέχον μέρος μέσα στην υποδοχή "Η" στο κάτω μέρος, γυρίστε την βίδα "F" μέχρι το στηρίγμα "S" να εφαρμόσει στο πάνω μέρος (σχ. 11).

- Το ενδεχόμενο τοίχωμα (αριστερό ή δεξί) που ξεπερνάει σε ύψος την επιφάνεια εργασίας πρέπει να βρεθεί σε μια ελάχιστη απόσταση από το φόντο σύμφωνα με ό,τι αναφέρεται στη στήλη και στον πίνακα.

- Για να αποφευχθούν δυνατές επαφές με την επιφάνεια του υπέρθερμου κουτιού της επιφάνειας κατά τη λειτουργία αυτού, πρέπει να βάλετε ένα διαχωριστικό από ξύλο στερεωμένο με βίδες σε ελάχιστη απόσταση 120 mm από το top (εικ. 8).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Επισημαίνεται στον τεχνικό εγκατάστασης ότι τα ενδεχόμενα πλευρικά τοιχώματα δεν πρέπει να ξεπερνάνε σε ύψος το πλαίσιο μαγειρέματος. Ακόμη, το πίσω τοίχωμα και οι γειτονικές επιφάνειες και πέριξ του πλαισίου πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίας 90 °C. Η κόλλα που ενώνει το πλαστικό πάνελ στο έπιπλο, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες όχι μικρότερες των 150 °C για να αποφευχθεί η αποκόλληση της ίδιας της επένδυσης. Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να είναι σύμφωνη με ό,τι υπαγορεύεται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε διάταξη απομάκρυνσης των προϊόντων της καύσης. Συνεπώς αυτή πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης που μνημονεύτηκαν παραπάνω. Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις παρακάτω υποδείξεις που εφαρμόζονται σε ζητήματα εξαερισμού και αερισμού.

5) ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ

Είναι αναγκαίο ο χώρος όπου εγκαθίσταται η συσκευή να είναι συνεχώς αεριζόμενος για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία αυτής. Η ποσότητα του αναγκαίου αέρα είναι η απαιτούμενη για την κανονική καύση του αερίου και για τον αερισμό του χώρου ο όγκος του οποίου δεν μπορεί να είναι μικρότερος των 20 m³. Η φυσική ροή του αέρα πρέπει να γίνεται με άμεσο τρόπο διαμέσου μόνιμων ανοιγμάτων που γίνονται στα τοιχώματα του προς αερισμού χώρου που βλέπουν προς τα έξω, με μια ελάχιστη διατομή 100 cm² (βλέπε εικ. 2). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να

πραγματοποιούνται έτσι ώστε να μην μπορούν να εμφραχθούν. Επιτρέπεται επίσης και ο έμμεσος αερισμός μέσω λήψης του αέρα από χώρους γειτονικούς του προς αερισμό χώρου, τηρώντας αυστηρά ό,τι υπαγορεύεται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αν οι καυστήρες της επιφάνειας εργασίας δεν διαθέτουν θερμοζεύγος ασφαλείας, το άνοιγμα αερισμού πρέπει να έχει ελάχιστη διατομή 200 cm².

6) ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι συσκευές μαγειρέματος με αέριο πρέπει πάντα να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης μέσω απορροφητήρων συνδεδεμένων σε καμινάδες, σε καπνοδόχους ή απ' ευθείας προς τα έξω (βλέπε εικ. 3). Σε περίπτωση που δεν υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής του απορροφητήρα, είναι αποδεκτή η χρήση ενός ανεμιστήρα εγκατεστημένου σε παράθυρο ή σε τοίχο που βλέπει προς τα έξω, και τίθεται σε λειτουργία ταυτόχρονα με τη συσκευή (βλέπε εικ. 4), αρκεί να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες που αφορούν στον αερισμό και που υπαγορεύονται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

7) ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Πριν να κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε ότι:

- η υποδοχή ή το σύστημα διαθέτει ικανή σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Ουδεμία ευθύνη φέρεται για τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.

- η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που ενδείκνυται στη χαρακτηριστική ετικέτα και το τμήμα των καλωδίων της ηλεκτρικής εγκατάστασης θα μπορεί να υποστηρίξει το φορτίο που ενδείκνυται επίσης στην ετικέτα.

Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας γίνεται μέσω υποδοχής:

- τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας «C», εάν δεν διαθέτει, (βλέπε εικ. 12 - 13) ένα φινι σύμφωνα με τους κανονισμούς κατάλληλο για τη φόρτωση που υποδεικνύεται στην ετικέτα με τα σήματα. Συνδέστε τα καλωδιάκια σύμφωνα με το σχέδιο της εικόνας 12 - 13 φροντίζοντας να τηρείτε τις παρακάτω αντιστοιχίες:

Γράμμα l (φάση) = καλωδιάκι καφέ χρώματος;

Γράμμα n (ουδέτερο) = καλωδιάκι μπλε χρώματος;

Σύμβολο γείωσης  = καλωδιάκι πράσινου- κίτρινου χρώματος.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην φθάνει σε κανένα σημείο μία θερμοκρασία 90 °C.

- Μην χρησιμοποιείτε για τη σύνδεση μειώσεις, προσαρμογείς ή διακλαδώσεις καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν

ψευδείς επαφές με επακόλουθες επικίνδυνες υπερθερμάνσεις.
- Όταν γίνεται ο εντοιχισμός η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη.

Όταν η σύνδεση γίνει απ' ευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο:

- παρεμβάλλετε ανάμεσα στη συσκευή και το δίκτυο έναν πολυπολικό διακόπτη,

διαστασιοποιημένο κατάλληλα για το φορτίο της συσκευής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα εγκατάστασης.

- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακοπεί από το διακόπτη.

- Για μεγαλύτερη ασφάλεια, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προστατεύεται και από ένα διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.

Συνιστάται θερμά να στερεώνετε το ειδικό καλωδιάκι γείωσης χρώματος πράσινου-κίτρινου σε ένα ικανό σύστημα γείωσης.

Πριν να προβείτε σε οποιαδήποτε επέμβαση στο ηλεκτρικό μέρος της συσκευής, θα πρέπει να την αποσυνδέσετε πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

όλα τα προϊόντα μας συμμορφώνονται με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές και τις σχετικές τροποποιήσεις. Ως εκ τούτου, το προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών που ισχύουν σχετικά με:

- Την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC),
- Την ηλεκτρική ασφάλεια (LVD),
- Τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) και τον
- Οικολογικό σχεδιασμό (ERP).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για μια τέλεια εγκατάσταση, μια τέλεια ρύθμιση και ένα τέλειο μετασχηματισμό του πλαισίου εστιών κατά τη χρήση άλλων αερίων, πρέπει να απευθυνθείτε σε έναν **ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ**. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα επιφέρει μείωση της ισχύος της εγγύησης.

Σε περίπτωση που για την εγκατάσταση θα έπρεπε να απαιτηθούν τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο βύσμα της συσκευής, θα πρέπει να ζητηθεί η επέμβαση επαγγελματικά καταρτισμένου προσωπικού. Αυτό το τελευταίο, συγκεκριμένα, θα πρέπει επίσης να επιβεβαιώσει ότι το τμήμα των καλωδίων της πρίζας ενδείκνυται για την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να επιφέρει ζημιές σε άτομα, ζώα ή πράγματα, ως προς τα οποία ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ ΠΛΑΙΣΙΟΥ	ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ 220 - 240 V~
Επιφάνεια μαγειρέματος με 2 ηλεκτρική εστία	H05 RR - F	Διατομή 3 x 1.5 mm ²

ΠΡΟΣΟΧΗ!!! Στην περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να μεριμνήσει ώστε ο αγωγός της γείωσης να είναι μακρύτερος των αγωγών φάσης (B) (βλέπε εικ. 9) και ακόμη να λάβει υπόψη του τις προειδοποιήσεις της παραγράφου 7.

Σε περίπτωση βλάβης ή κόψιμο του καλωδίου, παρακαλούμε να απομακρυνθείτε από το καλώδιο και μην το αγγίζετε. Επιπλέον, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί και να μην ενεργοποιηθεί. Καλέστε το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να διορθώσει το πρόβλημα.

ΔΥΝΑΜΗ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΤΥΠΟΣ	Ø (cm)	ΙΣΧΥΣ (W)	ΕΣΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟ* (Wh/Kg)
Εστία ταχείας θέρμανσης	14,5	1500	199,0
Εστία ταχείας θέρμανσης	18,0	2000	182,4

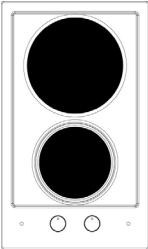
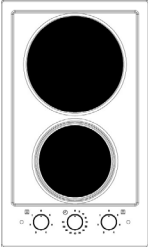
*Electric hob = 190,7 Wh/kg

*ΕΣμαγείρεμα με ηλεκτρισμό: Ενεργειακή κατανάλωση ανά kg, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 66/2014.

Προειδοποίηση: η συντήρηση πρέπει να γίνεται αποκλειστικά και μόνο από εξουσιοδοτημένα άτομα.

DOMINO 2E (ΜΕ 2 ΠΛΑΚΑ)	
Ταση	220 - 240 V ~
Συχνότητα	50/60 Hz
Συνολική αξιολόγηση	3500 W

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ = II2H3+ / II2E+3+	ΤΑΣΗ V ~	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Η συσκευή αυτή, πριν να φύγει από το εργοστάσιο, εγκρίθηκε μετά από δοκιμή και ρυθμίστηκε από έμπειρο και ειδικευμένο προσωπικό, έτσι ώστε να εξασφαλιστούν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα λειτουργίας της.

Τα γνήσια ανταλλακτικά βρίσκονται μόνον στα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξής μας και στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα.

Κάθε επισκευή, ή ρύθμιση που καταστεί στη συνέχεια απαραίτητη πρέπει να γίνεται με τη μέγιστη προσοχή και επιμέλεια από ειδικευμένο προσωπικό.

Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε να απευθύνεστε πάντα στο Κατάστημα από το οποίο έγινε η πώληση ή στο πλησιέστερο Κέντρο Υποστήριξής μας προσδιορίζοντας τη μάρκα, το μοντέλο, τον αριθμό σειράς και τον τύπο προβλήματος της συσκευής που διαθέτετε. Τα σχετικά στοιχεία είναι σταμπαρισμένα επάνω στην ετικέτα με τα σήματα που είναι τοποθετημένα στο κάτω μέρος της συσκευής και στην ετικέτα που υπάρχει επάνω στο κιβώτιο συσκευασίας.

Οι πληροφορίες αυτές επιτρέπουν στον τεχνικό βοηθό να εξοπλιστεί με τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να εξασφαλίσει στη συνέχεια μία άμεση και στοχευμένη επέμβαση. Συνιστάται να αναγράψετε παρακάτω τα στοιχεία αυτά έτσι ώστε να τα έχετε πάντα κοντά σας:

ΜΑΡΚΑ:.....

ΜΟΝΤΕΛΟ:

ΣΕΙΡΑ:

Διατηρήστε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών στοιχείων με το Εγχειρίδιο Οδηγιών, κατά τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Περιέχει σημαντικά τεχνικά στοιχεία.



Αυτή η συσκευή είναι σημειωμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EC σχετικά με την Διάθεση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE). Αυτή η οδηγία είναι σχεδιασμένη για να έχει ισχύ πανευρωπαϊκά σχετικά με την επιστροφή και ανακύκλωση του Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού.

AVISOS DE SEGURANÇA:

⚠ AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante o uso. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que não sejam constantemente vigiadas.

Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

⚠ AVISO: Cozinhar sem vigiar numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar incêndio. NUNCA tente apagar o incêndio com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama p. ex. com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

⚠ AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.

⚠ AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

⚠ AVISO: Não use uma unidade de limpeza a vapor de: fogões, fogões e fornos.

⚠ AVISO: O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

⚠ AVISO: Utilize apenas acessórios e sistemas de segurança designados pelo fabricante da placa ou indicados nas instruções de utilização como adequados, ou incorporados no equipamento. O uso de acessórios inapropriados pode causar acidentes.

⚠ AVISO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser controlado constantemente.

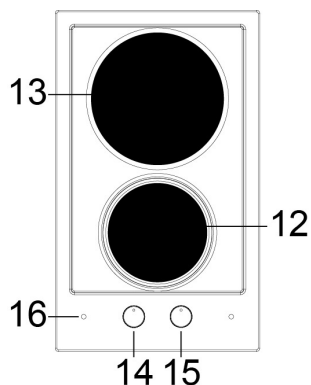
⚠ AVISO: Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente. No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico. Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

⚠ AVISO! O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados pela alteração ou modificação do produto ou dos seus componentes durante a instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos ou avarias que ocorram devido à montagem ou instalação incorreta. Para quaisquer danos resultantes da instalação do produto, contacte o instalador autorizado.

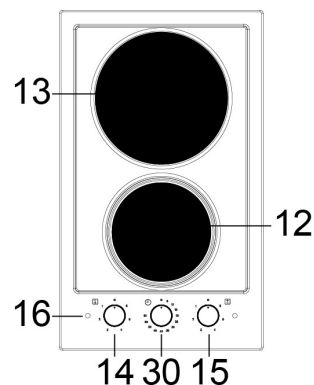
DESCRIÇÃO DO APARELHO

TIPO: PFZ 02

EFX 30.1 2P



EFX 30.1 2P T



12 Disco rápido Ø 14,5 Cm

13 Disco normal Ø 18,0 Cm

14 Botão de comando do elemento aquecedor nº 12

15 Botão de comando do elemento aquecedor nº 13

16 Indicador luminoso sinalização calor residual

30 Botão de comando do Timer

1500 W

2000 W

Atenção: este aparelho foi projetado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.

Esto aparato se ha proyectado para ser utilizado sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

UTILIZAÇÃO

1) COMO UTILIZAR O DISCO ELÉCTRICO

As placas mistas são equipadas com um disco eléctrico normal ou rápido. Esta é comandada por um comutador com 7 posições (veja fig. A - B) e o seu acendimento é feito girando-se o manípulo até à posição desejada. No painel de comandos, ao lado do manípulo, há um esquema serigrafado onde se indica a posição do disco eléctrico (veja fig. A - B). Uma lâmpada vermelha indica que o disco eléctrico está ligado. Somente como indicação, referimos uma tabela para a utilização do disco.

TIMER

O temporizador permite desligar automaticamente os elementos do sistema de aquecimento através da emissão de um sinal sonoro. Também pode ser utilizado como cronómetro (sem desligar) e regulado para um período máximo de 60 minutos (ver figura C).

ADVERTÊNCIAS:

Ao ligar o disco pela primeira vez ou se este ficou inactivo por muito tempo, é preciso secá-lo a fim de eliminar a eventual humidade absorvida pela camada isolante, deixando-o funcionar por 30 minutos na posição nº 1 do comutador.

Para um uso correcto, não se esqueça de:

- Ligá-lo somente depois de ter colocado a caçarola sobre o disco.
- Usar caçarolas com fundo chato e de grande espessura (veja fig. 1).
- Não usar caçarolas menores que o disco.
- Secar o fundo da caçarola antes de apoiá-la sobre o disco.
- Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos das caçarolas estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.
- Mesmo depois de desligados, os discos continuam quentes por um longo período de tempo; não apoie as mãos ou outros objectos sobre os mesmos para evitar queimaduras.
- Se notar uma racha na superfície dos discos, desligue imediatamente o aparelho da rede de corrente eléctrica.
- Se o plano de cozedura possuir tampa, os eventuais resíduos provocados por transbordamentos ou outros tipos de acumulação sobre a tampa deverão ser removidos antes de fechar a tampa. Se o aparelho estiver munido de uma tampa de vidro, esta pode explodir se for aquecida. Apague todos os queimadores antes de

fechar a tampa.

- Não utilize nebulizadores perto do aparelho quando este estiver a funcionar.
- Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas da placa.

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS PARA O UTILIZADOR:

- não tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos;
- não use o aparelho com os pés descalços;
- o fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos decorrentes de usos inadequados, errados e irracionais;
- durante e imediatamente após o funcionamento, algumas partes da superfície de cozimento alcançam temperaturas muito elevadas: evitar tocá-las;
- após usar a superfície de cozimento, verificar se o índice dos manípulos está na posição de fechamento.

Para obter o máximo desempenho com o mínimo consumo de energia durante o cozimento com o uso elemento de aquecimento: painéis com fundo plano, de alta espessura e diâmetro adequado para o elemento de aquecimento (ver figura 1). Cozinhar com a tampa para economizar ainda mais. Além disso, ajustar a energia do elemento de aquecimento depois de atingir o ponto de ebulição.

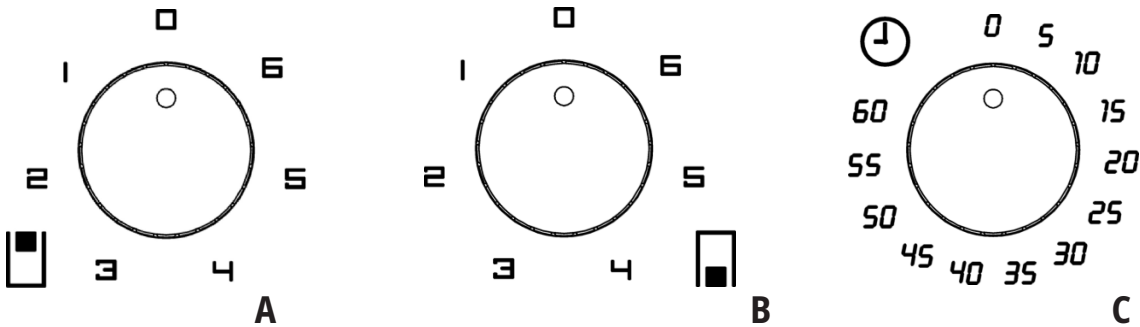
AVISOS E RECOMENDAÇÕES PARA O UTILIZADOR:

- A utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 2) e activando o dispositivo de ventilação mecânico (ver. fig. 3 e fig. 4).
- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.
- Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.
- Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.
- Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés

- molhados ou húmidos.
- Não utilize a placa quando estiver descalço.
 - O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.
 - Logo após a utilização algumas zonas da o aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.
 - O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

Atenção: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu aparelho eletrodoméstico estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

Nunca cozinhe a comida diretamente nas placas elétricas, use sempre as panelas ou recipientes correspondentes.



PLACA NORMAL Y RAPIDA	INTENSIDAD E TÉRMICA	COZEDURAS POSSÍVEIS
0	Apagado	
1	Fraca	Para derreter da manteiga, chocolate, etc. Para aquecer pequenas quantidades de líquido
2	Branda	Para maiores quantidades de calor líquido. Para preparar cremes e molhos que requerem longos períodos de cozimento lento
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados e preparar guisados, o calor para ferver ou em fogo brando
4	Média	Para o aquecimento dos alimentos para o ponto de ebulição. Para carnes e peixes delicado
5	Forte	Para escalopes e bifes. Para cozinhar em ferver grandes quantidades de alimentos
6	Vivi	Para ferver grandes quantidades de líquido. Para fritar.

LIMPEZA

IMPORTANTE: desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer operação de limpeza.

2) PLACA DE COZEDURA COM ELEMENTOS DE AQUECIMENTO ELÉTRICOS

Se quiser manter a superfície limpa e brilhante, recomendamos o uso de um condicionador de silicone. A utilização deste tipo de condicionadores, antes de preparar compostas, ajuda a proteger a superfície da placa. É muito importante limpar a superfície logo após cada utilização, quando o vidro ainda estiver morno. Não use esponjas metálicas, pós abrasivos ou sprays corrosivos.

Consoante o nível de sujidade, recomendamos:

- Manchas leves: basta usar um pano húmido e limpo.
- Resíduos queimados ou incrustações podem ser removidos com um raspador especial com lâmina (fig. 5); tenha atenção, pois a lâmina pode causar ferimentos.
- Marcas de líquidos derramados da panela podem ser removidas com vinagre ou limão.
- Atenção para não deixar cair açúcar ou produtos com açúcar. Nesse caso, desligue o interruptor e limpe a super-

fície com água quente e o raspador com lâmina.

- Após algum tempo podem aparecer reflexos metálicos e riscos (fig. 6) devido a limpeza inadequada ou uso incorreto das panelas. Os riscos são difíceis de remover, mas não comprometem o funcionamento da placa.
- Não utilize jatos de vapor para a limpeza do equipamento.

Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondência de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.

ADVERTÊNCIAS:

- Para mantê-los em boas condições, os discos elétricos devem ser tratados com produtos de limpeza adequados e protegidos contra a ferrugem.
- Não utilize jatos de vapor para a limpeza do equipamento.
- Alimentos queimados numa placa elétrica devem ser removidos a seco.
- Após o uso, deite um pouco de óleo morno sobre a placa e limpe com um pano.

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

Na instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas nesta parte devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado. A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o Fabricante não pode ser considerado responsável. Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho, durante a sua vida útil, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique se a placa está em ordem. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Faça uma abertura para o encaixe no plano

do móvel de encastre respeitando as dimensões indicadas na fig. 8, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig. 8 y la distancia mínima representado en fig. 8). **O aparelho é classificado como classe 3, sendo portanto sujeito a todas as disposições previstas pelas normas que se referem a estes tipos de aparelhos.**

4) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está equipada com uma junta especial cuja finalidade é evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta correctamente, siga à risca as instruções fornecidas abaixo:

- Destaque as fitas da junta do seu suporte tomando cuidado para que a protecção transparente permaneça aderida na junta.
- Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta "E" correctamente (fig. 10) sob o bordo da placa de forma que o lado externo da junta fique perfeitamente encaixada no bordo perimétrica externa da placa. As extremidades das fitas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
- Faça com que a junta fique colada na mesa de forma uniforme e segura, pressionando-a com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.

- Fixe-o através das respectivas braçadeiras "S", tendo o cuidado de introduzir a parte saliente na abertura "H", localizada no fundo, e aparafusando o parafuso "F" até bloquear a braçadeira "S" no tampo (ver fig. 11).

- Para evitar possíveis contactos accidentais com a superfície da caixa do plano aquecida durante o funcionamento do mesmo, monte um elemento de separação em madeira e aperte-o com parafusos distância mínima do top 120 mm (fig. 8).

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 90 °C. A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento. A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor. Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve-se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

5) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm² (veja fig. 2). Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas. Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

ATENÇÃO: se os queimadores da placa de trabalho não estão equipados com termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma secção mínima de 200 cm².

6) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 3). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela

ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 4), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação seja respeitada.

7) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- a tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação e a secção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da caixa).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:

- Aplique no cabo de alimentação "C", se não a possuir (veja fig. 12 - 13), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características.
- Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da fig. 12 - 13 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

Letra L (fase) = cabo castanho;

Letra N (neutro) = cabo azul;

Símbolo de ligação à terra  = cabo verde-amarelo.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 90 °C.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.
- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- A ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

AVISOS:

todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações. Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias em vigor em matéria de:

- compatibilidade eletromagnética (CEM);
- segurança elétrica (LVD);
- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);
- conceção ecológica (ERP).

IMPORTANTE: para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um **INSTALADOR QUALIFICADO**: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.

Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.

IMPORTANTE: o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA 220 - 240 V~
Placa com 2 elemento	H05 RR - F	Secção 3 x 1.5 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido (B) em relação aos condutores de fase (veja fig. 9). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 7.

Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

POTÊNCIAS DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

DENOMINAÇÃO	Ø (cm)	POTÊNCIA (W)	CECOZEDURA ELÉTRICA* (Wh/Kg)
Placa electric	14,5	1500	199,0
Placa electric	18,0	2000	182,4

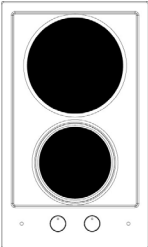
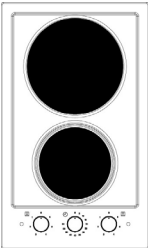
*E_{Electric hob} = 190,7 Wh/kg

*C_{Ecozimento eléctrica}: Consumo de energia por kg, calculado em conformidade com o Regulamento (UE) 66/2014.

Nota: a manutenção deve ser efectuada apenas por pessoal autorizado

MODEL: 2 DISCOS	
Tensão	220 - 240 V ~
Frequência	50/60 Hz
Potência Nominal Total	3500 W

DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

CATEGORÍA = II2H3+ / II2E+3+	TENSÃO V ~	FREQUÊNCIA	POT.NOM. DISCO
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal experiente e especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento. As peças originais podem ser encontradas só junto aos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas. Qualquer reparação ou regulação sucessiva, que se tornar necessária, deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado. Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão indicados na etiqueta de características aplicada na parte inferior do aparelho e na etiqueta aplicada na caixa de embalagem.

Estas informações permitem ao assistente técnico providenciar as peças de reposição adequadas e garantir consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselha-se transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE:

Durante a vida útil do aparelho, mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos junto com o manual de instruções. Esse contém dados técnicos importantes.



INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

Nos termos do art. 13 do Decreto Legislativo 25 de julho de 2005, n. 151 "Actuação das Directivas 2012/19/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, como na eliminação dos resíduos".

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

 **ADVERTENCIA:** el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

 **ADVERTENCIA: SOLO MÉXICO:** Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades sensoriales y/o mentales reducidas, o falta de conocimiento y experiencia a menos que hayan sido instruidos y supervisados en el correcto uso por una persona responsable por su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

 **ADVERTENCIA:** La cocción sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y causar un incendio. No intente NUNCA extinguir el fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama por ej. con una tapa o una manta contra incendios.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

 **ADVERTENCIA:** No se debe utilizar un aparato para limpiar el vapor por estufa, las placas de cocción y los hornos.

 **ADVERTENCIA:** El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador exterior o un sistema con mando a distancia separado.

 **ADVERTENCIA:** Utilice sólo dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante o indicados en las instrucciones del fabricante de la encimera como adecuado para el uso de protección o dispositivos de protección incorporadas en esta unidad. El uso de una protección no adecuada puede causar accidentes.

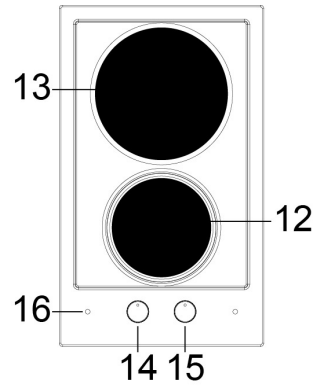
 **ADVERTENCIA:** el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

 **¡ADVERTENCIA!** El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de cualquier daño o fallo que se produzca como consecuencia de un montaje o instalación incorrectos. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, contactar al instalador autorizado.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

TIPO: PFZ 02

EFX 30.1 2P



12 Placa rápida da 14,5 cm

1400 W

13 Placa rápida da 18,0 cm

1800 W

14 Botão do placa rápida 12

15 Botão do placa rápida 13

16 Piloto indicador do placa rápida

Atención: este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares entidades privadas.

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente como aparato de cocción; cualquier otro uso (como calentar espacios) debe considerarse indebido y peligroso.

1) ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Las encimeras pueden estar provistas de dos tipos de placas eléctricas:

normales y rápidas, indicadas por una marca roja. Las placas normales y las rápidas se controlan con un mando de 7 posiciones (observe la figura A-B). Para encender las placas, gire el mando correspondiente a la posición que desee. En el panel frontal hay un diagrama impreso que indica la placa eléctrica a la que corresponde cada mando. Cada vez que se enciende una placa se ilumina el piloto rojo. La tabla siguiente contiene instrucciones meramente indicativas para regular las placas.

ADVERTENCIAS:

cuando se enciende la placa por primera vez, o cuando ha permanecido apagada durante un largo periodo de tiempo, debe secarse durante 30 minutos con el mando en la posición n° 1. De este modo se eliminará la humedad que haya absorbido el material aislante.

Para usar el aparato correctamente, recuerde lo siguiente:

- Coloque un recipiente de cocina sobre la placa antes de encenderla.
- Utilice siempre recipientes de fondo muy plano y grueso (observe la figura 1).
- No utilice nunca recipientes de diámetro inferior al de la placa.
- Seque la base del recipiente antes de colocarlo sobre la placa.
- Después de utilizar la placa, y para su correcto mantenimiento, límpiela con productos especiales fácilmente asequibles en el mercado. De este modo, la superficie de la placa se conservará limpia y brillante y no se oxidará. Mientras utiliza las placas, no permita nunca que los niños jueguen cerca del aparato. Cerciñese de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente.

No deje nunca el aparato sin vigilancia si cocina con aceite o grasa, ya que son fácilmente inflamables.

- Las placas conservan el calor durante mucho tiempo después de su uso. No apoye nunca las manos ni otros objetos para evitar quemaduras.

- Si el aparato lleva una tapa de cristal, al calentarse podría estallar. Desconecte siempre todas las placas antes de cerrar la tapa.

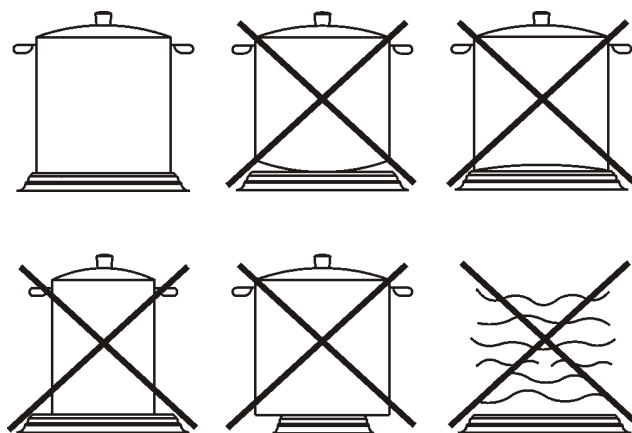
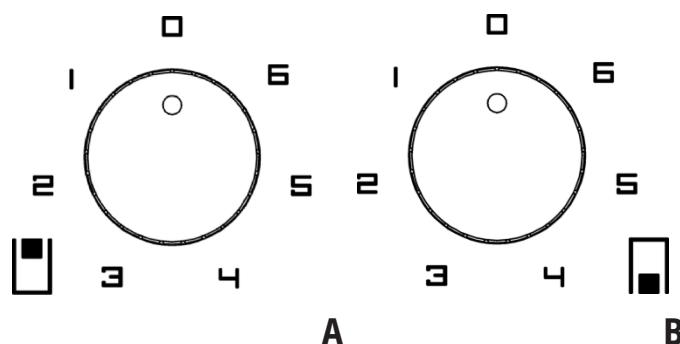
- Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica en cuanto observe la presencia de grietas en la superficie de las placas.

USO CORRECTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Cuando se utilizan placas eléctricas es necesario:

- evitar absolutamente el funcionamiento en vacío (sin recipientes);
- hacer el posible para no derramar líquidos encima de las placas cuando están calientes;
- cocer posiblemente con tapa para ahorrar energía eléctrica;
- el funcionamiento de las placas eléctricas se señala mediante un piloto luminoso que se encuentra cerca del mando rotativo.

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el elemento calentador utilizar: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura 1). Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del elemento calentador una vez alcanzada la ebullición.

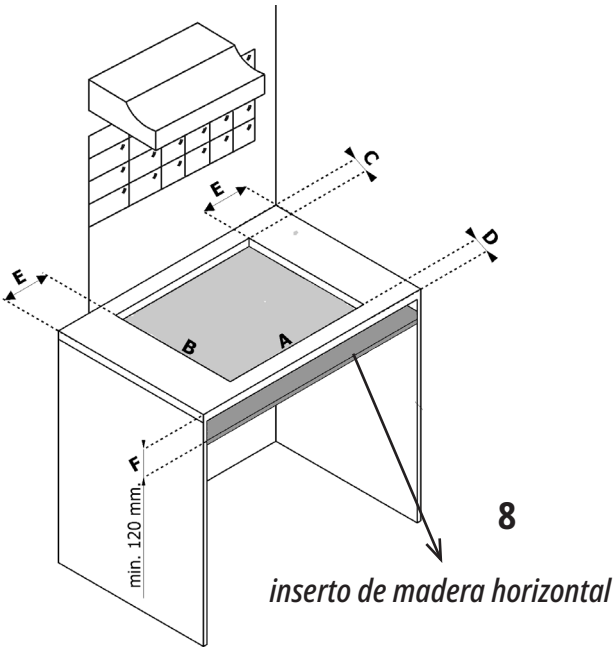


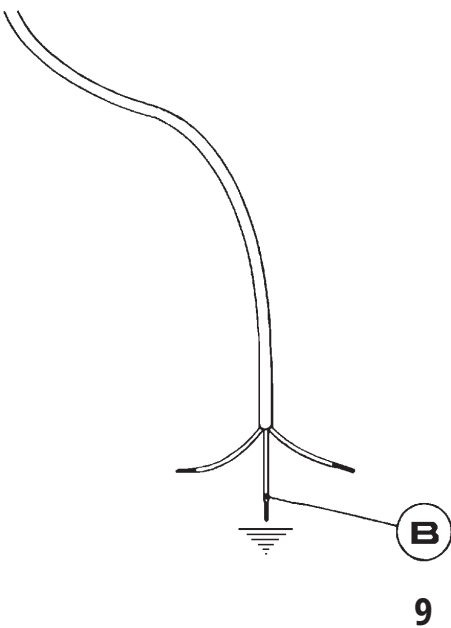
PLACA NORMAL Y RAPIDA	INTENSIDAD TERMICA	PROCESOS POSIBLE DE COCCIÓN
0	Apagado	
1	Floja	Para derretir mantequilla, chocolate, etc. Para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Baja	Para calentar cantidades mayores de líquido. Para preparar cremas y salsas que requieren largos periodos de cocción lenta.
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados y preparar guisos, calentar a punto de ebullición o cocer a fuego lento.
4	Media	Para calentar alimentos hasta el punto de ebullición. Para dorar carnes y pescados delicados.
5	Fuerte	Para escalopes y filetes. Para cocer a fuego lento grandes cantidades de alimentos.
6	Alta	Para hervir grandes cantidades de líquido. Para freír.

INSTALACIÓN

MEDIDAS A RESPEITAR (EN MM)

	A	B	C	D	E	F
(30)	282	482	59	59	300 min.	70 min.





ATENCIÓN!!!
En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (B), ver fig. 9.

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

POTENCIAS DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

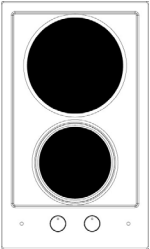
DENOMINACIONES	Ø (cm)	POTENCIAS (W)	ECCOCCIÓN ELÉCTRICA* (Wh/Kg)
Placas eléctricas rápida	14,5	1400	199,0
Placas eléctricas rápida	18,0	1 800	182,4

*EElectric hob = 190,7 Wh/kg
*ECcocción eléctrica: Consumo de energía por kg, calculado de acuerdo con el Reglamento (UE) 66/2014.

Advertencia: el mantenimiento debe ser realizado sólo y exclusivamente por personal autorizado.

DOMINO 2E (CON 2 RÁPIDAS PLACAS)	
Tensión	220 - 240 V ~
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia total	3200 W

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

CATEGORÍA = II2H3+ / II2E+3+	TENSIÓN V ~	FRECUENCIA	POT. NOM. PLACA
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3200 W

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

El modelo y el número de serie se puede encontrar en el certificado de garantía.

Modelo: EFX 30.1 2P



Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

SIKKERHETSADVARSLER:

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk.

Det må tas hensyn for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes borte med mindre de overvåkes kontinuerlig. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre, og personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått veiledning eller instruksjon om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

⚠ ADVARSEL: Uovervåket matlaging på kokeplate med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammen, f.eks. med lokk eller brannteppe.

⚠ ADVARSEL: Fare for brann: Ikke lagre gjenstander på kokeflatene.

⚠ ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

⚠ ADVARSEL: Ikke bruk en damprenseenhet til: ovner og kokeplater.

⚠ ADVARSEL: Kokeplaten er ikke laget for å brukes med en ekstern timer eller med et fjernkontrollsystem.

⚠ ADVARSEL: Bruk kun kokebeskyttere designet av produsenten av kokeapparatet eller angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnede kokebeskyttere innlemmet i apparatet. Bruk av uegnede beskyttere kan forårsake ulykker.

⚠ ADVARSEL: Kokeprosessen må overvåkes. En kort matlagingsøkt skal overvåkes kontinuerlig.

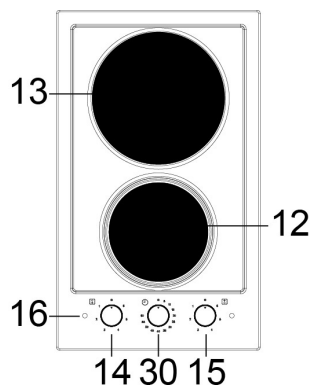
⚠ ADVARSEL: Koble alltid apparatet fra strømmettet før du foretar noen justeringer. Alle pakninger må skiftes ut av teknikeren etter at eventuelle justeringer eller forskrifter er fullført. Brennerne våre krever ikke primærluftjustering.

⚠ MERK! Produsenten vil ikke være ansvarlig for eventuelle skader forårsaket av endringer eller modifikasjoner utført på produktet eller dets komponenter under installasjon. Installatøren er ansvarlig for eventuelle skader eller feil grunnet feilaktig montering eller installasjon. For eventuelle skader som oppstår under installasjon av produktet, henvises det til autorisert installatør.

BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

TIPO: PFZ 02

EFX 30.1 2P T



- 12 Elektrisk hurtigplate Ø 14,5 cm på
- 13 Elektrisk hurtigplate Ø 18,0 cm på
- 14 Elektrisk hurtigplate n° 12, styreknott
- 15 Elektrisk hurtigplate n° 13, styreknott
- 16 Varsellys for tenning av elektrisk plate
- 30 Timer for styreknott

1500 W
2000 W

Merk: Dette apparatet er produsert for hjemmebruk, og for bruk av privatpersoner.

Denne koketoppen ble designet for å brukes utelukkende som et matlagingsapparat: All annen bruk (for eksempel til oppvarming av rom) skal betraktes som feil og farlig.

BRUK

1) SLÅ PÅ DE ELEKTRISKE PLATENE

Platene kan være utstyrt med to hurtigplater som er angitt med et rødt merke. Platene styres av en 7-posisjonsbryter (se fig. A - B). Slå på platene ved å dreie knotten til ønsket posisjon. Et diagram er skjermtrykt på frontpanelet. Dette diagrammet indikerer hvilken elektrisk plate den aktuelle knotten korresponderer til (se fig. A - B). Et rødt varsellys vil komme på for å indikere at platen er slått på. Et rent veiledende platereguleringsdiagram står nedenfor.

TIMER

Timer gjør det mulig for varmeelementer å slå sg av automatisk med et akustisk advarsel. Den kan også brukes som timer (uten å slå av) og kan stilles inn i en periode på maks. 60 minutter (se fig. C).

ADVARSLER:

når platen er slått på for første gang, eller hvis den har vært ubrukt i lang tid, bør den tørkes i 30 minutter på bryterposisjon n° 1. Dette vil eliminere fuktighet som kan ha blitt absorbert av isolasjonsmaterialet.

For å bruke apparatet korrekt, husk å:

- Plassere en panne på platen før du slår den på.
- Alltid bruke panner med flate og veldig tykke bunner (se fig. 1).
- Aldri bruke panner som er mindre enn platediametrene.
- Tørke av bunnen av pannen før du setter den på platen.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når platene brukes. Sørg spesielt for at pannehåndtakene er trygt plassert og hold tilsyn med matvarer som krever olje og fett for å tilberedes, siden disse produktene lett kan ta fyr.
- Platene vil forbli varme i en periode etter bruk. Rør dem aldri med hendene eller andre gjenstander for å forhindre brannskader.
- Koble apparatet umiddelbart fra strømnettet hvis det oppdages sprekker på platenes overflater.
- Bruk aldri aerosoler i nærheten av apparatet når det er i drift.
- Beholdere som er bredere enn enheten anbefales ikke.

RIKTIG BRUK AV ELEKTRISKE PLATER

Når du bruker de elektriske platene, må du:

- absolutt ikke betjene dem tomme (uten beholder),
- prøv å ikke helle væsker på platene når de er varme,
- kok med et deksel når det er mulig for å spare strøm,
- en indikatorlampe nær knotten viser når de elektriske platene er påslått.

For å lage mat med varmeelementet effektivt ved hjelp av minst mulig energi, bruk tykke, flatbunnede kjeler med en bredde som passer til varmeelementet (se bil-

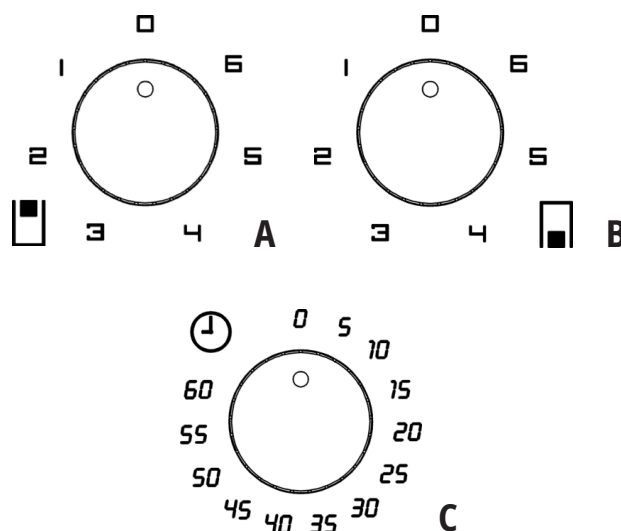
de). Koking med lokket på sparer også energi. Slå ned varmeelementet når det når kokepunktet.

ADVARSLER OG RÅD FOR BRUKEREN:

- Bruk av gasskomfyr produserer varme og fuktighet i rommet der den er installert. Rommet må derfor være godt ventilert ved å holde de naturlige lufteventilene frie (fig. 2) og ved å aktivere den mekaniske lufteinnretningen (avsugningshette eller elektrisk vifte fig. 3 og fig. 4).
- Intensiv og langvarig bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon. Dette kan oppnås ved å åpne et vindu eller ved å øke effekten på det mekaniske avsugssystemet hvis installert.
- Ikke forsøk å endre produktets tekniske egenskaper, da det kan være farlig.
- Hvis du ikke skal bruke dette apparatet lenger (eller erstatte en gammel modell), må du sette det ut av drift i samsvar med gjeldende lov om helsevern og forebygging av miljøforurensning ved å gjøre de farlige delene ufarlige, spesielt for barn som kan leke på et forlatt apparat.
- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Ikke bruk apparatet barbeint.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader som følge av feil, uriktig eller urimelig bruk.
- Under og umiddelbart etter bruk er noen deler av koketoppen svært varme: unngå å berøre dem.
- Apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Advarsel: under drift blir arbeidsflatene på kokeområdet veldig varme: Hold barn borte!

Aldri lag mat direkte på de elektriske platene, bruk alltid en gryte eller beholder.



NORMAL OG HURTI-GPLATE	VARMEINTENSITET	MULIGE MATLAGINGSPROSESSER
0	Av	
1	Svak	Til å løse opp smør, sjokolade, osv..Til å varme små mengder væske.
2	Lav	For å varme opp større mengder væske. Å lage cremes og suces krever lange langsomme koketider.
3	Sakte	For å tine frosne matvarer og tilberede stuinger, varme til kokepunktet eller til småkoking.
4	Middels	For å varme opp mat til kokepunktet. Til å brune delikat kjøtt og fisk.
5	Sterk	Til kjøttstykker og biffer. For tilberedning av store mengder mat.
6	Høy	For å koke opp store mengder væske. Til steking.

RENGJØRING

VIKTIG: Koble alltid apparatet fra strømmettet før du utfører noen form for rengjøring.

2) KOMFYRTOPP MED ELEKTRISKE VARMELEMENTER

Hvis du vil bevare overflaten ren og blank, anbefaler vi at du bruker et silikonpleiemiddel. Bruk av dette pleiemiddelet før syltetøylaging bidrar til å beskytte overflaten på koketoppen. Det er svært viktig å rengjøre overflaten rett etter hver bruk, når glasset fortsatt er lunkent. Ikke bruk metallsvamper, slipepulver eller etsende spray.

Avhengig av hvor skittent det er, anbefaler vi:

- Små flekker: det er nok å bruke en fuktig, ren klut.
- Brent eller smuss kan fjernes med en spesiell barberskrape (fig. 5); **vær oppmerksom på at barberhøvelen kan forårsake sår.**
- Væskemerker som renner over fra kjelen, kan fjernes med eddik eller sitron.
- **Vær forsiktig så du ikke får sukker eller andre ingredienser med sukker. I dette tilfellet, slå av bryteren og rengjør overflaten med varmt vann og barberbladskrapen.**
- Etter en stund kan det oppstå metallreflekser og riper (fig. 6) på grunn av feil rengjøring og feil bruk av kjelen. Ripene

er vanskelige å fjerne, men de går ikke utover koketoppens funksjon.

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av utstyret.

Merk: Kontinuerlig bruk kan føre til at brennerne endrer farge på grunn av den høye temperaturen.

ADVARSLER:

- **For å holde elektriske strykejern i god stand bør de behandles med passende rengjøringsprodukter for å forhindre rust.**
- **Ikke bruk dampstråler til rengjøring av utstyret.**
- **Brent mat på en elektrisk plate må fjernes tørt.**
- **Etter bruk, hell litt lunkent olje på platen og tørk den av med en klut.**

INSTALLASJON

TEKNISK INFORMASJON FOR INSTALLATØREN

Installasjon, justeringer av kontroller og vedlikehold må kun utføres av en kvalifisert tekniker.

Apparatet må være riktig installert i samsvar med gjeldende lov og produsentens instruksjoner.

Feil installasjon kan forårsake skade på personer, dyr eller eiendom som produsenten ikke kan anses som ansvarlig for. I løpet av systemets levetid skal de automatiske sikkerhets- eller reguleringsenhetene på apparatet kun endres av produsenten eller av hans behørig autoriserte forhandler.

3) INSTALLERE KOKEPLATEN

Kontroller at apparatet er i god stand etter å ha fjernet den ytre emballasjen og de innvendige innpakningene til de forskjellige løse delene.

I tvilstilfeller må du ikke bruke apparatet og kontakte kvalifisert personell.

Aldri forlatemballasjematerialene (papp, poser, polystyrenskum, spiker, osv.) innenfor barnsrekkevidde siden de kan bli potensielle kilder til fare.

Målingene av åpningen som skal skjæres ut i det modulære skapet der koketoppen skal installeres, er angitt i fig. 8. Følg alltid målingene som er oppgitt for åpningen der apparatet skal felles inn (se figur 8).

De potensielle veggene (venstre eller høyre) som overskrider arbeidsbenken i høyden, må være på en minimumsavstand fra utskjæringen som nevnt i kolonnene «E» i dokumentet.

Apparatet tilhører klasse 3 og er derfor underlagt alle bestemmelsene fastsatt av bestemmelsene som regulerer slike apparater.

4) INSTALLERE KOKEPLATEN

Koketoppen har en spesiell tetning som forhindrer væske i å komme seg inn i skapet. Følg instruksjonene nøye for å montere denne forseglingen korrekt:

- Fjern alle bevegelige deler fra kokeplaten.
- Løsne tetningene fra baksiden, kontroller at den gjennom-siktige beskyttelsen fortsatt holder seg til selve tetningen.
- Vend koketoppen og riktig posisjonertetning «E» (figur 10) under kanten av selve platetoppen slik at den ytre siden av forseglingen passer perfekt til den ytre kanten av platetoppen. Endene på stripene må passe sammen uten overlapping.
- Fest forseglingen jevnt og sikkert til platetoppen, trykk på plass med fingrene og fjern stripen med beskyttelsespapir fra tetningen og sett platen inn i hullet i skapet.
- Fest kokeplaten med de riktige brakettene «S» og pass

den fremtredende delen inn i kuppelen «H» nederst. Skru skruen «F» til braketten «S» på toppen (figur 11).

For å unngå utilsiktet berøring med den varme bunnen av kokeplaten under arbeidet, er det nødvendig for å sette en treinnsats festet med skruer i en minimumsavstand på 120 mm fra toppen (se figur 8).

VIKTIGE INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

Merknad til installatøren: Sideveggene må ikke overstige høyden på koketoppen. Bakpanelet og tilstøtende overflater rundt koketoppen må tåle en temperatur på 90 °C. Limet som fester plastbelegget til skapet må tåle en temperatur på minst 150 °C for å forhindre at belegget løsner. Apparatet må installeres i samsvar med gjeldende standarder. Dette apparatet er ikke koblet til en røykkanal. Derfor må det kobles til i samsvar med ovennevnte installasjonsstandarder. Vær nøye med gjeldende ventilasjonskrav.

5) ROMVENTILASJON

Det er viktig at rommet der utstyret er installert er permanent ventilert for å garantere korrekt drift.

Det nødvendige luftvolumet er det som brukes til gassforbrenning og romventilasjon. Volumet må ikke være mindre enn 20 m³. Luften må komme inn naturlig, direkte gjennom en fast åpning i veggene i rommet som skal ventileres, vendt mot utsiden, med et minimum tverrsnittsareal på 100 cm² (se fig. 2). Åpningene må være utformet slik at de ikke kan blokkeres. Indirekte ventilasjon er mulig ved å trekke ut luft fra rom som grenser til det som ventileres, i henhold til standarden.

MERK: Hvis koketoppbrennerne ikke er utstyrt med et sikkerhetstermoelement, må ventilasjonsåpningen ha et minimum tverrsnittsareal på 200 cm².

6) PLASSERING OG VENTILASJON

Gassovner må alltid avlede forbrenningsgasser gjennom hetter. Disse må kobles til røykrør, skorstein eller rett ut (se fig. 3). Hvis det ikke er mulig å installere en hette, kan en elektrisk vifte installeres på et vindu eller på en vegg som vender utover (se fig. 4). Denne må aktiveres samtidig som apparatet, så lenge spesifikasjonene i gjeldende bestemmelser overholdes strengt.

7) ELEKTRISK TILKOBLING

Apparatets elektriske tilkoblinger må utføres i samsvar med bestemmelsene og standardene som gjelder.

Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at:

- Spenningen samsvarer med verdien som vises på spesifikasjonsplaten, og at tverrsnittet på ledningene i det elektriske systemet kan støtte belastningen, som også er angitt på spesifikasjonsplaten.
- Den elektriske kapasiteten til strømforsyningen og strøm-uttakene passer til apparatets maksimale effekt (se dataetiketten som er festet på undersiden av platetoppen).
- Stikkontakten eller systemet har en effektiv jordforbindelse i samsvar med bestemmelsene og standardene som gjelder. Produsenten fraskriver seg alt ansvar dersom ikke disse bestemmelsene overholdes.

Når apparatet er koblet til strømnettet med en stikkontakt:

- gjelder forinngangskabelen «C», hvis ikke oppgitt (se fig. 12 - 13 en normal kontakt som er tilstrekkelig til belastningen angitt på etiketten.
- Koble kablene i henhold til skjemaet på fig. 12 - 13, og sørg for å respektere de nevnte merkingene:

Bokstav L (strømførende) = brun ledning;

Bokstav N (nøytral) = blå ledning;

Jordingssymbol  = grønn og gul ledning.

- Strømforsyningskabelen må plasseres slik at ingen del av den er i stand til å nå en temperatur på 90 °C.
- Bruk aldri reduksjoner, adaptere av shunter for tilkobling, siden disse kan skape falske kontakter og føre til farlig overoppheting.
- Uttaket må være tilgjengelig etter innbygging.

Når apparatet er koblet rett til strømnettet:

- Installer en omnikolar krets Bryter mellom apparatet og strømnettet. Denne krets Bryteren skal være dimensjonert i henhold til apparatets belastningsvurdering og ha minimum 3 mm avstand mellom kontaktene.

- Husk at jordledningen ikke må avbrytes av krets Bryteren.
- Den elektriske tilkoblingen kan også beskyttes av en høyfølsomhetsdifferensial Bryter.

Det anbefales på det sterkeste å feste den relative gulgrønne jordledningen til et effektivt jordingssystem.

Før det utføres service på apparatets elektriske del, må den kobles helt fra det elektriske strømnettet.

ADVARSLER:

alle våre produkter er i samsvar med de europeiske normer og relative endringer.

Produktet er derfor i overensstemmelse med kravene i det europeiske direktivet vedrørende:

- kompatibilitet elektromagnetisk (EMC),
- elektrisk sikkerhet (LVD),
- begrensning av bruk av visse farlige stoffer (RoHS),
- EcoDesign (ERP).

VIKTIG: En perfekt installasjon, justering eller omforming av koketoppen for bruk av andre gasser krever en KVALIFISERT INSTALLATØR: Unnlattelse av å følge denne regelen vil ugyldiggjøre garantien.

Hvis installasjonen krever endringer i hjemmets elektriske system, eller hvis kontakten er uforenlig med apparatets plugg, må du få endringer eller utskiftninger utført av en profesjonell, kvalifisert person. Spesielt skal denne personen også sørge for at tverrsnittet av ledningene på stikkontakten er egnet for strømmen som brukes av apparatet.

VIKTIG: Apparatet må installeres i henhold til produsentens instruksjoner. Produsenten er ikke ansvarlig for skade på personer eller dyr eller skade på eiendom forårsaket av feil installasjon.

SERVICE

KABELTYPER OG TVERRSNITT

TYPE KOKEPLATE	TYPE KABEL	ENFASEMATING 220 - 240 V~
Elektrisk kokeplate med 2 hurtige elektriske plater	H05 RR - F	Tverrsnitt 3 x 1.5 mm ²

MERK!!!

Hvis strømforsyningskabelen er byttet ut, skal installatøren sørge for at jordledningen er lengre (B) enn faseledningene (figur 9) og følge anbefalingene gitt i punkt 7.

Ved feil eller kutt i kabelen, vennligst flytt deg bort fra kabelen og ikke rør den. Videre må enheten være koblet fra og ikke slås på. Ring nærmeste autoriserte servicesenter for å løse problemet.

EFFEKTVURDERINGER AV DE ELEKTRISKE KOMPONENTENE

BETEGNELSE	Ø (cm)	STRØM (W)	FORBRUK VED ELEKTRISK TILBEREDNING AV MAT* (Wh/Kg)
Hurtig elektrisk plate	14,5	1500	199,0
Hurtig elektrisk plate	18,0	2000	182,4

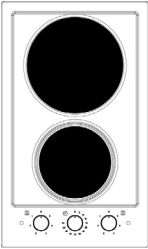
*Energiforbruk elektrisk komfyr = 190,7 Wh/kg

Forbruk ved elektrisk tilberedning av mat: Energiforbruk per kg beregnet i henhold til forordning (EU) 66/2014.

Advarsel: vedlikehold må kun utføres av autoriserte personer.

DOMINO 2E (MED 2 HURTIGPLATER)	
Spenning	220 - 240 V ~
Frekvens	50/60 Hz
Total effekt	3500 W

TEKNISKE DATA RAPPORTERT PÅ ETIKETTEN

KATEGORI = II2H3+ / II2E+3+	PRESS V ~	HYPPIGHET	NOMINELL EFFEKT FOR PLATEN
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W

TEKNISK ASSISTANSE OG RESERVEDELER

Før det forlot fabrikken, ble dette apparatet blitt testet og regulert av eksperter og spesialisert personell for å garantere de beste prestasjonene.

Eventuelle reparasjoner eller justeringer som det senere kan være behov for, skal kun utføres av kvalifisert personell med ytterste forsiktighet og oppmerksomhet.

Derfor må du alltid kontakte din forhandler eller vårt nærmeste servicesenter når det kreves reparasjoner eller justeringer, og angi hvilken type feil og modell av apparatet du har.

Vær også oppmerksom på at originale reservedeler kun er tilgjengelige fra våre servicesentre for ettermarkedet og autoriserte utsalgssteder.

Ovennevnte data skrives ut på dataetiketten som står på den underordnede delen av apparatet og på pakkeetiketten.

Ovennevnte informasjon gir teknisk assistent muligheten til å skaffe egnede reservedeler og skreddersydd reparasjon. Vi foreslår at du fyller ut tabellen nedenfor.

MERKE:

MODELL:

SERIE:

Oppbevar garantisertifikatet eller arket med tekniske data sammen med Instruksjonshåndboken i hele apparatets levetid. Den inneholder viktige tekniske data.



Dette apparat er merket i henhold til det europeiske direktiv 2012/19/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Denne retningslinjen er rammeverket for en europeisk gyldighet for retur og resirkulering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr.

SIKKERHETSADVARSLER:

 **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd, såvida de inte hålls under kontinuerlig uppsikt.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

 **WARNING:** Obevakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt, och detta kan leda till brand. Försök **ALDRIG** släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan t.ex. med ett lock eller en brandfilt.

 **WARNING:** Brandrisk: förvara inte föremål på kokytorna.

 **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

 **WARNING:** använd inte en ångrengöringsenhet på spisar, hällar och ugnar.

 **WARNING:** hällen är inte konstruerad för att fungera med en extern timer eller med ett fjärrkontrollsystem.

 **WARNING:** Använd endast spishällsskydd som är designade av tillverkaren av tillagningsapparaten, som listas som lämplig av tillverkaren av apparaten i bruksanvisningen eller som är en del av apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

 **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortare tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

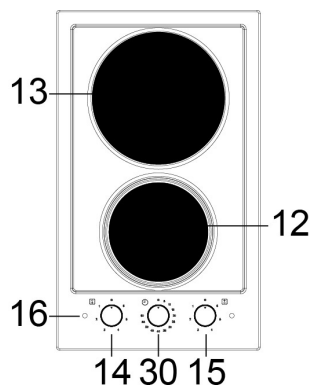
 **WARNING:** Koppla alltid bort apparaten från elnätet innan du gör några justeringar. Alla tätningar måste bytas ut av teknikern efter att alla justeringar eller föreskrifter är avslutade. Våra brännare kräver inte primärluftjustering.

 **WARNING:** OBS! Tillverkaren kommer inte att ansvara för eventuella skador som har sitt ursprung i ändring eller modifiering av produkten eller dess komponenter under installationen. Installatören kommer att vara ansvarig för skador eller fel som uppkommit på grund av felaktig montering eller installation. För eventuella skador som har sitt ursprung i installationen av produkten, kontakta den auktoriserade installatören.

BESKRIVNING AV KOKHÄLLEN

TIPO: PFZ 02

EFX 30.1 2P T



12 Elektrisk snabbplatta Ø 14,5 cm

på 1500 W

13 Elektrisk snabbplatta Ø 18,0 cm

på 2000 W

14 Elektrisk snabbplatta n° 12 kontrollvred

15 Elektrisk snabbplatta n° 13 kontrollvred

16 Varningslampa för aktivering av elektrisk platta

30 Kontrollvred för timer

Observera: denna apparat har endast tillverkats för hushållsbruk och användning av privatpersoner.

Denna spis designades för att användas endast som tillagningsapparat, all annan användning (såsom att värma upp rum) anses olämplig och farlig.

ANVÄNDNING

1) SLÅ PÅ DE ELEKTRISKA PLATTORNA

Hällarna kan vara utrustade med två snabbplattor som indikeras av ett rött märke. Plattorna styrs av en brytare med sju olika lägen (se fig. A - B). Slå på plattorna genom att vrida vredet till önskad position. Ett diagram är tryckt på frontpanelen. Detta diagram anger till vilken elektrisk platta vredet i fråga motsvarar (se fig. A - B). En röd varningslampa tänds för att indikera att plattan har aktiverats. Nedan anges ett rent vägledande diagram för plattreglering.

TIMER

Timern gör det möjligt för värmeelement att stängas av automatiskt genom akustisk varning. Den kan också användas som timer (utan att stängas av) och kan ställas in på högst 60 minuter (se fig. C).

VARNINGAR:

När plattan slås på för första gången, eller om den har varit oanvänd under en längre tid, ska den torkas i 30 minuter på vredposition nr 1. Detta eliminerar all fukt som kan ha absorberats av isoleringsmaterialet.

För att använda apparaten på rätt sätt, ska du komma ihåg att:

- Placera en panna på plattan innan den slås på.
- Alltid använda kastruller med plana och mycket tjocka bottenar (se fig. 1).
- Aldrig använda pannor som är mindre än plattans diameter.
- Torka pannans botten innan du placerar den på plattan.
- Aldrig lämna apparaten utan uppsikt när plattorna används. Särskilt säkerställa attkastrullens handtag är säkert placerade och att kontrollera mat som kräver olja eller fett vid tillagning, eftersom dessa produkter lätt kan fatta eld.
- Plattorna förblir varma under en period efter användning. Aldrig röra dem med händerna eller andra föremål för att förhindra brännskador.
- Omedelbart koppla bort apparaten från elnätet om sprickor upptäcks på plattornas ytor.

KORREKT ANVÄNDNING AV ELPLATTORNA

När du använder elplattorna måste du:

- alltid undvika att använda dem tomma (utan behållare);
- låta bli att hålla vätskor på plattorna när de är heta;
- laga mat med lock när det är möjligt för att spara el;
- observera indikatorlampan nära vredet som visar när elplattorna är på.

För att laga mat med värmeelementet så effektivt som möjligt och med minsta mängd energi, använd tjocka, flatbottnade kastruller med en bredd som passar värmeelem-

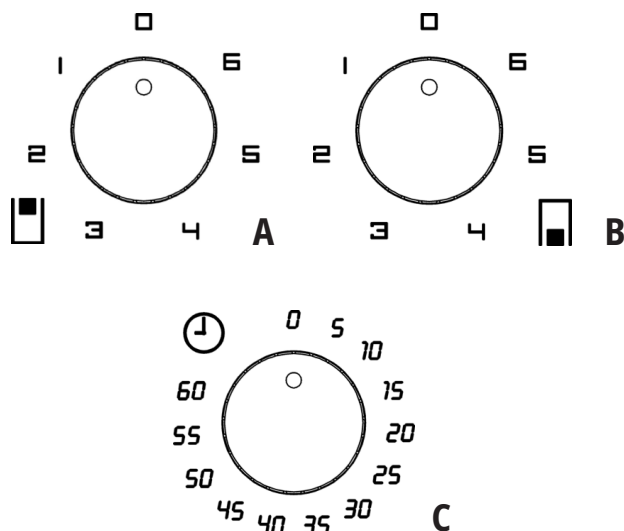
entets (se bild). Laga även mat med locket på för att spara energi. Vrid ner värmeelementet när det når kokpunkten.

VARNINGAR OCH RÅD FÖR ANVÄNDAREN:

- Användning av en gasspis producerar värme och fukt i rummet där den är installerad. Rummet måste därför vara väl ventilerat genom att hålla de naturliga luftventilerna rena (bild 2) och genom att aktivera den mekaniska luftventilationen (sugfläkt eller elektrisk fläkt bild 3 och bild 4).
- Intensiv och långvarig användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation. Detta kan uppnås genom att öppna ett fönster eller genom att öka effekten på det mekaniska utsugningssystemet om ett sådant finns installerat.
- Försök inte ändra produktens tekniska egenskaper eftersom det kan vara farligt.
- Om du inte längre ska använda apparaten (eller byta ut en gammal modell), innan du kasserar den, ta den obrukbar i enlighet med gällande lagstiftning om hälsoskydd och förebyggande av miljöföroreningar genom att göra dess farliga delar ofarliga, särskilt för barn som kan leka på en övergiven apparat.
- Rör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Använd inte apparaten barfota.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig, otillbörlig eller orimlig användning.
- Under och omedelbart efter användning är vissa delar av hällen mycket varma: undvik att vidröra dem.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Varning: under drift blir arbetsytorna i tillagningssområdet mycket varma: håll barn på avstånd!

Laga aldrig mat direkt på elplattorna, utan alltid i en kastrull eller behållare.



NORMAL PLATTA OCH SNABBPLATTA	VÄRMEINTENSITET	MÖJLIGA TILLAGNINGAR
0	Av	
1	Svag	För att smälta smör, choklad osv. För att värma små mängder vätska.
2	Låg	För att värma större mängder vätska. För att tillaga krämer och såser som kräver långvarig, långsam tillagning.
3	Långsam	För att tina frysta livsmedel och tillaga grytor, värma upptill kokpunkten eller låta något sjuda.
4	Medium	För att värma mat till kokpunkten. För att bryna kött och fisk.
5	Stark	För schnitzlar och biffar. För att sjuda stora mängder mat.
6	Hög	För att koka upp stora mängder vätska. För stekning.

RENGÖRING

VIKTIGT: Koppla alltid bort apparaten från elnätet innan du utför någon rengöring.

2) SPISPLATTA MED ELEKTRISKA VÄRMEELEMENT

Om du vill behålla ytan ren och blank rekommenderar vi att du använder ett silikonbalsam. Användning av detta balsam, före sylttillverkning, hjälper till att skydda hällens yta. Det är mycket viktigt att rengöra ytan strax efter varje användning, när glaset fortfarande är ljust. Använd inte metallsvampar, slipmedel i pulverform eller frätande sprayer.

Beroende på smutsgraden rekommenderar vi:

- Mindre fläckar: det räcker med att använda en fuktig, ren trasa.
- Brända fläckar eller smuts kan tas bort med en speciell rakskrapa (bild 5); **var medveten om att rakhyveln kan orsaka sår.**
- Vätskemärken som rinner över från kastrullen kan tas bort med vinäger eller citron.
- **Var noga med att inte låta socker eller andra sockerhaltiga ingredienser falla ner. Stäng i så fall av strömbrytaren och rengör ytan med varmt vatten och rakbladsskrapan.**
- Efter en tid kan metallreflexer och repor uppstå (bild 6)

på grund av felaktig rengöring och felaktig användning av kastrullerna. Reporna är svåra att ta bort, men de påverkar inte hällens funktion.

- Använd inte ångmunstycken för rengöring av utrustningen.

Obs: Kontinuerlig användning kan göra att brännarna ändrar färg på grund av den höga temperaturen.

VARNINGAR:

- För att hålla strykjärnen i gott skick bör de behandlas med lämpliga rengöringsprodukter för att förhindra rost.
- Använd inte ångstrålar för rengöring av utrustningen.
- Bränd mat på en elektrisk häll måste tas bort torrt.
- Häll lite ljummen olja på hällen efter användning och torka av den med en trasa.

INSTALLATION

TEKNISK INFORMATION TILL INSTALLATÖREN

Installation, justeringar av kontroller och underhåll får endast utföras av en kvalificerad tekniker.

Apparaten måste installeras korrekt i enlighet med gällande lagstiftning och tillverkarens instruktioner. Felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller egendom, vilket tillverkaren inte ska hållas ansvarig för. Under systemets livslängd får de automatiska säkerhets- eller regleringsanordningarna på apparaten endast modifieras av tillverkaren eller dennes vederbörligen auktoriserade återförsäljare.

3) INSTALLATION AV VÄRMEPLATTAN

Kontrollera att apparaten är i gott skick efter att ha tagit bort ytterförpackningen och det inre emballaget runt de olika lösa delarna. Använd i tveksamma fall inte apparaten och kontakta kvalificerad personal.

Lämna aldrig förpackningsmaterialet (kartong, påsar, frigolit, spik osv..) i närheten av barn, eftersom de kan utgöra en potentiell risk.

Måtten för öppningen i toppen av det modulära skåpet, i vilken spishällen ska installeras, anges i fig. 8. Följ alltid de mått som ges för hålet i vilket apparaten ska vara infälld (se bild 8).

De eventuella väggar (vänster eller höger) som är högre än arbetsbordet, måste vara på ett minimiavstånd från skärningen, vilket anges i kolumnerna "E" i schemat.

Apparaten tillhör klass 3 och omfattas därför av alla de bestämmelser som fastställs i regleringar för sådana apparater.

4) FÄSTE AV VÄRMEPLATTAN

Spishällen har en speciell tätning som förhindrar att vätska tar sig i skåpet. Följ noga följande instruktioner för att applicera denna tätning på rätt sätt:

- avlägsna alla rörliga delar från hällen.
- Lossa tätningarna från baksidan och kontrollera att det genomskinliga skyddet fortfarande sitter fast i själva tätningen.
- Vänd spishällen och positionera tätningen "E" (fig. 10) på rätt plats under kanten på själva spishällen, så att den yttre kanten på tätningen helt ligger intill den yttre omgivande kanten på spishällen. Ändarna på remsorna måste passa ihop utan att överlappa varandra.
- Fäst tätningen jämnt och ordentligt på spishällen. Tryck den på plats med fingrarna och ta bort remsan med skyddspapper från tätningen och sätt sedan plattan i hålet som gjorts i skåpet.
- Fäst hällen med fästena "S" och sätt in den utskjutande delen i porthålet "H" på botten, vrid skruven "F" tills fästet

"S" fäster på toppen (fig. 11).

- För att undvika oavsiktlig beröring av den varma botten på hällen under arbetets gång, måste man föra in en träinsats, som fästs med skruvar, på ett avstånd med minst 120 mm från toppen (se fig. 8).

VIKTIGA INSTALLATIONSANVISNINGAR

Meddelande till installatören: Sidoväggarna får inte överstiga spishällens höjd. Bakpanelen och angränsande ytor runt spishällen måste tåla en temperatur på 90 °C. Limmet som fäster plastbeläggningen på skåpet måste tåla en temperatur på minst 150 °C för att förhindra att beläggningen lossnar. Apparaten måste installeras i enlighet med gällande standarder. Denna apparat är inte ansluten till en rökkanal. Därför måste den anslutas i enlighet med ovanstående installationsstandarder. Var uppmärksam på gällande ventilationskrav.

5) RUMSVENTILATION

Det är viktigt att rummet där apparaten är installerad är permanent ventilerat för att garantera korrekt drift.

Den erforderliga luftvolymen är den som används för gasförbränning och rumsventilation. Volymen får inte vara mindre än 20 m³. Luften måste komma in naturligt, direkt genom en fast öppning i väggarna i det rum som ska ventileras, vänd utåt, med en minsta tvärsnittsarea på 100 cm² (se fig. 2). Öppningarna måste vara utformade så att de inte kan blockeras. Indirekt ventilation är möjlig genom att luft sugas ut från rum i anslutning till det som ventileras, i enlighet med standarden.

OBS: Om spishällarna inte är utrustade med ett säkerhetstermoelement måste ventilationsöppningen ha en minsta tvärsnittsarea på 200 cm².

6) PLACERING OCH VENTILATION

Gasugnar måste alltid avge förbränningsgaser genom fläktkåpor. Dessa måste vara anslutna till en rökkanal, skorsten eller direkt till utomhusmiljön (se fig. 3). Om det inte är möjligt att installera en fläktkåpa kan en elektrisk fläkt installeras på ett fönster eller på en vägg som vetter mot utsidan (se fig. 4). Denna måste aktiveras samtidigt som apparaten, så länge specifikationerna i gällande föreskrifter följs strikt.

7) ELEKTRISK ANSLUTNING

Apparatens elektriska anslutningar måste utföras i enlighet med gällande bestämmelser och standarder.

Innan apparaten ansluts, kontrollera:

- Att spänningen matchar det värde som visas på specifikationsskylten och att ledningarna i elsystemet kan hantera belastningen, vilket också anges på specifikationsskylten.
- Att elkapaciteten i elnätet och strömuttagen är lämpliga för apparatens maximala effektklass (se den informationsetikett som sitter på spishällens undersida).
- Uttaget eller systemet har en effektiv jordning i enlighet med gällande bestämmelser och standarder. Tillverkaren nekar allt ansvar för underlåtenhet att inte följa dessa bestämmelser.

När apparaten är ansluten till elnätet via ett uttag:

- Applicera till ingångskabeln "C", om det inte finns (se fig. 12 - 13) en normaliserad kontakt som är lämplig för den belastning som anges på identifieringsetiketten. Anslut kablar enligt schemat i fig. 12 - 13, och säkerställ att nedanstående instruktioner observeras:

Bokstaven L (live) = brun kabel;

Bokstaven N (neutral) = blå kabel;

Jordningssymbol  = grön-gul kabel.

- Nätkabeln måste placeras så att ingen del av den kan nå en temperatur på 90 °C.
- Använd aldrig reduktioner eller shuntadapttrar för anslutning, eftersom dessa kan skapa falska kontakter och leda till farlig överhettning.
- Uttaget måste vara åtkomligt efter inbyggnad.

När apparaten är ansluten direkt till elnätet:

- Installera en omnipolär strömbrytare mellan apparaten och elnätet. Denna strömbrytare ska vara dimensionerad enligt apparatens belastningsklass och ha ett mellanrum på minst 3 mm mellan kontakterna.
- Tänk på att jordningskabeln inte får brytas av strömbrytaren.

- Den elektriska anslutningen kan också skyddas av en högkänslig differentialbrytare.

Du rekommenderas starkt att ansluta den relativa gulgröna jordningskabeln till ett effektivt jordningssystem.

Innan du utför någon service på den elektriska delen av apparaten, måste den kopplas bort helt från elnätet.

VARNINGAR:

alla våra produkter överensstämmer med europeiska normer och de relativa ändringsförslagen. Produkten uppfyller därför kraven i de gällande europeiska direktiv som behandlar:

- elektromagnetisk kompatibilitet (EMC);
- elektrisk säkerhet (LVD);
- begränsning av användningen av vissa farliga ämnen (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

VIKTIGT: En perfekt installation, justering eller ombyggnad av hällen för användning av andra gaser kräver en **KVALIFICERAD INSTALLATÖR**: Underlåtenhet att följa denna regel upphäver garantin.

Om installationen kräver ändringar av hemmets elsystem eller om uttaget är inkompatibelt med apparatens kontakt, låt yrkesmässigt kvalificerad person utföra förändringar eller byten. I synnerhet måste denna person också se till att uttagets ledningar är lämpliga för den effekt som absorberas av apparaten.

VIKTIGT: apparaten måste installeras enligt de anvisningar som tillverkaren tillhandahåller.

Tillverkaren ansvarar inte för skador på personer, djur eller egendom som orsakats av felaktig installation.

SERVICE

KABELTYPER OCH KABELSEKTIONER

TYP AV VÄRMEPLATTA	TYP AV KABEL	ENFASMATNING 220 - 240 V~
Elektrisk värmeplatta med två elektriska snabbplattor	H05 RR - F	Sektioner 3 x 1.5 mm ²

VARNING!!!

Om nätkabeln byts ut, ska installatören låta jordningskabeln vara längre (B) än fasledarna (fig. 14) och följa rekommendationerna som anges i punkt 7.

Vid fel eller skärskador i en kabel, håll avstånd från kabeln och rör den inte. Dessutom måste enheten kopplas ur och inte slås på. Ring närmaste auktoriserade servicecenter för att åtgärda problemet.

EFFEKTKLASSIFICERINGAR AV DE ELEKTRISKA KOMPONENTERNA

BETECKNING	Ø (cm)	EFFEKT (W)	ELEKTRISK TILLAGNING* (Wh/Kg)
Elektrisk snabbplatta	14,5	1500	199,0
Elektrisk snabbplatta	18,0	2000	182,4

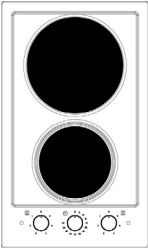
*Elektrisk håll = 190,7 Wh/kg

*Elektrisk tillagning: Energiförbrukning per kg beräknad enligt förordning (EU) nr 66/2014.

Varning: underhåll får endast utföras av auktoriserade personer.

DOMINO 2E (MED TVÅ SNABBPLATTOR)	
Spänning	220 - 240 V ~
Frekvens	50/60 Hz
Total effekt	3500 W

TEKNISKA UPPGIFTER PÅ DATAETIKETTEN

KATEGORI = II2H3+ / II2E+3+	SPÄNNING V ~	FREKvens	NOMINELL EFFEKT FÖR PLATTAN
	220 - 240 V ~	50/60 Hz	3500 W

TEKNISK SUPPORT OCH RESERVDELAR

Innan apparaten lämnar fabriken har den testats och reglerats av experter och specialiserad personal för att garantera dess bästa prestanda.

Reparationer eller justeringar som senare kan krävas får endast utföras av kvalificerad personal med största omsorg och försiktighet. Kontakta därför alltid din återförsäljare eller vårt närmaste servicecenter när reparationer eller justeringar krävs och ange vilken typ av fel det gäller, samt vilken modell du har.

Observera också att originalreservdelar endast är tillgängliga från våra servicecenter och auktoriserade återförsäljare.

Ovanstående uppgifter anges på dataetiketten på apparatens undersida och på förpackningsetiketten.

Ovanstående information gör det möjligt att skaffa fram rätt reservdelar och vidta rätt åtgärder. Vi föreslår att du fyller i tabellen nedan.

MÄRKE:

MODELL:

SERIE:

Behåll garantiintyget eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under apparatens livslängd. Det innehåller viktiga tekniska data.



Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EG om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE).
Denna riktlinje utgör ramverket för en europeisk ordning för retur och återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo,17
39011 Santander
+34 942 355 050