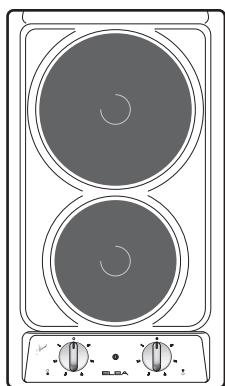
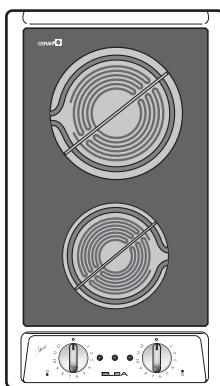


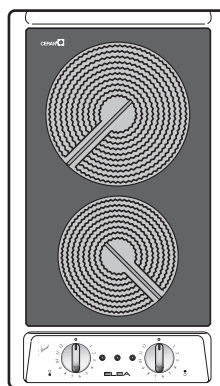
# ELBA



**E30-021**



**E30-040**  
**AS E30-040**



**E30-050**  
**AS E30-050**

Cod. 1103482 - ISI

Instructions for the use - Installation advices

## **INTRODUCTION**

### **BEFORE USING THE COOKTOP**

1. Clean the cooktop.
2. Switch on the hotplates to remove fumes and smells coming from the protective greases.

### **EVERYDAY USE**

1. Turn the control knob to the position required.
2. To switch off, turn the knob back to "0".

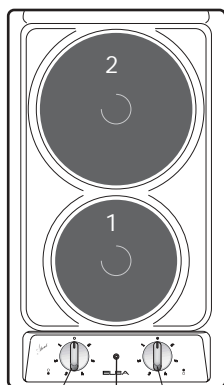
**Please read the instructions for use carefully, to become familiar with your cooktop.**

## FEATURES

**E30-021**

**E30-020**

**AS E30-020**



3

5

4

### **"2 ELECTRIC" HOTPLATE COOKTOP**

- Electrical insulation Class I.
- Protection against overheating of adjacent surfaces Type Y.

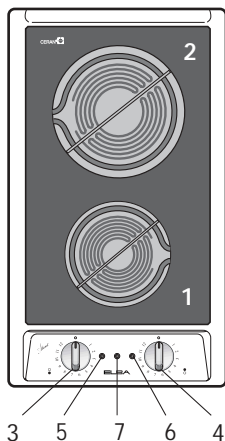
### **ELECTRIC HOTPLATES**

1. Electrical plate  $\varnothing$  145 - normal (1000 W)
2. Electrical plate  $\varnothing$  180
  - E30-021 - normal (1500 W)
  - E30-020, AS E30-020 - rapid (red dot) (2000 W)

### **CONTROL PANEL DESCRIPTION**

3. Electrical plate 1 control knob
4. Electrical plate 2 control knob
5. Power indicator light

## E30-040 AS E30-040



### GLASS CERAMIC COOKTOP

- Electrical insulation Class I.
- Protection against overheating of adjacent surfaces Type Y.

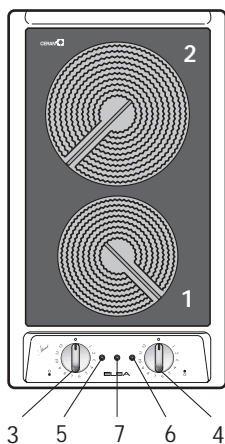
### COOKING ZONES

1. Halogen cooking zone Ø 145 - 1200 W
2. Halogen cooking zone Ø 180 - 1800 W

### CONTROL PANEL DESCRIPTION

3. Front zone control knob (1)
4. Rear zone control knob (2)
5. Front zone residual heat indicator (1)
6. Rear zone residual heat indicator (2)
7. Cooking zone ON indicator light

## E30-050 AS E30-050



### GLASS CERAMIC COOKTOP

- Electrical insulation Class I.
- Protection against overheating of adjacent surfaces Type Y.

### COOKING ZONES

1. Hi-light cooking zone Ø 145 - 1200 W
2. Hi-light cooking zone Ø 180 - 1800 W

### CONTROL PANEL DESCRIPTION


3. Front zone control knob (1)
4. Rear zone control knob (2)
5. Front zone residual heat indicator (1)
6. Rear zone residual heat indicator (2)
7. Cooking zone ON indicator light

## BEFORE USING THE COOKTOP

- For best use of your cooktop, read the instructions for use carefully and keep them in a safe place.
- This appliance must only be used for the purpose for which it was designed, i.e. for cooking foods. Any other use should be considered incorrect and therefore dangerous.
- The manufacturer declines all responsibility for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.
- Do not try to alter the technical features of the appliance, because this could be very dangerous.
- Packaging materials (plastic bags, polystyrene pieces, etc...) must be stored out of the reach of children as they are potentially dangerous.
- Check that the cooktop has not been damaged during transport. If in doubt, consult a specialised engineer.
- Make sure that the installation and electrical connections are made by a qualified electrician following the manufacturer's instructions and in compliance with local regulations in force.

## TIPS FOR SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### 1. Packaging

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycling symbol  to identify the type of material which must be taken to the local collection centres.

### 2. Product

The cooktop has been manufactured with recyclable material. Dispose of it following the local regulations for the disposal of waste.

Before disposing of it make it unusable by cutting off the supply cable.

## TROUBLE-SHOOTING GUIDE

**The electric hotplates or the cooking zones do not heat up.**

Check whether:

- the corresponding regulating knob has been turned to the correct power?
- there is a power cut?

## WARNINGS FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

When using electrical appliances some important rules must always be followed.

In particular:

- Never touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Never use the appliance with bare feet.
- Keep children away from the hob when it is in use.
- Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.

## PRECAUTIONS AND GENERAL SUGGESTIONS

### ● Risk of fire!

- Do not leave inflammable material on the cooktop.
- Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.
- Keep children away from the appliance, especially when it is being used.
- During and immediately after use some parts of the cooktop reach very high temperatures.  
Do not touch them.
- Never cook the food directly on the electric hotplates or on the glass ceramic cooktop, but in special pans or containers.

### If the cooktop is fitted with a glass cover:

- Do not close the glass cover when the electric hotplates are still hot. If there is an oven under the cooktop, do not close the cover when the oven is switched on or still hot.
- Do not put pans or heavy objects on the cover.
- Dry off any liquid which may have spilled on the cover before opening it.

### EC Declaration of conformity CE

- This cooktop is intended to come into contact with food products and conforms with European Directive 89/109/EEC.
- This cooktop has been designed for use only as a cooking appliance. Any other use (e.g. heating rooms) should be considered incorrect and therefore dangerous.
- This cooktop has been designed, constructed and put on to the market in conformity with:
  - Safety requirements of the "Low Voltage" Directive 2006/95 and amendments;
  - Protection requirements of the "EMC" Directive 89/336/EEC and amendments;
  - Requirements of Directive 93/68/EEC.

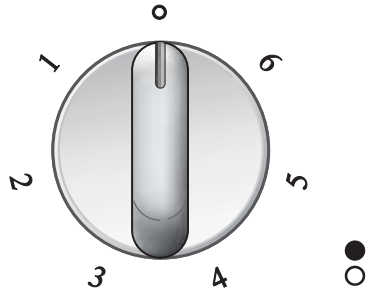
## 2 ELECTRIC HOTPLATE COOKTOP

Switch on the electric hotplates by turning the knob to the position required.

Once the food is boiling turn down the power according to the heating intensity required. The hotplate will continue to give out heat for 5 minutes after it has been switched off.

The features of these electric hotplates, which are fitted with a heating limiter, allow:

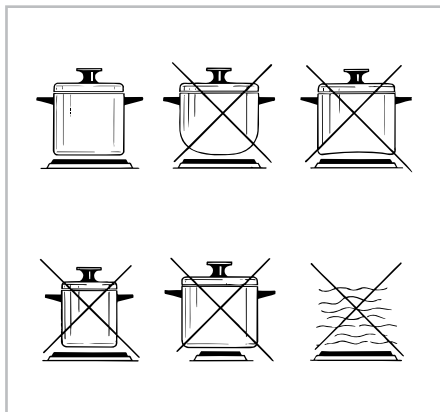
- rapid reaching of the temperature
- maximum use of the power with flat-bottomed
- limitation of the power if the pan is unsuitable.



The hotplate temperature is adjusted by a 7-position changeover switch.

The numbers from 1 to 6 indicate the operating positions with temperature increasing with the number.

## 2 ELECTRIC HOTPLATE COOKTOP



### CORRECT USE OF THE ELECTRIC HOTPLATES

When using the electric hotplate:

- absolutely avoid idle operation (without pans)
- try not to spill liquids on the hotplates when they are hot
- only use pans with flat bottoms (electric type)
- to save electricity use lids when possible
- always use pans which cover the hotplate surface completely.

Operation of the electric hotplates is signalled by an indicator light.

TABLE FOR USE OF THE COOKING ZONES

<i>Position of switch</i>	Type of cooking
1 2	For melting (butter, chocolate).
2	To keep food warm and to heat small quantities of liquids.
3	To heat larger quantities, whip creams and sauces.
3 4	Slow boiling, e.g.: boiled vegetables, spaghetti, soups, continuing steam cooking of roasts, stews.
4	For all types of fried foods, chops, steaks, cooking without lid, e.g. risotto.
4 5	Browning meats, roast potatoes, fried fish and to boil large quantities of water.
6	Quick frying, steaks in steak pan, etc.

#### ATTENTION

During and after use of the electric hotplates the cooktop becomes hot. Keep children away.

## GLASS CERAMIC COOKTOP

The cooktop's glass ceramic surface allows rapid vertical heat transmission from the heating elements under the cooktop to the pans on it.

The heat does not propagate horizontally and thus the cooktop remains "cold" just a few centimetres away from the cooking zone.

The two cooking zones are indicated by two circles drawn on the glass ceramic surface.

Before switching on the cooktop make sure that it is clean.

### ATTENTION

**During and after use of the electric hotplates the cooktop becomes hot. Keep children away.**

## HALOGEN ZONES

The heating element consists of halogen lamp and an electrical resistance.

It instantly reaches the required temperature.

The area is controlled by a continuous energy regulator from 1 (minimum position) to 12 (maximum temperature).

Warning for eyes: Do not stare at the lamp when it is on).

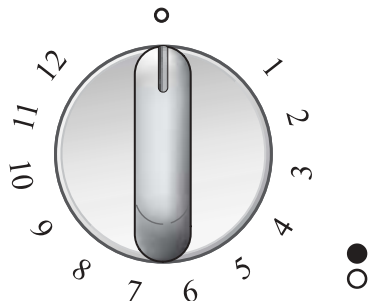
## "HIGHLIGHT" RADIANT ZONES

The heating element is formed of a coil of resistant material which reaches the working temperature quickly.

Operation of the cooking zone is controlled by a continuous energy regulator from 1 (minimum position) to 12 (maximum temperature).

### TABLE FOR USE OF THE COOKING ZONES

<i>Position of switch</i>	<b>Type of cooking</b>
1 2	For melting (butter, chocolate).
2 3 4	To keep food warm and to heat small quantities of liquids.
4 5 6	To heat larger quantities, whip creams and sauces.
6 7	Slow boiling, e.g.: boiled vegetables, spaghetti, soups, continuing steam cooking of roasts, stews.
7 8	For all types of fried foods, chops, steaks, cooking without lid, e.g. risotto.
8 9 10	Browning meats, roast potatoes, fried fish and to boil large quantities of water.
11 12	Quick frying, steaks in steak pan, etc.



## GLASS CERAMIC COOKTOP

### RESIDUAL HEAT INDICATOR LIGHTS

When the cooking zone temperature is higher than 60°C, the corresponding indicator light comes on to signal that the zone is hot.

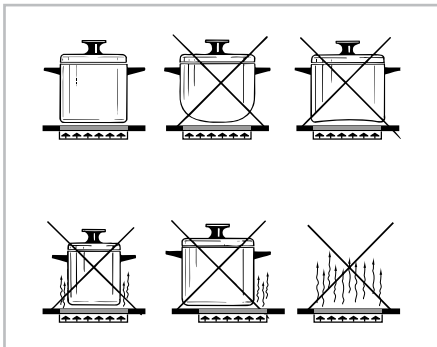
This light remains on even after the cooking zone has been switched off, to signal that the zone itself is still hot.

The cooking zones remain hot for some time after they are switched off. During this time do not touch the cooking zone and make sure that children do not touch them.

The light goes out automatically when the cooking zone temperature drops below 60°C.

### TIPS FOR QUICK AND CORRECT COOKING:

- To shorten the cooking time, when switching on the cooktop turn the knob to maximum. After a short time, turn the knob to the position required for cooking.
- Use flat-bottomed cookware.  
For best energy use the bottom of the pan should be of the same diameter as (or slightly larger than) the cooking zone.
- As the cooking zone remains hot for some time after the cooktop is switched off, turn the zone off a few minutes before the end of cooking. The residual heat will complete the cooking.



### ADVICE FOR SAFE USE OF THE COOKTOP

- Before switching on make sure that you have the correct knob for the hotplate chosen. It is advisable to put the pan on the hotplate before switching on and to take it away after switching off.
- Use cookware with flat and even bottoms (be careful when using cast iron vessels). Uneven bottoms can scratch the glass ceramic surfaces. Be careful that the bottom is clean and dry.
- Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the cooker, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.
- Do not lean over the cooking zones when they are switched on.
- Do not leave objects of any type on the surfaces made of ceramic, glass or similar fragile material.
- Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop. If the surface is broken or damaged unplug the cooktop and contact the after-sales service.
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Remember that the cooking zones remain hot for some time after they are switched off (about 30 min.).
- Follow the cleaning instructions carefully.
- If the cooktop has halogen lamps, do not stare at them.
- If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.

**Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.  
Do not use the glass ceramic cooktop as a work surface.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

### CLEANING THE COOKTOP AND CONTROL PANEL

- Before cleaning the cooktop switch it off and wait for it to cool down.
- Clean with a cloth wetted with hot water and soap or water and liquid detergent.
- Do not use steel pads or products which are abrasive, corrosive or chlorine based.
- Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice etc.) on the cooktop.

### ENAMEL COOKTOP

- Enamel parts must be washed with a sponge and soapy water or other non-abrasive products. Dry with a soft cloth. If acid substances such as lemon juice, tomato sauce and vinegar are left on the enamel for a long time it will become stained.

### STAINLESS STEEL COOKTOP

- Clean with special products which are available on the market.

Note: regular use could cause discolouring around the electric hotplates, because of the high temperature.

### ELECTRIC HOTPLATES

- Clean when the hotplate is lukewarm.
- Clean with a cloth wetted with water and salt and finish by rubbing with a rag dampened with oil.
- Do not use water, to avoid the formation of rust.

### CLEANING THE GLASS CERAMIC COOKTOP

**Make sure that the cooktop is switched off before cleaning it.**

Remove any encrustation using a special scraper which can be bought. Remove dust with a damp cloth. Detergents can be used, but they must not be abrasive or corrosive. Any remaining detergent must be completely removed with a damp cloth.

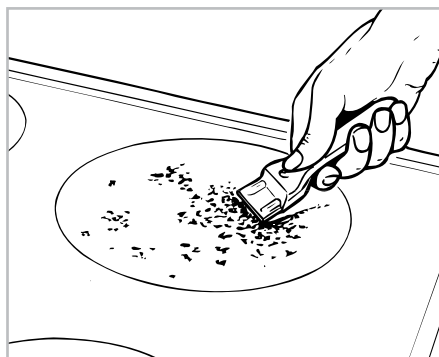
Do not put any objects on the cooktop which can melt with heat, such as plastic objects, aluminium foil, sugar or sugar products.

If any object melts on the cooktop, remove it immediately (while the cooktop is still hot) using a special scraper, to prevent any irreversible damage to the glass ceramic surface.

Do not use knives or sharp objects which could damage the cooktop surface.

Do not use abrasive sponges or pads which could irreversibly damage the glass ceramic surface.

**Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.**



## INSTALLATION

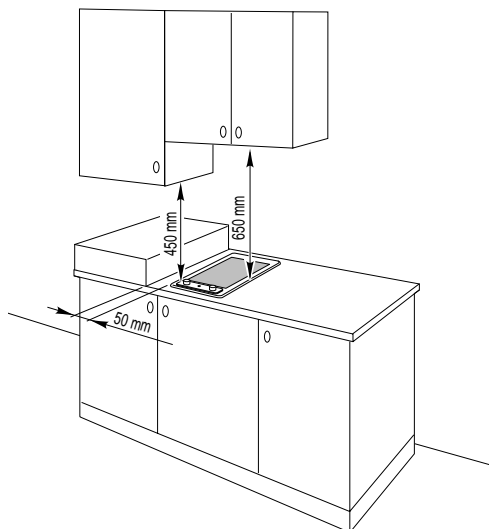
### Technical information for the installer

The appliance must be installed by a qualified electrician following the manufacturer's instructions and in compliance with local regulations in force.

To fit the cooktop into the unit make an opening of the dimensions given in the figure, remembering that:

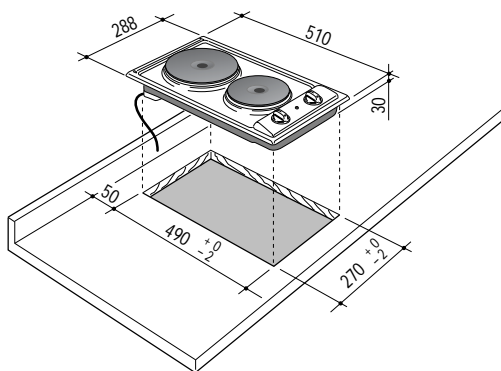
- inside the unit there must be a space of at least 30 mm between the bottom of the cooktop and the top of an appliance or bracket.
- any wall to the side and above the cooktop must be at least 50 mm away.
- the wall behind the cooktop must be at least 50 mm away.
- when there is a wall unit or hood above the cooktop there must be at least 650 mm between the cooktop and the unit or hood.
- the coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant ("Y" protection against heating in compliance with standards EN 60335 2 6). The cooktop can then be put near to walls which are higher than it is (min. 50 mm).

**Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**



## INSTALLATION

### E30-021, E30-020, AS E30-020

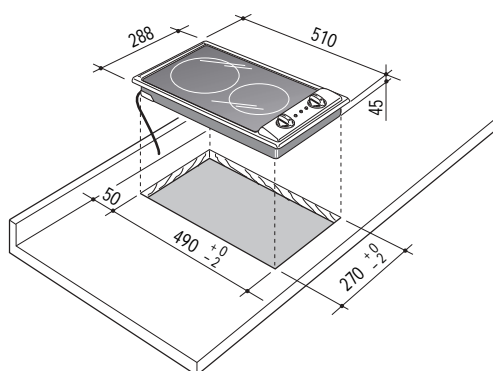


Before installing the cooktop, remove the protective film.

This cooktop can be built into a working surface 20 to 40 mm thick and 600 mm deep.

To fit the cooktop into the unit make a hole of the dimensions given in the figures below and respect the indications given in the previous section "Technical information for the installer".

### E30-040, AS E30-040 - E30-050, AS E30-050



Before installing the cooktop, remove the protective film.

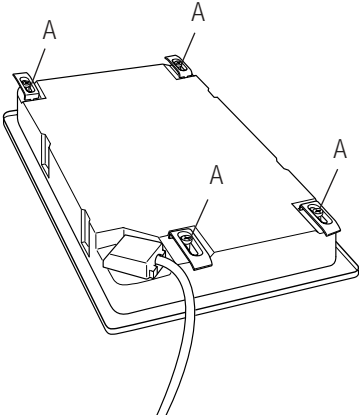
This cooktop can be built into a working surface 30 to 40 mm thick and 600 mm deep.

To fit the cooktop into the unit make a hole of the dimensions given in the figures below and respect the indications given in the previous section "Technical information for the installer".

# INSTALLATION

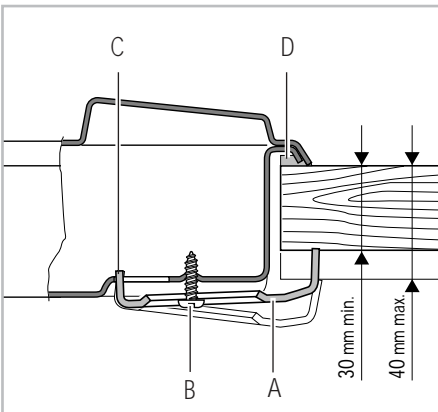
## FASTENING THE COOKTOP

Each cooktop is supplied with a set of tabs and screws to fasten it on units.

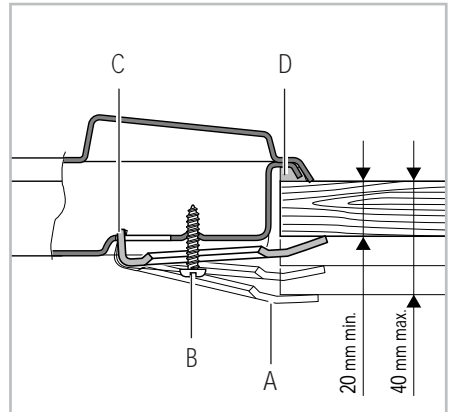


- Cut the unit (as shown in the figure on the previous page).
- Stretch gasket "D" over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges.
- Turn the cooktop over and put tabs "A" into the mountings; only tighten screws "B" a few turns. Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figures at the side. Turn the tabs so that the cooktop can be put into the hole.
- Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
- Put tabs "A" into place; tooth "C" of the tabs should go into the hole.
- Tighten screws "B" until the cooktop is completely secured.
- Using a sharp tool cut off the part of gasket "D" which protrudes from the cooktop.

**E30-040 - E30-050**  
**AS E30-040 - AS E30-050**



**E30-020, E30-021**  
**AS E30-020**



# INSTALLATION

## ELECTRICAL PART

**IMPORTANT: Install the cooktop following the manufacturers instructions.**

**Incorrect installation can cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be held responsible.**

- The appliance must be connected to the mains by a competent electrician and according to the regulations in force.
- The appliance must be connected to the mains, checking first of all that the voltage corresponds to the value given on the rating plate and that the section of the electrical cables can take the load indicated on the rating plate.
- Fit a standard plug which is suitable for the power absorbed by the appliance.
- The plug must be put into a socket connected to the earth system in compliance with safety rules.
- For the United Kingdom:

As the colours of the wire of the supply cable of this appliance may not correspond with the colours which identify the terminals of your plug, proceed as follows:

- the yellow/green wire must be connected to the plug terminal marked with the letter E or with the earth symbol or coloured green or yellow/green;
- the blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black;
- the brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red;

- The connection can be made directly to the mains by putting an all-pole switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The supply cable must not touch hot parts and must be so positioned that it does not exceed the temperature of 75°C at any point.
- When the appliance is installed the switch or socket must always be accessible.
- The appliance must have its own supply; any other appliances installed near it must be supplied separately.

**NB.** For connection to the mains do not use adapters, reductions or shunts because these can cause overheating or burning.

If the installation requires modifications to the domestic electrical system or if the socket and the appliance plug are not compatible, contact a professional electrician. He must, in particular, also make sure that the section of the socket cables is suitable for the power absorbed by the appliance.

**The appliance must be connected to the earth. The manufacturer declines all responsibility for any problem caused by failure to observe this instruction.**

# INSTALLATION

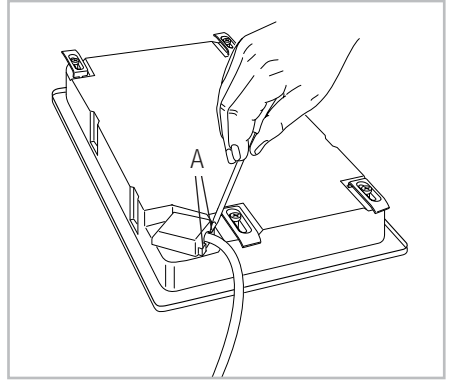
## REPAIRS

### Replacing the supply cable

Turn the cooktop over and unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A".

Open the cable gland by unscrewing screw "F", unscrew the terminal screws and remove the cable.

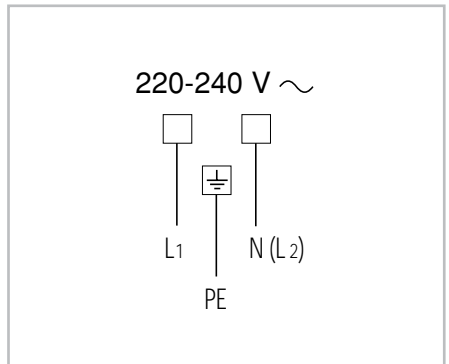
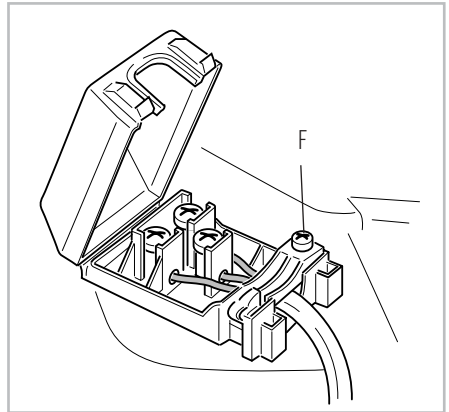
The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagrams shown below.



### SECTION OF THE SUPPLY CABLES AND CONNECTION DIAGRAM

Use **H05RR-F** cables.  
The diameter of the supply cable must not be greater than 9 mm.

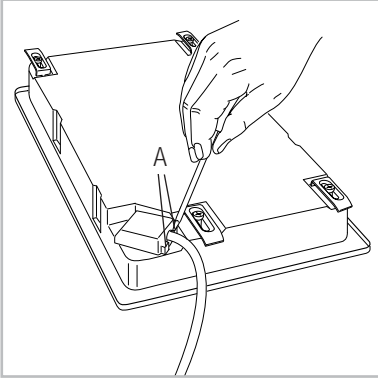
220 - 240 V~ 50/60 Hz      3 x 1,5 mm<sup>2</sup>



## تركيب الجهاز

### الإصلاحات

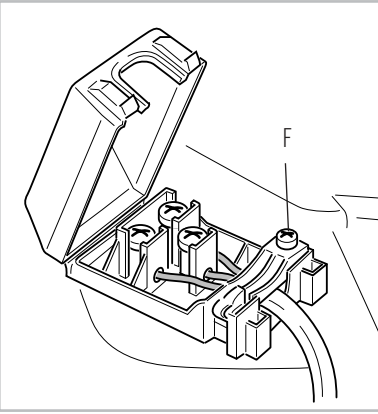
#### استبدال أو تغيير الكابل الكهربائي المغذى للجهاز



إقلب مسطح الظهي على وجهه الآخر، وإفتح غطاء التوصيلات الكهربائيّة، ذلك بإدخال طرف مفك ما بين الحظافين « A ».

إفتح مثبت الكابل، ذلك بفك مسمار التثبيت « F »، فك مسمار ماسك الكابل وأخرجه.

يجب أن يكون الكابل الجديد المغذى للكهرباء، من نوع وقُدرة مطابقة للكابل القديم، ومناسب للجهاز. قم بتركيبه بالماسك تبعاً للتعليمات والبيانات الموضحة بعد.



#### تغيير كابل التغذية بالكهرباء

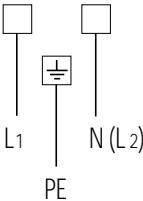
##### توضيح التركيب

إستعمل كابل كهربائي من نوع H05RR-F

يجب ألا يزيد قطر الكابل المغذى عن 9 ملليمتر

220-240 V 3 x 1,5 فولت ملم<sup>2</sup>

220-240 V ~



## تركيب الجهاز

### التركيبات الكهربائيّة

**هام:** يجب أن يتم تركيب الجهاز تبعاً لتعليمات وإرشادات الشركة المنتجة.

إن التركيب الخاطئ للجهاز يمكن أن يتسبب في خسائر في المعدات والأرواح والحيوانات. في هذه الحالة لا يمكن أن يكون المنتج مسؤولاً عن أخطاء خسائر تنتج عن التركيب الخاطئ.

- يجب أن يقوى فني متخصص بعمل وتركيب التوصيلات الكهربائيّة، وتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائيّة.

- لا تركب مسطح الظهي بالشبكة الكهربائيّة قبل التأكد من أن الطاقة الكهربائيّة مطابقة لطاقة الجهاز ومواصفاته، وتجيد هذه المواصفات موضحة على بطاقة معدنيّة بقاعدة المسطح، وتأكد أيضاً من أن توصيلات الكابل المغذى للجهاز تتحمل ضغط الشبكة الموضحة على بطاقة المواصفات الفنيّة.

- ركب مأخذ كهربائي (فيشة) ملائمة ومناسبة للمطابقة المستهلكة التي يمتصها مسطح الظهي، بحيث تتحمل الضغط الكهربائي ولا تسخن ولا تسبب إشكالات.

- يجب أن يكون المأخذ الكهربائي (الفيشة) متضمنة سلك تأريض (كابل أرضي) لتفريغ الشحنات المتجمّعة، هذا يحتمه القانون، ويضمان السلامة.

- إنّه من الممكن عمل مفتاح توصيل وفصل ما بين الجهاز والشبكة الكهربائيّة، بفنّاح أحادي القطب بفتحة أدنى من التوصيلة قدرها ٣ ملليمترات.

- لا يجب أن يلامس كابل التغذية الكهربائي للجهاز مناطق ساخنة، ويجب أن يمدّد بحيث لا يكون بالقرب منه أي مصدر ساخن تصل درجة حرارته إلى ٧٥ درجة مئوية..

- عند تركيب الجهاز، يجب مراعاة أن يكون المأخذ الكهربائي، ومفتاح الفصل والتشغيل في متناول اليد وسهل الوصول اليهما.

- يجب أن تكون توصيلات الجهاز الكهربائيّة مستقلة عن توصيلات أي جهاز آخر، بمعنى: أن يكون لكل جهاز توصيلته الخاصة المستقلة.

**ملاحظة هامة:** لا يجب توصيل كابل الجهاز بربط أسلاكه بطريقة عشوائيّة أو خاطئة، أو باللحاء، إن هذا يمكن أن يؤدي إلى سخونة التوصيلة أو إحترافها.

في حالة احتياجه إلى تعديل طاقة الشبكة الكهربائيّة أو في حالة عده ملائمة المأخذ الكهربائي أو المصدر الكهربائي (البريزة) للجهاز، يجب استدعاء أحد الفنيين المتخصصين لتغييرها، وهذا الفني بدوره يجب أن يضمن لك كفاءة الكابل الكهربائي، والتأكد من ملائمة للطاقة المتصلة للجهاز.

توصيل الجهاز بكابيل أرضي لتفريغ الشحنات الكهربائيّة المتجمّعة يحتمه القانون. ولن تقبل الشركة المنتجة أية مسؤولية عن خسائر أو أضرار في الأرواح والمعدات تحدث نتيجة لعدم تأريض هذا الجهاز أو عدم التقيّد بالقواعد المتبعة في تركيباته.

## تركيب الجهاز

### تثبيت مسطح الطهي

كل مسطح ضهي مجهز بمجموعة من الحوامل والأجنحة والمشقيبات والمسامير القلاووظ اللازمة لتثبيته بسطح قطع الموبيليا المختلفة.

- إقطع فتحة في قطعة الموبيليا (كما هو موضح بالشكل بالصفحة السابقة).

- ركب الجوان «D» على حافة الفتحة التي قطعتها بقطعة الموبيليا، يجب أن تكون حذراً وفي منتهى الإنقان في تلبس البرواز (الجوان) في الفتحة التوصيلية.

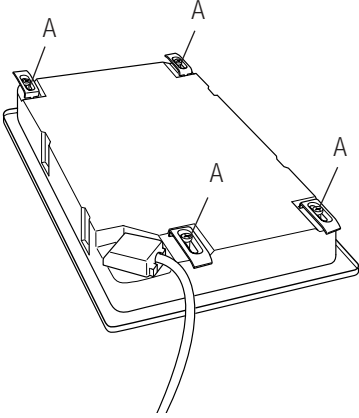
- إقلب مسطح الطهي على وجهه الآخر، وركب الأجنحة والحوامل «A» في أماكنها المخصصة لها مع ربط المسامير القلاووظ «B» وذلك بإدارتها عدة دورات فقط. راعى الإنضباط في تركيب الأجنحة الحاملة كما هو موضح بالرسم المجاور وراعي التركيب الصحيح، أدر الأجنحة الحاملة بحيث لا تمتع أو تتعوق مسطح الطهي من الدخول في فتحة الموبيليا.

- إشحظ مسطح الطهي في فتحة الموبيليا وسوّه بطريقة صحيحة وسليمة.

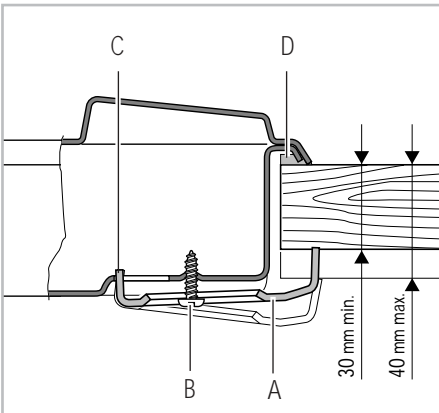
- أضبط الأجنحة الحاملة «A»؛ يجب أن يدخل التنوء «C» في الثقب المخصص له.

- أربط مسامير القلاووظ «B» حتى تثبت مسطح الطهي بالموبيليا.

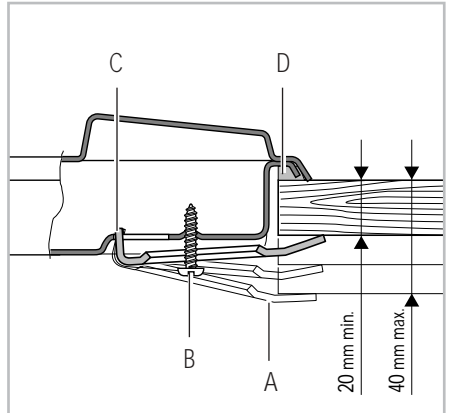
- سوي حواف جوان الجهاز «D» بقطع الزوائد الخارجة عن مسطح الطهي، مستعملاً في ذلك آلة قاطعة حادة جداً.



E30-040 - E30-050  
AS E30-040 - AS E30-050

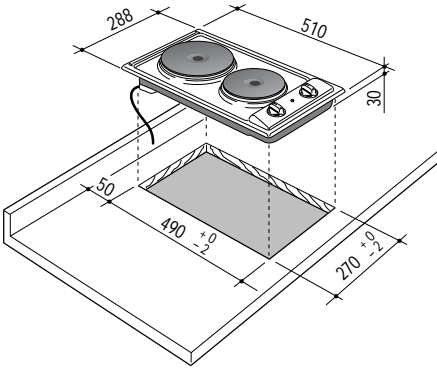


E30-020, E30-021  
AS E30-020



## تركيب الجهاز

### E30-021, E30-020, AS E30-020

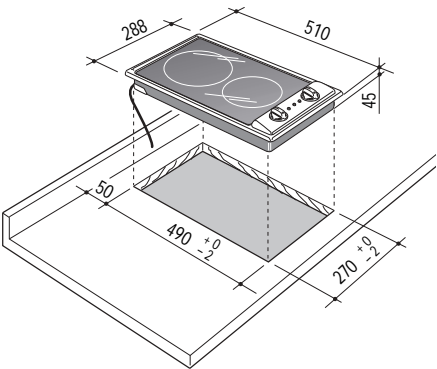


قبل تركيب مسطح الطهي، إزاع طبقة البلاستيك الرقيفة التي وضعت خصيصاً لحماية سطح الجهاز من التجريح أو الخدش.

يمكن تركيب مسطح الطهي هذا داخل سطح عمل سماكته تتراوح ما بين ٢٠ إلى ٤٠ ملليمتر، وعمق قدره ٦٠٠ ملليمتر.

لتركيب مسطح الطهي داخل قطعة موبيليا، يجب عمل فتحة بالمقاييس الموضحة بالرسم أسفله، وكذلك مراعاة تنفيذ التعليمات الموضحة تحت عنوان «معلومات فنية لتركيب الجهاز».

### E30-040, AS E30-040 - E30-050, AS E30-050



قبل تركيب مسطح الطهي، إزاع طبقة البلاستيك الرقيقة التي وضعت خصيصاً لحماية سطح الجهاز من التجريح أو الخدش.

يمكن تركيب مسطح الطهي هذا داخل سطح عمل سماكته تتراوح ما بين ٣٠ إلى ٤٠ ملليمتر، وعمق قدره ٦٠٠ ملليمتر.

لتركيب مسطح الطهي داخل قطعة موبيليا، يجب عمل فتحة بالمقاييس الموضحة بالرسم أسفله، وكذلك مراعاة تنفيذ التعليمات الموضحة تحت عنوان «معلومات فنية لتركيب الجهاز».

## تركيب الجهاز

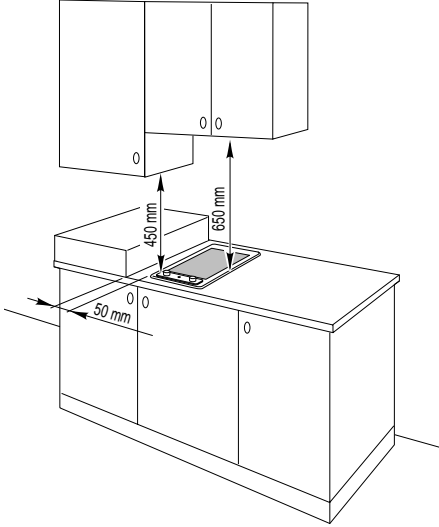
### معلومات فنية لتركيب الجهاز

يجب أن يقرأ ويقتضى فني متخصص بتركيب هذا الجهاز، ويجب أن يتبع التعليمات والقوانين المحلية الخاصة بالأمان العام، علاوة على التوجيهات المعطاة من الشركة المنتجة.

إذا كان مسطح الطهي هذا سيركّب متحداً مع قطعة موبيليا بالمطبخ فإنه من اللازم:

- يجب ترك مسافة قدرها ٣٠ ملليمتر بحد أدنى ما بين قاعدة مسطح الطهي والجزء العلوي من جهاز آخر أو دولاب بجواره.
- يجب ترك مسافة قدرها ٥٠ ملليمتر بحد أدنى حول مسطح الطهي من كل جانب وأي موبيليا حوله.
- الجزء الخلفي من مسطح الطهي، يجب أن يكون على بعد ٥٠ ملليمتر بحد أدنى عن أي موبيليا أو حائط خلفه.
- إذا كان فوق مسطح الطهي قطعة موبيليا معلقة أو حلق مدخنة، فيجب ترك مسافة بحد أدنى ٦٥٠ ملليمترات ما بين مسطح الطهي وقطعة الموبيليا فوقه.
- يجب أن تكون أسطح الموبيليا المجاورة لمسطح الطهي مقاومة للسخونة (محصنة ضد السخونة «Y» تبعاً لنقواعد هيئة EN برقم 60335-2 6)، إنه من الممكن تركيب المسطح بجوار قطعة موبيليا أعلى من المسطح على أن تكون على بعد ٥٠ ملليمتر بحد أدنى عن أي موبيليا أو حائط.

تجنب تركيب المسطح بجوار مواد قابلة للإشتعال أو سهلة الحريق (مثلاً: كالستانسر).



## التنظيف والصيانة

### تنظيف المسطح المصنوع من الزجاج الخزفي

قبل البدء في عملية تنظيف المسطح، تأكد من أن سخان منطفي

- تخلص من الفضلات اللاصقة بالمسطح، مستعملاً في ذلك مقشط مناسب وتجدد بياض في الأسواق.
- تخلص من الأتربة العالقة مستعملاً في ذلك فوطة أو قطعة من قماش رطبة.
- إذا كان من الممكن، إستعمل منظف مناسب، على أن لا يكون به حبيبات قاشطة أو مواد حكاكة.
- على أي حال تخلص من أي عوالق أو بواق للمنظف من على المسطح مستعملاً في ذلك قطعة من القماش الرطبة.

إبعد أيّة مواد قابلة للسحان بفعل الحرارة عن مسطح الجهاز، مثلاً: المواد البلاستيكية، أوراق الألومنيوم، المقصدرة، السكر أو المواد المشبعة به.

- في حالة ما إذا إتصهر شيء على المسطح، فقم بنزعة مباشرة باستعمال مقشط مناسب ومخصص لهذا، على أن يتم ذلك والسطح مازال ساخناً، وأخيراً يجب أن تتجنب أيّة عوالق أو بواق على واجهة المسطح المصنوع من الزجاج الخزفي.
- تجنب إستعمال السكاكين أو الأدوات الحادة والمدببة، لأن ذلك قد يؤدي إلى تخريب واجهة المسطح.
- تجنب إستعمال الأسفنج أو الفوط الملبّسة بالقواشظ لأنها قد تجرح وتخدش المسطح المصنوع من الزجاج الخزفي، ولا يمكن بعد ذلك إصلاحه.

لا تستعمل مواد نظافة بيخاخ (سبراي) أو بخار مندفع، فمن رطوبتها مع قوة إندفاعها قد تتخلل مكونات الجهاز الداخلية، ويصبح هناك خطورة في إستعماله.



### تنظيف المسطح وغطائه

- قبل القيام بعمل أي نظافة للمسطح، قم بفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء، المغذية له، وانتظر حتى تبرد مسطحات الظهي.
- نظف المسطح مستعملاً في ذلك فوطة أو قطعة من القماش مبللة في محلول من ماء ساخن وصابون، أو في محلول من ماء ومنظف سائل.
- لا تستعمل مواد تحتوي على كواشط (الكافيم)، أو حكاكة، أو التي تحتوي على مادة الكلور، أو ليف معدني.
- تجنب ترك مواد حمضية أو قلووية على مسطح الظهي، مثلاً: خل، ملح، عصير ليمون ... الخ.

### المسطح المطلي بالمينا

- يجب غسل الجزء المطلي بالمينا، من السطح بأسفنجة، مع استعمال محلول من الماء والصابون، أو أي منتج نظافة ملائم لا يحتوي على حبيبات قاشطة أو حكاكة. تم حفف جيداً فوطة ناعمة. إذا تركت مواد حمضية كعصير الليمون، صلصات الطماطم، الخل وما شابهها، فإنها تلتصق بطبقة المينا وتجعل السطح معتماً.

### المسطح المصنوع من مادة الإينوكس (حديد لا يصدأ)

- يجب أن تنظفه بمنتج مخصص له وتجدد بالأسواق.

ملاحظة: بمرور الزمن يمكن أن تلاحظ حالة حول المسطح الكهربائي، ويتغير اللون الأصلي للسخان، ويرجع ذلك إلى درجة الحرارة الشديدة المنبعثة من السخانات.

### السخانات الكهربائيّة

- يجب تنظيف السخانات عندما تكون دافئة.
- نظف السخانات بفوطة أو قطعة من القماش مبللة في محلول من الماء والملح، ثم قم بدعكه بقطعة من القماش مبللة بالزيت.
- لا تستعمل المياه في عمليات النظافة حتى تتجنب تكون الصدأ.

## مسطح ظهبي من الزجاج الخزفي

### نصائح لاستعمال مسطح الظهبي بطريقة آمنة

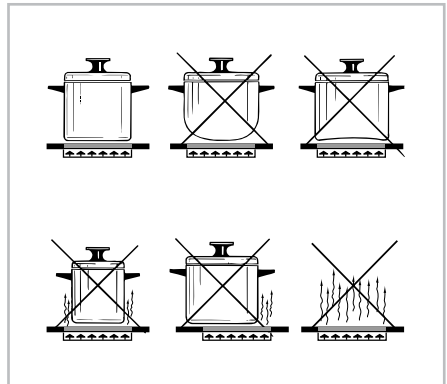
- قبل إشعال الجهاز، تأكد من أن مفتاح التشغيل الذي سنتفحه هو الذي يتحكم في منطقة الظهبي المرادة.
- إننا ننصح بوضع أنية الظهبي على منطقة الظهبي قبل إشعال السخان، ورفعها بعد إطفاء السخان.
- استعمل أواني بقعر مستو ومسطح (إنتبه وحاذر من الأواني المصنوعة من مادة الزهر). إن القعر الغير مستو يمكن أن يؤدي إلى تحريك وخدش مسطح الظهبي المصنوع من الزجاج الخزفي. تأكد من أن القعر مستوٍ وجاف.
- تأكد من أن مقبض إنا، الظهبي لا يخرج عن دائرة المسطح حتى تتجنب إقلاق الإنا، بدون قصد وما يحتويه. هذه الإحتياطات تجعل وصول الأطفال إلى الأواني صعبة.
- لا تتحنى فوق منطقة الظهبي وهي في حالة عمل أو مشتعلة.
- لا تضع أشياء، من أي نوع فوق المسطح المصنوع من الخزف، أو الزجاج أو من المواد المشابهة.
- إحدِر أن يقع على مسطح الظهبي المصنوع من الزجاج الخزفي أي أشياء ثقيلة الوزن أو مسننة. في حالة كسر المسطح أو تحريكه أو تخريبه، قم فوراً بفصله عن الشبكة الكهربائية المغذية له، وإتصل بمركز الصيانة الفنيّة والإصلاح.
- لا تتحنى فوق منطقة الظهبي عندما تكون سخانات مشتعلة.
- لا تضع أوراق مقصدرة أو مواد بلاستيكية على منطقة الظهبي عندما تكون ساخنة.
- تذكر أن مناطق الظهبي تبقى ساخنة لمدة زمنية طويلة (حوالي ٣٠ دقيقة) بعد إطفاء السخانات.
- إتبع تعليمات النظافة بكل حرص وإنتباه.
- لا تنظر مباشرة إلى المصابيح شديدة التوهج (ألوجني) الموجودة بمسطح الظهبي، إذا كانت ظاهرة.
- بمجرد أن تلاحظ خدش أو شق بالمسطح، إفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية المغذية له، وإتصل بمركز الصيانة الفنيّة والإصلاح.

### مصباح بيان يعلن أن مسطح الظهبي مازال ساخناً

- عندما تكون درجة حرارة مسطح الظهبي أعلى من ٦٠ درجة مئوية، فسيقوم مصباح البيان الخاص بالسخان بالإضاءة معلناً أن منطقة ظهبي هذا السخان مازالت ساخنة.
- مصباح البيان هذا يبقى مضيئاً حتى بعد إطفاء منطقة الظهبي، ذلك لينبهك إلى أن المنطقة مازالت ساخنة.
- إن السخونة تبقى لمدة زمنية طويلة إلى حد ما بعد إطفاء منطقة الظهبي.
- أثناء هذه المدة الزمنية، إحدِر أن تلمس منطقة الظهبي، وراقب الأطفال حتى لا يقتربوا من هذه المنطقة.
- سننطفئ ضوء مصباح البيان تلقائياً عندما تقل درجة حرارة منطقة الظهبي عن ٦٠ درجة مئوية.

### نصائح لتسوية وتهيئة الطعام بسرعة وبطريقة سريعة:

- لإختصار زمن الظهبي، أدر مفتاح التحكم في طاقة السخان على أعلى طاقته عند إشعالك له. بعد زمن قليل أدر المفتاح حتى يصل مؤشره على الوضع المراد للظهبي.
- استعمل فقط القدور والأواني ذات القعر المستوي.
- إننا ننصح بأن يكون قطر قعر أواني الظهبي مساوية تماماً لقطر السخان ذاته (أو أكبر منه قليلاً) ذلك لتوفير الطاقة المستهلكة.
- على إعتبار أن منطقة الظهبي تبقى ساخنة بعد إطفاء السخان، فإنه يمكنك إطفاء منطقة الظهبي بضعة دقائق قبل الإنتهاء من عملية الظهبي النهائية وإستغلال الحرارة المتبقية.



لا تخدش المسطح بالآلات قاطعة أو مدببة أو حادة.  
لا تستعمل المسطح المصنوع من الزجاج الخزفي كمكان لوضع الأشياء والأغراض عليه.

## مسطح طهي من الزجاج الخزفي

مفتاح مدرج من ١-١٢	جدول أنواع المواد الغذائية والمأكولات بمنطقة الطهي
١ - ٢	ستعمل في عمليات تسييح وفك جمد (الزبدة والشوكولاتة)
٢-٣-٤	ستعمل للاحتفاظ بالأطعمة والمأكولات ساخنة، أو لتسخين كميات قليلة من السوائل
٤-٥-٦	تسخين كميات أكبر من الأطعمة والمأكولات، أو لتقلب الكريما والصلصات
٦-٧	غلي هادئ، سلق، مساجيتي، حساء، تكملة طهي الروستو وأنواع اللحوم بالصلصة
٧-٨	لجمع أنواع القلي والتحمير، ولتسوية شرائح اللحم بدون تغضيتها، مثلاً: الأرز بالكاري
٨-٩-١٠	تسيبك وتحمير اللحوم، البطاطا المشوية، قلي الأسماك، ولغلي كمية كبيرة من المياه
١١-١٢	قلي أو تحمير سريع، ولتسوية شرائح اللحم بطريقة الشوي . . . الخ.

إن مسطح الطهي المصنوع من الزجاج الخزفي يسمح بانتشار السخونة والحرارة بسرعة متناهية بالإتجاه الرأسي من مصدر التسخين المركب أسفل مسطح الطهي مباشرة إلى القدر أو الأنية الموضوعه فوقه.

إن السخونة لا تنتشر هنا في الإتجاه الأفقي، وعلى هذا فإن الزجاج يبقى «بارداً» على بعد قليل من السنتيمترات من منطقة الطهي.

إن منطقتي الطهي تجدهما محدّدتان بدائرتين مرسومتين على المسطح بمادة الزجاج الخزفي.

قبل إشعال مسطح الطهي، تأكد من أنه نظيف.

### تنبيه

أثناء التشغيل وبعده، تكون سخانات الكهربائية ساخنة جداً.  
برجاء إبعاد الأطفال عنها.

### منطقة طهي متوجهة سريعة

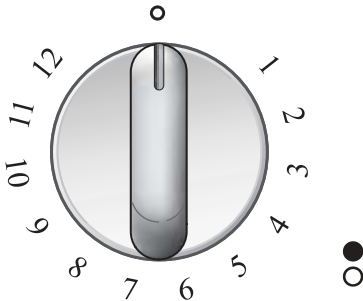
يتكوّن الباعث للحرارة هنا من مصباحين متوهجين «ألوجين»، ومقاومة كهربائية.

تصل درجة حرارة السخان المطلوبة للطهي إلى مستواها مباشرة. يتحكّم في تشغيل منطقة الطهي هذه مفتاح منظم لمستوي الطاقة بصفة مستمرة ومدرج من الوضع 1 (بدرجة حرارة أدنى) إلى الوضع 12 (بدرجة حرارة قصوى).

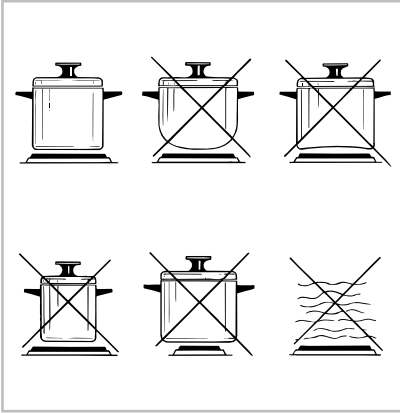
**إحذروا على عينيك:** لا تثبت نظرك على مصباح السخان عندما يكون مشتعل أو في حالة عمل.

### منطقة إشعاع حراري «سرعة قصوى مضيفة»

يتكوّن الباعث الحراري هنا من ملف من مقاومة بشرط، يمكنه للوصول لدرجة حرارة الطهي المطلوبة بسرعة قصوى فائقة. تتحكّم في تشغيل منطقة الطهي هذه مفتاح منظم لمستوي الطاقة بصفة مستمرة ومدرج من الوضع 1 (بدرجة حرارة أدنى) إلى الوضع 12 (بدرجة حرارة قصوى).



## مسطح طهي بعدد ٢ سخان كهربائي



مفتاح مدرج من ٦-١	جدول أنواع المواد الغذائية والماكولات بمنطقة الطهي
١ - ٢	يستعمل في عمليات تسبيح وفك جمد (الزبدة والشوكولاتة)
٢	يستعمل للإحتفاظ بالأطعمة والماكولات ساخنة، أو لتسخين كميات قليلة من السوائل
٣	تسخين كميات أكبر من الأطعمة والماكولات، أو لتقليب الكريمة والصلصات
٣ - ٤	غلى هادئ، سلق، سباجيتي، حساء، تكملة طهي الروستو وأنواع اللحوم بالصلصة
٤	لمجمع أنواع القلي والتحمير، ولتسوية شرائح اللحم بدون تغطيتها، مثلاً: الأرز بالكاري
٤ - ٥	تسبيك وتحمير اللحوم، البطاطا المشوية، قلي الأسماك، ولغلي كمية كبيرة من المياه
٦	قلي أو تحمير سريع، ولتسوية شرائح اللحم بطريقة الشوي... الخ.

### الإستعمالات الصحيحة للسخانات الكهربائيّة

- لإستعمال السخانات الكهربائيّة يجب إتباع الآتي:
- لا يجب أبداً تشغيل السخان فارغاً (بدون أواني للطهي فوقه).
  - تجنّب سكب سوائل فوق السخان وخصوصاً عندما يكون ساخناً.
  - إستعمل فقط القدور والأواني ذات القعر المسطح (النوع الكهربائي).
  - للتوفير في إستهلاك الطاقة، قم بتغطية الأواني أثناء الطهي كلما أمكن ذلك.
  - إستعمل دائماً أواني الطهي التي يكون قطر قعرها مساوياً تماماً لقطر السخان.
  - عندما يكون أحد السخانات الكهربائيّة في حالة عمل، فإنه يظهر ضوء، مصباح البيان الخاص به على لوحة المفاتيح والبيان.

### تنبيه

أثناء التشغيل وبعده، تكون السخانات الكهربائيّة ساخنة جداً، برجاء إبعاد الأطفال عنها.

## مسطح طهي بعدد ٢ سخان كهربائي

إن مميزات هذه السخانات الكهربائية، هي أنها مجهزة بنظام لتحديد درجة الحرارة، ولهذا فإنها تسمح بالآتي:

- الوصول بدرجة الحرارة المطلوبة بسرعة متناهية.
- الإستغلال الأقصى للطاقة وخصوصاً عند إستعمال قدور أو أواني طهي بقاعدة أو قعر مسطح.
- حصر وتركيز الطاقة في حالة إستعمال قدور أو أواني طهي غير مناسبة أو بقعر غير مسطح.

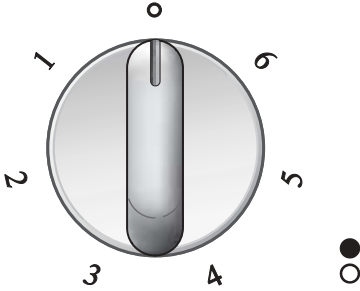
إشعال السخان الكهربائي، أدر مفتاح التحكم في طاقته على الوضع المراد.

بمجرد بلوغه إلى طاقته القصوى، قلل الطاقة تبعاً لشدة السخونة أو الحرارة المطلوبة.

يستمر السخان في إصدار وبعث حرارته لمدة زمنية قدرها ٥ دقائق بعد إطفاءه وإبطال عمله.

يتحكم في درجة حرارة السخان الكهربائي مفتاح مدرج له سبعة 7 أوضاع.

إن الأرقام من 1 إلى 6 تدل على أوضاع التشغيل، وكلما زاد الرقم الذي يشير إليه مؤشر المفتاح، زادت درجة حرارة السخان.



## تحذيرات وتدابير وقائية لاستعمال الأجهزة الكهربائية

لكي تستعمل أي جهاز كهربائي، فإثّه من اللازم أن تكون مُلمّاً ببعض القواعد الأساسية التي يجب مراعاتها، وخصوصاً النقاط التالية:

- لا تلمس الجهاز الكهربائي بيدك أو برحلك وهي مبللة أو رطبة.
- لا تستعمل الجهاز الكهربائي وأنت حافي القدمين.
- لا تسمح للأطفال باستعمال الجهاز، وكذلك لا تسمح لشخص عديم الأهلية أو عاجزاً باستعمال الجهاز بدون مراقبته.
- قبل البدء في أي عملية نظافة أو صيانة للجهاز، قم بفصله عن شبكة التيار الكهربائي.

## إحتياطات ونصائح عامة

### بيانات مطابقة المواصفات القياسية للسوق الأوروبية

### ● مخاطر الحريق !

● إن مسطح الطهي هذا مقدر له أن يلامس المنتجات الغذائية ويجب أن لا يؤثر على صلاحيتها، وقد أجازت صلاحيتها الإختبارية من هيئة السوق الأوروبية المشتركة برقم ٨٩ / CEE / ١٠٩.

● لا تضع أو تترك مواد قابلة للإشتعال على مسطح الطهي.  
● تأكد من أن الكابلات الكهربائية للأجهزة المجاورة لا تلامس أو تمر بالقرب من سطحه.

● إن مسطح الطهي هذا قد صمم لاستعماله فقد كجهاز لتسوية وطهي الأطعمة والمأكولات.  
● إن أي إستعمال آخر غير هذا، مثلاً [تدفئة المكان] يعتبر خاطئاً وبالتالي في منتهى الخطورة.

● أبعاد الأطفال عن الجهاز، وخصوصاً عندما يكون في حالة تشغيل أو عمل.  
● أثناء إستعمال الجهاز وبعد إطفاءه مباشرة تكون بعض أجزاءه ساخنة جداً. فاحذر لمسه.

● إن مسطح الطهي هذا قد صمم وأخترع وصنع وعرضه بالسوق لمطابقته للمواصفات الآتية:

● لا تطهى أو تسوي أو تشوي أطعمة مباشرة على سطح السخان الكهربائي أو على مسطح الزجاج الخزفي، ولكن ضع الطعام في إناء أو وعاء للطهي، ثم قم بتسويته.

- مطابق مواصفات الأمان من هيئة « الضغط الوطني » برقم ٩٥ / ٢٠٠٦ / CEE.

### إذا كان مسطح الطهي مجهز أو مزود بغطاء زجاجي:

- مطابق مواصفات السوق الأوروبية المشتركة برقم ٨٩ / CEE / ٣٣٦.

● لا تقفل الغطاء الزجاجي عندما تكون سخانات الكهربائية مازالت ساخنة، وكذلك إذا كان أسفل مسطح الطهي فرن في حالة عمل أو مازال ساخناً.

- مطابق مواصفات الهيئة العامة برقم ٩٣ / ٦٨ / CEE.

● لا تضع قدور أو أواني طهي أو أشياء ثقيلة الوزن على غطاء الجهاز.

● جفف أي سائل يقع على الغطاء، قبل فتحه.

## قبل إستعمال مسطح سخانات الطهي لأول مرة

- لتحصل على أحسن نتائج مرجوة من جهازك هذا، نرجو التكرار بقراءة التعليمات الموضحة بهذا الكتيب بخصوص كيفية الإستعمال، كما يجب الإحتفاظ به، فقد تحتاجه مستقبلا.
- إستعمل هذا الجهاز فقط للأغراض التي صنع من أجلها، لقد صمم هذا الجهاز لطهي وتسخين الأطعمة والماكوالات.
- إن أي إستعمال آخر لهذا الجهاز يعتبر خاطئ، ويؤدي إلى مخاطر حسيمة.
- تعلن الشركة المنتجة عن عدم تحملها أمة مسؤولية أو تعويضات عن خسائر تحدث بالمعدات أو الأرواح نتيجة الإستعمالات المخاطنة الغير منصوص عليها بهذا الكتالوج.
- لا تحاول تعديل مواصفات الجهاز الفنية، لأنه قد ينتج عن ذلك أخطار محتملة.
- إحتفظ بمواد تغليف هذا الجهاز (من أكياس بلاستيكية، وقطع من عوارض البولسترين... الخ) بعيدا عن متناول أيدي الأطفال، لأنها مواد خطيرة عليهم.
- تأكد من أن مسطح الطهي ليس به عيبا أو عطبا أو تجريح وخدوش حدثت أثناء نقله أو شحنه، في حالة أدنى شك، برجاء الرجوع إلى أحد الفنيين المتخصصين.
- تأكد من أن تركيب الجهاز وتوصيلاته الكهربائية قد تمت بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين، وأنه قد إتبعت التعليمات والقوانين المحلية، علاوة على التعليمات المعطاة من قبل الشركة المنتجة.

## نصائح للحفاظ على نقاء وصفاء البيئة

### - الغلاف

إن المواد المصنوع منها غلاف هذا الجهاز قابلة لتحويلها إلى مصنوعات أخرى والإستفادة منها بنسبة 100٪، وستجد عليها الرمز المميز ♻️ الخاص بالمواد القابلة للتحويل، وعلى هذا فإنه من الواجب تسليمها لأحد مراكز جمع النفايات أو الخردة القريب من منزلك.

### - المنتج

لقد صنع مسطح الطهي هذا من مواد قابلة لتحويلها إلى مصنوعات مفيدة أخرى. فإذا أردت التخلص منها فيجب إتباع الأنظمة المحلية للتخلص من النفايات. قبل التخلص من الجهاز، يجب وضعه في حالة غير قابلة للإستعمال... مثلا بقطع الكابيل الخاص بالتغذية بالكهرباء.

## إرشادات لتجنب الأعطال والمشاكل

### السخانات الكهربائية أو مناطق الطهي لا تسخن.

راجع ان يكون:

- مفتاح التحكم في طاقة السخان المراد تشغيله يشير مؤشره على مستوى الطاقة المطلوبة؟
- هل هناك إنقطاع في التيار الكهربائي؟

## E30-040 AS E30-040

### مسطح طهي من الزجاج الخزفي

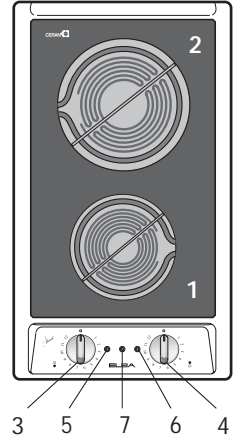
- عازل كهربائي درجة أ.
- حماية ضد سخونة سطح الجهاز وجوانبه طراز Y.

### منطقة الطهي

- 1 منطقة طهي سريعة باتجاه النجمة الضيقة Ø قطر ١٤٥ ملمتر - ١٢٠٠ واط.
- 2 منطقة طهي سريعة باتجاه النجمة الضيقة Ø قطر ١٨٠ ملمتر - ١٨٠٠ واط.

### لوحة التحكم والتشغيل

- 3 مفتاح مدرج يتحكم في المنطقة الأمامية ( 1 )
- 4 مفتاح مدرج يتحكم في المنطقة الخلفية ( 2 )
- 5 مصباح بيان يضيء عندما تكون المنطقة الأمامية ( 1 ) مازالت ساخنة.
- 6 مصباح بيان يضيء عندما تكون المنطقة الخلفية ( 2 ) مازالت ساخنة.
- 7 مصباح بيان يضيء في حالة تشغيل إحدى منطقتي الطهي أو كليهما .



## E30-050 AS E30-050

### مسطح طهي من الزجاج الخزفي

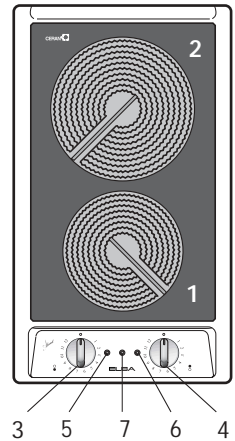
- عازل كهربائي درجة أ.
- حماية ضد سخونة سطح الجهاز وجوانبه طراز Y.

### منطقة الطهي

- 1 منطقة طهي ساطعة مضئنة Ø قطر ١٤٥ ملمتر - ١٢٠٠ واط.
- 2 منطقة طهي ساطعة مضئنة Ø قطر ١٨٠ ملمتر - ١٨٠٠ واط.

### لوحة التحكم والتشغيل

- 3 مفتاح مدرج يتحكم في المنطقة الأمامية ( 1 )
- 4 مفتاح مدرج يتحكم في المنطقة الخلفية ( 2 )
- 5 مصباح بيان يضيء عندما تكون المنطقة الأمامية ( 1 ) مازالت ساخنة.
- 6 مصباح بيان يضيء عندما تكون المنطقة الخلفية ( 2 ) مازالت ساخنة.
- 7 مصباح بيان يضيء في حالة تشغيل إحدى منطقتي الطهي أو كليهما .



## مواصفات الجهاز

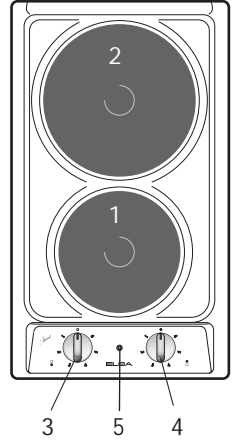
مسطح طهي بعدد ٢ سخان كهربائي

- عازل كهربائي درجة أ.
- حماية ضد سخونة سطح الجهاز وجوانبه طراز Y.

**E30-021**  
**E30-020**  
**AS E30-020**

السخانات الكهربائية

1. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 عادية بقوة (1000 W)
2. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 180 عادية بقوة (1500 W) E30-021
- سريعة بقوة (2000 W) E30-020, AS E30-020



لوحة التحكم والتشغيل

- 3 . مفتاح مدرج (من ١ إلى ٦) يتحكم في السخان الأمامي ( 1 ) .
- 4 . مفتاح مدرج (من ١ إلى ٦) يتحكم في السخان الخلفي ( 2 ) .
- 5 . مصباح بيان يضيء في حالة تشغيل أحد السخانتين أو كليهما .

## مقدمة تمهيدية

### قبل استعمال مسطح الطهي لأول مرة

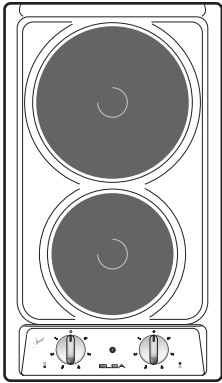
- ١- قم بتنظيف مسطح الطهي.
- ٢- قم بتشغيل المواقد (السخانات الكهربائية)، ذلك حتى تتخلص من رائحة ودخان الشحوم والمواد التي وضعت خصيصاً لحمايته.

### الاستعمال اليومي

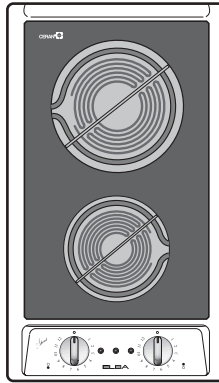
- ١- ضع مؤشر مفتاح التحكم في طاقة السخان على الوضع المراد للطهي.
- ٢- لإطفاء أحد السخانات، قم بإدارة مفتاح التحكم في طاقته حتى يصل مؤشره على الوضع «0».

برجاء التكرم بقراءة التعليمات الموضحة بهذا الكتيب بخصوص كيفية الإستعمال، حتى تحصل على أحسن النتائج والأداء من مسطح الطهي هذا.

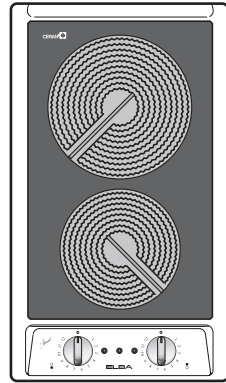
# ELBA



**E30-021**



**E30-040**



**E30-050**

**E30-020**  
**AS E30-020**

**AS E30-040**

**AS E30-050**

Cod. 1103482 - ISI

تعليمات الاستعمال - ونصائح لتركيب الجهاز