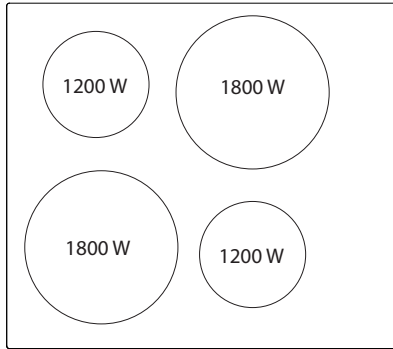




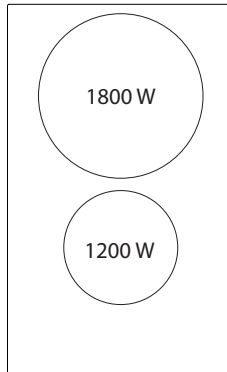
- ES** Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento  
**DE** Anweisungen für die Installation, den Gebrauch, die Wartung  
**FR** Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien  
**EN** Installation, use and maintenance instructions  
**IT** Istruzioni per l'installazione,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

**cata** 



Model: **604 HVI /C**

Max power: 6.0 kW



Model: **VI 302 /D**

Max power: 3.0 kW

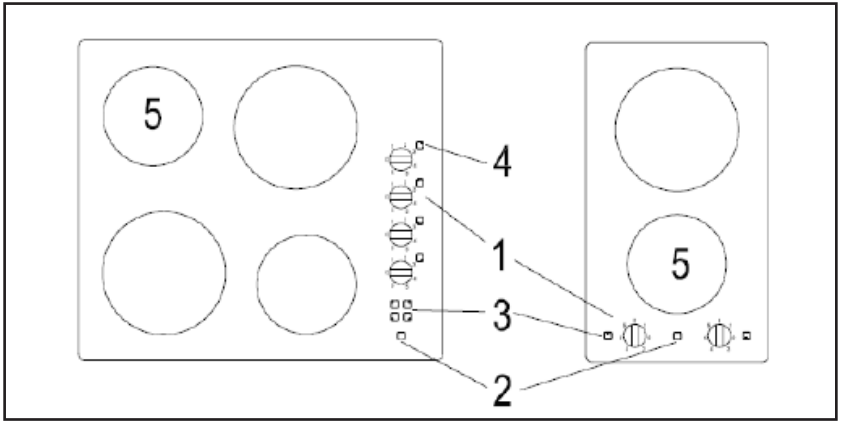


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Kuva 1. - 图1 - 1. ábra - Ек. 1. - 1 الرسم.

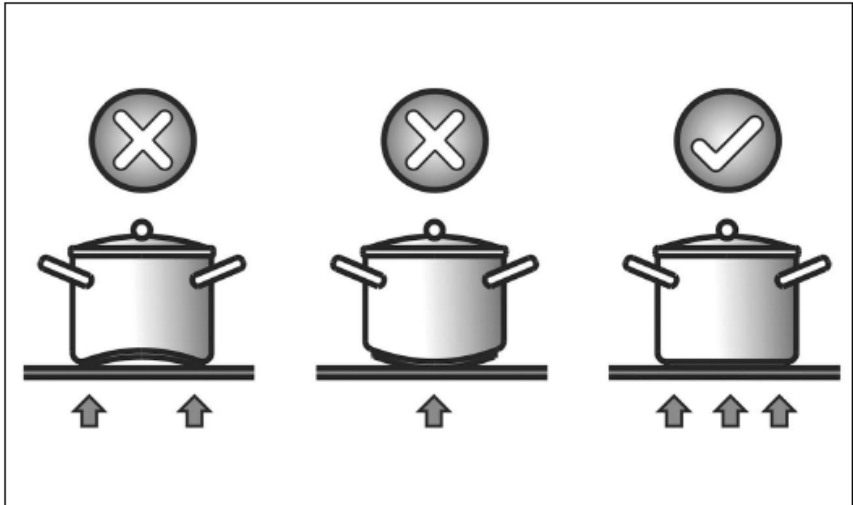


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Ек. 2. - 2 الرسم.

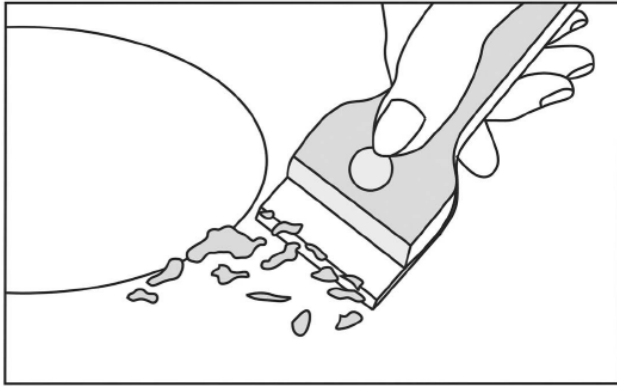


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.- 3 الرسم

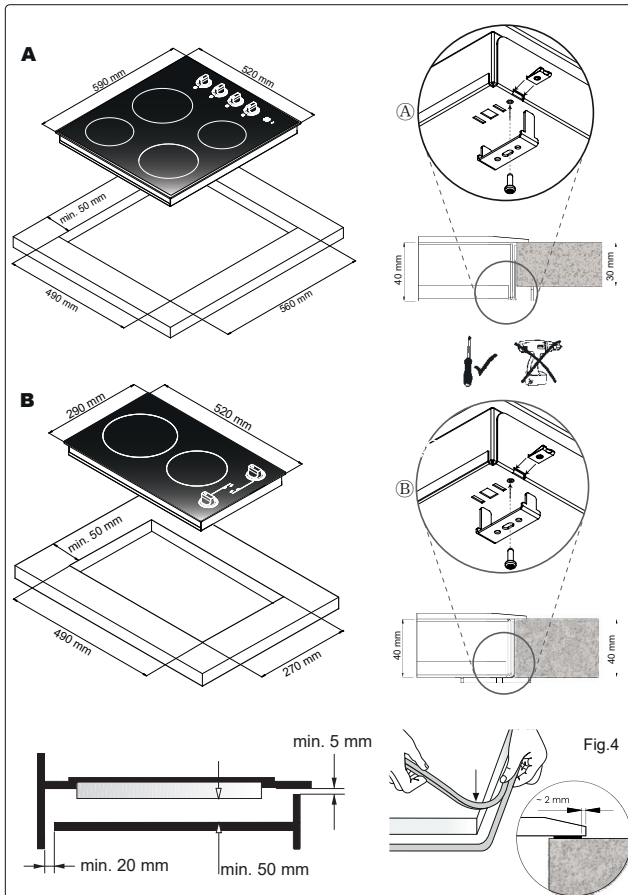
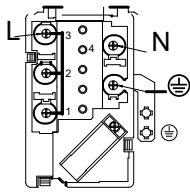
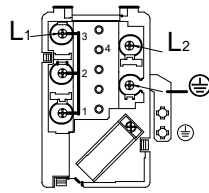


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4. - 4 الرسم

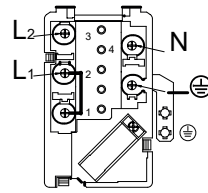
H05 V2 V2 - F 3G 2,5 mm<sup>2</sup>



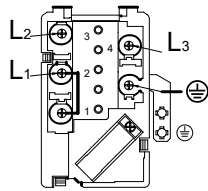
220-240V ~



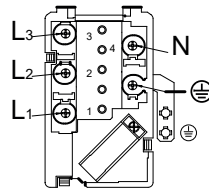
220-240V2 ~



380-415V2N ~



380-415V3 ~



380-415V3N ~

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

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

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

## PRECAUCIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

## Instrucciones para el usuario

### Instalación

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

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

### Utilización

#### MANDO CONTROL (Fig. 1)

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

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

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

### Luz de aviso de tensión

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

### Indicador de calor residual

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

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

### Mantenimiento (Fig. 3)

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

## Instrucciones para el instalador

### Instalación

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

### Colocación

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

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

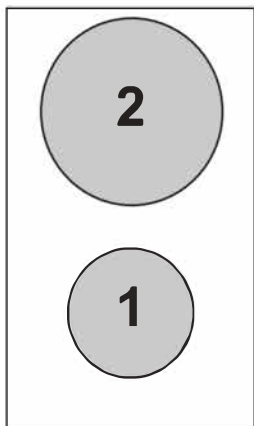
### Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

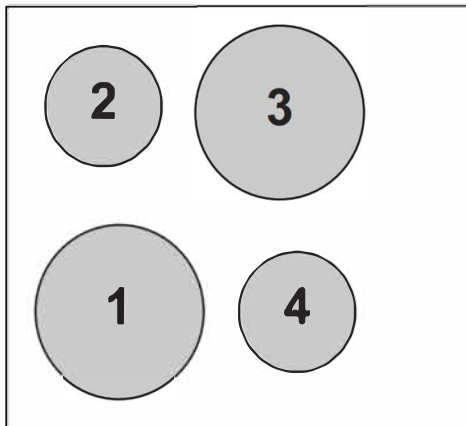
- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

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

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



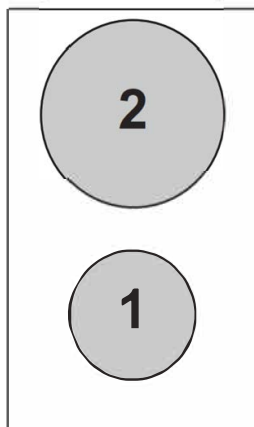
Mod.: VI 302 /D



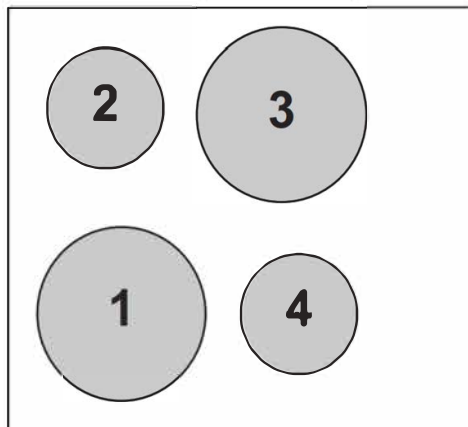
Mod.: 604 HVI /C



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



Mod.: VI 302 /D



Mod.: 604 HVI /C

# cata

CNA  
group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

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

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

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

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

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

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

60821475.31.01.2022