

- ES** Manual de instrucciones
- EN** Instruction manual
- PT** Manual de instruções
- FR** Manuel d'instructions
- DE** Bedienungs-und Wartungsanleitungen

EVT-3220 B / B
EVT-3220 B / A

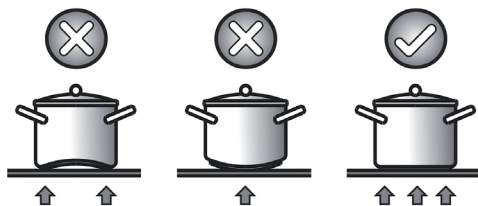


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Еик. 3.

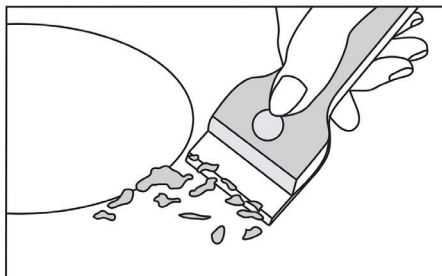
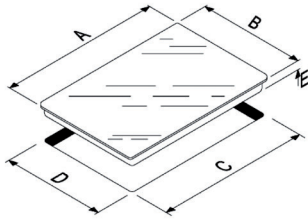


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Еик. 4.



A	B	C	D	E
520	290	490	260	47

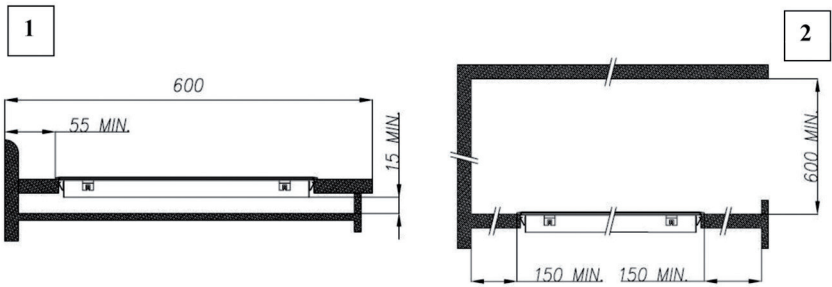
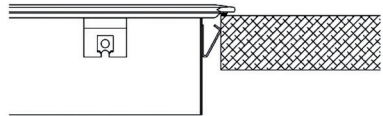


Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5. - 图5 - 5. ábra - Ек. 5.

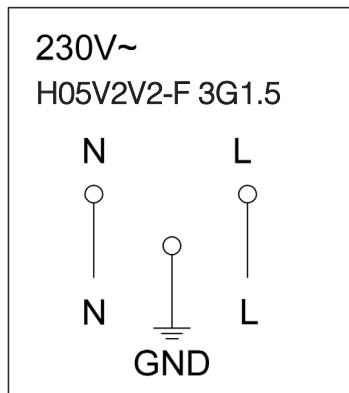


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6. - 图6 - 6. ábra - Ек. 6.



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 fuegos vacíos o con ollas o cacerolas vacías.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el cristal
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre el cristal para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin alimentos, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- Para 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 fuegos.
- 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 si 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 se pueden incendiar. 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 un trapo.

- 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 icono 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, placa de cerámica se apaga si no se lleva a cabo ninguna otra operación durante 20 segundos.



A	Zona de cocción
B	Menos -
C	Más +
D	Encendido/apagado ON / OFF
E	Bloqueo
F	Temporizador
G	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 « -0 » o « -0 ».

« -0 » o « -0 ».

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.

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.



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

Heating zone operation

When the ON/OFF key  is pressed, all the indicators show “-.”

1. Select the cooking zone you wish to use by pressing the  or  key (A). The symbol selected will be displayed “ ” or “ ”.
2. Select the power level by pressing the “+” key (C)  or “-” key (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.

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 confecção
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. Seleccionar o nível de potência premeindo as teclas “+” (C)  “ou” “-” (B) .

3. O nível de potência começará no 0. Ao premir a tecla “+”, aumentará os níveis de potência de 0 a 9 (potência máxima) por ordem numérica. Ao premir a tecla “-” a potência passará imediatamente de 0 a 9. Ao premir “-” 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. Seleccionar a zona de cozedura relevante que está em funcionamento premeindo a tecla de selecção 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 confecção 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 confecção, 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 confecção

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 confecção que “aquecem”. Todos os outros visores estarão apagados.

Nível de potência

A potência da zona de confecção 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 confecção. 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 confeccção, 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 confeccção é desligada após um tempo máximo predefinido.

Cada operação na zona de confeccção (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 confeccção “aquece”, no visor é mostrado alternadamente um “H” e o sinal de erro.
- Se nenhuma zona de confeccção 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°C acima da temperatura ambiente.

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 risque quelconque.

Instructions pour l'utilisateur

Installation

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

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

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.





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

Utilisation de zone de chauffage

Après avoir appuyé sur la touche MARCHÉ/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°C à celle ambiante.

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 Zonenauswahltaaste (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 Auswahltaaste 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 Berührtemperatur 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 rechnerisch 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.

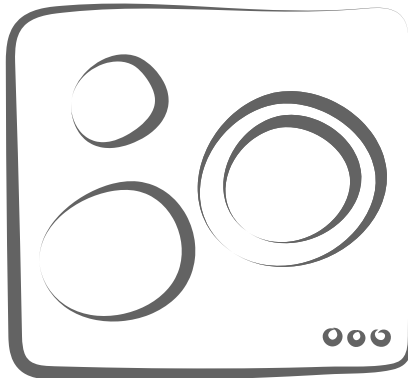
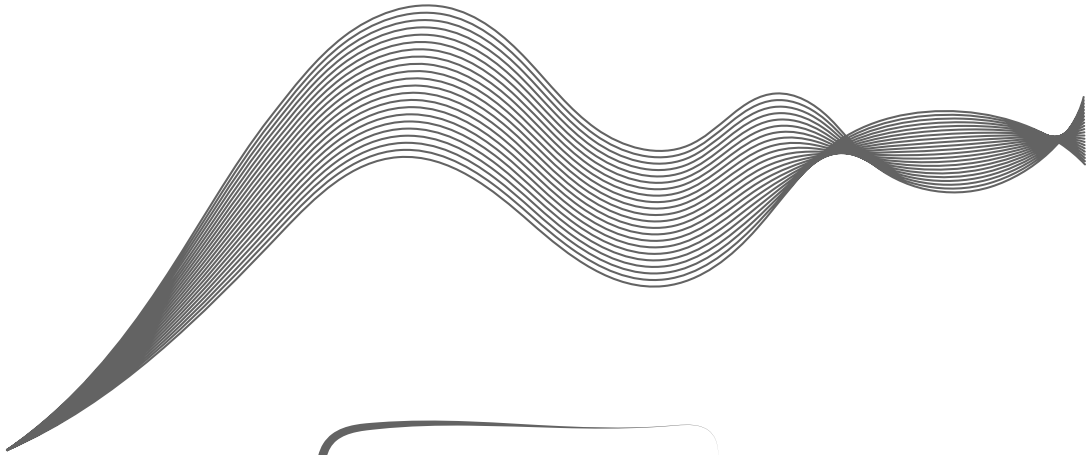
Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges

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.

edesa



CNA group

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

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

www.edesa.com

60903225.21.07.2022

此页不印刷
This page will
not be printed

版本号：20220715+V1.0