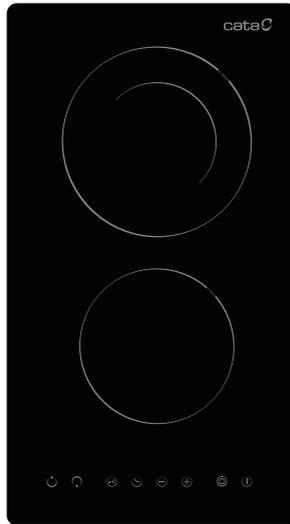


**cata** 



- 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** Brugs- og vedligeholdelsesvejledning til keramiske kogeplader
- SV** Bruksanvisningar och underhåll av induktionshällar
- NO** Betjenings- og vedlikeholdsinstrukser for koketopper
- FI** Liesitasojen käyttö- ja huolto-ohjeet
- EL** Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος
- RU** Инструкция по эксплуатации и техобслуживанию плит
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji płyt grzejnych
- HU** Főzőlap használati utasítás és karbantartási útmutatások
- ZH** 电磁灶的使用说明及保养
- AR** تعليمات التركيب والاستخدام والصيانة

**T 3102 BK**  
**TD 3002 BK**  
**TD 3002 BK /A**  
**THD 3002 BK**

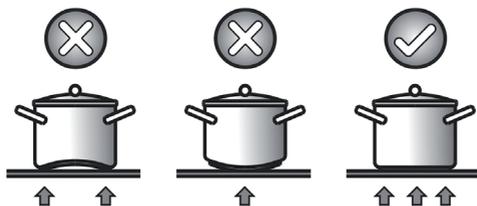


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Етк. 3.

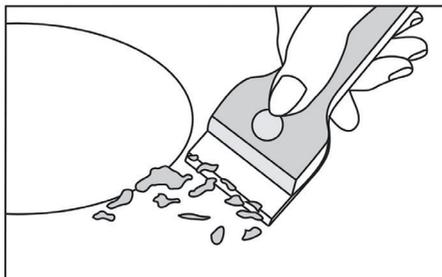
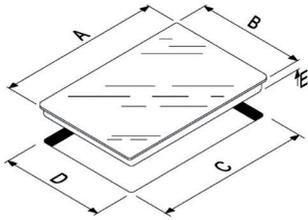


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Етк. 4.



A	B	C	D	E
520	290	490	260	47

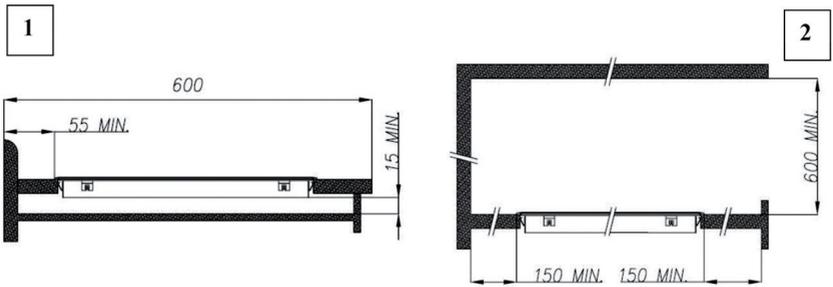
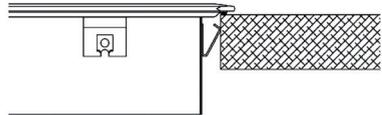


Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5. - 图5 - 5. ábra - Ек. 5.

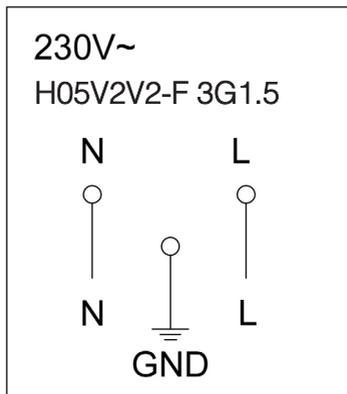


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6. - 图6 - 6. ábra - Ек. 6.



**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 calentadores 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 sábana.

- 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 separación 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.

### Funcionamiento

#### Botones sensibles al tacto.

Todas las tareas de funcionamiento se pueden llevar a cabo con los botones sensibles al tacto (sensores capacitivos) situados en la parte delantera del vidrio cerámico (panel de control). Cada botón tiene su pantalla correspondiente. Todas las acciones se confirman con una señal sonora.

#### Preparación antes del uso

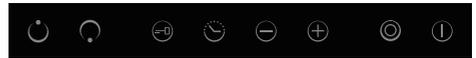
Al encender la fuente de alimentación, el timbre sonará una vez y todos los indicadores se encenderán durante un segundo y después se apagarán. Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

### Instrucciones de funcionamiento



#### Precaución

Con el botón de Encendido/Apagado (D) pulsado, la placa de cerámica se apaga si no se lleva a cabo ninguna otra operación durante 20 segundos.



<b>A</b>	Zona de cocción
<b>B</b>	Menos -
<b>C</b>	Más +
<b>D</b>	Encendido/apagado ON / OFF
<b>E</b>	Bloqueo
<b>F</b>	Temporizador
<b>G</b>	Circuito Doble

### Funcionamiento de la zona de calor

Con el botón de Encendido/Apagado  pulsado, todos los indicadores muestran «-».

1. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar pulsando el botón  o  (A). Se mostrará el símbolo seleccionado  o .

2. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón «+» (C)

«» o «-» (B) «»

3. El nivel de potencia comenzará en 0. Al pulsar el botón «+», contará los niveles de potencia de 0 a 9 (potencia máxima) en orden numérico. Al pulsar el botón «-», la potencia pasará directamente de 0 a 9. Al pulsar el botón «-» de nuevo, se reducirá el nivel de potencia.

4. Para ajustar el nivel de potencia más adelante seleccione primero la zona de cocción deseada.

5. Seleccione la zona de cocción, pulse «-» para reducir el nivel de potencia a 0, la zona de cocción se apagará.

### Modo de seguridad (bloqueo infantil)

Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).

Con los botones bloqueados, todos excepto la opción de Apagado están deshabilitados.

### Bloqueo de los controles

Pulse el botón (E) «» durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará «Loc».

### Desbloqueo de los controles

1. Asegúrese de que la placa está encendida.

2. Pulse el botón (E) «» durante 3 segundos.

3. Ya puede empezar a utilizar su placa.



Con la placa en el modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el de Apagado; siempre podrá apagar la placa con el control de Apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a utilizarla.

### Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador para apagar una zona de cocción cuando se haya acabado el tiempo establecido.

Puede configurar el temporizador hasta 120 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente pulsando el botón de zona (A).

2. Si pulsa el botón del temporizador (F) «», parpadea el indicador del tiempo y, en ese momento, puede configurar el temporizador.

3. Con los botones «+» y «-» puede ajustar el temporizador de 1 a 120 minutos.

4. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 segundos.

5. Cuando termine el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará de forma automática y se oirán 3 pitidos.

6. Si hay 2 quemadores funcionando, cuando uno de ellos tenga configurado el temporizador, siempre mostrará el ni-

vel y el tiempo del quemador que está funcionando; si 2 quemadores tienen temporizador, solamente se mostrará el nivel y el tiempo de funcionamiento del quemador emplea-do para la última acción.

### Encimera con zona doble (Solo para TD 3002 BK)

La activación de una zona de cocción doble supone que se enciendan los dos circuitos a la vez. La activación del circuito externo es indicada mediante un piloto luminoso (G) «». Si se desea encender sólo el circuito interno, el circuito externo puede ser apagado mediante la tecla de doble circuito (G) «». Presionando nuevamente la tecla de doble circuito (G) «» se activará una vez más el circuito externo, con encendido del correspondiente punto luminoso.

### Apagado automático

Una vez encendido, el touch control se apaga de modo automático después de 20 segundos de inactividad. Después de haber seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 10 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 10 segundos, el touch control se apaga.

### Apagado de todas las zonas de cocción

Presionando la tecla de encendido (D) podrá obtenerse en cualquier momento el apagado inmediato de todas las zonas. En modalidad standby aparecerá una "H" en el display de todas las zonas de cocción que "queman". Todos los restantes displays estarán apagados.

### Nivel de potencia

La potencia de la zona de cocción dispone de 9 niveles que aparecen indicados con los símbolos de "1" a "9" mediante los displays de LED de siete segmentos.

### Indicador de calor residual

Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con el área situada sobre la zona de cocción. La temperatura es determinada según un modelo matemático y en caso de presencia de calor residual, ello es indicado con una "H" por el correspondiente display de siete segmentos.

El calentamiento y el enfriamiento se calculan sobre la base de:

- El nivel de potencia seleccionado (entre "0" y "9")
- El período de activación.

Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará "H" hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) según el modelo matemático.

### **Función de apagado automático (lím. del tiempo de funcionamiento)**

En relación con el nivel de potencia, en caso de no efectuarse ninguna operación, cada zona de cocción se apaga después de un tiempo máximo preestablecido.

Cada operación en la zona de cocción (mediante las teclas MÁS (C) y MENOS (B) o doble zona) reinicializa el tiempo máximo de operación de la zona devolviéndolo a su valor inicial.

### **Protección en caso de encendido involuntario**

- En caso de que el control electrónico detecte la presión continua de un tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error " E R 0 3 ". Si la zona de cocción "quemada", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.
- En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 20 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by.
- Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.
- En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

### **Señal acústica (zumbador)**

Durante el uso las siguientes actividades son señaladas mediante un zumbador:

- Presión normal sobre las teclas con un sonido breve.
- Presión continua sobre las teclas durante más de 10 s con un sonido largo intermitente.

### **Mantenimiento (Fig. 4)**

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos 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 (Fig. 5)**

- 1 Vista frontal
- 2 Lado frontal

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

#### **Conexión eléctrica**

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

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

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

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

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EGNiederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

### **VORSICHTSMASSNAHMEN**

- Für den Gebrauch der Heizelemente empfehlen sich Töpfe mit geradem Boden und gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser;
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunkts oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine

oder zwei Minuten zu beschränken.

- Das Kochen von zum Ansetzen neigenen Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher oder psychischer Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände

entstehen können. Versuchen Sie NIE-MALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.

- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen. Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

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

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

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizier-

te Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

**Anweisungen für den Benutzer**  
**Installation**

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden. Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

**Betrieb**  
**Berührungsempfindliche Tasten.**

Alle Funktionen können mit Hilfe von berührungsempfindlichen Tasten (kapazitive Sensoren) an der Vorderseite des Keramikglases (Bedienfeld) ausgeführt werden. Jede Taste hat ihre eigene Anzeige. Alle Aktionen werden durch einen akustischen Signalton bestätigt.

**Vorbereitung vor dem Gebrauch**

>Wenn die Stromversorgung eingeschaltet wird, ertönt der Summer ein einziges Mal und alle Anzeigen schalten sich eine Sekunde lang ein und dann wieder aus. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Kochfelds.

**Bedienungsanleitung**



Vorsicht

Wenn die EIN/AUS-Taste (D) gedrückt wird, kehrt die Ceran-kochfläche in den Aus-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden kein anderer Vorgang ausgeführt wird.



A		Kochzone
B		Minus -
C		Plus +
D		Ein/Aus-Taste ON/OFF
E		Sperre
F		Timer
G		Zwei-Kochzone

**Heizzonenbetrieb**

Wenn die EIN/AUS-Taste „“ gedrückt wird, zeigen alle Anzeigen „-“ an.

1. Wählen Sie durch Drücken der Taste „“ oder „“

(A) das gewünschte Kochfeld aus. Das ausgewählte Symbol wird „“ oder „“ angezeigt.

2. Wählen Sie die Leistungsstufe mit der Taste „+“ (C) „“ oder „-“ (B) „“ aus.

3. Die Leistungsstufe beginnt bei 0. Durch Drücken von „+“ werden die Leistungsstufen in numerischer Reihenfolge von 0 bis 9 (maximale Leistung) hochgeschaltet. Durch Drücken der Taste „-“ wird die Leistung direkt von 0 auf 9 erhöht. Durch erneutes Drücken der Taste „-“ wird die Leistungsstufe stufenweise reduziert.

4. Um die Leistungsstufe später einzustellen, wählen Sie zuerst das gewünschte Kochfeld aus.

5. Wenn Sie das Kochfeld auswählen und auf „-“ drücken, um die Leistungsstufe auf 0 zu reduzieren, wird das Kochfeld ausgeschaltet.

### Sicherheitsmodus (Kindersicherung)

Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (damit Kinder z.B. nicht versehentlich Kochfelder einschalten).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, ist nur der Ausschalter aktiv.

### Bedienelemente sperren

Betätigen Sie die Taste (E) „“ 3 Sekunden lang. Die Anzeige des Timers zeigt „Loc“ an

### Bedienelemente freigeben

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.

2. Betätigen Sie die Taste (E) „“ 3 Sekunden lang.

3. Nun können Sie die Kochfläche wieder normal bedienen.



Wenn sich die Kochfläche im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert. Sie können sie daher im Notfall immer mit dem Ausschalter ausschalten, aber im Normalfall sollten Sie sie erst wie im folgenden Kapitel beschrieben entsperren.

### Mit Timer garen

Sie können den Timer so einstellen, dass er ein Kochfeld nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.

Sie können den Timer auf bis zu 120 Minuten einstellen.

1. Wählen Sie das entsprechende Kochfeld im aktiven Zustand aus, indem Sie die Zonenauswahltafel (A) drücken.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste (F) „“. Die Zeitanzeige beginnt zu blinken und Sie können nun den Timer einstellen.

3. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie den Timer auf 1 bis 120 Minuten einstellen.

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.

5. Nach Ablauf der Garzeit wird das entsprechende Kochfeld automatisch abgeschaltet und der Summer gibt 3 Töne aus.

6. Wenn 2 Kochplatten in Betrieb sind und eine davon zeitgesteuert ist, wird immer die Leistungsstufe und Timerzeit dieser Platte angezeigt. Werden 2 Kochplatten zeitgesteuert, so wird nur für eine dieser Platten die Leistungsstufe und die Zeit für die letzte Aktion angezeigt.

### Kochfeld mit Zweikreis-Kochzone (Nur für TD 3002 BK)

Bei der Aktivierung einer Doppelkreis-Kochzone werden die entsprechenden beiden Heizkreise gleichzeitig eingeschaltet. Das Einschalten des äußeren Heizkreises wird durch eine entsprechende Leuchtanzeige (G) „“. Wenn nur der innere Heizkreis eingeschaltet werden soll, kann der äußere Kreis durch Betätigung der Doppelkreis-Taste (G) „“ ausgeschaltet werden. Durch erneutes Betätigen der Doppelkreis-Taste (G) „“ kann der äußere Kreis wieder eingeschaltet werden, woraufhin die entsprechende Punktanzeige erneut aufleuchtet.

### Automatische Abschaltung

Im Ein-Zustand schaltet sich die Touch-Control-Steuerung nach 20 Sekunden selbsttätig aus, wenn in dieser Zeit keine Kochzone aktiviert oder keine Auswahltafel betätigt wird. Nach der Auswahl einer Kochzone setzt sich diese automatische Abschaltzeit auf 10 Sekunden, nach denen sich die Kochzone ausschaltet, und weiteren 10 Sekunden, nach denen sich die Steuerung ausschaltet, zusammen.

### Ausschalten aller Kochzonen

Das sofortige Ausschalten aller Kochzonen ist jederzeit durch Betätigung der EIN/AUS-Taste (D) möglich. Im Stand-by-Zustand erscheint ein „H“ in der Anzeige aller Kochzonen, die noch heiß sind. Die anderen Kochzonenanzeigen sind dunkel.

### Leistungsstufen

Jede Kochzone hat 9 Leistungsstufen, die jeweils mit den Zahlen „1“ bis „9“ in der jeweiligen aus sieben Segmenten bestehenden LED-Anzeige angezeigt werden.

### Restwärmeanzeige

Der Benutzer wird auf eine eventuell gefährliche Berührungstemperatur der Glaskeramikoberfläche einer Kochzone hingewiesen. Die Temperatur wird über ein mathematisches Modell berechnet, und verbliebene Restwärme wird mittels eines „H“ auf dem entsprechenden 7-Segment-Display angezeigt. Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit der gewählten Leistungsstufe (von „0“ bis „9“) und der Betriebszeit berechnet.

Nach dem Abschalten einer Kochzone zeigt die entsprechende Anzeige ein „H“, bis die Temperatur rechtserisch unter ein bestimmtes Niveau abgesunken ist ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

### **Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung)**

Abhängig von der ausgewählten Leistungsstufe wird jede Kochzone individuell nach einer bestimmten maximalen Betriebsdauer abgeschaltet, falls innerhalb dieser Zeit keine Benutzung erfolgt ist.

Jede Veränderung der jeweiligen Kochzone (über die Tasten PLUS (C) und MINUS (B) bzw. Doppelkreis-Kochzone) führt zur Rückstellung der maximalen Betriebszeit auf ihren Ausgangswert.

### **Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten**

· Bei Erkennung der Dauerbetätigung einer Taste während etwa 10 Sekunden schaltet sich die Steuerung automatisch ab. Es ertönt dann als Fehlermeldung ein akustisches Signal, um dem Benutzer anzuzeigen, dass die Sensoren die Gegenwart eines Gegenstands erkannt haben. Auf den Anzeigen erscheint der Fehlercode „E R 0 3“. Wenn eine der Kochzonen noch heiß ist, wird abwechselnd ein „H“ und die Fehlermeldung angezeigt.

· Wird innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten keine Kochzone aktiviert, so schaltet die Steuerung zurück auf Stand-by.

· Die Ein/Aus-Taste hat im eingeschalteten Zustand Vorrang vor allen anderen Tasten, so dass auch bei Mehrfach- oder Dauerbetätigung von Tasten die Steuerung jederzeit ausgeschaltet werden kann.

· In Stand-by hat eine Dauerbetätigung der Tasten keine Auswirkung. Allerdings müssen alle Tasten wieder als unbetätigt erkannt werden, bevor sich die Steuerung erneut einschalten lässt.

### **Akustisches Signal (Summer)**

Während des Betriebs werden folgende akustische Summer-Signale ausgegeben:

- Kurzer Summer-Ton bei Normalbetätigung der Tasten
- Längerer, unterbrochener Summer-Ton bei Dauerbetätigung der Tasten während mehr als 10 Sekunden

### **Instandhaltung (Abb. 4)**

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine

Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

### **Anweisungen für den Installateur**

#### **Installation**

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

### **Aufstellung (Abb. 5)**

1 Vorderansicht

2 Vorderseite

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

### **Elektrischer Anschluß**

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

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

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

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

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.

## **PRÉCAUTIONS**

- Nous recommandons l'utilisation de récipients à fond plat d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude;
- Éviter les débordements de liquide; réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte;
- Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide ou avec un récipient vide.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans

- assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- Lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance qui incombent à l'utilisateur

ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou un drap, par exemple.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

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

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

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

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

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

#### Instructions pour l'utilisateur

##### Installation

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

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

##### Utilisation

###### Touches tactiles.

Toutes les opérations peuvent être exécutées à l'aide des touches tactiles (capteurs capacitifs) situées à sur la face avant du verre en céramique (panneau de commande). Chaque touche dispose de son propre affichage. Toutes les actions sont confirmées à travers un signal sonore (« bio »).

##### Précautions d'emploi

Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

##### Mode d'emploi



###### Mise en garde

Après avoir appuyé sur la touche MARCHÉ/ARRÊT (D), la plaque de cuisson en céramique se désactive si aucune opération n'a été effectuée dans un délai de 20 secondes.

<b>A</b>	Foyer
<b>B</b>	Moins -
<b>C</b>	Plus +
<b>D</b>	Marche/arrêt ON / OFF
<b>E</b>	Verrouillage
<b>F</b>	Minuterie
<b>G</b>	Circuit double

## Utilisation de zone de chauffage

Après avoir appuyé sur la touche MARCHE/ARRÊT , tous les indicateurs indiquent « - ».

1. Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser en appuyant sur la touche  ou  (A). Le symbole de la zone sélectionnée affichera :  ou .

2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » (C)  ou « - » (B) .

3. Le niveau de puissance commence à 0. La touche « + » permet d'augmenter les niveaux de puissance de 0 à 9 (puissance maximale) par ordre numérique. La touche « - » permet de passer directement de 0 à 9. En appuyant à nouveau sur la touche « - », le niveau de puissance est réduit.

4. Pour ajuster le niveau de puissance à un stade ultérieur, sélectionnez d'abord la zone de cuisson souhaitée.

5. Sélectionnez la zone de cuisson, appuyez sur « - » pour réduire le niveau de puissance à 0 et la zone de cuisson s'éteint.

## Mode de sécurité (verrouillage enfant)

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, pour éviter que les enfants activent accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque les commandes sont verrouillées, elles sont toutes désactivées à l'exception de la commande ARRÊT.

## Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche (E)  pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie indique « Loc »

## Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

2. Appuyez sur la touche (E)  pendant 3 secondes.

3. Vous pouvez alors commencer à utiliser votre plaque de cuisson.

 Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de ARRÊT. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à l'aide de la commande ARRÊT en cas d'urgence, mais vous devrez commencer par déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine utilisation.

## Utilisation de la minuterie

Vous pouvez régler la minuterie de sorte à éteindre une zone de cuisson après écoulement du temps programmé.

Vous pouvez régler la minuterie sur un maximum de 120 minutes.

1. Sélectionner la zone de cuisson en cours de fonctionnement à l'aide de la touche de sélection de zone (A).

2. Appuyez sur la touche Minuterie (F) . L'indicateur de minuterie clignote et vous pouvez régler la minuterie à ce moment.

3. En utilisant les touches « + » et « - », vous pouvez régler la minuterie entre 1 et 120 minutes.

4. Une fois la durée définie, le décompte commence immédiatement. L'affichage indique le temps restant et l'indicateur de minuterie continue de clignoter pendant 5 secondes.

5. Une fois le temps de la minuterie écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et l'avertisseur sonore retentit 3 fois.

6. Si 2 feux sont en marche, lorsque la minuterie est activée sur l'un des deux, le niveau de puissance et le temps seront toujours affichés. Si la minuterie est activée pour les 2 feux, seuls le niveau de puissance et le temps de la dernière action s'afficheront.

## Plaque avec zone double. (Uniquement pour TD 3002 BK)

L'activation d'un foyer double demande la mise en marche simultanée des deux circuits. L'activation du circuit externe est signalée par un voyant lumineux (G) . Si seul l'allumage du circuit interne est requis, il faut appuyer sur la touche du double circuit (G)  pour désactiver le circuit externe. Pour réactiver le circuit externe, appuyer à nouveau sur la touche du double circuit (G) ; le voyant lumineux correspondant s'allume à son tour.

## Arrêt automatique

La commande sensitive s'arrête automatiquement après 20 secondes d'inactivité. Après avoir sélectionné un foyer, l'arrêt automatique s'effectue en deux parties : 10 secondes après lesquelles le foyer est désactivé, puis encore 10 secondes après lesquelles la commande sensitive s'éteint.

## Arrêt de tous les foyers

Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche Marche (D). En mode stand-by, la lettre « H » s'affiche pour tous les foyers « brûlants ». Tous les autres afficheurs sont éteints.

## Puissance

Il existe 9 niveaux de puissance pour chaque foyer : ils sont indiqués par des repères gradués de « 1 » à « 9 » sur les afficheurs à DEL de sept segments.

### **Indicateur de chaleur résiduelle**

Il signale à l'utilisateur que le verre est chaud et peut représenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre « H » sur l'afficheur à sept segments correspondant. Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction:

De la puissance sélectionnée (de « 0 » à « 9 »)

De la durée d'activation.

Une fois le foyer éteint, l'afficheur correspondant indique « H » jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) sur la base du modèle mathématique.

### **Arrêt automatique (durée limite de fonctionnement)**

En fonction de la puissance choisie, chaque foyer s'éteint après un temps établi si aucune opération n'est exécutée. Chaque intervention sur le foyer (avec les touches PLUS (C) et MOINS (B) ou double zone) rétablit la durée limite de fonctionnement du foyer à sa valeur initiale.

### **Protection contre la mise en marche involontaire**

Si le contrôle électronique détecte la pression continue d'une touche pendant près de 10 s, il s'arrête automatiquement. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Le code d'erreur « E R O 3 » apparaît sur les afficheurs. Si le foyer est « brûlant », l'afficheur indique alternativement « H

» et le signal d'erreur.

· Si aucun foyer n'est activé pendant 20 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode stand-by

· Lorsque le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres : le contrôle peut être coupé à tout moment, même en cas de pression multiple ou continue sur des touches.

· En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Le contrôle électronique doit s'assurer qu'aucune touche n'est active avant de pouvoir être remis en marche.

### **Signal sonore (vibreur)**

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :

· Pression normale sur les touches (son bref).

· Pression continue sur les touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).

### **Entretien (Fig. 4)**

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

### **Instructions pour l'installateur**

#### **Installation**

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

#### **Positionnement (Fig. 5)**

1 Vue de face

2 Côté frontal

L'appareil est prévu pour être encastré dans une table de travail comme indiqué dans le dessin spécial.

Préparer la colle pour seller ci-jointe sur tout le périmètre du plan.

#### **Branchement électrique**

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

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;

- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

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

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

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

### **PRECAUTIONS**

- When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 min-

utes' pre-heating time.

- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on

cooking surfaces.

- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

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

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

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

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

## User's Instructions

### Installation

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

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

### Operation

#### Touch sensitive keys.

All operations can be performed using touch sensitive keys (capacitive sensors) located on the front of the ceramic glass (control panel). Each key has a corresponding display. All actions are confirmed by an audible beep.

#### Preparation before use

>When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will switch on for one second and then switch off. Place the pan in the centre of the cooking zone.

#### Operating instructions



#### Caution

When the ON/OFF key (D) is pressed, the ceramic hob returns to off mode if no other operation is carried out within 20 seconds.

<b>A</b>	Cooking zone
<b>B</b>	Minus -
<b>C</b>	Plus +
<b>D</b>	ON / OFF
<b>E</b>	Lock key
<b>F</b>	Timer
<b>G</b>	Double ring

#### Heating zone operation

When the ON/OFF key "D" is pressed, all the indicators show "-."

1. Select the cooking zone you wish to use by pressing the "A" or "B" key (A). The symbol selected will be displayed "A" or "B".
2. Select the power level by pressing the "+" key (C) "C" or "-" key (B) "B".
3. The power level will start at 0. Pressing the "+" will count

up the power levels from 0 to 9 (max power) in numerical order. Pressing the “-” key will take the power straight from 0 to 9 . Pressing the “-” key again will reduce the power level.

4. To adjust the power level at a later stage select the desired cooking

5 . Select the cooking zone , press “-” to reduce the power level to 0 , the cooking zone will be turned off.

### Safety mode (Child lock)

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on). When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the key (E)  for 3 seconds. The timer indicator will show «Loc»

### To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.

2. Touch the key (E)  for 3 seconds.

3. You can now start using your hob.

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### Using the timer

You can set the timer to turn one cooking zone off after the set time is up.

You can set the timer for up to 120 minutes.

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).

2. Press the Timer key (F) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.

3. Press the «+» and «-» keys, you can set the timer from 1 to 120 minutes.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be Switch off automatically and buzzer 3 times.

6. If 2 burners are at work, when one burner has the timing, it will always display the burner working level and time, if 2 burners both have timing, but just only display burner working level and time for the last action.

### Using the Double Rings

It is possible to control double rings. When a dual cooking zone is activated, the two circuits are switched on at the same time. Activation of the external circuit is indicated by a pilot light upon the key (G) . If only the internal circuit is to be switched on, the external circuit can be switched off using the dual circuit key (G) . Press the dual circuit key (G)  again to reactivate the external circuit and the corresponding pilot light will switch on.

### Automatic off

Once switched on, the touch control automatically switches off after 20 seconds of inactivity. After selecting a cooking zone, the automatic off time is divided into 10 seconds, after which the zone is deselected and, after another 10 seconds, the touch control switches off.

### Switching all cooking zones off

Press the ON/OFF (D) button to immediately switch off all zones at any time. In standby mode, an “H” is displayed in all cooking zones that are “hot”. The remaining displays will be switched off.

### Setting level

The cooking zone can be set to 9 levels that are indicated by the numbers “1” to “9” on the seven-segment LED displays .

### Residual heat indicator

This informs the user that the glass is at a dangerous temperature in the event of touching the area located around the cooking zone. The temperature is determined by a mathematical model and any residual heat is indicated by a “H” on the corresponding 7-segment display.

Heating and cooling are calculated based on:

- The selected setting level (between “0” and “9”)
- The ON/OFF time.

After switching off the cooking zone, the corresponding display will indicate “H” until the temperature in the zone has dropped below the critical level ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

### **Automatic off function (operating time limitation)**

In terms of the setting level, if no operation occurs each cooking zone switches off after an established maximum time. Each operation in the cooking zone condition (using the PLUS (C) and MINUS (B) or dual zone) restarts the maximum operating time of the zone by resetting it to its initial value.

### **Protection against unintended switching on**

- If the electronic control detects a button being held down for approx. 10 sec. it will switch off automatically. The control sends out an audible error signal to warn the user that the sensors have detected the presence of an object. The displays indicate error code " E R O 3 ". If the cooking zone is in "hot" mode, "H" will be indicated alternately on the display with the error signal.
- If no cooking zone is activated within 20 seconds after switching on the touch control, it will return to standby mode.
- When the control is switched on, the ON/OFF button has priority over all other button and, therefore, the control can be switched off at any time, even when several buttons are pressed at the same time or a button is kept held down.
- In standby mode, no effect will be caused by buttons being kept held down. However, before the electronic control can be switched back on, it has to detect that no button is pressed down.

### **Sound signal (buzzer)**

The following activities are indicated by a buzzer during use:

- Normal button pressing by a short sound.
- Buttons kept pressed down for more than 10 sec. by a long, intermittent sound.

### **Maintenance (Fig. 4)**

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.

Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

### **Installer's Instructions**

#### **Installation**

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

#### **Positioning (Fig. 5)**

- 1 Front view
- 2 Front side

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

#### **Electrical connection**

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that: the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;

- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

- The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

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

Il fabbricante assicura che il prodotto adempie tutti i requisiti essenziali richiesti al materiale elettrico a bassa tensione, contemplati dalla direttiva 2014/35/EU, oltre ai requisiti in materia di compatibilità elettromagnetica, contemplati dalla direttiva 2014/30/EU.

### **PRECAUZIONI**

- Nell'uso degli elementi riscaldanti si consigliano recipienti a fondo piatto con diametro uguale o leggermente superiore a quello indicato sul piano;
- Evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;
- Non lasciare inseriti gli elementi riscaldanti a vuoto o con pentole o tegami vuoti.
- Non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino.
- Nella cottura con recipienti a fondo

antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.

- La cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Se non costantemente controllati, i bambini con meno di 8 anni di età devono rimanere a distanza.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o informazioni, se vengono offerte loro supervisione e istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da realizzare da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Cucinare con grassi o olio e allontanarsi dall'apparecchio può essere pericoloso a causa del rischio di incendio. NON cercare mai di estinguere il fuoco con acqua ma scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o con un lenzuolo.

- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Per il piano cottura, utilizzare solo coperchi progettati dal costruttore dell'apparecchio o da questi indicati come adeguati nelle istruzioni per l'uso oppure i coperchi già integrati nell'apparecchio. L'uso di coperchi inadeguati per il piano cottura può provocare incidenti.

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

La presente apparecchiatura non è predisposta per essere usata con un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo a distanza.

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

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

## Istruzioni per l'utente

### Installazione

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

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

### Funzionamento

#### Tasti a sfioramento tattili.

Tutte le funzioni vengono realizzate mediante tasti a sfioramento tattili (sensori capacitivi) situati sulla parte anteriore del vetroceramica (pannello di controllo). Ogni tasto dispone di un display. Tutte le azioni vengono confermate da un segnale acustico.

#### Preparazione prima dell'uso

Dopo aver acceso l'alimentazione, viene emesso un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per un secondo per poi spegnersi nuovamente. Collocare la pentola al centro della zona di cottura.

#### Istruzioni di funzionamento



#### Attenzione

Quando si preme il tasto ON/OFF (D), il fornello in ceramica torna alla modalità off se non viene svolta nessun'altra operazione entro 20 secondi.

A	Zona cottura
B	Meno -
C	Più +
D	Accensione/spegnimento ON / OFF
E	Blocco
F	Timer
G	Circuito Doppio

#### Funzionamento della zona di riscaldamento

Quando viene premuto il tasto ON/OFF «  », tutti gli indicatori mostrano «-».

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera utilizzare premendo il tasto «  » o «  » (A). Il simbolo selezionato mostrerà «  » o «  ».

2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto «+» (C)  » 0 «-» (B) .

3. Il livello della potenza si avvia a 0. Premendo il tasto «+» i livelli di potenza aumentano da 0 a 9 (potenza max) in ordine numerico. Premendo il tasto «-» la potenza passa direttamente da 0 a 9. Premendo nuovamente il tasto «-» si riduce il livello di potenza.

4. Per regolare il livello di potenza ad una fase successiva, selezionare prima di tutto la zona di cottura desiderata.

5. Selezionare la zona di cottura, premere «-» per portare il livello di potenza a 0, la zona di cottura si spegnerà.

### Modalità sicurezza (sicurezza bambini)

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso indesiderato (ad esempio che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).

Quando sono bloccati, tutti i comandi tranne quello di spegnimento (OFF) sono disabilitati.

### Modalità di blocco dei comandi

Toccare il tasto (E)  » per 3 secondi. L'indicatore del timer mostrerà «Loc».

### Modalità di sblocco dei comandi

1. Verificare che il piano cottura sia acceso.

2. Toccare il tasto (E)  » per 3 secondi.

3. Ora è possibile cominciare ad utilizzare il piano cottura.

 Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono bloccati tranne Spento (OFF). È sempre possibile spegnere il piano cottura in caso di emergenza utilizzando il tasto Spento (OFF) ma per utilizzare nuovamente il piano cottura sarà necessario per prima cosa sbloccarlo.

### Utilizzo del timer

È possibile impostare il timer per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo.

Il timer può essere impostato fino a 120 minuti.

1. Selezionare la zona di cottura in funzione toccando il tasto relativo (A).

2. Premere il tasto Timer (F) , l'indicatore lampeggerà e sarà possibile impostare il timer.

3. Premere i tasti «+» e «-» per impostare il timer da 1 a 120 minuti.

4. Il timer si attiverà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo restante e l'indicatore lampeggerà per 5 secondi.

5. Al termine del tempo di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico per 3 volte.

6. Se fossero in funzione 2 fornelli, quando per uno di essi è stato programmato il timer, verranno mostrati sempre il livello del fornello e il tempo, se invece il timer è impostato

per entrambi i fornelli, verranno mostrati solo il livello e il tempo corrispondenti all'ultima azione.

### Piano cottura con zona doppia. (Solo per TD 3002 BK)

L'attivazione di una zona cottura doppia implica l'accensione simultanea dei due circuiti. L'attivazione del circuito esterno è indicata da una spia luminosa (G) . Se si desidera accendere solo il circuito interno, il circuito esterno può essere spento tramite il tasto del doppio circuito (G) . Premendo ancora il tasto del doppio circuito (G) , il circuito esterno viene nuovamente attivato, con l'accensione del punto luminoso corrispondente.

### Spegnimento automatico

Una volta acceso, il touch control si spegne automaticamente dopo 20 secondi di inattività. Dopo la selezione di una zona cottura, il tempo di spegnimento automatico si suddivide in 10 secondi, trascorsi i quali viene deselezionata la zona, e altri 10 secondi, trascorsi i quali si spegne il touch control.

### Spegnimento di tutte le zone cottura

Lo spegnimento immediato di tutte le zone può essere ottenuto in qualsiasi momento tramite il pulsante di accensione (D). In modalità stand-by, appare sul display una "H" in corrispondenza di tutte le zone cottura che "scottano". Tutti gli altri display restano spenti.

### Livello di potenza

La potenza della zona cottura può essere impostata su 9 livelli, indicati dai simboli da "1" a "9" sui display a LED a sette segmenti.

### Indicatore di calore residuo

Serve per indicare all'utente che l'elevata temperatura del vetro può essere pericolosa nel caso di contatto con tutta l'area sovrastante la zona cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico e un eventuale calore residuo viene indicato con una "H" dal corrispondente display a sette segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

- Livello di potenza selezionato (da "0" a "9")
- Periodo di attivazione.

Dopo aver spento la zona cottura, il corrispondente display visualizza "H" fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) secondo il modello matematico.

### **Funzione di spegnimento automatico (lim. del tempo di funzionamento)**

In relazione al livello di potenza, se non viene eseguita nessuna operazione, ogni zona cottura viene spenta dopo un tempo massimo predefinito.

Ogni operazione sulla zona cottura (tramite i tasti PIÙ (C) e MENO (B) o doppia zona) riporta il tempo massimo di funzionamento della zona al suo valore iniziale.

### **Protezione in caso di accensione involontaria**

Se il controllo elettronico rileva la pressione continua di un tasto per circa 10 sec, automaticamente si spegne. Il controllo emette un segnale acustico di errore per avvertire l'utente che i sensori hanno rilevato la presenza di un oggetto. I display visualizzano il codice di errore " E R 0 3 ". Se la zona di cottura "scotta", sul display appaiono alternativamente una "H" e il segnale di errore.

· Se non viene attivata nessuna zona cottura entro 20 secondi dall'accensione del Touch, il controllo ritorna in modalità stand-by.

· Quando il controllo è acceso, il tasto ON/OFF ha priorità su tutti gli altri tasti, cosicché il controllo può essere spento in qualsiasi momento anche in caso di attivazione multipla o continua di tasti.

· In modalità stand-by, una pressione continua di tasti non ha alcun effetto. In ogni caso, prima che il controllo elettronico possa essere nuovamente acceso, deve rilevare che non venga premuto alcun tasto.

### **Segnale acustico (cicalino)**

Durante l'utilizzo, le seguenti attività vengono segnalate tramite un cicalino:

· Pressione normale dei tasti con un suono breve.

· Pressione continua dei tasti per più di 10 sec con un suono lungo intermittente.

### **Manutenzione (Fig. 4)**

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano.

Pulire con un prodotto idoneo e carta da cucina; risciacquare con acqua e asciugare usando un panno pulito. Non adoperare assolutamente spugne o pagliette abrasive; evitare altresì l'uso di prodotti chimici aggressivi, tipo sgrassanti per forno.

### **Istruzioni per l'installatore**

#### **Installazione**

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

Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

### **Posizionamento (Fig. 5)**

1 Veduta frontale

2 Lato frontale

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

### **Collegamento elettrico**

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;

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

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

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

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

**VOORZORGSMAATREGELEN**

- Bij het gebruik van de elementen wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem, waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;
- Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen;
- De elementen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan.
- Nooit aluminiumfolie gebruiken of in bladaluminium verpakte producten direct op de vlakke leggen.
- Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden.
- Bij het koken met pannen met een anti-

hechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingstijd tot één of twee minuten te beperken.

- Het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- Indien het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt, moet u de stroomtoevoer van het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen daarvan kunnen tijdens de werking heet worden.
- Ga voorzichtig te werk om te voorkomen dat verwarmende elementen worden aangeraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij dat onder toezicht doen of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Het kan gevaarlijk zijn om met vet of olie

te koken zonder zelf aanwezig te blijven. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT om het vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een laken.

- Brandgevaar: berg op de kookopervlakken geen voorwerpen op.
- Gebruik uitsluitend werkbladbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant als geschikt zijn aangeduid in de gebruiksaanwijzing of gebruik werkbladbeschermers die bij het apparaat worden geleverd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Installeer in de vaste bekabeling een ontkoppelingsmechanisme voor het elektriciteitsnet met op alle polen een contactscheiding zodat tijdens categorie III overspanningen de voeding volledig losgekoppeld kan worden, in overeenstemming met de bekabelingsnormen.

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

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

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

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk

geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

**Instructies voor de gebruiker**

**Installatie**

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

**Bediening**

**Aanslaggevoelige toetsen.**

Alle handelingen kunnen verricht worden door middel van de aanslaggevoelige toetsen (capacitieve sensoren) die zich op de voorzijde van het keramisch glas bevinden (bedieningspaneel). Elke toets heeft een bijbehorend display. Alle handelingen worden bevestigd door een hoorbare pieptoon.

**Vorbereidingen voor gebruik**

>Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, klinkt de zoe-mer een keer en zullen alle indicatoren gedurende een se-conde oplichten en dan weer uitgaan. Plaats de pan in het midden van de kookzone.

**Gebruiksaanwijzing**

 **Waarschuwing**

*Wanneer de ON/OFF-knop ingedrukt wordt, zal de kerami-sche kookplaat zichzelf weer uitschakelen indien er binnen 20 seconden geen andere handeling wordt uitgevoerd.*

	
<b>A</b> 	Kookzone
<b>B</b> 	Min -
<b>C</b> 	Plus +
<b>D</b> 	Aan/uit
<b>E</b> 	Blokking
<b>F</b> 	Timer
<b>G</b> 	Dubbel circuit

**Bediening verwarmingszone**

Wanneer de ON/OFF-knop «  » ingedrukt wordt, geven alle indicatoren « - » weer.

1. Selecteer de kookzone die u wenst te gebruiken door op de knoppen  of  (A) te drukken. Het geselecteerde symbool wordt weergegeven:  of .

2. Selecteer het gewenste vermogen door de « + » knop (C)  of de « - » knop (B)  in te drukken.

3. Het niveau begint bij 0. Door de « + » knop in te drukken wordt het niveau in numerieke volgorde verhoogd van 0 tot 9 (max vermogen). Door de « - » knop in te drukken wordt het niveau direct verlaagd van 0 naar 9. Door de « - » nogmaals in te drukken verlaagt u het vermogen.

4. Om op een later moment het vermogen te verlagen, dient u eerst de gewenste kookzone te selecteren.

5. Selecteer de kookzone, druk op « - » om het vermogen te verlagen naar 0. De kookzone wordt uitgeschakeld.

### Veiligheidsmodus (kinderslot)

U kunt de knoppen blokkeren tegen onbevoegd gebruik (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).

Wanneer de knoppen geblokkeerd zijn, zijn alle knoppen behalve de OFF-knop uitgeschakeld.

### De knoppen blokkeren

Houd de knop (E)  gedurende 3 seconden ingedrukt. De timer-indicator geeft «Loc» weer

### De knoppen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

2. Houd de knop (E)  gedurende 3 seconden ingedrukt.

3. U kunt de kookplaat gebruiken.

 Wanneer de kookplaat geblokkeerd is, zijn alle knoppen behalve de OFF-knop uitgeschakeld. In geval van nood kunt u te allen tijde de kookplaat uitschakelen met de OFF-knop, maar voor andere bedieningen dient u de kookplaat eerst te ontgrendelen.

### Gebruik van de timer

U kunt de timer instellen om een kookzone uit te schakelen na een bepaalde tijd.

De timer loopt maximaal 120 minuten.

1. Selecteer de gewenste kookzone, die in werking is, door de selectieknop (A) in te drukken.

2. Druk op de timer-knop (F) , de indicator van de timer gaat knipperen. U kunt nu de timer instellen.

3. Druk op de knoppen « + » en « - ». U kunt de timer instellen tussen 1 en 120 minuten.

4. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen. Het display toont de resterende tijd en de indicator

van de timer knippert gedurende 5 seconden.

5. Wanneer de timer afloopt, wordt de geselecteerde kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt de zoemer 3 keer.

6. Als er 2 kookzones in werking zijn en een ervan geregeld wordt door een timer, wordt het vermogen en de tijd van de kookzone continu weergegeven. Indien beide kookzones geregeld worden door een timer, worden slechts het vermogen en de tijd van de laatst gekozen kookzone weergegeven.

### Kookplaat met dubbele zone. (Alleen voor TD 3002 BK)

Het in werking stellen van een dubbele kookzone houdt in dat de twee circuits tegelijkertijd aangaan. Het in werking stellen van het externe circuit wordt middels een controlelampje (G) . Indien alleen de werking van het interne circuit gewenst wordt, dient het externe circuit uitgezet te worden middels de toets dubbel circuit (G) . Door opnieuw op de toets dubbel circuit (G)  te drukken wordt het externe circuit nogmaals ingeschakeld, waarbij het desbetreffende lichtpunt gaat branden.

### Automatische uitschakeling

Eenmaal ingeschakeld gaat de tiptoetsbediening automatisch uit na 20 seconden van inactiviteit. Na de selectie van een kookzone wordt de automatische uitschakeltijd opgedeeld in 10 seconden waarna de selectie van de zone ongedaan gemaakt wordt en 10 seconden daarna gaat de tiptoetsbediening uit.

### Uitschakelen van alle kookzones

Alle zones kunnen op elk moment tegelijkertijd worden uitgeschakeld met de aan/uit toets (D). In de stand-by modus verschijnt een “H” op het display van alle kookzones die “warm zijn”. Alle andere displays zijn uit.

### Vermogensniveau

Het vermogen van de kookzone kan op 9 niveaus worden ingesteld die worden aangegeven door de symbolen van “1” tot “9” met behulp van de zeven-segment LED-displays.

### Restwarmte-indicator

Waarschuwt de gebruiker dat het glas een gevaarlijke temperatuur heeft bij aanraking van het hele gebied boven de kookzone. De temperatuur wordt bepaald volgens een wiskundig model en eventuele restwarmte wordt met een “H” aangeduid door het desbetreffende zeven-segment display. De verwarming en de afkoeling worden berekend met betrekking tot:

- het geselecteerde vermogensniveau (van “0” tot “9”)
- de werkingstijd.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, toont het desbetreffende display een “H” totdat de temperatuur van de zone volgens het wiskundig model tot onder het kritieke niveau daalt ( $\leq 60^\circ\text{C}$ ).

### **Automatische uitschakeling (limiet van de werkingsduur)**

Afhankelijk van het vermogensniveau wordt elke kookzone na een vooraf ingestelde maximale duur uitgeschakeld, als er op geen enkele knop wordt gedrukt.

Elke verrichting met betrekking tot een kookzone (met de toetsen PLUS (C) en MIN (B), of dubbele zone) zorgt ervoor dat de maximale werkingsduur terug van bij het begin aftelt.

### **Beveiliging in geval van een onbedoelde inschakeling**

· Als de elektronische controle gedurende ongeveer 10 s een continu inschakeling van een toets detecteert, gaat hij automatisch uit. De controle geeft een geluidssignaal dat de gebruiker waarschuwt dat de sensoren de aanwezigheid van een voorwerp hebben waargenomen. De displays tonen de foutmelding "E R 0 3". Als de kookzone "warm is", verschijnt een "H" op het display afgewisseld door het foutsignaal.

· Als binnen 20 seconden na de inschakeling van de tip-toetsbediening geen enkele kookzone wordt ingeschakeld, keert de controle terug naar de stand-by stand.

· Als de controle is ingeschakeld heeft de ON/OFF toets voorrang op alle andere toetsen, zodat de controle op elke willekeurig moment kan worden uitgeschakeld, ook als meerdere toetsen worden ingedrukt of een toets continu wordt ingedrukt.

· In de stand-by modus heeft een continue activering van de toetsen geen enkel effect. Voordat de elektronische controle echter weer kan worden ingeschakeld, moet hij vaststellen dat geen enkele toets geactiveerd is.

### **Geluidssignaal (zoemer)**

Tijdens het gebruik worden de volgende handelingen met een zoemer gesignaleerd:

· normale activering van de toetsen met een kort geluidssignaal.

· continue activering gedurende meer dan 10 s met een langdurig onderbroken geluidssignaal.

### **Onderhoud (Afb. 4)**

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

Gebruik nooit sponzen of schuursponzen; vermijd gebruik van agressieve chemische detergents of ontvlekker.

### **Instructies voor de installateur**

#### **Installatie**

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

### **Plaatsing (Afb. 5)**

1 Vooraanzicht

2 Zijaanzicht

Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur.

Dicht de ruimte tussen het keukenblad en de plaat rondom af met de bijgeleverde kit.

### **Elektrische aansluiting**

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

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;

- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

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

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

Il fabbricante assicura che il prodotto adempie tutti i requisiti essenziali richiesti al materiale elettrico a bassa tensione, contemplati dalla direttiva 2014/35/EU, oltre ai requisiti in materia di compatibilità elettromagnetica, contemplati dalla direttiva 2014/30/EU.

### **PRECAUÇÕES**

- Quando se usam os elementos aquecedores aconselhamos recipientes com fundo redondo e chato, de diâmetro igual ou ligeiramente superior ao indicado na superfície de aquecimento.
- Evite derramar líquidos sobre a superfície de aquecimento e portanto quando se atinge a fervura diminua o calor da superfície de aquecimento.
- Não deixe os elementos aquecedores ligados sem nenhum recipiente em cima ou com recipiente vazios.
- Não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano - os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têtos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem

- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.
- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou recebam instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção devem ser realizadas pelo utilizador e não por crianças sem supervisão.
- Pode ser perigoso cozinhar com gorduras ou óleo sem supervisão, uma

vez que pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; deve desligar o aparelho e, de seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um lençol.

- Perigo de incêndio: não armazenar elementos nas superfícies de cozedura.
- Utilizar apenas protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou que sejam recomendados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protectores de placa já incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.

Introduzir na cablagem fixa uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma separação de contacto em todos os pólos que permitem desligar totalmente conforme as condições de categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de ligação. A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

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

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fa-

bricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

### Instruções para o utilizador

#### Instalação

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

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

#### Funcionamento

##### Teclas sensíveis ao toque.

Todas as operações podem ser realizadas utilizando teclas sensíveis ao toque (sensores capacitivos) localizadas na parte frontal do vidro cerâmico (painel de controlo). Cada tecla tem um indicador luminoso correspondente. Todas as ações são confirmadas por um aviso sonoro.

#### Preparação antes da utilização

Quando a energia é ligada, o sinal sonoro soa uma vez e todos os indicadores acendem durante um segundo e depois apagam-se. Coloque a panela no centro da zona de cozedura.

#### Instruções de funcionamento



#### Atenção

Ao premir a tecla LIGAR/DESLIGAR (D), a placa de cerâmica regressa ao modo desligado se não for realizada nenhuma outra operação dentro de 20 segundos.



A		Zona de confeção
B		Menos -
C		Mais +
D		Activar/desactivar ON / OFF
E		Bloqueio
F		Timer
G		Circuito Duplo

## Funcionamento da zona de aquecimento

Quando a tecla LIGAR/DESLIGAR  é premeida, todos os indicadores apresentam “-”.

1. Selecione a zona de cozedura que deseja utilizar premeindo a tecla  ou  (A). O símbolo selecionado será

apresentado como  ou .

2. Selecionar o nível de potência premeindo as teclas “+” (C)

 ou “-” (B) .

3. O nível de potência começará no 0. Ao premeir a tecla “+”, aumentará os níveis de potência de 0 a 9 (potência máxima) por ordem numérica. Ao premeir a tecla “-” a potência passará imediatamente de 0 a 9. Ao premeir “-” novamente reduzirá o nível de potência.

4. Para ajustar o nível de potência numa fase posterior, selecione primeiro a zona de cozedura pretendida.

5. Selecione a zona de cozedura, prima “-” para reduzir o nível de potência para 0, a zona de cozedura será desligada.

## Modo de segurança (Bloqueio para crianças)

Poderá bloquear a placa de modo a evitar uma utilização accidental (por exemplo, as crianças ligarem accidentalmente uma zona de cozedura).

Quando a placa está bloqueada, todas as teclas, exceto a tecla DESLIGAR, são desativadas.

## Para bloquear as teclas

Prima a tecla (E)  durante 3 segundos. O indicador luminoso do temporizador apresentará “Loc”

## Para desbloquear as teclas

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

2. Prima a tecla (E)  durante 3 segundos.

3. Poderá, então, começar a utilizar a placa.

 Quando a placa está em modo de bloqueio, todas as teclas estão desativadas exceto a tecla DESLIGAR, pode desligar a placa com a tecla DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá começar por desbloquear a placa na operação seguinte.

## Utilizar o temporizador

Pode configurar o temporizador para desligar uma determinada zona de cozedura quando o tempo predefinido chegar ao fim.

O temporizador pode ser configurado até ao limite máximo de 120 minutos.

1. Selecionar a zona de cozedura relevante que está em funcionamento premeindo a tecla de seleção de zona (A).

2. Prima a tecla do Temporizador (F) , o indicador luminoso ficará intermitente e poderá, então, configurar o temporizador.

3. Prima as teclas “+” e “-”, poderá definir o temporizador entre 1 a 120 minutos.

4. Assim que o tempo tiver sido definido, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. O indicador luminoso irá mostrar o tempo restante e o indicador luminoso do temporizador ficará intermitente durante 5 segundos.

5. Quando o tempo chegar ao fim, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente e emite um sinal sonoro 3 vezes.

6. Se 2 bocas estiverem em funcionamento, quando uma boca tem o temporizador, será sempre exibido o seu nível de funcionamento e tempo restante, no entanto, se 2 bocas tiverem temporizador, apenas será exibido o nível de funcionamento da boca e tempo restante para a última ação.

## Placa com zona dupla. (Somente para TD 3002 BK)

A activação de uma zona de confeção dupla supõe que os dois circuitos sejam activados simultaneamente. Caso pretenda activar apenas o circuito interno, o circuito externo pode ser desactivado através da tecla de circuito duplo (G) . Pressionando novamente a tecla de circuito duplo (G)  será activado novamente o circuito externo, acendendo-se o ponto luminoso correspondente.

## Desactivação automática

Depois de activado, o touch control desliga-se automaticamente após 20 segundos de inactividade. Após a selecção de uma zona de confeção, o tempo de desactivação automática subdivide-se em 10 segundos, após os quais a zona deixa de estar seleccionada e 10 segundos depois o touch control desliga-se.

## Desactivação de todas as zonas de confeção

A desactivação imediata de todas as zonas pode ser obtida a qualquer momento através da tecla de activar (D). No modo stand-by, aparece um “H” no visor de todas as zonas de confeção que “aquecem”. Todos os outros visores estarão apagados.

## Nível de potência

A potência da zona de confeção pode ser programada em 9 níveis que são indicados pelos símbolos de “1” a “9” através dos visores com LEDs de sete segmentos.

## Indicador de calor residual

Serve para indicar ao utilizador que o vidro está a uma temperatura perigosa em caso de contacto com a área próxima da zona de confeção. A temperatura é determinada segundo um modelo matemático e caso exista um eventual calor residual é mostrado um “H” no visor de sete segmentos correspondente.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados com base em:

- Nível de potência seleccionado (de “0” a “9”)
- O período de activação.

Depois de desligada a zona de confeção, o visor correspondente mostra “H” até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) segundo o modelo matemático.

### **Função de desactivação automática (lim. do tempo de funcionamento)**

Em relação ao nível de potência, caso não seja efectuada qualquer operação, cada zona de confeção é desligada após um tempo máximo predefinido.

Cada operação na zona de confeção (através das teclas MAIS (C) e MENOS (B) ou zona dupla reinicia o tempo máximo de operação da zona voltando ao seu valor inicial.

### **Protecção em caso de activação involuntária**

- Caso o controlo electrónico detecte a pressão contínua de uma tecla durante cerca de 10 segundos, irá desligar-se automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro de forma a alertar o utilizador que os sensores detectaram a presença de um objecto. Os visores mostram o código de erro “ E R 0 3 “. Se a zona de confeção “aquece”, no visor é mostrado alternadamente um “H” e o sinal de erro.
- Se nenhuma zona de confeção for activada no espaço de 20 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo standby.
- Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, de modo a que o controlo possa ser desligado a qualquer momento mesmo em caso de pressão múltipla ou contínua das teclas.
- No modo stand-by, a pressão contínua das teclas não terá qualquer efeito. De qualquer forma, antes que o controlo electrónico possa ser novamente activado, o sistema não poderá detectar que alguma tecla esteja a ser pressionada.

### **Sinal acústico (besouro)**

Durante a utilização, as seguintes operações são assinaladas através do besouro:

- Pressão normal das teclas com um som breve.
- Pressão contínua das teclas durante mais de 10 seg. com um som longo intermitente.

### **Manutenção (Fig. 4)**

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

### **Instruções para o instalador**

#### **Instalação**

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

### **Posicionamento (Fig. 5)**

1 Vista frontal

2 Lado frontal

O aparelho foi projectado para ser montado num plano de trabalho como está ilustrado na figura correspondente.

Vedar todo o perímetro da superfície de trabalho, com o vedador fornecido com o aparelho.

### **Conexão eléctrica**

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

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei. No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de  $50^{\circ}\text{C}$  acima da temperatura ambiente.

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

Fabrikanten erklærer, at dette produkt opfylder alle grundlæggende betingelser for hvad angår elektrisk materiale med lavspænding, indeholdt i EU-Direktiv: 2014/35/EU og i EU-Direktiv: 2014/30/EU omhandlende elektromagnetisk kompatibilitet.

**OBS!—FORHOLDSREGLER-ADVARSLER**

Mht. kogezoneerne anbefales nedenstående:

- Anvend gryder med flad bund, og med en diameter, der svarer til omridset af kogezoneen eller som er en anelse større end denne.
- Undgå at grydens indhold koger over. Kogezonens temperatur formindskes, når grydens indhold har nået kogepunktet;
- Lad ikke kogezoneerne stå tændt, hvis ikke de er i brug og stil ikke tomme gryder og pander på kogezoneerne.
- Der må aldrig anbringes sølvpapir eller produkter, der er pakket ind i sølvpapir direkte på pladen.
- Metalgenstande, så som knive, gafler,

skeer og låg må ikke anbringes ovenpå pladen, for at undgå at disse elementer opvarmes.

- Gryder/pander med teflonlag bør ikke opvarmes i mere end 1-2 minutter, såfremt der ikke er ingredienser i gryden/panden.
- Når der skal tilberedes retter, der har tendens til at brænde på i bunden, begyndes ved lav varme for derefter at forøge varmen og foretage en hyppig omrøring.
- Hvis kogepladens overflade går i stykker, skal apparatets stik øjeblikkeligt tages ud af lysnettets stikkontakt for at undgå risikoen for at få et elektrisk stød.
- Til rengøring af kogepladen må ikke anvendes dampapparater.
- Apparatet og tilgængelige dele kan blive varme under funktionen.
- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand eller være under konstant opsyn af en voksen. Dette apparat må kun anvendes af børn på 8 år og opefter, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået den passende vejledning og instruktion med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de indebårne farer. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, som foretages af brugeren, bør ikke foretages af børn uden opsyn.

- Det kan være farligt at lave mad med smør eller olie, hvis du ikke er opmærksom, da der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men afbryd i stedet apparatet, og til-dæk pladerne med eksempelvis et låg eller et lagen.
- Brandfare: opbevar ikke dele på koge-enheden.
- Anvend udelukkende beskyttelses-materiale, som producenten har an-vist, eller som er anbefalet i denne brugsanvisning. Du kan også anvende beskyttelsen, som er indbygget i ap-paratet. Anvendelse af uegnet beskyt-telsesmateriale kan resultere i ulykker.

Der skal indsættes en metode til afbry-delse fra hovedforsyningen i det faste ledningsnet ved hjælp af en separati-on af berøringsfladerne i alle poler, der giver fuld afbrydelse ved betingelser af kategori III med for høj spænding, i overensstemmelse med reglerne ved-rørende el-installationer. Stikket eller den omnipolære afbryder skal være let tilgængeligt, når apparatet er installeret. Dette apparat er ikke beregnet til at bli-ve brugt med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.

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

Hvis elforsyningsledningen er beska-diget, bør denne skiftes ud med en ny fra fabrikanten, hvilken operation skal

udføres af en af fabrikanten autoriseret tekniker eller en tekniker, der er i be-siddelse af lignende kvalifikationer, med henblik på undgåelse af unødige risici forbundet med installationen.

### Brugsanvisning

#### Installation

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

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

#### Brug

##### Berøringsfølsomme taster.

Alle handlinger kan udføres ved at bruge berøringsfølsomme taster (kapacitive sensorer) på forsiden af den keramiske glasplade (kontrolpanelet). Hver tast har et tilhørende display. Alle handlinger bekræftes med et hørbart bip.

##### Forberedelser før brug.

>Når der tændes for strømmen, vil the ringeapparatet lyde en gang, og alle indikatorer vil blive tændt i et sekund, og derefter blive slukket. Sæt panden midt på kogezone.

### Brugsanvisning



Bemærk

Når der er trykket på ON/OFF-tasten (D), vil den kerami-ske kogeplade slukke, hvis der ikke sker noget inden 20 sekunder.



A		Kogezone
B		Skru ned -
C		Skru op +
D		Tænd/sluk: ON / OFF
E		Blokering
F		Timer
G		Dobbelt kredsløb

#### Brug af varmezone

Når der trykkes på ON/OFF-tasten « » vil alle indikatorer vise « - ».

1. Vælg den kogezone, du vil bruge, ved at trykke på  » eller  tasten (A). Det valgte symbol vil blive vist  » eller .

2. Vælg styrke ved at trykke på « + » tasten (C)  eller «-> » tasten (B) .

3. Styrken vil starte på 0. Når der trykkes på «+», vil styrke stige i trin fra 0 til 9 (maks. styrke) i numerisk rækkefølge. Hvis der trykkes på «-> » tasten, vil styrken gå direkte fra 0 til 9. Hvis der igen trykkes på «-> » tasten, vil styrke reduceres.

4. For at justere styrken på det senere tidspunkt, skal der første vælges kogezone.

5. Vælg kogezone, tryk på «-> » for at reducere styrken til 0, så vil der blive slukket for kogezone.

### Sikkerhedstilstand (børnesikring)

Man kan låse kontrollerne for at sikre mod utilsigtet brug (for eksempel for at børn ikke skal komme til at tænde for kogezone).

Når kontrollerne er låst, vil alle kontroller pånær OFF (Sluk) være deaktiverede.

### Sådan låses kontrollerne

Tryk på tasten (E)  i 3 sekunder. Indikatoren for tidsindstilling vil vise «Loc»

### Sådan låses kontrollerne op

1. Kontroller, at kogepladen er tændt.

2. Tryk på tasten (E)  i 3 sekunder.

3. Nu kan du starte med at bruge kogepladen.

Når kogepladen er låst, vil alle kontroller på nær OFF (sluk) være deaktiverede, man kan altid slukke med OFF (Sluk)-knappen i nødstilfælde, men så skal man låse kogepladen op først, før den kan bruges igen.

### Brug af tidsindstilling

Man kan indstille tidsindstillingen til at tænde for slukke for en kogezone, når den indstillede tid er gået.

Man kan indstille tidsindstillingen til op til 120 minutter.

1. Vælg den kogezone, som skal bruges, ved at røre ved zonevalgknappen (A).

2. Tryk på tidsindstillingsknappen (F) , indikatoren for tidsindstilling blinker, og så kan man indstille tidsindstillingen.

3. Tryk på «+» og «-> » tasterne og indstil tidsindstillingen til mellem 1 og 120 minutter.

4. Når tidsindstillingen er indstillet, begynder den med det samme at tælle ned. Displayet vil vise den resterende tid, og tidsindstillingen vil blinke i 5 sekunder.

5. Når tidsindstillingen for kogepladen løber ud, vil den pågældende kogezone blive slukket automatisk, ringeapparatet vil lyde 3 gange.

6. Hvis 2 kogezone er i gang, og en af dem har tidsindstilling, vil displayet altid vise kogezonens styrke og tid, hvis 2 brændere har tidsindstilling, vil displayet vise styrke og tid for den sidst indstillede.

### Kogeplade med dobbelt zone. (Kun til TD 3002 BK)

Aktivering af en dobbelt kogezone indebærer, at man tænder for begge kredsløb på én gang. Aktivering af det ydre kredsløb angives ved hjælp af en kontrollampe (G) . Hvis du kun vil aktivere det indvendige kredsløb, kan du slukke det ydre kredsløb på kontakten til det dobbelte kredsløb (G) . Hvis du igen trykker på knappen til det dobbelte kredsløb (G) , aktiveres det ydre kredsløb igen, og den pågældende kontrollampe tænder.

### Automatisk slukning

Efter der er blevet tændt for den, slukker touch control-funktionen automatisk efter 20 sekunder uden aktivitet. Hvis du har valgt en kogezone, opdeles den automatiske slukketid i to forløb på hver 10 sekunder. Når de første 10 sekunder er gået, annulleres valget af kogezone, og efter yderligere 10 sekunders forløb slukker touch control-funktionen.

### Sådan slukker du for alle kogezone

Ved at trykke på tænd/sluk-kontakten (D) kan du med øjeblikkelig virkning slukke for alle kogezone. I stand-by vises der et "H" i displayet for alle de kogezone, som er varme. Alle øvrige display forbliver slukket.

### Kogeniveau

Kogezonernes styrke kan indstilles på 9 forskellige niveauer, der angives med tallene fra "1" til "9" på LED-displayene med syv segmenter.

### Indikator for restvarme

Denne indikator viser brugeren, at den glaskeramiske zone har en temperatur, der er farlig, hvis du rører området over kogezone. Temperaturen beregnes ved hjælp af en matematisk model, og i tilfælde af at der er restvarme til stede, vises dette med et "H" på det pågældende display med 7 segmenter.

Opvarmningen og afkølingen beregnes på basis af:

- Det valgte kogeniveau (fra "0" til "9")
- Aktiveringsperiode.

Efter at have slukket for kogezone, vil det pågældende display vise et "H" indtil zonens temperatur er faldet til under det kritiske niveau ( $\leq 60$  °C) i henhold til den matematiske model.

### **Automatisk slukning (begrænsning af funktionstid)**

Afhængig af kogeniveauet slukker de enkelte kogezoneer efter en forudindstillet maksimumtid, hvis kogezoneer ikke anvendes.

Enhver betjening af kogezone (med tasterne SKRU OP (C) og SKRU NED (B) eller dobbeltzonen) medfører, at kogezoneens maksimale driftstid starter forfra og indstilles på den indledende værdi.

### **Beskyttelse mod utilsigtet tænding af apparatet**

Hvis den elektroniske styring registrerer, at der bliver trykket konstant på en tast i ca. 10 sek., slukker apparatet automatisk. Styringen afgiver et akustisk fejlsignal for at advare brugeren om, at sensorerne har registreret tilstedeværelsen af en genstand. Fejlkode "E R 0 3" vises på displayene. Såfremt kogezoneen "er varm", vil et "H" blive vist på displayet skiftevis med fejlsignalet.

- Hvis du ikke aktiverer en kogezone inden for 20 sekunder efter, at du har tændt for Touch control-funktionen, vender styringen tilbage til stand-by.
- Når styringen er tændt, har tasten ON/OFF forrang frem for en hvilken som helst anden tast således, at der når som helst kan slukkes for styringen; også i tilfælde af tryk på flere taster samtidigt eller ved et konstant tryk på disse.
- I stand-by vil et vedvarende tryk på tasterne ikke have nogen virkning. Under alle omstændigheder skal den elektroniske styring for igen at kunne aktiveres have registreret, at der ikke trykkes på nogen af tasterne.

### **Akustisk signal (summelyd)**

Under brugen ledsages de nedenstående handlinger af summelyd:

- Normalt tryk på tasterne har en kort lyd.
- Konstant tryk på tasterne i mere end 10 sek. har en lang, periodisk lyd.

### **Vedligeholdelse (Fig. 4)**

Rester af sølvpapir, madrester, fedtsprøjt, sukker eller meget søde varer bør fjernes omgående fra kogeområdet med en skraber for at undgå skader på den vitrokeramiske plade. Derefter rengøres med et mildt rengøringsmiddel og køkkenrulle; der tørres efter med vand og til sidst tørres efter med en tør klud. Der må under ingen omstændigheder bruges svampe, ridsende klude, aggressive rengøringsmidler eller pletfjernere.

### **Instruktionsvejledning henvendt til den tekniske installatør**

#### **Installation**

De hævrende instruktionsvejledninger er henvendt til den tekniske installatør som retningslinie mht. installation, regulering og vedligeholdelse, i overensstemmelse med de gældende lovgivninger og regelsæt desangående.

Operationerne bør ALTID foretages, mens apparatet IKKE er tilsluttet lysnettet.

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

- 1 Set forfra
- 2 Siden forfra

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

### **Elektrisk tilslutning**

FØR der foretages en elektrisk tilslutning, bør nedenstående kontrolleres:

- At installationens karakteristika stemmer overens med de data, der fremgår af apparatets identifikationsplade, som befinder sig på undersiden af den keramiske kogeplade;
- At installationen er udstyret med en effektiv jordforbindelse, i overensstemmelse med de gældende regler og lovbestemmelser desangående. Jordforbindelseskabel er et obligatorisk krav, som er vedtaget ved lov.

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

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

Valmistaja todistaa, että tämä tuote täyttää kaikki oleelliset matalajännitteisille sähkötuotteille asetetut vaatimukset, jotka on esitetty direktiivissä 2014/35/EU, sekä sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta esitetty vaatimukset direktiivissä 2014/30/EU.

**FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**

- Vid användningen av uppvärmningselement tillråds bruk av kokkärl med plan botten med en lika stor diameter eller något större än den som anges på serigrafin.
- Undvik spill av vätskor. Reducera därför värmenivån när full kokpunkt uppnåtts eller i allmänhet när innehållet uppnått tillräcklig värme;
- Låt inte kokzonerna stå och hetta upp utan kokkärl och inte heller med ett tomt kokkärl.
- Använd aldrig aluminiumfolie på hällen eller produkter inpackade i aluminium.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på glas-keramikhällen för att undvika upphettning.
- Vid matlagning i kärl med klibbfria

bottnar och utan kryddor, begränsa tiden för förupphettning till en eller två minuter.

- Kokning av matvaror som har tendens att klibba fast i botten, börja med minimivärme för att därefter öka värmen under omrörning.
- Om spishällens yta går sönder, koppla omedelbart ur apparaten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd aldrig ångrengörare för att göra ren spishällen.
- Apparaten och dess tillgängliga delar kan bli varma under funktionens gång.
- Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd, om de inte kontinuerligt övervakas av vuxna.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, under övervakning och om de har fått lämplig utbildning i hur apparaten används på ett säkert sätt och är införstådda med vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan överinseende av vuxen.
- Det kan vara farligt att laga mat med smör eller olja utan att vara närvarande, eftersom brand kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten,

utan koppla ifrån apparaten och täck över plattorna till exempel med ett lock eller ett lakan.

- Brandrisk: förvara inte delar på kokhällen.
- Använd endast bänkskydd avsedda av spistillverkaren eller rekommenderad av denne i bruksanvisningen som lämplig. Använd annars bänkskyddet som är inbyggt i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

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

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

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

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

## Bruksanvisningar

### Installation

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

Beträffande specifika instruktioner hänvisas till anvisningarna för installatören.

### Användning

#### Tryckkänsliga knappar.

All användning kan utföras genom att använda tryckkänsliga knappar (kapacitiva sensorer) på framsidan av det keramiska glaset (kontrollpanel). Varje knapp har en motsvarande skärm. Alla åtgärder bekräftas av en ljudsignal.

#### Förberedelse innan användning

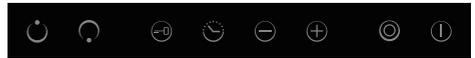
>När strömmen slås på låter summern en gång och alla indikatorer slås på i en sekund och sedan av igen. Placera kastrullen i mitten av kokzonen.

### Användningsanvisningar



#### Försiktighet

När knappen PÅ/AV (D) trycks in återgår keramikhällen till läget av, om ingen annan användning utförs inom 20 sekunder.

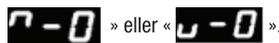


A		Kokzon
B		Minus -
C		Plus +
D		Dubbel krets/trippelkrets
E		Funktionsspärr
F		Tidmätare
G		Dubbel krets

### Användning av kokzon

När knappen PÅ/AV trycks in visar alla indikatorer « - ».

1. Välj den önskade kokzonen genom att trycka på knappen « » eller « » (A). Den valda symbolen visar «



2. Välj effektnivå genom att trycka på knappen « + » (C) «

 > eller knappen «-» (B) 

3. Effektnivån startar vid 0. När man trycker på «+» räknas effektnivån upp från 0 till 9 (maximal effekt) i numerisk ordning. Att trycka på knappen «-» höjer effekten direkt från 0 till 9. Att trycka på knappen «-» igen minskar effektnivån.

4. För att justera effektnivån vid ett senare skede, börja med att först välja den önskade kokzonen.

5. Välj kokzonen, tryck på «-» för att minska effektnivån till 0 och kokzonen slås av.

### Säkerhetsläge (barnlås)

Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (exempelvis att barn slår på kokzonerna av misstag).

När kontrollerna är låsta är alla kontroller förutom AV-kontrollen inaktiverade.

### Låsning av kontrollerna

Tryck på knappen (E)  i 3 sekunder. Timerindikatorn visar «Loc»

### Upplåsning av kontrollerna

1. Se till att hällen är påslagen.

2. Tryck på knappen (E)  i 3 sekunder.

3. Du kan nu börja använda din håll.

 När hällen är i låst läge stängs alla kontroller av med undantag för AV. Vid en nödsituation kan du alltid stänga av hällen med AV-kontrollen, men du ska låsa upp hällen först vid nästa åtgärd.

### Använda timern

Du kan ställa in timern för att stänga av en kokzon när den inställda tiden gått ut.

Du kan ställa in timern för maximalt 120 minuter.

1. Välj önskad kokzon genom att trycka på väljarknappen för zon (A).

2. Tryck på knappen Timer (F) , timerindikatorn blinkar och du kan nu ställa in timern.

3. Genom att trycka på knapparna «+» och «-» kan du ställa in timern från 1 till 120 minuter.

4. När tiden är inställd börjar den omedelbart att räkna ned. Skärmen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

5. När tillagningstiden går ut stängs motsvarande kokzon automatiskt av och summern låter 3 gånger.

6. Om 2 brännare är på men endast en brännare har tiden inställd, visas alltid den brännarens arbetsnivå och tid. Om 2 brännare har samma tid, visas endast brännarens arbetsnivå och tiden för den senaste åtgärden.

### Håll med dubbel zon. (Endast för TD 3002 BK)

Dessa kan slås på och av. Om du slår på den dubbla kokzonen så innebär det att båda kretsarna slås på samtidigt. Om du endast vill använda den inre kretsen kan du slå av den yttre kretsen genom att trycka på knappen för dubbelkrets (G) . Om du trycker på knappen för dubbelkrets (G)  igen så slås den yttre kretsen på. Lampan för dubbelkrets tänds på displayen.

### Automatisk avstängning

När Touch Control-panelen har slagits på stängs den av automatiskt efter 20 sekunder om ingen funktion väljs. Efter att ha valt en kokzon delas tiden för automatisk avstängning upp i tidsperioder om 10 sekunder. Om du inte gör några val efter 10 sekunder slås kokzonen av och efter ytterligare 10 sekunder slås Touch Control-panelen av.

### Avstängning av alla kokzonerna

Tryck på knappen ON/OFF (D) för att omedelbart stänga av samtliga kokzoner. När hällen befinner sig i vänteläget visas ett "H" på de displayer vars kokzoner är så pass varma att man kan bränna sig på dem. Alla andra displayer (de som är kalla) är släckta.

### Effektnivå

Kokzonerna har 9 effektnivåer. Dessa anges med siffrorna "1" till "9" på lysdiодdisplayerna med sju segment.

### Indikator för restvärme

Symbolen för restvärme varnar för att kokzonens glasdel är så pass het att man kan bränna sig om man tar på den. Temperaturen avgörs genom en matematisk modell, och vid detektering av restvärme anges detta genom att bokstaven "H" (Het) visas på displayen för den kokzon som är het (lysdioddisplay med sju segment).

Uppvärmning och avkyllning beräknas med hjälp av:

· Den valda effektnivån (mellan "0" och "9")

· Aktiveringstiden

Efter att du stängt av kokzonen visar dess display bokstaven "H" ända tills zonen temperatur har gått ner under den kritiska nivå ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) enligt den matematiska modellen.

### **Automatisk avstängning (begränsning av funktionstid)**

Beroende på vald effektnivå stängs var och en av kokzoner av efter en viss förutbestämd tid, om ingen ny åtgärd utförs med hjälp av touchpanelen.

Varje åtgärd som utförs på en kokzon (genom att använda touchknapparna PLUS (C) och MINUS (B) eller dubbelkrets) gör att den förutbestämda tiden återställs till dess ursprungsvärde (tiden börjar räknas om från början).

### **Säkerhetsfunktion mot ofrivillig påslagning**

- Om någon knapp på touchpanelen trycks ner och hålls intryckt i cirka 10 sekunder så kommer hällen att slås av automatiskt. Säkerhetsfunktionen avger en ljudsignal för att varna användaren om att sensorerna har upptäckt att ett föremål förmodligen ställts på någon av knapparna. Kokzonerens displayer visar felkoden "E R 0 3". Om någon kokzon är så pass het att man kan bränna sig på den så anges detta genom att ett "H" visas växelvis med felkoden.
- Om ingen kokzon aktiveras under de påföljande 20 sekunderna efter att Touch Control-panelen slagits på så återgår panelen till vänteläget (standby).
- När panelen är påslagen så har knappen ON/OFF (D) prioritet över alla andra knappar. Detta innebär att panelen alltid kan slås av med denna knapp, även om flera knappar trycks in samtidigt eller knappar hålls intryckta under en längre tidsperiod.
- När hällen befinner sig i vänteläget (standby) så händer det ingenting om man trycker på någon knapp och håller den intryckt. Ingen funktion aktiveras. Om du vill slå på panelen igen så måste du först försäkra dig om att det inte står något föremål ovanpå knapparna som gör att den/de hålls intryckta.

### **Ljudsignal (summer)**

Summern avger ett ljud när följande åtgärder utförs:

- Normala tryckningar på knapparna: kort ljudsignal.
- Någon knapp trycks ner och hålls intryckt i mer än 10 sekunder: lång, intermittent ljudsignal.

### **Underhåll (Fig. 4)**

Rester av aluminiumfolie, matrester, fettstänk, socker eller starkt sockerhaltiga livsmedel bör avlägsnas omedelbart från kokplattan med en glasskrapa för att undvika eventuella skador på glasytan. Rengör därefter med en lämplig produkt och hushållspapper, sköj med vatten och torka med en ren handduk. Använd aldrig frätande svampar eller stålull; undvik likaså kontakten med kemiskt frätande rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel.

### **Anvisningar för installatören**

#### **Installation**

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

#### **Placering (Fig. 5)**

1 Frontal anblick

2 Framsida

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

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

#### **Elektrisk anslutning**

Innan den elektriska anslutningen görs, kontrollera att:

- installationsförhållandena är anpassade till anvisningarna som finns på plattan för tekniska uppgifter på undersidan av kokhällen;
- installationen har en effektiv jordad kontakt enligt gällande lagar och förordningar. En jordad kontakt är obligatorisk enligt lag.

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

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

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

**VIKTIG FOR SIKKERHETEN**

- Ved anvendelse av varmeelementer anbefales man å bruke kokekar med jevn og plan bunn, og som har samme eller litt større diameter enn kokesonen.
- Unngå overkok, skru ned strømeffekten etter endt koking eller når væsken er blitt varm nok.
- Varmeelementene må ikke stå påslått hvis de ikke brukes.
- Legg aldri aluminiumsfolie eller produkter som er innpakket i aluminiumsfolie direkte på koketoppen.
- Metallgjenstander som kniver, gaffler, skjæer og lokk må ikke plasseres på koketoppen, da disse lett kan bli varme.
- Under tilberedning i klebefrie panner, uten smakstilsetning, må oppvarmingstiden begrenses til ett eller to

minutter.

- Ved koking eller steking av mat som har tendens til å sette seg fast i bunnen, bør man starte på laveste koke-trinn og deretter øke varmen litt etter litt og røre rundt i maten med jevne mellomrom.
- Hvis det oppstår sprekker på koketoppens overflate, må man umiddelbart slå av strømmen til apparatet for å unngå mulige elektriske støt.
- Ved rengjøring av koketoppen må det ikke brukes dampbaserte produkter.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Unngå å berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under konstant tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller mangel på erfaring dersom de får tilsyn eller tilstrekkelig opplæring i bruken av apparatet og forstår farene bruken medfører. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Det kan være farlig å koke med fett eller olje uten å være tilstede, da det kan oppstå brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann. Koble fra apparatet og dekke til flammene, for eksempel med et lokk eller en duk.
- Brannfare: ikke oppbevar elementer på kokeflatene.
- Bruk kun beskyttelse for koketoppen

som er konstruert av koketoppens fabrikant eller som indikeres som anvendelige av fabrikanten i bruksanvisningen eller beskyttelse som er en del av apparatet. Bruk av feilaktig beskyttelse kan føre til uhell.

Koble til en bryter med kontaktseparasjon i alle poler i den lukkede kretsen for avkopling fra strømforsyningsnett. Dette gir full avkopling ved overspenning kategori III, i henhold til forskriftene for installering.

Stikkkontakten eller den flerpolete bryteren må plasseres slik at de lett kan nå når apparatet er montert.

Dette apparatet skal ikke brukes med en utvendig timer eller et fjernkontrollsystem.

Fabrikanten frasier seg ethvert ansvar for skader som skulle påføres som følge av ikke-overholdelse av ovenstående instruksjoner og generelle regler for forebyggelse av ulykker.

Hvis strømløsningen skulle bli skadet, må den byttes ut for å unngå faresituasjoner. Henvend deg til fabrikanten, et serviceverksted eller en autorisert installatør.

## Brukerinstruksjoner

### Installasjon

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

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

### Bruk

#### Berøringssensitive taster.

All bruk kan gjennomføres med å bruke berøringssensitive taster (kapasitive sensorer) plassert på fremsiden av det keramiske glasset (kontrollpanel). Hver tast har en tilsvarende display. Alle funksjoner bekreftes med et lydsignal.

#### Forberedning for bruk

>Når strømmen er skrudd på, lager alarmen lyd en gang og alle indikatorene kommer på for 1 sekund og skrur seg deretter av. Plasser stekepannen i midten av kokesonen.

### Bruksinstruksjoner



#### Forsiktig

Når AV/PÅ tasten (D) blir presst, vil den keramiske kokeplaten gå tilbake til av-modus hvis ingen annen bruk blir utført innen 20 sekunder.



<b>A</b> 	Kokeplate
<b>B</b> 	Mindre -
<b>C</b> 	Mer +
<b>D</b> 	PÅ/AV (ON/OFF)
<b>E</b> 	Sperrefunksjon
<b>F</b> 	Timer
<b>G</b> 	Dobbel krets

### Oppvarmingssone bruk

Når AV/PÅ tasten «  » blir presset, viser alle indikatorene « - ».

1. Velg kokesonen du ønsker å bruke ved å presse «  » eller «  » tast (A). Symbolet som velges vil vise «  » eller «  ».

2. Velg styrkenivået ved å trykke « + »-tasten (C)  » eller « - » tast (B) .
3. Styrkenivået vil starte på 0. Ved å trykke på « + » vil du øke styrken fra 0 til 9 (maks styrke) i nummerisk orden. Ved å trykke « - »-tasten vil styrken gå direkte til fra 0 til 9. Ved å trykke « - » igjen vil du redusere styrkenivået.
4. For å justere styrkenivået senere i bruksprosessen må du velge kokesone først.
5. Velg kokesone, trykk « - » for å redusere styrken til 0 og kokesonen vil skru seg av.

### Sikkerhetsmodus (barnesikring)

Du kan låse kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel barn som tilfeldig skrur på kokesoner). Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra AV-kontrollen.

### Låse kontrollene

Trykk på tasten (E)  » i 3 sekunder. Tidsindikatoren viser "Låst"

### Låse opp kontrollene

1. Forsikre deg om at kokeplaten er slått på.
2. Trykk på tasten (E)  » i 3 sekunder.
3. Nå kan du begynne å bruke kokeplaten din.



Når kokeplaten er i låst modus, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra AV. Du kan alltid slå av kokeplaten med AV-kontrollen i nødstilfeller, men du må låse opp kokeplaten først neste gang.

### Bruk av tidsuret

Du kan stille den inn til å slå av én kokesone etter at den angitte tiden har utløpt.

Du kan stille inn tidsuret til 120 minutter.

1. Velg den relevante kokesonen som er i bruk ved å trykke på sonevalg-tasten (A).
2. Trykk på tidsur-knappen (F) , tidsindikatoren blinker, og du kan stille inn tidsuret.
3. Bruk « + » og « - »-tastene for å angi en tid fra 1 til 120 minutter.
4. Når tiden er angitt, begynner den å telle ned øyeblikkelig. Displayet vil vise den gjenstående tiden, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.
5. Når koketidakeren utløper, vil den relevante kokesonen slås av automatisk og alarmen går 3 ganger.
6. Hvis 2 plater er på samtidig, når en plate bruker tidsuret vil det alltid vise platens styrkenivå og tid. Hvis begge plater bruker tidsuret, men mun viser platens styrkenivå og tid for siste handlingen.

### Komfyrtopp med dobbel sone. (Bare for TD 3002 BK)

Aktivisering av en dobbel kokeplate innebærer at de to kretsene slås på samtidig. Aktive- ring av den ytre kretsen indikeres av en lampe (G) . Hvis du bare vil slå på den interne kretsen, kan den eksterne kretsen slås av ved å trykke på tasten for dobbel krets (G) . Trykker du på tasten for dob- bel krets (G)  én gang til, vil den eksterne kretsen aktiveres på nytt og respektiv lampe slås på.

### Automatisk avslåing

Touchkontrollen vil automatisk kobles ut etter 20 sekunder uten aktivitet. Etter å ha valgt en kokeplate, inneles tiden for automatisk avslåing i 10 sekunder. Etter at 10 sekunder er gått, deaktiveres kokeplaten, og etter ytterligere 10 sekunder slås touchkontrollen av.

### Slik slår du av alle kokeplatene

Ved å trykke PÅ-tasten (D) er det mulig å slå av alle plater med én gang. I ventemodus vises en "H" på displayet for alle kokeplatene som er varme. Resten av displayene er avslåtte.

### Effekttrinn

Hver kokeplate har 9 effekttrinn. Disse angis med symbolene fra "1" til "9" ved hjelp av indikatorlampedisplayene med syv segmenter.

### Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren varsler brukeren om at temperaturen på kokeplatens keramiske glassflate er meget høy, og vil kunne forårsake brannskår ved berøring. Temperaturen beregnes ut ifra en matematisk modell, og i henhold til denne angis restvarmen med "H" på det respektive syvsegmentdisplayet.

Oppvarmingen og avkjølingen beregnes på grunnlag av:  
· valgt effektnivå (mellom "0" og "9")

· aktiveringsperiode

Etter at kokeplaten er slått av, viser det respektive displayet "H" helt til kokeplatens temperatur har sunket under kritisk nivå ( $\leq 60$  °C) i henhold til den matematiske modellen.

### **Funksjon for automatisk avslåing (begrensning av driftstiden)**

Hver kokeplate slås automatisk av etter en forhåndsprogrammert tid hvis det ikke stilles inn et nytt effektrinn før denne tiden løper ut.

Alle effektinnstillingene på en kokeplate (med pluss- (3) og minustastene (2) eller dobbel platefunksjonen) gjenoppretter maksimal koketid og opprinnelig valgt effektnivå.

### **Sikring mot utilsiktet påslåing**

Hvis betjeningspanelet oppdager uavbrutt nedtrykking i mer enn ca. 10 sekunder, kobler det automatisk ut. Kontrollen avgjør et akustisk signal for å gjøre bruker oppmerksom på at en gjenstand er oppdaget av sensorene. Displayene viser feilkoden "E R 0 3". Hvis kokeplaten er meget varm, vises "H" og feilkoden vekselvis i displayet.

- Hvis ingen kokeplate aktiveres innen 20 sekunder etter at touchkontrollen er aktivert, går touchkontrollen tilbake til ventemodus.

- PÅ-tasten har prioritet over de andre tastene når kontrollen er aktivert. Dette betyr at koketoppen kan slås av på ethvert tidspunkt, selv om flere taster trykkes ned eller ved vedvarende nedtrykking.

- I ventemodus har kontinuerlig nedtrykking av taster ingen effekt. Touchkontrollen kan imidlertid kun reaktiveres etter at den har kontrollert at ingen av tastene holdes nedtrykt.

### **Lydsignal (summer)**

Touchkontrollen vil avgi et lydsignal:

- ved et enkelt trykk på tastene, kort summelyd,
- ved kontinuerlig trykk på tastene i mer enn 10 sekunder, lang intermitterende summelyd.

### **Vedlikehold (Fig. 4)**

Rester av aluminiumsfolie, matrester, fettstenk, sukker og meget sukkerholdige matvarer må øyeblikkelig fjernes fra kokeflaten med en spesiell glasskrape for å unngå skader på koketoppen. Rengjør deretter kokeflaten med kjøkkenpapir

og et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper, skyl med vann og tørk over med en ren klut. Bruk aldri stålull eller svamper med smergelside. Man må også unngå bruk av aggressive kjemiske rengjøringsmidler og flekkfjernere.

### **Instruksjoner til installatøren**

#### **Installasjon**

Disse instruksene er til veiledning for installatøren ved montering, justering og vedlikehold av induksjonstoppen.

Alt installasjonsarbeid skal utføres etter gjeldende lovgivning og forskrifter. Husk å avbryte strømforsyningen før det foretas inngrep på apparatet.

### **Montering (Fig. 5)**

1 Frontoppriss

2 Frontside

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

### **Elektrisk kobling**

Før tilkoblingen må man kontrollere at:

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

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

Hvis apparatet leveres uten ledning og/eller stikkontakt, må det brukes material som kan tåle både den spenningen som er angitt på merkeplaten og de aktuelle arbeidstemperaturene.

Ledningen må ikke under noen omstendighet utsettes for romtemperaturer over 50°C.

**TUOTE ON SUUNNITELTU KOTITALO-  
USKÄYTTÖÖN. VALMISTAJA EI OTA  
VASTUUTA MAHDOLLISISTA VÄÄRÄS-  
TÄ ASENNUKSESTA TAI ASIATTOMAS-  
TA, VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ  
KÄYTÖSTÄ AIHEUTUVISTA MATERI-  
AALI- TAI HENKILÖVAHINGOISTA.**

Tillverkaren förklarar härmed att produkten uppfyller alla väsentliga krav angående lågspänningsdirektivet 2014/35/EU och om elektromagnetisk kompatibilitet som föreskrivs i direktiv 2014/30/EU.

**Varotoimet**

- Lämmityslaitteita käsitellessä on suositeltavaa käyttäätasapohjaisia astioita, joiden ympärysmitta on yhtä suuri tai hiukan suurempi kuin serigrafia osoittaa.
- Vältä nesteiden ylikiehumista. Näin olen, nesteen kuumentuessa, pienennä tehoa,
- Älä jätä lämmituselementtejä päälle tyhjillään tai tyhjen kattiloiden tai pannujen kanssa.
- Koskaan ei tule sijoittaa alumiinipaperia tai alumiinipaperiin käärittyjä ruokatarvikkeita suoraan liesitasolle.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haaroja, lusikoita tai kansia ei saa sijoittaa liesitasolle niiden kuumentumisen välttämiseksi.
- Kun ruokaa valmistetaan astioissa, jossa on tarttumista estävä pohja ja joihin ei ole vielä lisätty ruoka-aineita,

- tulee esikuumennus rajoittaa yhteen tai kahteen minuuttiin.
- Jos valmistetaan ruokaa aineista, jotka ottavat herkästi kiinni astian pohjaan, tulee ensin säätää keittoalue vähimmäisteholle ja lisätä sitä sitten vähitellen ja usein sekoittaen.
- Käytön jälkeen sammuta keittoalue vastaavasta painikkeesta (tehoa vähennetään nollaan asti) äläkä jätä sammuttamista keittoastian havaintomekanismin hoidettavaksi.
- Jos lieden pinta rikkoutuu, kytke laite välittömästi irti verkosta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä lieden puhdistukseen minikäänlaista höyrypesuria.
- Laite ja sen suojaamattomat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Varo koskemasta kuumiin osiin.
- Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä puutteita tai puutteellinen kokemus ja tuntemus, saavat käyttää tätä laitetta vain silloin, kun heitä on valvottu tai ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja ylläpito-toimia ilman valvontaa.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen voi olla vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa

vedellä, irrota laite sen sijaan sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai lakanalla

- Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittotasolla.
- Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suosittelemia tai valmistajan käyttöohjeissa määritettyjä asianmukaisia keittotason suoja- tai laitteen mukana toimitettuja keittotason suoja- ja virheellisten suoja- käyttö voi johtaa onnettomuuksiin.

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

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai etähallintajärjestelmän kanssa.

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

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

## Käyttöohjeet Asentaminen

Kaikkien asentamiseen liittyvien toimenpiteiden (sähkökytkentä) tulee olla voimassaolevien säännösten mukaisesti asiantuntevan henkilön suorittamia. Katso erityisohjeet asentamista koskevasta osiosta.

## Käyttö Kosketuspainikkeet.

Kaikki toiminnot voidaan suorittaa käyttämällä keraamisen lasipinnan (ohjauspaneelin) etupuolella olevilla kosketuspainikkeilla (kapasitiivisilla antureilla). Jokaisella painikkeella on sitä vastaava näyttö. Kaikki toiminnot vahvistetaan äänimerkillä.

## Valmistelu ennen käyttöä

>Kun virta kytketään päälle, sumneri kuuluu kerran ja kaikki merkkivalot syttyvät yhden sekunnin ajaksi ja sammuvat sitten. Aseta panna keittoalueen keskelle.

## Käyttöohjeet



### Varoitus

Kun ON/OFF-painiketta (D) painetaan, keraaminen liesi siirtyy off-tilaan, jos mitään muuta toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.



A		Keittoalue
B		Tehon miinusnäppäin -
C		Tehon plusnäppäin +
D		Sytytys/sammutus ON / OFF
E		Lukitus
F		Ajastin
G		Kaksi virtapiiriä

## Keittovyöhykkeen toiminta

Kun ON/OFF-painiketta « » painetaan, kaikki ilmaisimet näyttävät « - ».

1. Valitse keittoalue, jota haluat käyttää painamalla « » tai « »-painiketta (A). Valittu symboli tulee näkyviin « » tai « ».

2. Valitse tehotaso painamalla « + »-painiketta (C) « »

tai «-» -painiketta (B)  »

3. Tehotaso alkaa 0:sta. Painamalla «+» -painiketta nostaa tehotasoa 0–9 (maksimiteho) numeerisessa järjestyksessä. Painamalla «-» -painiketta nostaa tehon suoraan 0:sta 9:een. Painamalla «-» painiketta uudelleen laskee tehotasoa.

4. Kun haluat säätää tehotasoa myöhemmässä vaiheessa, valitse ensin haluamasi keittoalue.

5. Valitse keittoalue, paina «-» -painiketta laskeaksesi tehon tasolle 0, ja keittoalue sammuu.

## Turvatoiminto (lapsilukko)

Voit lukita säätimet estääkseen tahattoman käytön (esim. Lapset voivat vahingossa kääntää keittoalueet päälle).

Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet OFF-säädintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä.

## Säätimien lukitseminen

Kosketa painiketta (E)  » 3 sekunnin ajan. Ajastimen osoitin näyttää «Loc»

## Säätimien lukituksen avaaminen

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.

2. Kosketa painiketta (E)  » 3 sekunnin ajan.

3. Voit nyt alkaa käyttää keittotasoa.

Kun keittotaso on lukittu, kaikki säätimet OFF-säädintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä. Voit aina sammuttaa keittotason OFF-säätimellä hätätilanteessa, mutta avaa ensin keittotason lukitus käyttäessäsi sitä seuraavan kerran.

## Ajastimen käyttäminen

Voit asettaa sen sammuttamaan yhden keittoalueen, kun asetettu aika on kulunut.

Voit asettaa ajastimen enintään 120 minuuttiin.

1. Valitse oikea, käytössä oleva keittoalue koskettamalla alueen valintapainiketta (A).

2. Paina ajastinpainiketta (F)  », jolloin ajastimen osoitin alkaa vilkkua ja voit asettaa ajastimen ajan.

3. Voit asettaa ajastimen asetukseksi 1–120 minuuttia «+»- ja «-»-painikkeilla.

4. Kun aika on asetettu, sen alaslaskenta alkaa välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä, ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekuntia.

5. Kun ajastimen aika päättyy, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti ja merkkiäni kuuluu kolme kertaa.

6. Jos kaksi keittoaluetta on käytössä, ja yhdellä alueella on ajoitus, se näyttää aina keittotason työtason ja ajan. Jos kahdella keittotasolla on molemmissa ajoitus, näytetään vain viimeisen toiminnon keittotason toimintatasa ja aika.

## Kahden keittoalueen liesitaso. (Vain mallille TD 3002 BK)

Kun kaksoiskeittoalue käynnistetään, sytyvät molemmat alueet yhtäaikaan. Valo (G)  merkkisi siitä, että ulompi keittoalue on kytketty päälle. Jos halutaan käyttöön vain sisempi keittoalue, ulomman keittoalueen voi sammuttaa painamalla kaksois- keittoalueen näppäintä (G)  . Ulompi keittoalue syttyy uudelleen painamalla jälleen kaksoiskeittoalueen näppäintä (G)  , jolloin näytöön ilmestyy vastaava valopiste.

## Automaattinen sammutus

Jos keittotasolle ei anneta muita toimintaohjeita laitteen syöttämisen jälkeen, kosketusohjaus sammuu automaattisesti 20 sekunnin kuluttua. Kun keittoalue on valittu, automaattinen sammutusaika jakautuu kahteen 10 sekunnin jaksoon, jolloin valittu keittoalue sammuu 10:ssä sekunnissa ja seuraavien 10 sekunnin jälkeen sammuu kosketus-ohjaus.

## Kaikkien keittoalueiden sammuttaminen

Kaikki keittoalueet voi sammuttaa yhtä aikaa painamalla sytytys/sammutuspainiketta (D). Keittotason ollessa valmiustilassa ilmestyy "H" niiden keittoalueiden näytöön, jotka ovat vielä kuumia. Kaikki muut näytöt sammuvat.

## Tehotaso

Keittoalueen tehotaso käsittää 9 eri astetta. Tehotaso näkyy näytössä numeroina 1-9 seitsemänlohkoisten LED-ilmaisimien avulla.

## Jäännöslämmön ilmaisin

Ilmaisin kertoo käyttäjälle, että keraamisen keittotason lämpötila on edelleen vaarallisen korkea eikä keittoalueeseen voi koskea. Lämpötila määritetään matemaattisen mallin mukaan ja mikäli keittoalueella havaitaan jäännöslämpöä, ilmoitetaan se näytössä seitsemänlohkoisesta merkkivalosta muodostuvalla symbolilla "H".

Kuumentaminen ja jäähtyminen lasketaan seuraavin perustein:

· Valittu tehotaso ("0"-"9")

· Käytössäoloaika.

Sen jälkeen kun keittoalue on sammutettu, vastaavassa näytössä näkyy "H" niin kauan, kunnes alueen lämpötila on laskenut kriittisen tason alapuolelle ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) matemaattisen laskentamallin mukaan.

## **Automaattinen sammutustoiminto (käyttöajan rajoitus)**

Mikäli keittotasolle ei valita mitään tehotasoon liittyvää toimintoa, jokainen keittoalueista sammuu tietyin etukäteen määritellyn enimmäisajan kuluttua.

Jokainen keittoalueella suoritettu toimenpide (PLUS- (C), MIINUS- (B) tai kaksoiskeittoalueen näppäimiä käyttämällä), asettaa enimmäistoiminta-ajan kyseisellä alueella uudelleen alkuarvoonsa.

## **Suojamekanismi tahattomissa käynnistytapauksissa**

- Elektronisen valvontamekanismin havaitessa, että tiettyä näppäintä painetaan jatkuvasti noin 10 sekunnin ajan, se sammuu automaattisesti. Valvontamekanismi ilmoittaa antureiden havaitsemasta vieraasta esineestä virheäänimerkillä. Näyttöihin ilmestyy virhekoodi " E R 0 3 ". Jos keittoalue on kuuma, ilmestyy näyttöön "H" vuoronperään virhekoodin kanssa.

- Siinä tapauksessa, että mitään keittoalueista ei aktivoida 20 sekunnin aikana kosketusohjauksen syyttämisen jälkeen, valvontamekanismi palauttaa laitteen valmiustilaan.

- Kun valvontamekanismi on käynnissä, ON/OFF –painikkeella on prioriteetti kaikkiin muihin painikkeisiin nähden. Näin laite voidaan sammuttaa koska hyvänsä, myös sellaisissa tapauksissa, joissa näppäimiä painetaan yhtäaikaaisesti tai pidempään.

- Laitteen ollessa valmiustilassa näppäinten jatkuva painaminen ei aiheuta minkäänlaista vaikutusta. Joka tapauksessa jos elektroninen valvontamekanismi halutaan käynnistää uudelleen, tulee mekanismin ensin havaita, ettei mikään näppäimistä ole painettuna.

## **Äänimerkki (summeri)**

Käytön aikana äänimerkki ilmoittaa seuraavista toimenpiteistä:

- Lyhyt äänimerkki, kun näppäimiä painetaan normaalisti
- Pitkä, toistuva äänimerkki jos näppäimiä painetaan jatkuvasti yli 10 sekunnin ajan.

## **Ylläpito (Kuva 4)**

Jotta laite ei vaurioituisi, poista pinnalta välittömästi sille tippuneet alumiinifolion palaset, ruoanmurut, läikkynyt rasva, sokeritahrat ja muut sokeripitoiset ruoantähteet.

Puhdista pinta sen jälkeen rätiltä ja erikoistuotteella, huuhtelee vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla. Älä missään tapauksessa käytä sientä tai raapivia puhdistusliinoja; vältä myös voimakkaiden kemiallisten puhdistusaineiden kuten uuninpuhdistusaineen tai tahrannoistoaineen käyttöä.

## **Asennusohjeet**

### **Asentaminen**

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

### **Sijoittaminen (Kuva 5)**

1 Edestä katsottuna

2 Sivusta

Laite voidaan sijoittaa toimipaikalle kuvan esittämällä tavalla.

Aseta oheinen suojus koko toimialueen ympärysmitalle.

### **Sähkökytkentä**

Ennen sähkökytkennän suorittamista tarkista, että:

- asennusominaisuudet vastaavat liesitaso alapinnalle sijoitetun tunnisteleevyn ilmoittamia tietoja;
- asennuksessa on tehokas maadoituskytkentä voimassa olevien lakien määräysten mukaisesti.

Maadoitus on lain mukaan pakollinen.

Siinä tapauksessa, että laitteessa ei ole johtoa ja/tai pistoketta, käytä asianmukaista tunnisteleevyissä ilmoitetulle sähkövirralle ja työskentelylämpötilalle sopivaa materiaalia. Johto ei saa missään tapauksessa joutua alttiiksi huoneenlämpöä 50°C korkeammalle lämpötilalle.

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

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι αυτό το προϊόν τηρεί όλες τις ουσιαστικές απαιτήσεις σχετικά με το ηλεκτρικό υλικό χαμηλής τάσης όπως προδιαγράφεται στην Οδηγία 2014/35/EU και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα όπως προδιαγράφεται στην Οδηγία 2014/30/EU.

**ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ**

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

- Για τον καθαρισμό της εστίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται καθαριστές ατμού
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν κατά τη λειτουργία.
- Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών θα πρέπει να διατηρούνται σε απόσταση, εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Τη συγκεκριμένη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν παιδιά από 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές δυνατότητες, ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την χρήση της συσκευής κατά ασφαλή τρόπο και αντιλαμβάνονται τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η αναγκαία συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
- Πιθανώς να αποδειχθεί επικίνδυνο το μαγείρεμα με λίπη ή έλαια δίχως την παρουσία σας, καθώς μπορεί να προκληθούν πυρκαγιές. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να αποσβήσετε μία φωτιά με νερό, αποσυνδέστε αντίθετα τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με ένα σεντόνι.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά μαγειρικής εστίας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που προτείνονται από τον κατασκευαστή στις οδηγίες για τη σωστή χρήση, είτε πάλι προστατευτικά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Εγκαταστήστε στη σταθερή καλωδίωση ένα μέσο αποσύνδεσης από το ηλεκτρικό δίκτυο με αφαίρεση επαφής σε όλους τους πόλους που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III, σύμφωνα με τον

## κανονισμό περί καλωδιώσεων.

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

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

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

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

### Οδηγίες για τον χρήστη

#### Εγκατάσταση

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

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

#### Λειτουργία

##### Πλήκτρα αφής

Όλες οι λειτουργίες μπορούν να εκτελεστούν με πλήκτρα αφής (χωρητικοί αισθητήρες) που βρίσκονται στο μπροστινό μέρος του κεραμικού γυαλιού (πίνακας ελέγχου). Κάθε πλήκτρο έχει αντίστοιχη απεικόνιση. Όλες οι ενέργειες επιβεβαιώνονται με ηχητικό σήμα.

##### Προετοιμασία πριν από τη χρήση

>Όταν η τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη, το χρονόμετρο ακούγεται μία φορά και όλες οι ενδείξεις ανάβουν για ένα δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν. Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

##### Οδηγίες λειτουργίας

#### Προσοχή

Πιέζοντας το πλήκτρο ON/OFF (D), επαναφέρετε την κεραμική εστία σε κατάσταση απενεργοποίησης εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία άλλη λειτουργία εντός 20 δευτερολέπτων.

	
<b>A</b> 	Ζώνη μαγειρέματος
<b>B</b> 	Πλην -
<b>C</b> 	Συν +
<b>D</b> 	Πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ON / OFF
<b>E</b> 	Κλειδί προστασίας
<b>F</b> 	Χρονοδιακόπτης
<b>G</b> 	Διπλό Κύκλωμα

### Λειτουργία ζώνης θέρμανσης

Πιέζοντας το πλήκτρο ON/OFF «  », όλες οι ενδείξεις γίνονται « - ».

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε, πιέζοντας το πλήκτρο «  » ή «  » (A). Θα εμφανιστεί το επιλεγμένο σύμβολο «  - 0 » ή «  - 0 ».

2. Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος πιέζοντας το πλήκτρο « + » (C) «  » ή το πλήκτρο «->» (B) «  ».

3. Η ισχύς ξεκινά από το 0. Πιέζοντας το πλήκτρο «<+», ανεβάζετε τα επίπεδα ισχύος από το 0 έως το 9 (μέγιστη ισχύς) με αριθμητική σειρά. Πιέζοντας το πλήκτρο «->», αυξάνετε την ισχύ απευθείας από το 0 στο 9. Πιέζοντας ξανά το πλήκτρο «->», κατεβάζετε το επίπεδο ισχύος.

4. Για να προσαρμόσετε το επίπεδο ισχύος σε μεταγενέστερο στάδιο, επιλέξτε πρώτα την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

5. Επιλέξτε ζώνη μαγειρέματος, πιάστε «->» για να κατεβάσετε το επίπεδο ισχύος στο 0, και η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει.

### Λειτουργία ασφαλείας (παιδική ασφάλεια)

Μπορείτε να κλειδώσετε τα πλήκτρα για να προλάβετε την ακούσια χρήση τους (για παράδειγμα, την κατά λάθος ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος από παιδιά).

Όταν τα πλήκτρα αφής είναι κλειδωμένα, απενεργοποιούνται όλα τα πλήκτρα εκτός από το OFF.

### Για να κλειδώσετε τα πλήκτρα

Αγγίξτε το πλήκτρο (E) «  » για 3 δευτερόλεπτα. Στο χρονόμετρο εμφανίζεται η ένδειξη «Loc».

## Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι αναμμένη.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο (E) «» για 3 δευτερόλεπτα.
3. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

 Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, απενεργοποιούνται όλα τα πλήκτρα εκτός από το OFF. Σε κάθε περίπτωση μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία με το πλήκτρο OFF σε περίπτωση ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία.

## Χρήση του χρονομέτρου

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο ώστε να απενεργοποιήσετε μία ζώνη μαγειρέματος όταν λήξει ο χρόνος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο για έως και 120 λεπτά.

1. Επιλέξτε τη σχετική ζώνη μαγειρέματος που λειτουργεί, αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης (A).

2. Πιέστε το πλήκτρο Χρονομέτρου (F) «». Η ένδειξη χρονομέτρου αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.

3. Πιέστε τα πλήκτρα «+» και «-» για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο από 1 έως 120 λεπτά.

4. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει άμεσα να μετράει αντίστροφα. Η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει, και η ένδειξη χρονομέτρου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.

5. Όταν λήξει το χρονόμετρο μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει αυτόματα και το χρονόμετρο χτυπά 3 φορές.

6. Εάν είναι σε λειτουργία 2 εστίες, όταν το χρονόμετρο λειτουργεί για τη μία, εμφανίζει πάντα το επίπεδο και τον χρόνο λειτουργίας της εστίας. Εάν το χρονόμετρο λειτουργεί για 2 εστίες, εμφανίζει μόνο για την τελευταία ενέργεια το επίπεδο και τον χρόνο λειτουργίας της εστίας.

## Πεδίο μαγειρέματος με διπλή ζώνη. (Μόνο για TD 3002 BK)

ενεργοποίηση μία διπλή ζώνη μαγειρέματος προϋποθέτει ταυτόχρονη ενεργοποίηση των δύο κυκλωμάτων. ενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος υποδεικνύεται με ένα φωτεινό δείκτη (G) . Εάν επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε μόνο το εσωτερικό κύκλωμα, το εξωτερικό κύκλωμα μπορεί να απενεργοποιηθεί με το πλήκτρο διπλού κυκλώματος (G) . Πατώντας ξανά το πλήκτρο διπλού κυκλώματος (G)  θα επανενεργοποιηθεί το εξωτερικό κύκλωμα και θα ανάψει ο αντίστοιχο φωτεινό δείκτη.

## Αυτόματη απενεργοποίηση

Αφού ενεργοποιηθεί, το πεδίο χειρισμού αφήνεται απενεργοποιείται με αυτόματο τρόπο μετά από 20 δευτερόλεπτα αδράνειας. Αφού επιλεγεί μια ζώνη μαγειρέματος, ο χρόνος αυτόματης απενεργοποίησης υποδιαιρείται σε 10 δευτερόλεπτα, μετά τα οποία ακυρώνεται η επιλογή της ζώνης και έπειτα από άλλα 10 δευτερόλεπτα, το πεδίο χειρισμού αφήνεται απενεργοποιείται.

## Απενεργοποίηση όλων των ζωνών μαγειρέματος

Πιέζοντας το πλήκτρο ενεργοποίησης (D) είναι δυνατή ανά πάσα στιγμή η άμεση απενεργοποίηση όλων των ζωνών μαγειρέματος. Στην κατάσταση αναμονής θα εμφανιστεί ένα “H” στην ένδειξη όλων των ζωνών μαγειρέματος που “καίνε”. Όλες οι υπόλοιπες ενδείξεις θα είναι απενεργοποιημένες.

## Βαθμίδα ισχύος

Η ισχύς της ζώνης μαγειρέματος διαθέτει 9 βαθμίδες που απεικονίζονται με τα σύμβολα από “1” ως “9” με τους φωτεινούς δείκτες LED επτά τμημάτων.

## Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας

Προειδοποιεί τον χρήστη ότι το αλακοραμικό πεδίο βρίσκεται σε επικίνδυνη θερμοκρασία σε περίπτωση επαφής με την περιοχή που βρίσκεται επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Η θερμοκρασία καθορίζεται σύμφωνα με ένα μαθηματικό μοντέλο και σε περίπτωση παρουσίας υπολειπόμενης θερμότητας, αυτό υποδεικνύεται με ένα “H” στην αντίστοιχη ένδειξη επτά τμημάτων.

Η θέρμανση και η ψύξη υπολογίζονται σύμφωνα με:

- Την επιλεγμένη βαθμίδα ισχύος (μεταξύ “0” και “9”)
- Την περίοδο ενεργοποίησης.

Αφού απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, η αντίστοιχη ένδειξη θα εμφανίζει το “H”, έως ότου η θερμοκρασία της ζώνης μειωθεί κάτω από το κρίσιμο επίπεδο ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) σύμφωνα με το μαθηματικό μοντέλο.

## **Λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης**

(περιορισμός του χρόνου λειτουργίας)

Σχετικά με τη βαθμίδα ισχύος, σε περίπτωση που δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία, κάθε ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά από το μέγιστο προκαθορισμένο χρόνο.

Κάθε ενέργεια στη ζώνη μαγειρέματος (με τα πλήκτρα ΣΥΝ (C) και ΠΛΗΝ (B) ή διπλή ζώνη) επαναρχίζει το μέγιστο χρόνο λειτουργίας της ζώνης, επιστρέφοντας στην αρχική τιμή του.

## **Προστασία σε περίπτωση ακούσιας ενεργοποίησης**

· Σε περίπτωση που το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου ανιχνεύσει τη συνεχή πίεση ενός πλήκτρου για περίπου 10 δευτερόλεπτα, τότε θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα σφάλματος προειδοποιώντας τον χρήστη ότι οι αισθητήρες ανίχνευσαν την παρουσία ενός αντικειμένου. Οι ενδείξεις εμφανίζουν τον κωδικό σφάλματος “ E R 0 3 ”. Αν η ζώνη μαγειρέματος “καίει”, θα εμφανιστεί μία ένδειξη “H” εναλλάξ με το σήμα σφάλματος.

· Σε περίπτωση που δεν ενεργοποιηθεί καμία ζώνη μαγειρέματος μέσα σε 20 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του πεδίου χειρισμού αφής, το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.

· Όταν το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου είναι ενεργοποιημένο, το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ON/OFF έχει προτεραιότητα σε σχέση με όλα τα υπόλοιπα πλήκτρα, καθώς το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου μπορεί να απενεργοποιηθεί σε οποιαδήποτε στιγμή, συμπεριλαμβανομένων των περιπτώσεων πολλαπλής ή συνεχόμενης πίεσης των πλήκτρων.

· Στην κατάσταση αναμονής μια συνεχόμενη πίεση πλήκτρου δεν ενεργοποιεί καμία λειτουργία. Σε κάθε περίπτωση, για να είναι δυνατή η επανενεργοποίηση του ηλεκτρονικού συστήματος ελέγχου, αυτό θα πρέπει να έχει ανιχνεύσει ότι δεν είναι πατημένο κανένα πλήκτρο.

## **Ηχητικό σήμα (βομβητής)**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι ακόλουθες ενέργειες σηματοδοτούνται με ένα ηχητικό σήμα:

- Κανονική πίεση των πλήκτρων με ένα σύντομο ήχο.
- Συνεχόμενη πίεση των πλήκτρων για πάνω από 10 δευτερόλεπτα με ένα παρατεταμένο διακοπτόμενο ήχο.

## **Συντήρηση (Εικ. 4)**

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

## **Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης**

### **Εγκατάσταση**

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

## **Τοποθέτηση (Εικ. 5)**

1 Μπροστινή όψη

2 Πλαϊνή όψη

Το πεδίο μαγειρέματος προορίζεται για εντοιχισμό σε πάγκο εργασίας, όπως φαίνεται στην εικόνα. Πρώτα απ' όλα

σφραγίστε την περίμετρο του πεδίου μαγειρέματος χωρίς να αφήσετε κανένα κενό.

## **Ηλεκτρική σύνδεση**

Πριν να πραγματοποιήσετε την ηλεκτρική σύνδεση ελέγξτε:

- αν οι προδιαγραφές της εγκατάστασης τηρούν τα αναφερόμενα στον πίνακα προδιαγραφών που βρίσκεται

τοποθετημένος στο βάθος της επιφάνειας μαγειρέματος - και ότι η εγκατάσταση έχει μια καλή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και προδιαγραφές. Η γείωση είναι υποχρεωτική από τον νόμο.

Στην περίπτωση που η συσκευή δεν έχει καλώδιο και/ή πρίζα χρησιμοποιήστε υλικό κατάλληλο για το ρεύμα που ενδείκνυται

στον πίνακα προδιαγραφών και για τη θερμοκρασία εργασίας.

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

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

Производитель заявляет о том, что данный продукт отвечает всем основным требованиям в отношении электрического материала низкого напряжения, приведенным в директиве за номером 2014/35/EU, и нормативам по электромагнитному соответствию в соответствии с указанным в директиве 2014/30/EU.

**Меры предосторожности**

- Мы советуем Вам использовать посуду с плоским дном для приготовления пищи с помощью элементов нагрева, причем диаметр их дна должен быть равным или несколько превышать диаметр, указанный на сериграфии.
- Следить за тем, чтобы жидкость не проливалась на плиту. Поэтому уменьшите мощность нагрева при кипении или после того, как жидкость достигла нужной Вам температуры.
- Не оставляйте включенными элементы нагрева без их использования по назначению, и не ставьте на них пустые кастрюли или любую посуду.
- никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- Во избежание нагрева, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить

время предварительного нагрева до одной или двух минут.

- Варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока. - Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.
- Прибор и его части могут нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного присмотра взрослых.
- Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
- Опасно отходить от прибора во время приготовления пищи с использованием жира или масла, потому что существует вероятность возникновения пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В таком случае следует отключить прибор от источника питания, а затем накрыть пламя, например, крышкой или покрывалом.
- Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочных поверхностях.
- Используйте только такие средства защиты столешницы, которые разработаны производителем прибора для приготовления или указаны производителем в инструкции по применению, либо средства защиты

столешницы, которые входят в комплект поставки прибора. Использование неподходящих средств защиты может привести к возникновению несчастных случаев.

Выполните подключение к стационарной проводке с учетом того, что отключение от питающей сети должно осуществляться с зазорами между всеми контактами, обеспечивающими полный разрыв цепи при перенапряжении, в соответствии требованиями категории III и правилами прокладки. Розетка или многополюсный переключатель должны быть просты и доступны для подключения установленного аппарата.

Данный прибор не предназначен для использования с внешним таймером или системой дистанционного управления. Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

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

### Инструкции для пользователя

#### Монтаж

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

В Разделе “Для монтажника” приведены все подробности монтажа.

#### Использование

##### Сенсорные кнопки.

Все операции могут быть выполнены с помощью сенсорных кнопок (емкостных датчиков), расположенных на передней части стеклокерамической панели (панель управления). Каждая кнопка оснащена соответствующим дисплеем. Все действия подтверждаются звуковым сигналом.

#### Подготовка перед использованием

> При подключении питания раздается звуковой сигнал, и все индикаторы включаются на одну секунду, а затем выключаются. Поместите кастрюлю в центр

зоны приготовления пищи.

### Инструкция по эксплуатации

#### Предупреждение

При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (D) керамическая варочная панель возвращается в выключенное состояние, если в течение последующих 20 секунд не выполняется никакая другая операция.



<b>A</b> 	Выбор варочной зоны
<b>B</b> 	Кнопка «МИНУС» -
<b>C</b> 	Кнопка «ПЛЮС» +
<b>D</b> 	Включение/выключение — «ВКЛ/ВЫКЛ»
<b>E</b> 	Кнопка блокировки
<b>F</b> 	Таймер
<b>G</b> 	Двойной контур

#### Работа зоны подогрева

При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ  на всех индикаторах отображается « - ».

1. Выберите зону приготовления, которую вы хотите использовать, нажав кнопку  или  (A). Символ выбранной зоны отобразится в виде  или .

2. Выберите уровень мощности, нажимая кнопку « + » (C)  или кнопку « - » (B) .

3. Уровень мощности начинается со значения 0. Нажатие на кнопку «+» увеличивает уровень мощности по шкале от 0 до 9 (максимальная мощность) в числовом выражении. Нажатие на клавишу «-» изменяет уровень мощности напрямую с 0 на 9. Повторное нажатие кнопки «-» приводит к снижению уровня мощности.

4. Чтобы отрегулировать уровень мощности на более позднем этапе, сначала следует выбрать желаемую зону приготовления.

5. Выберите зону приготовления и нажимайте «-», чтобы снизить уровень мощности до 0, после чего зона приготовления будет отключена.

#### Безопасный режим (блокировка от детей)

Вы можете заблокировать элементы управле-

ния, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон приготовления детьми).

Если элементы управления заблокированы, все они, кроме элемента управления ВЫКЛ. (OFF), будут неактивны.

### Как заблокировать элементы управления

Нажмите и удерживайте кнопку (E) «» в течение 3 секунд. На индикаторе таймера отобразится «Loc»

### Как разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку (E) «» в течение 3 секунд.
3. Теперь варочной панелью можно пользоваться.

 Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВЫКЛ. (OFF). Вы всегда можете выключить панель с помощью элемента ВЫКЛ. (OFF), но сначала вы должны разблокировать панель, выполнив нужную операцию.

### Использование таймера

Вы можете настроить таймер таким образом, чтобы он выключал нужную зону приготовления пищи после истечения установленного времени.

Вы можете установить таймер на временной отрезок до 120 минут.

1. Выберите нужную работающую зону приготовления пищи, нажав на кнопку выбора зоны (A).
2. Нажмите кнопку таймера (F) «», индикатор начнет мигать, и вы сможете установить таймер на нужное значение.
3. Путем нажатия кнопок «+» и «-» можно задать для таймера временной отрезок от 1 до 120 минут.
4. После установки таймера немедленно начинается обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
5. Когда установленное на таймере время истечет, соответствующая зона приготовления автоматически отключится, при этом 3 раза прозвучит звуковой сигнал.
6. Если включены 2 конфорки, и при этом для одной из них задан таймер, то всегда будет отображаться рабочий уровень и оставшееся время для этой конфорки, а если таймер задан для двух конфорок, то рабочий уровень и оставшееся время будут отображаться толь-

ко для последней конфорки, с которой выполнялось действие.

### Конфорка с двойной зоной. (Только для TD 3002 BK)

Активация двойной варочной зоны означает, что два нагревательных сегмента будут включены одновременно. Включение внешнего нагревательного сегмента отображается световым индикатором (G) «». Если необходимо включить только внутренний нагревательный сегмент, внешний сегмент можно выключить, нажав кнопку двойной зоны нагрева (G) «». Повторное нажатие кнопки двойной зоны нагрева снова активирует внешний нагревательный сегмент, при этом

### Автоматическое выключение

После включения устройства сенсорное управление автоматически выключается через 20 секунд в случае отсутствия какой-либо активности пользователя. Через 10 секунд после того как выбрана варочная зона, выбор зоны отменяется, а еще через 10 секунд выключается сенсорное управление.

### Выключение всех варочных зон

Нажав кнопку включения (D) можно сразу выключить все варочные зоны. В режиме ожидания на дисплее всех горячих варочных зон отображается символ «H». Все остальные дисплеи будут отключены.

### Уровень мощности

Для настройки мощности варочных зон предусмотрены 9 уровней, которые обозначаются цифрами от 1 до 9 на 7-сегментных светодиодных дисплеях.

### Индикатор остаточного тепла

Этот индикатор предупреждает пользователя об опасности прикосновения к керамической поверхности варочной зоны, имеющей высокую температуру. Значение температуры определяется исходя из математической модели, и в случае наличия остаточного тепла на соответствующем 7-сегментном дисплее отображается символ «H». Степень нагрева и охлаждения рассчитывается на основе следующих параметров:

- выбранный уровень мощности (от 0 до 9);
- время работы.

После выключения варочной зоны на дисплее будет отображаться символ «H», пока расчетная температура зоны не опустится до безопасного уровня ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) в соответствии с математической моделью.

### **Функция автоматического отключения (ограничение времени работы)**

В зависимости от установленного уровня мощности каждая варочная зона отключается по истечении определенного времени, если в течение заданного промежутка времени эта зона не регулировалось.

Каждое изменение состояния зоны при помощи кнопок «ПЛЮС» (С), «МИНУС» (В) и кнопки включения двойной зоны нагрева приводит к тому, что предельное время работы начинает отсчитываться заново.

### **Защита от случайного включения**

· При длительном нажатии на кнопку (дольше 10 с) нагрев будет автоматически отключен. Если на сенсорной кнопке находится какой-либо предмет, устройство издаст звуковой сигнал ошибки. При этом на дисплее отобразится код ошибки «E R 0 3». Если зона горячая, на дисплее будут попеременно отображаться код ошибки и символ «Н».

· В случае если в течение 20 секунд после включения сенсорного управления не будет активирована ни одна из варочных зон, плита автоматически переключится в режим ожидания.

· При включенном сенсорном управлении кнопка включения имеет приоритет над всеми остальными кнопками. Это позволяет выключить плиту в любой момент, даже в случае одновременного или длительного нажатия нескольких кнопок.

· В режиме ожидания при длительном нажатии кнопок не происходит никаких изменений. В любом случае для того чтобы снова включить электронное управление, убедитесь, чтобы ни одна кнопка не была нажата.

### **Звуковой сигнал (зуммер)**

При использовании плиты звуковые сигналы раздаются в следующих случаях:

· кратковременное нажатие кнопок — короткий сигнал;

· длительное нажатие кнопки (более 10 секунд) — длинный прерывистый сигнал.

### **Уход (Рис. 4)**

При попадании на конфорки остатка алюминированной фольги, остатков пищи, жирных пятен или брызг жира, сахара или очень сахаристых продуктов, следует их немедленно удалить с варочной поверхности

посредством специального скребка во избежание царапания варочной поверхности. После этого промыть поверхность специальным продуктом с использованием бумажного полотенца, затем сполоснуть водой и высушить чистой тряпочкой. Категорически запрещается использовать абразивные губки или щетки, а также запрещается пользоваться агрессивными химическими чистящими средствами или пятновыводителями.

### **Инструкции для монтажника**

#### **Монтаж**

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

#### **Установка (Рис. 5)**

1 Вид спереди

2 Передняя часть

Данный аппарат предназначен для установки в соответствующей зоне так, как это указано на Рисунке.

Очень важно подготовить для установки весь периметр поверхности с использованием водонепроницаемой пленки, входящей в комплект поставки.

#### **Электрические подключения**

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

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

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

В том случае, если для аппарата не предусмотрен шнур и - или розетка включения, необходимо использовать

материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры.

Запрещается использовать шнур в случае его перегрева при превышении 50°C температуры окружающей среды.

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

Producent oświadcza, że niniejszy produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania dotyczące niskonapięciowego sprzętu elektrycznego zawarte w dyrektywie 2014/35/EU oraz kompatybilności elektromagnetycznej zgodnie z dyrektywą 2014/30/EU.

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Wskazane jest stosowanie na elementach grzejnych naczyń posiadających płaskie dno o średnicy równej lub nieznacznie większej od pola grzejnego.
- Ważne jest niedopuszczenie do wyciekania płynów, w związku z czym po osiągnięciu temperatury wrzenia lub podgrzaniu płynnych potraw zaleca się zmniejszenie mocy pola grzejnego.
- Nie należy pozostawiać włączonych elementów grzejnych bez ustawionych na nich naczyń ani też pustych patelni czy garnków na włączonych elementach grzejnych.
- Nie należy umieszczać na powierzchni płyty folii aluminiowej ani też zawiniętych w nią produk-

tów.

- Na płycie nie powinno się pozostawiać żadnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ze względu na ryzyko ich nadmiernego rozgrzania.
- W czasie gotowania przy użyciu naczyń o nieprzywierającym dnie, bez dodanych przypraw, należy skrócić czas wstępnego grzania do 1-2 minut.
- W przypadku potraw, które łatwo przywierają do dna, gotowanie rozpoczynamy przy minimalnej mocy, po czym stopniowo ją zwiększamy, mieszając całą zawartość naczyń.
- W tym przypadku nie powinniśmy liczyć na automatyczne wyłączenie w wyniku zadziałania wykrywacza naczyń.
- W przypadku pęknięcia płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci w celu uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego.
- Zabrania się czyszczenia płyty kuchennej przy użyciu jakichkolwiek oczyszczaczy parowych.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne dla użytkownika części mogą się rozgrzewać podczas działania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod

nadzorem lub że osoby te zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie powinny być zlecane dzieciom, jeśli nie zapewni się odpowiedniego nadzoru.

- Gotowanie z użyciem tłuszczów lub oleju może być niebezpieczne, gdy jest wykonywane bez nadzoru, gdyż może dojść do zapłonu. NIGDY nie należy próbować gasić ognia za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie i nakryć płomienie, na przykład, pokrywką lub dużą ścierką.
- Ryzyko zapłonu: nie gromadzić przedmiotów na powierzchni służącej do gotowania.
- Używać wyłącznie elementów zabezpieczających kuchenkę zaprojektowanych przez producenta kuchenki lub wskazanych przez producenta jako odpowiednie w instrukcji, lub elementów zabezpieczających kuchenkę wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich elementów zabezpieczających może spowodować wypadek.

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

Należy zapewni łatwy dostęp do wtyczki lub przełącznika wielobiegunowego po zamontowaniu urz

żenia.

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

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń i przyjętych powszechnie norm bezpieczeństwa.

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

#### Instrukcja obsługi

##### Instalacja

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

##### Operacja

##### Dotknięcie czułych klawiszy.

Wszystkie operacje można przeprowadzić za pomocą czułych klawiszy dotykowych (czujniki objętościowe) znajdujących się w przedniej części szkła ceramicznego (panel sterowania). Każdemu z klawiszy odpowiada konkretny ekran. Wszystkie działania są potwierdzane za pomocą sygnału dźwiękowego.

##### Przygotowanie przed użyciem

>Po uruchomieniu zasilania rozlegnie się jednorazowy sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zostaną włączone na jedną sekundę, a następnie zostaną wyłączone. Umieścić patelnię pośrodku strefy gotowania.

#### Instrukcja obsługi

##### Prestroga

Po naciśnięciu przycisku ON/OFF (Wł./Wył.) (D) zostanie ponownie uruchomiony tryb wyłączenia płyty ceramicznej, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja.



<b>A</b>	Pole grzejne
<b>B</b>	Minus -
<b>C</b>	Plus +
<b>D</b>	Przełącznik zasilania ON / OFF
<b>E</b>	Przycisk blokujący
<b>F</b>	Zegar sterujący
<b>G</b>	obwód podwójny

### Operacja w strefie grzewczej

Po naciśnięciu przycisku ON/OFF (Wł./Wył.) wszystkie wskaźniki wskazują « - ».

1. Wybrać strefę gotowania do użycia, naciskając przycisk lub (A). Wybrany symbol będzie wyświetlany jako lub .

2. Wybrać poziom mocy, naciskając klawisz « + » (C) lub « - » (B) .

3. Poziom mocy będzie rozpoczęty od wartości 0. Naciśnięcie przycisku «+» spowoduje zwiększenie poziomu mocy od 0 do 9 (moc maksymalna) w kolejności numerycznej. Naciśnięcie przycisku «-» spowoduje bezpośrednie ustawienie mocy na poziom od 0 do 9. Ponowne naciśnięcie przycisku «-» spowoduje zmniejszenie poziomu mocy.

4. W celu dostosowania poziomu mocy na późniejszym etapie należy wybrać najpierw żądaną strefę gotowania.

5. Wybrać strefę gotowania, wybrać «-» w celu zredukowania poziomu mocy do 0. Strefa gotowania zostanie wyłączona.

### Tryb bezpieczeństwa (blokada przed dziećmi)

Można zablokować elementy sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowe włączenie stref gotowania przez dzieci).

Gdy elementy sterowania są zablokowane, wszystkie elementy sterowania oprócz WYŁ są nieaktywne.

### Blokada elementów sterowania

Dotknąć klawisza (E) przez 3 sekundy. Wskaźnik timera wyświetli komunikat «Loc»

### Odblokowanie elementów sterowania

1. Upewnić się, że płyta jest włączona.

2. Dotknąć klawisza (E) przez 3 sekundy.

3. Teraz można zacząć używać płyty.

Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterowania oprócz WYŁ są nieaktywne. W sytuacji awaryjnej płytę można w każdej chwili wyłączyć za pomocą elementu sterowania WYŁ, ale przy następnym użyciu konieczne będzie odblokowanie płyty.

### Używanie timera

Timer można ustawić, aby wyłączył jedną strefę gotowania po upływie wyznaczonego czasu.

Timer można ustawić na maksymalnie 120 minut.

1. Wybrać odpowiednią działającą strefę gotowania, dotykając klawisza wyboru stref (A).

2. Nacisnąć klawisz timera (F) ; wskaźnik timera zacznie migać; w tym momencie można ustawić timer.

3. Za pomocą przycisków «+» i «-» można ustawić timer na 1 do 120 minut.

4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. widoczny będzie pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.

5. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona, a sygnał dźwiękowy zabrmi 3-krotnie.

6. Jeśli podczas pracy 2 palników odliczany będzie czas dla jednego z nich, przez cały czas będzie wyświetlany poziom i czas pracy palnika. Jeśli naliczany będzie czas dla 2 palników, wyświetlany będzie poziom i czas pracy tylko dla ostatniego działania.

### Płyta z polem podwójnym. (Tylko dla TD 3002 BK)

W takim polu grzejnym domyślnie uruchamiane są oba obwody. Praca obwodu zewnętrznego sygnalizowana jest za pomocą kontrolki (G) . Jeżeli potrzebny jest tylko obwód wewnętrzny, dodatkowy zewnętrzny obwód można wyłączyć za pomocą odpowiedniego klawisza (G) . Po ponowne naciśnięcie go spowoduje włączenie obwodu zewnętrznego, o czym poinformuje kontrolka na odpowiednim wyświetlaczu.

### Automatyczne wyłączenie płyty

Panel dotykowy wyłącza się automatycznie po 20 sekundach bezczynności. Po wyborze pola grzejnego, proces wyłączania automatycznego przebiega w dwóch etapach: po pierwszych 10 sekundach wyłącza się wybrane pole, a po następnych 10 – panel dotykowy.

### Wyłączanie wszystkich pól grzejnych

Aby w dowolnym momencie natychmiast wyłączyć wszystkie pola grzejne, należy wcisnąć klawisz (D). W trybie czuwania na wyświetlaczach nagranych pól wyświetlony zostanie symbol „H”. Wyświetlacze pozostałych pól pozostaną zgaszone.

### **Poziom mocy grzejnej**

Dostępnych jest 9 poziomów mocy grzejnej pola, którym odpowiadają cyfry od „1” do „9”, wskazywane na sied-miosegmentowym wyświetlaczu LED.

### **Wskaźnik ciepła resztkowego**

Informuje użytkownika o tym, że płyta jest wciąż na tyle gorąca, iż dotknięcie jej może być niebezpieczne.

Wartość temperatury obliczana jest według matematycznego wzoru, a ciepło resztkowe sygnalizowane literą „H” na sied-miosegmentowym wyświetlaczu odpowiedniego pola. Wartości nagrzania i stygnięcia obliczane są na podstawie następujących danych:

- wybranego poziomu mocy (od „0” do „9”),
- czasu pracy.

Po wyłączeniu danego pola grzejnego na odpowiadającym mu wyświetlaczu wskazywana jest litera „H”, dopóki temperatura obliczona według wspomnianego wzoru nie spadnie poniżej poziomu krytycznego ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

### **Funkcja automatycznego wyłączenia (ograniczenie czasu pracy)**

O ile użytkownik nie wykona żadnych czynności, poszczególne pola grzejne automatycznie wyłączą się po upływie określonego czasu, zależnego od aktualnego poziomu mocy grzejnej.

Licznik czasu zeruje się po każdorazowej zmianie dokonanej przez użytkownika (np. po naciśnięciu klawisza PLUS (C) lub MINUS (B) albo po włączeniu lub wyłączeniu podwójnego obwodu).

### **Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem**

Jeżeli czujnik elektroniczny wykryje przytrzymanie klawisza przez ok. 10 s, nastąpi automatyczne wyłączenie urządzenia. Wyemitowany zostanie również sygnał dźwiękowy informujący użytkownika o wykryciu przedmiotu. Na wyświetlaczach pojawi się kod błędu „E R 0 3”. Na wyświetlaczach nagrzanych pól na przemian pojawią się będzie litera „H” i kod błędu.

Jeśli żadne pole grzejne nie zostanie wybrane przez 20 sekund od uruchomienia panelu dotykowego, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

Przy włączonym panelu dotykowym przełącznik zasilania ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych funkcji. Oznacza to, że jego naciśnięcie spowoduje bezwarunkowe wyłączenie płyty nawet w przypadku przytrzymania lub naciśnięcia jednocześnie z innymi klawiszami.

Jednoczesne naciśnięcie kilku klawiszy w trybie czuwania jest ignorowane. Aby ponownie włączyć urządzenie, należy zwolnić wszystkie naciśnięte klawisze.

### **Sygnal dźwiękowy (brzęczyk)**

Następujące operacje sygnalizowane są za pomocą brzęczyka:

Normalne wciśnięcie klawisza – krótki sygnał dźwiękowy.

Przytrzymanie wciśniętego klawisza przez dłużej niż 10 sekund – długi przerywany sygnał dźwiękowy.

### **Konserwacja (Rys. 4)**

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

### **Wskazówki dla instalatora**

#### **Instalacja**

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

#### **Ustawienie (Rys. 5)**

1 Widok z przodu

2 Widok z boku

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy zgodnie z ukazanym na rysunku schematem. Dołączony do zestawu uszczelkę umieszczamy na krawędzi płyty.

#### **Podłączenie elektryczne**

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

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

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

Jeżeli w wyposażeniu urządzenia brakuje przewodu sieciowego i/lub wtyczki, należy zastosować materiał odpowiadający danym technicznym □ □ □ □ na tabliczce znamionowej, biorąc pod uwagę przewidywaną temperaturę pracy. W żadnym wypadku temperatura przewodu przyłączeniowego nie może przekroczyć  $50^{\circ}\text{C}$  w stosunku do temperatury otoczenie.

**EZ A TERMÉK HÁZTARTÁSI HASZNÁLTRA KÉSZÜLT. A HELYTELEN BESZERELÉSBŐL, ILLETVE A NEM RENDELTETÉSSZERŰ, HELYTELEN VAGY ABSZURD HASZNÁLATBÓL EREDŐ ESETLEGES SZEMÉLYI VAGY ANYAGI KÁROKÉRT A GYÁRTÓ SEMMILYEN FELELŐSSÉGET NEM VÁLLAL.**

A gyártó kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/35/EU sz. irányelv alacsony feszültségű készülékekre vonatkozó alapvető követelményeinek, valamint a 2014/30/EU sz. irányelvben meghatározott elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó követelményeknek.

### **ÓVINTÉZKEDÉSEK**

- A főzőfelületeken lapos fenekű, és a szitanyomással megadott átmérővel azonos vagy annál egy kicsit nagyobb átmérőjű edények használata javasolt.
- Igyekezzen megakadályozni, hogy az étel kifusson! Ehhez a teljes forrás elérésekor illetve amint a folyadék kellően meleg, csökkentse a teljesítményt!
- Ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket edény nélkül vagy üres edényvel!
- Soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- Fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fedőket ne helyezzen a

felületre, mert könnyen felforrósodhatnak - a tapadásgátló bevonattal ellátott fém edények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az elmelegítési időt korlátozza egy-egy két percre

- Az edények falához könnyen odaragadó ételek főzését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.
- Ha a fém lap felülete elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatról az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- A fém lap tisztítására nem szabad semmilyen gőzkezelővel köd tisztító berendezést használni.
- A készüléket ne használják olyan személyek (gyermeket is beleértve) akiknek a fizikai, szenzoriális illetve mentális képessége csökkent, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal illetve ismeretekkel, ha csak nem felügyelet mellett teszik azt, vagy a készülék használatára vonatkozóan felügyelettel személyt látnak megfelelő útbaigazítást kaptak!
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel!
- A készülék és a könnyen hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek.
- Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőelemet!
- Nyolc évnél fiatalabb gyermekek csak állandó felügyelet mellett közelíthetik meg a készüléket.
- Nyolc éves vagy annál idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzékelő-

vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha előtte felügyelték őket használat közben, vagy a készülék megfelelő használatára vonatkozó olyan biztos utasításokat kaptak, amelyek alapján megértik a készülék használatából fakadó veszélyeket. Gyermek ne játszon a készülékkel! Gyermek csak felügyelettel végezhetik el a készülék mindennapos tisztítását és karbantartását.

- Ha zsír vagy olaj felhasználásával főz, ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert tűz keletkezhet. SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet, hanem azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, majd fedje le a lángokat pl. fedővel vagy egyéb burkolattal.
- Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületen!
- Csak a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a gyártó által a kezelési utasításban javasolt felületvédőt vagy a készülékhez tartozó felületvédőt használja a rendeltetésnek megfelelő módon. A nem megfelelő védők használata balesetveszélyes.

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

elhelyezése után is.

A készülék nem használható külső zít vel vagy távvezérléssel rendszerrel.

A fentiek valamint a bevett biztonsági elírások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott műszaki szervizzel vagy kompetens és szakképzett szerelvel.

### Útmutatások a felhasználó számára

#### Beszerezés

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

A specifikus útmutatásokra vonatkozóan lásd a szerelőnek szóló részt.

#### Működtetés

##### Érintse meg az érzékeny gombokat.

Az összes műveletet el lehet végezni a üvegkerámia előlapon (irányítópult) található érintógombokkal (kapacitív érzékelők). Minden gombnak megvan a maga kijelzője. Minden művelet jóváhagyásakor megszólal egy hangjelzés.

#### A használat előkészületei

>Amikor a készülék be van kapcsolva, a hangjelzés egyszer fog hallatszódni, és az összes jelző egy másodpercre bekapcsol, majd kikapcsol. Helyezze a serpenyőt a főzőzóna közepére.

#### Működtetési utasítások

##### Vigyázat

Ha megnyomja a BE/KI gombot (D), és ha 20 másodpercen belül nem végez más műveletet, akkor a kerámia főzőlap kikapcsol.



<b>A</b>  	Főzőzóna
<b>B</b> 	Mínusz -
<b>C</b> 	Plusz +
<b>D</b> 	Bekapcsolás/kikapcsolás ON / OFF

<b>E</b> 	Zárolás
<b>F</b> 	Időzítő
<b>G</b> 	Dupla áramkör

### A melegítő rész működtetése

Amikor a BE/KI gombot „” megnyomja, az összes jelző „-”-t fog mutatni.

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát a „” vagy a „” gomb (A) megnyomásával. A kiválasztott szimbólum

az alábbiak egyikén fog megjelenni: „” vagy „”.

2. A „” gomb (C) vagy a „” gomb (B) megnyomásával válassza ki a teljesítményszintet.

3. A teljesítményszint 0-nál fog kezdődni. A „+” gomb megnyomásával a teljesítményszint 0-ról 9-re (max. teljesítmény) növelhető. A „-” gomb megnyomásával a teljesítmény 0-ról egyenesen 9-re fog emelkedni. A „-” gomb megnyomásával a teljesítményszint ismét le fog csökkenni.

4. A későbbi teljesítményszint beállításához először válassza ki a kívánt főzőzónát.

5. Válassza ki a főzőzónát, és nyomja meg a „-” gombot a teljesítményszint 0-ra történő csökkentéséhez, ekkor a főzőzóna kikapcsol.

### Biztonsági üzemmód (gyerekzár)

A nem kívánt használat megakadályozása érdekében zárolhatja a vezérlőket (például, hogy a főzőzónákat véletlenül bekapcsolja a gyermek).

Amikor a vezérlők le vannak zárva, a KI vezérlőt kivéve az összes vezérlő le van tiltva.

### A vezérlők lezárása

Érintse meg az (E) „” gombot 3 másodpercig. Az időzítő jelző a „Loc” jelzést mutatja

### A vezérlők feloldása

1. Gondoskodjon arról, hogy a főzőlap be legyen kapcsolva.

2. Érintse meg az (E) „” gombot 3 másodpercig.

3. Ekkor használhatja a főzőlapot.

 Ha a főzőlap lezárt üzemmódban van, a KI vezérlőt kivéve az összes vezérlő le van tiltva. A főzőlapot vészhelyzet esetén mindig ki lehet kapcsolni a KI vezérlővel, de a következő használatához először fel kell oldani a zárat.

### Az időzítő használata

Be tudja úgy állítani az időzítőt, hogy a beállított idő elteltével kikapcsolja az egyik főzőzónát.

Az időzítő maximum 120 percre állítható.

1. Válassza ki a megfelelő, már működő főzőzónát az (A) gomb megnyomásával.

2. Nyomja meg az időzítő gombot (F) „”, az időzítő jelző villog, ekkor beállítható az időzítő.

3. A „+” és a „-” gomb megnyomásával az idő 1 és 120 perc között állítható be.

4. Amikor az idő be van állítva, azonnal elindul a visszaszámlálás. A kijelző a hátralévő időt mutatja, és az időzítő jelző 5 másodpercig villog.

5. Amikor az időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol 3 hangjelzés kíséretében.

6. Ha 2 égő van működésben, és az egyik égő be van időzítve, akkor mindig megjelenik az égő működési szintje és ideje, ha mindkét égő időzítve van, akkor csak az égő munkaszintje és az utolsó művelet ideje jelenik meg.

### Dupla zónás főzőlap. (Csak TD 3002 BK esetén)

A kettős főzőkörrel rendelkező főzőzóna működésbe hozása esetén mindkét főzőkör egyszerre bekapcsol. A külső főzőkör bekapcsolását a főzőzóna (G)  mutatja. Ha csak a belső főzőkört kívánja bekapcsolni, a külső főzőkört a kettős főzőkör gombjával (G)  tudja kikapcsolni. A kettős főzőkör gombjának (G)  újjbóli megnyomásával a külső főzőkör és az azt jelző fényjelzés ismét bekapcsol.

### Automatikus kikapcsolás

Ha a bekapcsolást követő 20 másodpercen belül nem választ ki egyetlen funkciót sem, az érintésvezérlés automatikusan kikapcsol. Egy adott főzőzóna kiválasztása után az automatikus kikapcsolási idő 10 másodperces időközökre oszlik; 10 másodperc elteltével a főzőzóna kiválasztása érvénytelenné válik, majd további 10 másodperc elteltével az érintésvezérlés kikapcsol.

### Az összes főzőzóna kikapcsolása

A bekapcsoló gomb (D) megnyomásával az összes főzőzóna bármikor azonnal kikapcsolható. Készenléti üzemmódban egy “H” jelenik meg az összes „égesvészélyes” főzőzóna kijelzőjén. Az összes többi kijelző kikapcsol.

## Főzési fokozat

A főzőzónák 9 főzési fokozattal rendelkeznek, amelyek "1"-től "9"-ig terjedő számjelzéssel jelennek meg a hét szegmensből álló LED kijelzőkön .

## Maradék hő kijelző

Jelzi a felhasználónak, hogy az üvegerkámia hőmérősekte veszélyes a főzőzóna területével való érintkezés esetén. A hőmérséklet egy matematikai modell szerint kerül meghatározásra, és maradék hő esetén az adott hét szegmensű kijelzőn egy "H" jelzi.

A melegítés és a hűtés az alábbiak alapján kerül kiszámításra:

- A kiválasztott főzési fokozat ("0" és "9" között)
- A bekapcsolási időtartam.
- A főzőzóna kikapcsolása után az adott zóna kijelzője "H" jelzést mutat, amíg a felület hőmérséklete a matematikai modell szerinti kritikus szint ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) alá nem csökken.

## Automatikus kikapcsolási funkció (működési idő korlátozása)

Ha a főzési fokozattal kapcsolatban semmilyen műveletre nem kerül sor, az egyes főzőzónák az előzőleg meghatározott maximális időtartam elteltével kikapcsolnak.

A főzőzónán (a PLUSZ (C) illetve MÍNUSZ (B) vagy kettős főzőkör gombokkal) végzett bármely művelet újra indítja az adott főzőzóna maximális főzési idejét, visszaállítva azt az eredeti értékre.

## Védelem véletlenszerű bekapcsolás esetén

- Amennyiben az elektronikus vezérlés egy gomb folyamatos lenyomását észleli kb. 10 másodpercig, automatikusan kikapcsol. A vezérlés egy 10 másodpercig tartó hangjelzéssel figyelmezteti a felhasználót arra, hogy az érzékelők egy tárgy jelenlétét észlelték. A kijelzőkön az "E R 0 3" hibakód jelenik meg. Ha a főzőzóna "égesveszélyes", a kijelzőn a hibajelzéssel felváltva egy "H" jelenik meg.
- Amennyiben az érintésvezérlés bekapcsolását követő 20 másodpercen belül egyik főzőzónát sem kapcsolja be, a vezérlés visszaáll a készenléti állapotba.
- Mialatt a vezérlés bekapcsolt állapotba van, az ON/OFF gombnak elsőbbsége van az összes többi gombbal szemben annak biztosítása érdekében, hogy a vezérlés bármikor, még a gombok többszöri vagy folyamatos megnyomása esetén is kikapcsolható legyen.
- Készenléti állapotban a gombok folyamatos lenyomása hatástalan. Az újbóli bekapcsolásához az elektronikus vezérlésnek minden esetben előzőleg érzékelnie kell, hogy egyetlen gomb sincs benyomva.

## Hangjelzés (berregő)

Használat közben az alábbi műveleteket berregő hang kíséri:

- A gombok szabályos megnyomását egy rövid hang jelzi.
- A gombok 10 másodpercet meghaladó folyamatos nyomását egy hosszú szaggatott hang jelzi.

## Karbantartás (4. ábra)

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

## Útmutatások a szerelő számára

### Beszerezés

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

### Elhelyezés (5. ábra)

- 1 Előlnézet
- 2 Oldalnézet

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

### Elektromos csatlakoztatás

Mielőtt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellenőrizze

hogy:

- a hálózati kialakítás jellemzői megfeleljenek a főzőlap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemzőknek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és a érvényes szabványoknak és előírásoknak megfelelő földelése. A földelést törvény írja elő.

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

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

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

### 注意事项

- 建议加热时使用的容器具有一定的深度，直径等于或者略大于版画显示的直径。
- 避免液体溢出。所以，当加热的液体受热后，或者完全沸腾时，应该减少热能。
- 在电炉灶关闭前不要放置空锅和瓶罐。
- 决不可以使用铝纸或将用铝纸包装的产品直接放在台子上。
- 不可将金属物品，比如刀子，叉子，勺子以及盖子放在台子上面，以避免被加热。
- 用不粘锅烧煮，不添加佐料时，将预热时间限定在1至2分钟之内。
- 遇到食品会粘锅的情况，先将功率定在最小，然后再反复增加。
- 如果灶台的表面发生破损，请立即拔掉电源，免除造成触电。
- 请不要使用蒸汽性洗涤剂进行炉灶的洗涤。
- 在工作中，设备及其部件可能会发热。
- 应小心避免触碰发热元件。
- 年龄小于 8 岁的儿童应远离该设

备，除非有人监管。

- 在监管下或合理指导其安全使用的情况下，8 岁及以上儿童，身体、感官或心理残障人士，缺乏专业经验和知识的人群可以使用该设备。儿童不应将该设备当成玩具。在没有监管的情况下，儿童不得对设备进行清洗和维护。
- 如在无人看管设备的情况下，用油脂或油进行烹煮会非常危险，因为可能引起火灾。严禁用水扑灭，应先断开电源，然后用盖子或床单等物将火焰覆盖住。
- 火灾危险：不在加热面上存放物品。
- 使用烹煮设备生产商设计或由其在说明中指定的、适用于该设备的防护罩。使用不合适的防护罩可能导致意外。

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

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

# 任何危险发生。

## 使用说明

### 安装

所有安装（电路连接）必须由有资质的技术人员按照现行标准操作。

特殊说明参见安装人员部分。

### 使用

### 操作

触摸感应按键。

可使用位于陶瓷玻璃（控制面板）正面的触摸感应按键完成所有操作（电容式传感器）。每个键有相应的显示画面。所有操作都通过哔一声确认。

### 使用前的准备

>电源接通后，蜂鸣器会发出响声，所有指示灯亮起一秒，然后关闭。将平底锅置于烹饪区的中心。

### 操作说明

#### 注意事项

按下 ON/OFF 键 (D) 后，如果 20 秒内没有执行其他操作，则陶瓷线圈将自行关闭。



<b>A</b> 	灶头选择控制
<b>B</b> 	弱 -
<b>C</b> 	强 +
<b>D</b> 	开/关 ON / OFF
<b>E</b> 	锁定键
<b>F</b> 	定时器
<b>G</b> 	双圈

### 加热区操作

按下 ON/OFF 键 ，所有指示灯显示 «-»。

1. 按下  或  键 (A) 选择您想使用的烹饪区。所选符号将显示  或  。

2. 按下 «+» 键 (C)  或 «-» key (B)  选择火力。

3. 火力等级将从 0 开始。按下 «+», 火力将按照数字顺序从 0 升到 9（最大火力）。按下 «-» 键，直接将火力从 0 加到 9。再次按下 «-» 键，将降低火力。

4. 如需将火力调节至下一等级，请先选择所需的烹饪区。

5. 选择烹饪区，按下 «-» 以降低火力至 0，该烹饪区即被关闭。

### 操作

#### 简体中文

#### 安全模式（儿童锁）

您可以锁定控件以防止意外使用（例如儿童不小心开启烹饪区）。

锁定控件时，除关闭控制项外的所有控制项都会停用。

#### 要锁定控件

触摸键 (E)  3 秒钟。计时器指示灯将显示 «Loc»

#### 要解锁控件

1. 确保线圈已打开。

2. 触摸键 (E)  3 秒钟。

3. 您现在可以开始使用您的线圈。

 当线圈处于锁定模式时，除关闭键外，所有控件均被禁用，在紧急情况下，您始终可以使用关闭键关闭线圈，但应在下一次操作中要先解锁线圈。

#### 使用计时器

您可以将计时器设置为在设置时间结束后关闭一个灶区。

计时器设置最多为 120 分钟。

1. 通过触摸区域选择键 (A) 选择正在运作的烹饪区。

2. 按计时器键 (F) ，定时指示灯闪烁，此时可以设置定时器。

3. 按下 «+» 和 «-» 键，可以设置 1 到 120 分钟的计时。

4. 时间设定后，它将立即开始倒计时。显示屏将显示剩余时间，计时器指示灯闪烁5秒钟。

5. 当烹饪计时器超时后，相应的烹饪区将自动关闭并发出 3 声声响。

6. 如果 2 个炉子处于工作状态，而其中一个设定了定时，将始终显示炉子的火力和时间。如果 2 个炉子都设定了定时，只会显示最后操作的炉子的火力和时间。

双圈模式（仅适用于TD 3002 BK）

⚡ 180盘每次上电工作默认开启双圈模式，按一次“双/单圈”键，则仅仅内圈加热。再按一次单/双圈键，双圈LED灯亮起，表示当前处于双圈模式，否则相反。

自动关闭

触控开关一旦开启，若在20秒内未进行任何操作，将自动关闭。若已选择了灶头却无后续操作，自动关闭的时间则分为两个10秒钟：第一个10秒后自动退出被选中的灶头，再过10秒后触控开关关闭。

关闭所有灶头

通过按“开/关”(D)按钮，可以在任何时候立即关闭所有灶头。进入待机状态后，在较“烫”灶头的屏幕上将出现“H”，其余屏幕将关闭。

火力

灶头的火力分为9个不同等级，分别以数字“1”至“9”通过显示屏显示。

余热显示

此项功能提示用户该灶头仍处于高温状态，不可触摸。余温通过一定的数学模型计算，若仍有高温余热，该灶头相应的显示屏上会出现“H”。加热与冷却的程度通过以下标准进行判断：

- 所选火力大小（从“0”至“9”）
- 加热时长

在关闭该灶头后，相应的屏幕将显示“H”并根据余温的高低采用七段式显示器显示，直至根据数学模型计算出的灶头温度降至危险温度以下（ $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ）。

自动关闭功能（运行时间限制）

根据不同的火力级别，在不进行任何操作的情况下，各灶头将在经过一段预设最长一段时间后自动关闭。

对该灶头的任何操作（通过“强”(C)、“弱”(B)按钮、或同时按下两个按钮），会重新开始计算自动关闭预设时间。

非故意开启保护

- 一旦电子控制装置发现某一按钮持续按住10秒以上，炉灶将自动关闭。系统将发出错误警示声，提醒用户感应器已发现某一干扰物；同时屏幕将显示错误提示“E R 0 3”。若灶头处于较“烫”的状态，“H”提示将与错误提示交替出现。
- 触控开关开启后20秒钟，若未开启任何灶头，系统则自动进入待机状态。
- 触控开关开启后，“开/关”按钮较其它按钮都优先，以保证在任何情况下，甚至同时或交替按下数个按钮时也可以关闭触控开关。
- 在待机状态下，若持续按住某一按钮，系统将不会做出任何反应。只有保证在没有任何按钮被按住的情况下，才可重新开启触控开关。

警示音（蜂鸣器）

出现以下情况时，蜂鸣器将发出警示音：

- 正常按下按钮时，发出一声短音。
- 持续按住某按钮超过10秒钟时，发出连续长警示音。

维护保养（图4）

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

安装人员说明

安装

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

安置地点（图5）

- 1 正面视图
- 2 前面

项程序同时工作的因

电路连接

连接电路前，证实以下几点：

- 安装特性满足烧煮平台底部接线板的特性。如燃气灶安装位置的下方有空隙，则应在如图所示的间距处安装木质或类似材质的防护面板。
- 根据现行标准和法律规定，安装必须有效接地。

接地是法律

规定必须执行的。

当使用工具没有接线或插头，需用适合接线板特性和工作温度的材料。决不允许接线的温度超过环境温度 $50^{\circ}\text{C}$ 以上。

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

(اختيار مكان التركيب (راجع الرسم 0):

١. الواجهة الأمامية

٢. الجانب الأمامي

يمكن تركيب الأداة في مكان العمل كما هو مبين في الرسم. استخدم مانع التسرب الموجود في صندوق الأداة، وقم بتغطية مساحة منطقة العمل كلها. التوصيل الكهربائي:

قبل القيام بأي توصيلات كهربائية، الرجاء التأكد من:

- أنَّ مميزات وحدة التوليد تتطابق مع ما هو مدوّن على المصفوفة الموجودة في قعر منطقة العمل.

- أنَّ وحدة التوليد مزوّدة بنظام تأريضي فعّال بما يتوافق مع المعايير والقوانين المرعية الإجراء.

- أنَّ نظام التأريض إلزامي بموجب القوانين النافذة.

في حال عدم وجود سلك أو قابس في الأداة، قم باستعمال مواد امتصاص الحرارة المناسبة أثناء القيام بعملية التوصيل، بحسب ما هو محدد على المصفوفة. لا يجوز في أيّ حال من الحالات أن تتجاوز درجة حرارة سلك التوصيل درجة الحرارة المحيطة والتي قد تصل إلى ٥٠ درجة مئوية كحدّ أقصى.

٢. سيومض ضوء مؤشر جهاز التوقيت، عندئذٍ يمكنك ضبط هذا الأخير ، (F) اضغط على مفتاح جهاز التوقيت.

٣. اضغط على مفتاحي «+» و«-»، يمكنك بذلك ضبط جهاز التوقيت لمدة تتراوح بين دقيقة واحدة و١٢٠ دقيقة.

٤. بعد ضبط الوقت، سيبدأ العدّ العكسي على الفور. وسيظهر على الشاشة الوقت المتبقي، كما سيومض ضوء مؤشر جهاز التوقيت لخمس ثوانٍ.

٥. عند انتهاء مدة الطهي، سيتوقف نطاق الطهي عن العمل تلقائياً وتنتقل إشارة صوتية ثلاث مرّات.

٦. في حال تشغيل نطاق طهي اثنين في آن، وضبط جهاز التوقيت لواحد منهما فقط، سيظهر على شاشة العرض مستوى الطهي ومدته الخاصان بالنطاق الذي تم ضبط جهاز التوقيت له. في حال ضبط جهاز التوقيت

لنطاق طهي في آن، سيظهر على الشاشة مستوى الطهي ومدته الخاصان بعملية الضبط الأخيرة.

التوقف التلقائي عن العمل:

في حال تشغيل الأداة وتركها لمدة ٢٠ ثانية من دون القيام بأي نشاط، تتوقف لوحة التحكم باللمس عن العمل تلقائياً. بعد اختيار نطاق الطهي، تنقسم مدة التي تسبق الإيقاف التلقائي إلى قسمين: القسم الأول وهو العشر ثوان الأولى التي يُلغى في نهايتها تلقائياً خيار نطاق الطهي، والقسم الثاني والذي تنطفئ في نهايته تلقائياً مفاتيح التحكم.

إيقاف نطاقات الطهي كلها عن العمل:

اضغط زرّ التشغيل/الإيقاف (١) لإيقاف نطاقات الطهي كلها عن العمل على الفور وفي أيّ وقت. عندما يكون نطاق الطهي مضبوطاً في حالة الجهوزية، يظهر حرف في نطاقات الطهي الساخنة كلها، فيما تبقى أضواء المفاتيح الأخرى مطفأة «H». درجة الحرارة:

يمكن ضبط درجة حرارة نطاق الطهي في ٩ مستويات تتراوح من رقم ١ وصولاً إلى الرقم ٩، وهي موجودة على شاشة الأقسام السبع.

مؤشر بقايا الحرارة:

الهدف منه تنبيه المستخدم إلى أنَّ حرارة زجاج السطح لا تزال مرتفعة وتشكل خطراً في حال لمس المنطقة المحيطة بنطاق الطهي. يتم احتساب درجة الحرارة من الذي يظهر على شاشة الأقسام السبع «H» خلال معادلة حسابية، ويتم الإشارة إلى وجود بقايا حرارة بواسطة حرف

يتم احتساب درجة البرودة والتسخين من خلال:

- («درجة الحرارة المختارة (بين «٠» و«٩».

- زمن التشغيل/الإيقاف.

على الشاشة ويبقى كذلك إلى أن تنخفض درجة حرارة النطاق إلى ما دون مستوى الخطر (أيّ إلى ٦٠ درجة مئوية وما «H» بعد إطفاء نطاق الطهي، سيظهر حرف

(دون ذلك.

(التوقف التلقائي عن العمل (تحديد مدة التشغيل:

في ما يتعلق بتحديد مستوى زمن التشغيل، في حال عدم القيام بأي نشاط، سيتوقف كل نطاق طهي عن العمل بعد مرور المدة الزمنية المحددة القصوى. من شأن أي تعديل في درجة حرارة نطاق الطهي، زيادة أو نقصاناً من خلال استعمال زري (الرفع) + و(الخفض) - أو في حال استعمال نطاق طهي في آن، أن يعيد إطلاق زمن التشغيل الأطول من خلال إعادة ضبط هذا الأخير كما كان مضبوطاً في البداية.

الوقاية من التوقف غير المقصود.

في حال رصدت المفاتيح الإلكترونية زراً مضبوطاً لحوال ١٠ ثوان، ستتوقف عن العمل تلقائياً. سيتم إطلاق إشارة صوتية تنذر بوجود خلل ما وبأن أجهزة أي درجة حرارة («HOT» ٠٠٣». في حال كان نطاق الطهي في وضعية «ER» الاستشعار قد رصدت وجود شيء ما، سيظهر على الشاشة رمز وجود خلل على شكل ورمز الضلل «HI» الية)، سيظهر على الشاشة بالتناوب حرف.

- في حال عدم تشغيل نطاق الطهي في خلال ٢٠ ثانية بعد تشغيل لوحة المفاتيح باللمس، يعود نطاق الطهي إلى وضعية الجهوزية.

- عندما يتم تشغيل لوحة المفاتيح، يكون لزر التشغيل/الإيقاف الأولية على المفاتيح الأخرى. من هنا، يمكن إيقاف عمل النطاق في أي وقت بغض النظر عما إذا تم ضغط مفاتيح أخرى في الوقت نفسه أو الاستمرار بالضغط على مفتاح ما.

- إذا كانت الأداة في وضعية الجهوزية، لن يكون من تأثير لأي عملية ضغط مستمرة على أي من المفاتيح. إلا أنه لا يمكن إعادة تشغيل لوحة المفاتيح الإلكترونية إلا إذا تم التأكد من أنه ما من زر آخر مضغوط.

(الإشارة الصوتية (الجرس الرنان).

يشار إلى الأنشطة الآتية بواسطة جرس رنان أثناء الاستخدام :

- الضغط الطبيعي على زر ما: انطلاق إشارة صوتية قصيرة.

- الضغط المستمر على زر ما لأكثر من ١٠ ثوان: انطلاق إشارة صوتية متقطعة.

(الصيانة (راجع الرسم ٤:

بواسطة مكشطة، قم بنزع بقايا ورق الألومنيوم، أو بقع الطعام، أو الدهون، أو آثار السكر، وغيرها من المأكولات ذات نسب عالية من السكر عن السطح، تفادياً لأي أضرار قد تصيب الموقد.

بالمقابل، قم بتنظيف السطح بواسطة فوطة ومسحوق تنظيف مناسب، اغسله بالمياه، ثم قم بتجفيفه بواسطة فوطة نظيفة. لا تستعمل الإسفنجات والقوط الكاشطة في أي ظرف من الظروف. كذلك، لا تستعمل المساحيق الكيميائية القوية كالرذاذ الخاص بتنظيف الأفران ومزيل البقع .

إرشادات خاصة بالمسؤول عن التركيب

يمكن القيام بالعمليات كلها من خلال التحكم بمفاتيح اللمس الحساسة (أجهزة استشعار سعوية) الموجودة على الجهة الأمامية من لوحة التحكم. لكل مفتاح رمز خاص به يظهر على الشاشة. يتم التأكيد على العمليات كلها بواسطة إشارة صوتية.

التشغيل

يعود الموقد السيراميكي إلى وضعية التوقف عن العمل في حال لم يتم القيام بأي عملية أخرى في خلال ٢٠ ثانية.

					
<b>A</b>		<b>نطاق الطهي</b>			
<b>B</b>		<b>- خفض</b>			
<b>C</b>		<b>+ رفع</b>			
<b>D</b>		<b>التشغيل/الإيقاف</b>			
<b>E</b>		<b>قفل</b>			
<b>F</b>		<b>مؤقت</b>			
<b>G</b>		<b>- دائرة مزدوجة</b>			

تشغيل نطاق التسخين:

«عندما يتم الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ستظهر المؤشرات كلها».

١. قم باختبار نطاق الطهي الذي تريد من خلال الضغط على مفتاح أو مفتاح (أ). سيظهر الرمز  الذي اخترت على شكل  أو.
٢. قم باختبار مستوى الطاقة من خلال الضغط على مفتاح ومفتاح أو مفتاح ومفتاح.
٣. سينطلق مستوى الطاقة من الصفر. لزيادة مستوى الطاقة، اضغط على مفتاح فيرتفع المستوى من ٠ إلى ٩ (وهي الطاقة القصوى) بالترتيب الرقمي. لخفض مستوى الطاقة، اضغط على مفتاح فينخفض المستوى من ٩ إلى ٠. في حال الضغط مجدداً على مفتاح سينخفض مستوى الطاقة.
٤. لتعديل مستوى الطاقة في وقت لاحق، قم باختبار نطاق الطهي أولاً.
٥. قم باختبار نطاق الطهي، اضغط على مفتاح لخفض مستوى الطاقة وصولاً إلى الصفر. بذلك، يتوقف نطاق الطهي عن العمل.

(وضعية الأمان) (القفل المخصص لحماية الأطفال):

يمكنك إقفال مفاتيح التشغيل، تفادياً لأي استعمال غير مجدٍ، كأن يقوم الأطفال عن طريق الخطأ بتشغيل نطاق الطهي، مثلاً.

عندما يتم إقفال مفاتيح التشغيل كلها، وحده مفتاح «الإقفال» يبقى تشغيله متاحاً لإقفال مفاتيح التشغيل

المس مفتاح لمدة ثلاث ثوانٍ. سيظهر مؤشر ساعة التوقيت رمز.

لتشغيل مفاتيح التشغيل:

١. احرص على أن يكون الموقد قيد التشغيل.

٢. المس مفتاح لمدة ثلاث ثوانٍ.

٣. يمكنك الآن البدء باستعمال الموقد.

تحذير: عندما يكون الموقد في وضعية الإقفال، تكون مفاتيح التشغيل كلها متوقفة عن العمل باستثناء مفتاح الإقفال. يمكنك إيقاف الموقد عن العمل بواسطة مفتاح الإقفال في حالات الطوارئ، لكن عليك أن تقوم بإلغاء قفل الموقد أولاً في عملية التشغيل التالية.

## فقط بعض الموديلات

### إغلاق الدوائر المتعددة

وفقاً للإصدار، من الممكن التحكم في الطاولة بالدائرة المزدوجة. فإن تشغيل سطح الطهي المزدوج يعني تشغيل الدائرتين في الوقت نفسه. يشار إلى تشغيل الدائرة الخارجية من خلال شعلة الغاز الدائمة (7) في أسفل الزاوية اليمنى لشاشة العرض. إذا أردت تشغيل الدوائر الداخلية فقط، يمكن إيقاف الدائرة الخارجية من خلال مفتاح الدائرة المزدوجة (4). عند الضغط مرة أخرى على مفتاح الدائرة المزدوجة (4) سوف يتم تشغيل الدائرة الخارجية مرة أخرى، وعندئذ نضاء نقطة الإضاءة الخاصة بها.

استعمال جهاز التوقيت:

يمكنك ضبط جهاز التوقيت لإيقاف نطاق طهي واحد عن العمل بعد انتهاء الوقت المحدد.

يمكنك ضبط الوقت لمدة أقصاها ١٢٠ دقيقة.

١. (A) قم باختبار نطاق الطهي المناسب والذي يعمل من خلال لمس مفتاح اختبار النطاق. لفق

تم تصميم هذه الأداة للاستعمال المنزلي فحسب. لا يتحمل المصنّع مسؤولية أيّ أضرار أو إصابات قد تنتج عن خطأ في تركيب أو سوء استخدام  
ويصرح الصانع أن هذا المنتج يتسوفي جميع الشروط الأساسية الخاصة بالمواد الكهربائية للضغط الواطء المنصوص عليها في القرار التوجيهي  
2014/35/EU ومعايير الإنسجام الكهرومغناطيسي المنصوص عليها في القرار  
التوجيهي 2014/30/EU

تحذيرات:

- عند استعمال أيّ أدوات تسخين، ننصح دائماً باستعمال أوعية مسطحة القعر قعرها يوازي قطر هذه المسطحات، أو أن يكون مستواها أعلى بقليل من مستوى هذه المسطحات الساخنة.
- ننصح بتفادي انسكاب السوائل على هذا النوع من الأسطح، لذلك في حال غليان السوائل، أو ارتفاع حرارتها قم بخفض درجة حرارة التسخين.
- في حال تركيب الأداة في مكان يتيح الوصول إلى القسم السفلي، ينبغي وضع لوح حماية (لوحاً خشبياً أو ما شابه ذلك) بحسب المسافة المشار إليها في الرسم.
- أثناء تشغيل أداة التسخين، لا تترك الأوعية عليها من دون غطاء أو تستعمل مقالٍ وأوانٍ فارغة.
- لا تضع أوراق الألوومينيوم أو المأكولات الموصّبة في هذا النوع من الأوراق على سطح الموقد مباشرة. كما لا تضع أيّ أغراض معدنية كالكسكاكين والشوك، والملاعق، والأغطية، إذ من شأن ذلك أن يؤدي إلى ارتفاع حرارتها.
- في حال طهي الطعام من دون إضافة التوابل، احرض على ألا تتخطى مدة التسخين المسبق الدقيقة الواحدة أو الدقيقتين كحدّ أقصى.
- في حال طهي طعام سريع الالتصاق، ابدأ بالطهي على مستوى حرارة منخفضة نسبياً، ثم ارفع من مستوى الحرارة شيئاً فشيئاً مع التحريك المتواصل.
- في حال تضرر سطح الموقد، قم بفصل التيار الكهربائي عنه على الفور، تفادياً لحدوث أيّ صدمات كهربائية.
- لا تستعمل أبداً منظف البخار لتنظيف الموقد.
- قد ترتفع حرارة الموقد والقطع التي يمكن الوصول إليها أثناء عملية التشغيل.
- احرض على عدم لمس عناصر التسخين.
- احرض على بقاء الأطفال دون الثامنة من العمر على مسافة بعيدة من الموقد ما لم يكونوا تحت إشراف أحد الراشدين.
- يمكن الأطفال الذين تجاوزوا الثامنة من العمر أو الأشخاص الذين يعانون من إمكانيات عقلية، وحسية، وجسدية محدودة، أو أولئك الذين لا يملكون خبرة واسعة في هذا المجال أن يستعملوا هذه الأداة شرط أن يكونوا تحت إشراف أحد الراشدين، أو أن يكونوا قد تلقوا الإرشادات الضرورية لاستعمالها، وأدركوا الأخطار التي قد تنتج عن أيّ سوء استخدام. لا يجوز أن يلعب الأطفال بهذه الأداة. لا يجوز أن يقوم الأطفال بتنظيف الأداة وصيانتها ما لم يكونوا تحت إشراف شخص راشد أو مختص أثناء القيام بذلك.
- قد يكون الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت خطيراً، وقد يؤدي إلى نشوب حريق في حال غياب المراقبة. لا تحاول أبداً إطفاء حريق بواسطة المياه. في المقابل عليك أن تفصل التيار الكهربائي عن الأداة، من ثم تقوم بتغطية ألسنة النار بغطاء أو بواسطة بطانيات الحريق، على سبيل المثال.
- من الضروري مراقبة عملية الطهي باستمرار. من الضروري مراقبة عملية طهي سريعة أو ذات مدة زمنية قصيرة بشكل متواصل.
- قد تشكل عملية الطهي على الموقد بواسطة الدهون أو الزيوت خطراً وقد تؤدي إلى نشوب حريق في حال غياب المراقبة المستمرة.
- خطر الحريق: لا تضع الأغراض على سطح الموقد.
- وحدها قطع الحماية المخصصة للاستعمال مع هذا الموقد والمدرجة في دليل الاستخدام الصادر عن المصنّع، يمكن استعمالها لحماية سطح الموقد. قد يؤدي استعمال قطع حماية غير مناسبة إلى وقوع حوادث
- بعد الانتهاء من عملية الطهي. أطفئ الموقد باستعمال مفتاح التحكم المناسب (قم بخفض مستوى الطاقة واضبطه على الرقم 0). لا تعتمد على مستشعر المقلدة للقيام بذلك.

تحذير: ستترفع حرارة القطع التي يمكن الولوج إليه أثناء الاستعمال. تفادياً لإصابة الأطفال بأيّ حروق بالغة، من الضروري إبقائهم على مسافة بعيدة من الموقد. قم بنشيت قاييس فصل في الإمدادات الثابتة لتتضمن من فصل التيار الكهربائي من مصدره الأساسي في حال تخطت قوة التيار شروط الحد الأقصى للتوتر (الفولطية) المشار إليها في شروط الفئة 3 من قواعد الفولطية، وبما يتوافق مع قواعد الإمدادات. من الضروري أن تتركب القاييس المتعدد الأقطاب في مكان يسهل الوصول إليه على الأداة.

لا يجوز استعمال هذه الأداة بواسطة جهاز توقيت أو جهاز تحكّم عن بعد خارجيين.

لا يتحمل المصنّع مسؤولية أيّ أضرار ناتجة عن سوء استخدام أو عدم امتثال للإرشادات أو معايير السلامة المبيّنة أعلاه. تفادياً لوقوع أيّ مخاطر، في حال تضرر السلك الكهربائي، وحده المصنّع، أو قسم خدمة الزبائن، أو تقني من ذوي الاختصاص يكونون مسؤولين استبداله.

إرشادات المستخدم

التركيب:

وحده طاقم العمل المختص يكون مسؤولاً القيام بأعمال التركيب (التوصيل الكهربائي)، وذلك بما يتوافق مع الأنظمة المرعية للإجراء.

أما في ما يتعلق بالإرشادات المحددة، الرجاء مراجعة القسم المخصص للمستخدم

الاستخدام

مفاتيح تعمل باللمس خاصة بقطع التسخين.

مفاتيح لمس حسّاسة



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)