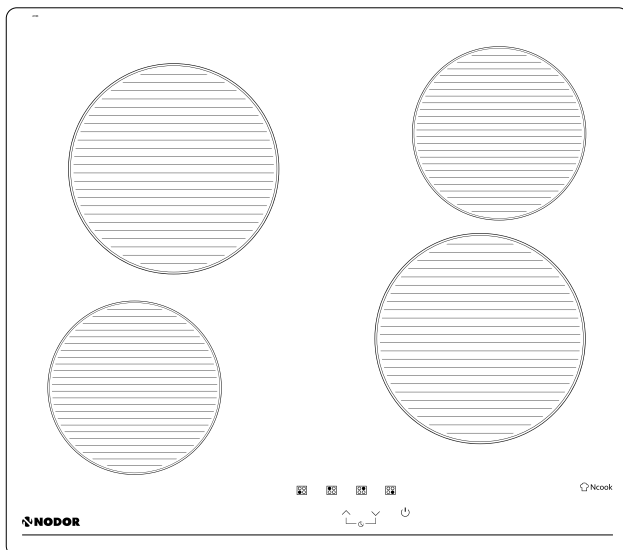




Manual de instrucciones **ES**

Gebrauchsanweisung **DE**

Manuel d'utilisation **FR**

Instructions for use **EN**

Manual de instruções **PT**

تعليمات الاستخدام **AR**

NorCook VH N6400 BK

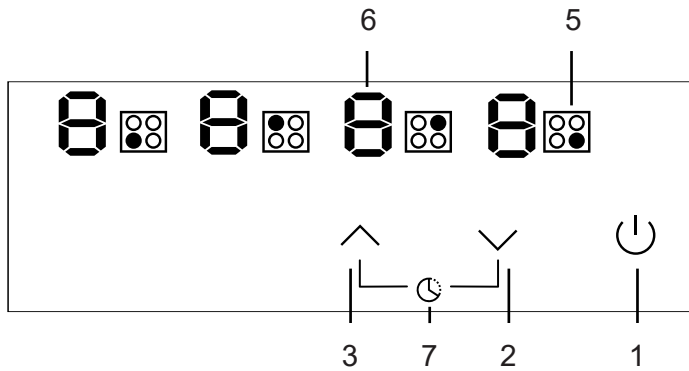


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Ек. 2.

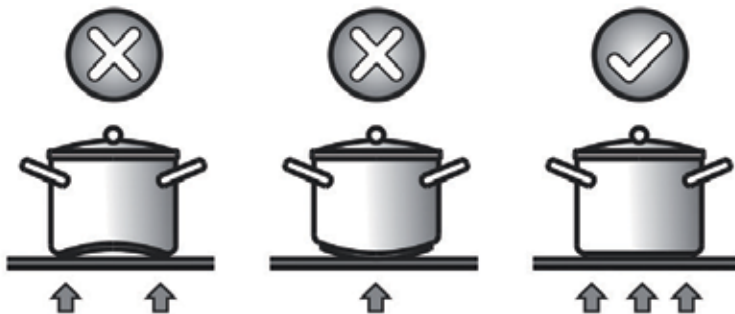


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

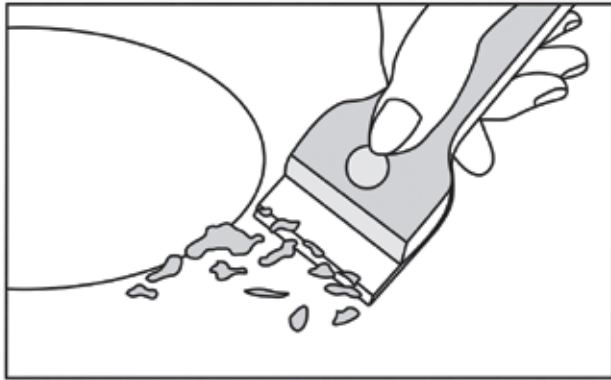


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Елс. 4.

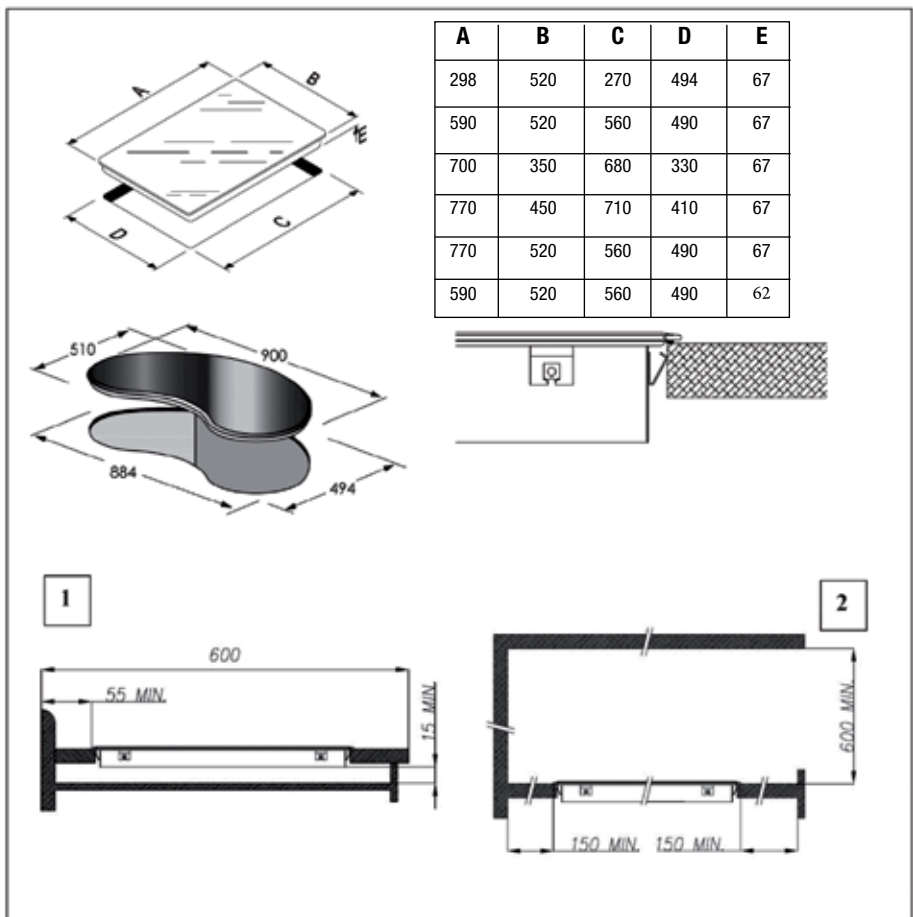
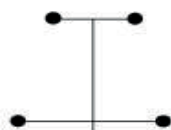
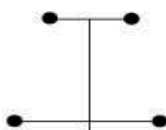


Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5. - 图5 - 5. ábra - Елс. 5.

230V ~ 50/60 Hz



N



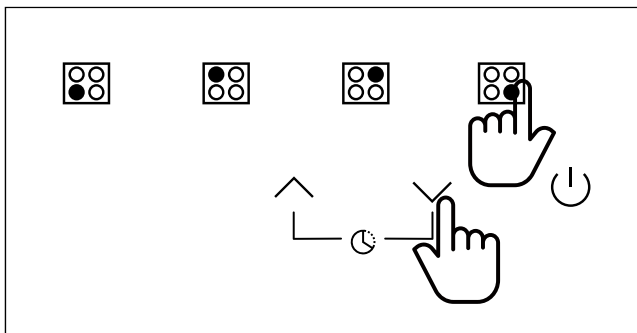
L



GND

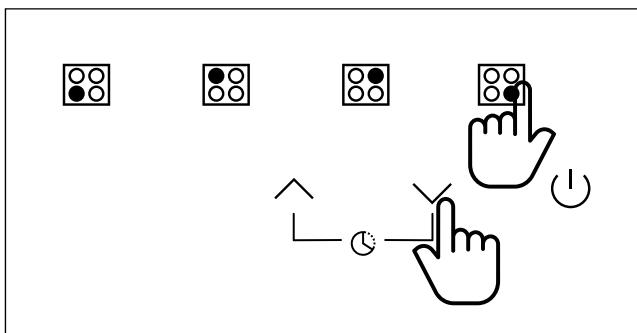
- *Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad
- *Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
- *En tenant compte du coefficient de simultanité.
- *Considering complementary factor
- *Tenendo conto del fattore di contemporaneità
- *In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor
- *Tomando en consideração o factor de simultaneidade
- *Idet der tages højde for samtidighedsfaktoren
- *yhtäaikaisuuden huomioonottoaen
- * Samtidighetsfaktorn bör tas med i beräkningen
- *Λαμβάνοντας υπόψη τα προεξέχοντα πλήκτρα χειρισμού
- *Учитывая фактор совместимости
- *Biorąc pod uwagę ich komplementarność
- *Figyelembe véve az egyidejűségi tényezőt
- *素，控制盘四周要用随产品赠送的防渗水的胶条粘牢。
- *Ta i betraktning samtidighetsfaktoren
- *مراعاة العوامل المكملة

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



3"

Fig.7A – Abb.7A – Afb.7A - Рис. 7А - Rys. 7A – Kuva. 7A - 图7A – 7A ábra - Ек. 7А.



3"

Fig.7B – Abb.7B – Afb.7B - Рис. 7В - Rys. 7B – Kuva. 7B - 图7B – 7B ábra - Ек. 7В.



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 sobreten- sión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

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

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

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

Instrucciones para el usuario

Instalación

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

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Utilización

ELEMENTOS CALENTADORES TOUCH CONTROL

Tecla de presión leve

Todas las operaciones pueden ser ejecutadas a través de teclas de presión leve (sensores de tipo capacitivo) puestas sobre la superficie frontal de la tarjeta; a cada tecla corresponde un display. Cada actividad es confirmada por una señal acústica.

TOUCH CONTROL (Fig. 2)

1 Encendido/apagado ON / OFF

2 Menos -

3 Más +

4 Circuito Doble / Triple

5 Zona de cocción

6 Display de nivel de potencia

7 Temporizador

Encendido/apagado del Touch Control

Después de la conexión a la red eléctrica, se requerirá aproximadamente un segundo para que el touch pueda funcionar.

Después del reset todos los displays y los LEDS centellean durante aproximadamente un segundo. Una vez transcurrido este lapso todos los displays y los LEDS se apagan y el touch queda en posición de stand-by.

Para encender el touch se debe presionar la tecla de encendido (1).

Los displays de las zonas de cocción muestran un "0". En caso de que una zona de cocción "queme" (alta temperatura), en el display aparecerá "H" y "0" alternativamente.

Después del encendido el touch control permanece activado durante 20 segundos. En caso de no seleccionarse ninguna zona de cocción, el touch control retorna automáticamente al estado de standby.

El touch control se enciende presionando únicamente la tecla de encendido (1).

En caso de presionarse la tecla de de encendido (1) simultáneamente con otras teclas no se obtendrá ningún efecto y el touch permanecerá en stand-by.

El touch control puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla de encendido (1). Ello es válido incluso en caso de que el mando haya sido bloqueado mediante el dispositivo de seguridad para niños.

La tecla de encendido (1) goza siempre de prioridad en la función de apagado.

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.

Encendido/apagado de una zona de cocción

Con el touch control encendido, será posible seleccionar la zona de cocción presionando la tecla (5) de la zona correspondiente.

El display (6) de la zona seleccionada se vuelve más brillante, mientras que el resto de displays pierde luminosidad. Si el área “quema” se visualizarán alternativamente “H” y “0”. Presionando la tecla MÁS (3) o MENOS (2), será posible seleccionar un nivel de potencia y la zona comenzará a calentar.

Una vez seleccionada la zona de cocción, podrá seleccionarse el nivel de potencia manteniendo presionada para ello la tecla MÁS (3); partiendo desde el nivel 1 se incrementa en la medida de una unidad cada 0,4 segundos. Al alcanzarse el nivel 9 no será posible efectuar otros incrementos.

Si el nivel de potencia ha sido seleccionado mediante la tecla MENOS (2), el nivel inicial es el “9” (nivel máximo). Manteniendo presionada la tecla, el nivel activo decrece en la medida de una unidad cada 0,4 segundos. Una vez alcanzado el nivel 0 no será posible efectuar ulteriores decrementos. Sólo presionando nuevamente la tecla MENOS (2) o MÁS (3) será posible modificar el nivel de potencia.

Apagado de una zona de cocción

Seleccionar la zona que se desea apagar mediante la tecla (5) correspondiente. El display (6) de la zona seleccionada se vuelve más brillante, mientras que el resto de displays pierde luminosidad. Presionando las teclas MÁS (3) y MENOS (2) de modo simultáneo, el nivel de potencia de la zona se coloca a 0. Como alternativa la tecla MENOS (2) puede utilizarse para reducir el nivel de potencia hasta 0.

Si una zona de cocción “quema”, aparecerá una “H” y un “0” alternativamente.

Apagado de todas las zonas de cocción

Presionando la tecla de encendido (1) 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 (6) de LED de siete segmentos.

Indicador de calor residual

Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una tempera-

tura 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 (3) y MENOS (2) 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 una 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 “quema”, 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.

Bloqueo de las teclas (dispositivo de seguridad para los niños)

Bloqueo (elemento de seguridad para niños)

- Puede bloquear los botones para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).
- Cuando los botones estén bloqueados, todos los botones estarán deshabilitados salvo el de Encendido/Apagado (1).

Bloqueo de los botones

Pulse simultáneamente el botón «-» del regulador (2) y la selección de zona que está más a la derecha (5). La placa emite un pitido y el indicador mostrará «Lo».

Desbloqueo de los botones

Pulse simultáneamente el botón «-» del regulador (2) y la selección de zona que está más a la derecha (5). Ya puede empezar a utilizar la placa.

Control de los circuitos múltiples

Encimeras sin circuito doble o triple ver Fig. 2A

Encimera con zona doble. (Fig. 2B)

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 (7) en el ángulo inferior derecho del display. Si se desea encender sólo el circuito interno, el circuito externo puede ser apagado mediante la tecla de doble circuito (4). Presionando nuevamente la tecla de doble circuito (4) se activará una vez más el circuito externo, con encendido del correspondiente punto luminoso (7).

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

Instrucciones para el instalador

Instalación

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

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.

Limitación de potencia (TN 604/C)

1. Encienda la alimentación y mantenga la placa apagada.
 2. Pulse el botón de selección de la zona (8) y (5) a la vez durante 3 segundos. Los indicadores mostrarán "P" y "S".
 3. Pulse el botón (2), el indicador mostrará "E", "P" y "S".
 4. Pulse el botón (3), el indicador mostrará "E", "t", "P" y "S".
 5. Al pulsar los botones (2) y (3) conjuntamente, los indicadores mostrarán el valor de la potencia máxima "XX00".
 6. Pulse el botón (3) alternativamente; puede configurar la potencia máxima de salida en 6400 W o 3600 W alternativamente.
 7. Pulse los botones (2) y (3) conjuntamente de nuevo para guardar los ajustes y salir de la configuración.
- Una vez completada la configuración, la UMC recordará el ajuste de limitación de potencia aunque se vaya la luz. Si desconecta la alimentación o apaga la placa durante la configuración, el valor configurado no se guardará. Puede salir de la configuración pulsando el botón de Encendido/Apagado o los botones (2) y (3) conjuntamente.

Uso del Temporizador

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente que funciona al pulsar el selector de zona (5).
2. Pulse simultáneamente los botones «-» y «+» del regulador (7) del lado derecho de los dos indicadores que mostrarán «00».
3. Con los botones «-» y «+» del regulador (7) puede ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos.
4. Cuando se haya establecido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. Tras 5 segundos, el indicador mostrará de nuevo el nivel de potencia. El punto rojo que se encuentra junto al indicador del nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona tiene un Temporizador establecido.
5. Si necesita consultar el tiempo restante, puede repetir los pasos 1 y 2.
6. Cuando termine el Temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará de forma automática. Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si ya estaban encendidas previamente.

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 neigenden 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 eingeschränkten körperlichen oder psychischen 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 Bettuch 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 omni-polarem 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.

Anwendung HEIZELEMENTETOUCH CONTROL

Berührungstasten

Alle Funktionen können über Berührungstasten (kapazitive Sensoren) auf der Frontpartie der Bedienungsblende eingeschaltet werden; jeder Taste entspricht eine Anzeige. Jede Betätigung wird von einem Signalton quittiert. Ein- und Ausschalten

TOUCH CONTROL (Abb. 2)

1 Ein/Aus-Taste ON/OFF

2 Minus -

3 Plus +

4 Zwei-/Dreikreis-Kochzone

5 Kochzone

6 Leistungsanzeige

7 Timer

EIN/AUS-Schalten der Touch Control

Nach Anschluss an die Netzspannung dauert die Initialisierung der Touch-Control-Steuerung ca. 1 Sekunde, bevor sie betriebsbereit ist.

Nach einem Reset blinken alle Anzeigen und LEDs ca. eine Sekunde lang. Nach dieser Zeit werden alle Anzeigen und LEDs ausgeschaltet und die Steuerung schaltet auf Stand-by. Die Steuerung kann nun durch Betätigen der EIN/AUS-Taste in den Ein-Zustand geschaltet werden.

Auf den Kochzonenanzeigen erscheint dann „0“. Sollte eine der Kochzonen heiß sein (hohe Temperatur), blinken auf der Anzeige abwechselnd „H“ und „0“.

Die Steuerung bleibt nach dem Einschalten 20 Sekunden lang aktiv. Sollt in dieser Zeit keine Kochzone ausgewählt werden, schaltet die Steuerung automatisch auf Stand-by zurück.

Die Touch-Control-Steuerung kann nur durch Betätigen der EIN/AUS-Taste (1) in den Ein-Zustand geschaltet werden.

Sollte eine beliebige andere Taste zusammen mit der EIN/AUS-Taste (1) betätigt werden, bleibt die Steuerung auf Stand-by.

Durch Betätigung der EIN/AUS-Taste (1) kann die Steuerung jederzeit wieder ausgeschaltet werden. Dies gilt selbst dann, wenn die Steuerung durch Aktivierung der Kindersicherung gesperrt ist.

Die EIN/AUS-Taste (1) hat hinsichtlich der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

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 Auswahl Taste 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.

Einschalten/Ausschalten einer Kochzone

Wenn die Touch-Control-Steuerung eingeschaltet ist, wird eine Kochzone durch Drücken der entsprechenden Taste (5) ausgewählt.

Die Anzeige (6) der entsprechenden Kochzone wird dann heller, während die anderen Anzeigen dunkler werden. Sollte eine der Kochzonen heiß sein, werden abwechselnd „H“ und „0“ angezeigt.

Durch Betätigen der PLUS- (3) oder MINUS-Taste (2) wird eine Leistungsstufe eingestellt und die Kochzone beginnt sich zu erwärmen.

Nach der Auswahl einer Kochzone kann die Leistungsstufe durch Gedrückthalten der PLUS-Taste (3), beginnend mit Stufe 1, eingestellt werden, wobei sich die Leistung alle 0,4 Sekunden um eine Stufe erhöht. Nach Erreichen der Leistungsstufe 9 ist keine weitere Erhöhung mehr möglich.

Wird die Auswahl der Leistungsstufe mit der MINUS-Taste (2) vorgenommen, ist die erste Stufe „9“ (maximale Leistung). Wird die Taste gedrückt gehalten, verringert sich die Leistung alle 0,4 Sekunden um eine Stufe. Bei Erreichen der Leistungsstufe 0 ist keine weitere Verringerung der Leistung mehr möglich. Um eine neue Leistungsstufe einzustellen, muss dann wieder die Taste MINUS (2) bzw. PLUS (3) betätigt werden.

Ausschalten einer Kochzone

Zum Ausschalten einer einzelnen Kochzone muss die entsprechende Taste (5) betätigt werden. Die Anzeige (6) der entsprechenden Kochzone wird dann heller, während die anderen Anzeigen dunkler werden. Werden die PLUS- (3) und die MINUS-Taste (2) gleichzeitig betätigt, wird die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone direkt auf 0 zurückgesetzt. Alternativ dazu kann auch die MINUS-Taste (2) ununterbrochen gedrückt werden, bis die Leistungsstufe erreicht 0 ist. Sollte eine der Kochzonen heiß sein, werden abwechselnd „H“ und „0“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochzonen

Das sofortige Ausschalten aller Kochzonen ist jederzeit durch Betätigung der EIN/AUS-Taste (1) 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 (6) angezeigt werden.

Restwärmanzeige

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 (3) und MINUS (2) 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 der 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 eingeschaltetem 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.

Sperrung (Kindersicherung)

- Sie können die Tasten blockieren, um eine unerwünschte Benutzung zu verhindern (z.B. versehentliches Einschalten der Kochstellen durch Kinder).

- Wenn sich die Tasten im Sperrmodus befinden, sind alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste (1) deaktiviert.

Tastensperre

Drücken Sie gleichzeitig die Taste „–“ des Reglers (2) und den Kochstellen-Wähler ganz rechts (5). Die Platte gibt einen Piepton ab und die Anzeige zeigt „Lo“ an.

Entsperren der Schaltflächen

Drücken Sie gleichzeitig die Taste „–“ des Reglers (2) und den Kochstellen-Wähler ganz rechts (5). Sie können jetzt mit der Benutzung des Glaskeramik-Kochfelds beginnen.

Bedienung der Mehrkreis-Kochzonen

Kochfelder ohne Zwei- oder Dreikreis-Kochzone. Siehe Abb. 2A

Kochfeld mit Zweikreis-Kochzone (Abb. 2B)

Bei der Aktivierung einer Doppelkreis-Kochzone werden die entsprechenden beiden Heizkreise gleichzeitig eingeschaltet. Das Einschalten des äußeren Heizkreises wird durch eine entsprechende Leuchtanzeige (7) in der rechten unteren Ecke des Displays angezeigt. Wenn nur der innere Heizkreis eingeschaltet werden soll, kann der äußere Kreis durch Betätigung der Doppelkreis-Taste (4) ausgeschaltet werden. Durch erneutes Betätigen der Doppelkreis-Taste (4) kann der äußere Kreis wieder eingeschaltet werden, woraufhin die entsprechende Punktanzeige (7) erneut aufleuchtet.

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, Zuckerkor 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.

Leistungsbegrenzung (TN 604/C)

1. Schalten Sie die Stromversorgung ein und lassen Sie die Kochfläche ausgeschaltet.
2. Drücken Sie die Zonenauswahltaste (5) und die Taste (8) 3 Sekunden lang gemeinsam gedrückt. Die Anzeigen zeigen „P“ und „S“ an.
3. Betätigen Sie die Taste (2). Die Anzeige zeigt „E“, „P“ und „S“ an.
4. Betätigen Sie die Taste (3). Die Anzeige zeigt „E“, „t“, „P“ und „S“ an.
5. Wenn Sie die Tasten (2) und (3) gemeinsam betätigen, zeigen die Anzeigen den maximalen Leistungswert „XX00“ an.
6. Durch Drücken der Taste (3) schalten Sie die maximale Ausgangsleistung zwischen 6400 und 3600 W um.
7. Wenn Sie die Tasten (2) und (3) erneut gemeinsam betätigen, speichern Sie die Einstellungen und verlassen den Einstellmodus.

Nach Abschluss der Einstellung begrenzt die MCU den vorgenommenen Einstellungen entsprechend die Leistung, selbst bei unterbrochener Stromversorgung.

Wenn das Gerät oder die Kochfläche ausgeschaltet wird, während Sie die Einstellungen vornehmen, werden die festgelegten Werte nicht gespeichert.

Um den Einstellmodus zu verlassen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste oder die Tasten (2) und (3) gleichzeitig.

Gebrauch des Timers

1. Wählen Sie die entsprechende Kochstelle, die sich aktiviert, indem Sie den Kochstellen-Wähler (5) drücken.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“ des Reglers (7) auf der rechten Seite der beiden Anzeigen, die „00“ anzeigen.
3. Mit den Tasten „+“ und „-“ des Reglers (7) können Sie die Zeit von 1 bis 99 Minuten einstellen.
4. Nachdem die Zeit eingestellt wurde, beginnt der Countdown sofort. Nach 5 Sekunden zeigt die Anzeige wieder die Leistungsstufe an. Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass für diese Zone ein Timer festgelegt ist.
5. Wenn Sie die verbleibende Zeit überprüfen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Wenn der Timer beendet ist, wird die entsprechende Kochstelle automatisch abgeschaltet. Die anderen Kochstellen bleiben weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.



**CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVE-
MENT 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, ER-
RONÉ 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 recipients à fond plat d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude;
- Eviter 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 recipient 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 agréée, 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.

Emploi

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS TOUCH CONTROL

Touches à effleurement

Toutes les opérations peuvent être effectuées à l'aide des touches à effleurement (capteurs capacitifs), situés sur le panneau avant de la carte ; à chaque touche correspond un display. Toute activité sera confirmée par un signal sonore.

TOUCH CONTROL (Fig. 2)

1 Marche/arrêt ON / OFF

2 Moins -

3 Plus +

4 Circuit double/triple

5 Foyer

6 Affichage du niveau de puissance

7 Minuteur

Marche/arrêt de la commande Touch Control

Après la mise sous tension, il faut environ 1 seconde à la commande sensitive pour être prête à fonctionner.

Après la réinitialisation de tous les afficheurs, les DEL clignotent pendant 1 seconde environ. Puis les afficheurs et les DEL s'éteignent et la commande sensitive se met en stand-by.

La commande sensitive s'active au moyen de la touche Marche (1).

Les afficheurs des foyers indiquent « 0 ». Lorsque l'un des foyers est « brûlant » (température élevée), l'afficheur indique « H » puis « 0 » alternativement.

Après la mise en marche, la commande sensitive reste active pendant 20 secondes. Si aucun foyer n'est sélectionné, la commande sensitive se met automatiquement en stand-by.

La commande sensitive ne peut être activée qu'au moyen de la touche Marche (1).

Le fait d'appuyer simultanément sur la touche Marche (1) et sur d'autres touches ne produit aucun effet, la commande sensitive reste en stand-by.

La commande sensitive peut être désactivée à tout moment

au moyen de la touche Marche (1). Y compris lorsque la commande a été verrouillée avec le dispositif de sécurité enfants.

La touche Marche (1) est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

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.

Marche/arrêt d'un foyer

Lorsque la commande sensitive est activée, appuyer sur la touche (5) correspondant au foyer à sélectionner.

L'afficheur (6) du foyer sélectionné s'éclaire davantage alors que les autres deviennent moins lumineux. Si le foyer est « brûlant », l'afficheur indique alternativement « H » et « 0 ».

Pour sélectionner la puissance, appuyer sur la touche PLUS (3) ou MOINS (2) ; le foyer commence à chauffer.

Une fois le foyer sélectionné, maintenir la pression sur la touche PLUS (3) pour sélectionner la puissance : à partir du niveau 1, la puissance augmente d'une unité toutes les 0,4 secondes. Une fois le niveau 9 atteint, il est impossible d'augmenter la puissance.

Si le niveau de puissance a été choisi au moyen de la touche MOINS (2), le niveau de départ est le « 9 » (niveau maximum). Si la pression est maintenue sur la touche, la puissance diminue d'une unité toutes les 0,4 secondes. Une fois le niveau 0 atteint, il est impossible de réduire la puissance. Il faut alors appuyer à nouveau sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3) pour modifier le niveau de puissance.

Arrêt d'un foyer

Sélectionner le foyer à éteindre avec la touche (5) correspondante. L'afficheur (6) du foyer sélectionné s'éclaire davantage alors que les autres deviennent moins lumineux. La pression simultanée des touches PLUS (3) et MOINS (2) rétablit le niveau de puissance sur 0. La touche MOINS (2) peut également permettre de réduire le niveau de puissance à 0.

Lorsqu'un foyer est « brûlant », « H » et « 0 » s'affichent alternativement.

Arrêt de tous les foyers

Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche Marche (1). 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 (6) 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 (3) et MOINS (2) 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.

Verrouillage (dispositif de sécurité pour enfants)

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, pour éviter que les enfants activent accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les touches sont verrouillées, elles sont toutes désactivées sauf MARCHE/ARRÊT (1).

Pour verrouiller les touches

Appuyez simultanément sur le « - » du régulateur (2) et la sélection de zone la plus à droite (5). La plaque émet un bip sonore et l'indicateur affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les touches

Appuyez simultanément sur le « - » du régulateur (2) et la sélection de zone la plus à droite (5) à nouveau. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.

Contrôle des circuits multiples

Plaques sans circuit double ou triple, voir fig. 2A

Plaque avec zone double. (Fig. 2B)

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 (7) situé dans l'angle inférieur droit de l'afficheur. Si seul l'allumage du circuit interne est requis, il faut appuyer sur la touche du double circuit (4) pour

désactiver le circuit externe. Pour réactiver le circuit externe, appuyer à nouveau sur la touche du double circuit (4) ; le voyant lumineux (7) correspondant s'allume à son tour.

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 éclaboussures 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.

Limitation de puissance (TN 604/C)

1. Mettez sous tension et laissez la plaque de cuisson éteinte.

2. Appuyez à la fois sur la touche de sélection de zone (5) et sur (8) pendant 3 secondes. Les indicateurs affichent « P » et « S »

3. Appuyez sur la touche (2). L'indicateur affiche « E », « P » et « S ».

4. Appuyez sur la touche (3). L'indicateur affiche « E », « t », « P » et « S ».

5. Ensuite, appuyez à la fois sur la touche (2) et sur (3). Les indicateurs affichent la valeur de puissance maximale « XX00 ».

6. Appuyez sur la touche (3) alternativement. Vous pouvez régler la puissance maximale sur 6400 W ou 3600 W alternativement.

7. Appuyez encore sur les touches (2) et (3) en même temps pour enregistrer le réglage et quitter.

Une fois le réglage terminé, le microcontrôleur peut mémoriser le réglage de limite de puissance, même hors tension. Si l'électricité est coupée ou que la plaque de cuisson est éteinte pendant le réglage, la valeur n'est pas enregistrée. Vous pouvez quitter le réglage en appuyant sur la touche marche/arrêt ou sur les touches (2) et (3) en même temps.

Utilisation de la minuterie

1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours de fonctionnement que vous souhaitez éteindre, en touchant le sélecteur de zone (5).
2. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » du régulateur (7) sur le côté droit et les indicateurs afficheront « 00 ».
3. En utilisant les boutons « - » et « + » (7) du régulateur, vous pouvez définir la durée entre 1 et 99 minutes.
4. Lorsque la durée sera définie, le décompte commencera immédiatement. L'indicateur reviendra à l'affichage du niveau de puissance au bout de 5 secondes. Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la minuterie est réglée pour cette zone.
5. Si vous avez besoin de vérifier le temps restant, vous pouvez réaliser l'étape 1 et l'étape 2 à nouveau.
6. Lorsque la minuterie de cuisson aura expiré, la zone de cuisson correspondante sera éteinte automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

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.

Use

TOUCH CONTROL HEATING ELEMENTS

Touch sensitive keys

All operations can be performed using touch sensitive keys (capacitive sensors) located on the front of the control board; each key has a corresponding display. All actions are confirmed by an audible signal.

TOUCH CONTROL (Fig. 2)

- 1 ON / OFF
- 2 Minus -
- 3 Plus +
- 4 Double / Triple Circuit
- 5 Cooking zone
- 6 Setting level display
- 7 Timer

Switching the Touch Control on/off

After mains voltage is applied, the touch control initialises for approximately one second before it is ready for use.

All displays and LEDs flash for approximately one second after resetting. Once this period is complete, all displays and LEDs switch off and the touch control is in standby mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on. The cooking zone displays indicate "0". If a cooking zone is in "hot" (high temperature) mode, the display will alternately indicate "H" and "0".

After switching the touch control on, it will remain active for 20 seconds. If no cooking zone is selected, the touch control automatically switches back to standby mode.

The touch control can only be switched on by pressing the ON/OFF (1) button.

Pressing the ON/OFF (1) button at the same time as other buttons will have no effect and the touch control will remain on standby.

The touch control can be switched off at any time using the ON/OFF (1) button. This is even the case when the control has been locked by the child safety feature.

The ON/OFF (1) button always takes priority in the switching off function.

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 a cooking zone on/off

If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (5) of the corresponding zone.

The display (6) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. If the cooking zone is "hot", "H" and "0" are alternately displayed.

Press the PLUS (3) or MINUS (2) button to select a setting and the zone will begin to heat up.

Once the cooking zone has been selected, the setting can be selected by keeping the PLUS (3) button pressed down. The setting begins at level 1 and increases by 1 level every 0.4 seconds. When setting "9" is reached, the setting will not be changed further.

If the setting level has been selected using the MINUS (2) button, the start level is "9" (maximum level). Keep the button pressed down to lower the active level by 1 every 0.4 seconds. When setting "0" is reached, there will be no further setting changed. The setting can only be changed by pressing the MINUS (2) or PLUS (3) button again.

Switching a cooking zone off

Select the zone to be switched off using the corresponding button (5). The display (6) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the PLUS (3) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0.

If a cooking zone is "hot", "H" and "0" will be alternately displayed.

Switching all cooking zones off

Press the ON/OFF (1) 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 (6).

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 (3) and MINUS (2) 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 0 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 buttons 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.

Keylock (child safety feature)

- You can lock the keys to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the keys are locked, all the keys are disabled except ON/OFF (1).

To lock the keys

Simultaneously press the "-" of the regulator (2) and the furthest right zone selection (5). The hob emits a beep and the indicator will show "Lo".

To unlock the keys

Simultaneously press the "-" of the regulator (2) and the furthest right zone selection (5) again. You can now start using your hob.

Control of multiple circuits

Hobs without double or triple circuit, see Fig. 2A

Hob with double zone. (Fig. 2B)

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 (7) in the bottom right corner of the display. If only the internal circuit is to be switched on, the external circuit can be switched off using the dual circuit button (4). Press the dual circuit button (4) again to re-activate the external circuit and the corresponding pilot light (7) will switch on.

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 sugar content 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.

Power Limitation (TN 604/C)

1. Switch on power, and keep the hob off.
2. Press the zone selecting key (5) and (8) together for 3 seconds. The indicators will show "P" and "S".
3. Press (2) key, indicator will show "E", "P" and "S".
4. Press (3) key, indicator will show "E", "t", "P" and "S".
5. The press key (2) and (3) together, the indicators will show the maximum power value "XX00".
6. Press the key (3) alternatively, you can set the maximum output power to 6400W or 3600W alternatively.
7. Press key (2) and (3) together again will save the setting and exit the setting.

After finishing setting, the MCU can remember the power limited setting even cut off the power.

If the power off or turn off the hob during setting, the setting value will not save;

It can be Exit the setting by press the on/off key or press the key (2) and (3) together.

Using the Timer

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone selector (5).
2. Simultaneously press the “-” and the “+” of the regulator (7) on the right side of two indicators will show “00”.
3. Using the “-” or “+” of the regulator (7), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The indicator will return to show power level after 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone has set timer.
5. If you need to check the remaining time, you can operate step 1 and step 2 again.
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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 têstos 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.

Utilização

ELEMENTOS AQUECEDORESTOUCH CONTROL

Teclas de pressão leve

Todas as operações podem ser realizadas através das teclas de pressão leve (sensores de tipo capacitivo) situadas na face frontal da placa; a cada tecla corresponde um display. Cada actividade é confirmada por um sinal acústico.

TOUCH CONTROL (Fig. 2)

1 Activar/desactivar ON / OFF

2 Menos -

3 Mais +

4 Circuito Duplo/Triplo

5 Zona de confecção

6 Visor do nível de potência

7 Temporizador

Activar/desactivar o Touch Control

Após a ligação à corrente eléctrica, o touch necessita de cerca de um segundo para ficar pronto a funcionar.

Após reiniciar o funcionamento, todos os visores e LEDs piscam durante cerca de 1 segundo. Decorrido este tempo, todos os visores e LEDs se apagam e o touch fica em posição de stand-by.

Para activar o touch pressionar a tecla activar (1).

Os visores das zonas de confecção mostram "0". Se uma zona de confecção "aquece", o visor mostra "H" e "0" alternadamente.

Após a activação, o touch control permanece activo durante 20 segundos. Caso não seja seleccionada nenhuma zona de confecção, o touch control volta automaticamente ao estado de stand-by.

Para activar o touch control pressionar unicamente a tecla activar (1).

Caso a tecla activar (1) seja pressionada simultaneamente com outras teclas a função não é efectuada e o touch permanece em stand-by.

O touch control pode ser desactivado a qualquer momento pressionando a tecla activar (1). Esta característica também é válida caso os controlos tenham sido bloqueados com o dispositivo de protecção para crianças.

A tecla activar (1) tem sempre prioridade na função de desligar.

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.

Activação/desactivação de uma zona de confecção

Com o touch control activado, será possível seleccionar a zona de confecção pressionando a tecla (5) da zona correspondente.

O visor (6) da zona seleccionada torna-se mais brilhante, enquanto os restantes visores perdem luminosidade. Se a zona “aquece”, será mostrado alternadamente um “H” e um “O”.

Ao pressionar a tecla MAIS (3) ou MENOS (2), é possível seleccionar um nível de potência e a zona começa a aquecer. Seleccionada a zona de confecção, a selecção do nível de potência pode ser efectuada mantendo pressionada a tecla MAIS (3); partindo do nível 1, aumenta uma unidade a cada 0,4 segundos. Quando é atingido o nível 9 não é possível efectuar mais aumentos.

Se o nível de potência for seleccionado através da tecla MENOS (2), o nível inicial é o “9” (nível máximo). Mantendo a tecla pressionada, o nível activo diminui uma unidade a cada 0,4 segundos. Quando o nível 0 é atingido, não é possível efectuar mais diminuições. Só será possível modificar o nível de potência ao pressionar novamente a tecla MENOS (2) ou MAIS (3).

Desactivação de uma zona de confecção

Selecione a zona a desligar com a tecla (5) correspondente. O visor (6) da zona seleccionada torna-se mais brilhante, enquanto os restantes visores perdem luminosidade. Ao pressionar as teclas MAIS (3) e MENOS (2) simultaneamente, o nível de potência da zona é colocado a 0. Alternativamente a tecla MENOS (2) pode ser utilizada para reduzir o nível de potência até 0.

Se uma zona de confecção “aquece”, é mostrado um “H” e um “O” alternadamente.

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 (1). 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 (6) 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 confecção, 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 confecção é desligada após um tempo máximo predefinido.

Cada operação na zona de confecção (através das teclas MAIS (3) e MENOS (2) 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 confecção “aquece”, no visor é mostrado alternadamente um “H” e o sinal de erro.

· Se nenhuma zona de confecção 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.

Bloqueio de teclas (dispositivo de segurança infantil)

- Poderá bloquear a placa de modo a evitar uma utilização accidental (por exemplo, as crianças ligarem accidentalmente uma zona de cozedura).
- Quando as teclas estão bloqueadas, as teclas estão todas desativadas exceto a de LIGAR/DESLIGAR (1).

Para bloquear as teclas

Prima simultaneamente o “-” do regulador (2) e o seletor de zona mais distante à direita (5). A placa emite um sinal sonoro e o indicador luminoso irá mostrar “Lo”

Para desbloquear as teclas

Prima novamente em simultâneo o “-” do regulador (2) e o seletor de zona mais distante à direita (5). Já pode começar a utilizar a sua placa.

Controlo dos circuitos múltiplos

Placas sem circuito monofásico ou trifásico ver Fig. 2A

Placa com zona dupla. (Fig. 2B)

A activação de uma zona de confecção dupla supõe que os dois circuitos sejam activados simultaneamente. A activação do ângulo inferior direito do visor. Caso pretenda activar apenas o circuito interno, o circuito externo pode ser desactivado através da tecla de circuito duplo (4). Pressionando novamente a tecla de circuito duplo

(4) será activado novamente o circuito externo, acendendo-se o ponto luminoso (7) correspondente.

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.

Limitação de energia (TN 604/C)

1. Ligue a energia e mantenha a placa desligada.
 2. Prima a tecla de seleção de zona (5) e (8) em conjunto durante 3 segundos. Os indicadores apresentarão “P” e “S”.
 3. Prima a tecla (2), o indicador apresentará “E”, “P” e “S”.
 4. Prima a tecla (3), o indicador apresentará “E”, “t”, “P” e “S”.
 5. Prima as teclas (2) e (3) em conjunto, os indicadores apresentarão o valor de potência máxima “XX00”.
 6. Prima a tecla (3) Em alternativa, pode configurar a potência máxima de saída para 6400W ou 3600W.
 7. Premir as teclas (2) e (3) em conjunto para guardar novamente a configuração e sair da configuração.
- Depois de completar a configuração, a MCU consegue lembrar-se da configuração de potência limitada e até mesmo cortar a energia.

Se a placa ou a energia forem desligadas durante a configuração, o valor da configuração não será guardado; Poderá Sair da configuração premindo a tecla ligar/desligar ou as teclas (2) e (3) em conjunto.

Usare il timer

1. Selezionare la zona di cottura in funzione toccando il selettore di zona (5).
2. Premere contemporaneamente il “-” e il “+” del regolatore (7) sul lato destro dei due indicatori che mostreranno “00”.
3. Usando i comandi “-” o “+” del regolatore (7) è possibile regolare il tempo da 1 a 99 minuti.
4. Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. L'indicatore tornerà a mostrare il livello di potenza dopo 5 secondi. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà, per indicare che la zona ha impostato il timer.
5. Se occorre controllare il tempo rimanente, è possibile eseguire nuovamente il passaggio 1 e il passaggio 2.
6. Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. Le altre zone di cottura continueranno a funzionare, se sono state accese in precedenza.

- عند طهي الطعام الذي قد يلتصق بسهولة، ابدأ بمستوى خرج طاقة منخفض ثم قم بزيادته ببطء مع التحريك بانتظام.

- في حالة تعرض سطح الموقد للتلف، افصل الجهاز على الفور عن التيار الكهربائي لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

- لا تستخدم أبدًا منظفًا بالبخار لتنظيف الموقد.

- قد يسخن الجهاز والأجزاء القابلة للوصول أثناء التشغيل.

- احرص على تجنب لمس عناصر التسخين.

- ينبغي ترك الأطفال أقل من 8 سنوات عند مسافة آمنة إلا إذا تم الإشراف عليهم باستمرار.

- يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز، إذا كانوا تحت الإشراف وتلقوا التعليمات المناسبة حول الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. يُحظر على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز أن يقوم الأطفال بأعمال الصيانة والتنظيف إلا تحت الإشراف المستمر.

- قد يكون الطهي باستخدام الشحوم أو الزيوت خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق إذا تُرك بدون مراقبة. لا تحاول أبدًا إطفاء النار بالماء. بل قم بفصل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش على سبيل المثال.

- خطر الحريق: لا تقم بتخزين العناصر على أسطح الطهي.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة بأي شكل من الأشكال المسؤولية عن أي إصابات أو أضرار ناجمة عن التركيب غير الصحيح أو عن الاستخدام غير المناسب أو الخاطئ أو العبثي.

تعلن الشركة المصنعة أن هذا المنتج يلبي جميع المتطلبات الأساسية للمواد الكهربائية ذات الجهد المنخفض المنصوص عليها في التوجيه الأوروبي 2014/35/EU والتوافق الكهرومغناطيسي كما هو مطلوب في التوجيه الأوروبي 2014/30/EU.

الاحتياطات

- عند استخدام عناصر التسخين، ننصح باستخدام أوعية ذات قاع مسطح بنفس قطر المنطقة الساخنة أو مرتفعة قليلاً.

- تجنب التدفق الزائد للسائل، لذلك عند حدوث الغليان، أو في أي حال من الأحوال عند تسخين السائل، اخفض الحرارة.

- لا تترك عناصر التسخين تعمل بدون أوعية في الأعلى أو مع أواني طهي فارغة.

- لا تستخدم أي ورق ألومنيوم أو تضع أي مواد غذائية مغلفة بورق ألومنيوم مباشرة على الموقد، ولا تضع أي أشياء معدنية مثل السكاكين، والشوك، والملاعق، والأغطية على سطح الموقد لأنها ستسخن.

- عند الطهي في مقلاة غير لاصقة بدون توابل، لا تتجاوز مدة التسخين المسبق من دقيقة إلى دقيقتين.

- يجب استخدام واقبات سطح العمل المصممة للاستخدام مع جهاز الطهي والدرجة في تعليمات الشركة المصنعة فقط كحماية مناسبة لسطح العمل المدمج في الجهاز. قد يؤدي استخدام وسائل الحماية غير المناسبة إلى وقوع حوادث.

- تحذير: ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدامها. لتجنب الحروق يجب إبقاء الأطفال بعيدًا.

أدرج في الأسلاك الثابتة وسيلة لفصل التيار الكهربائي عن أنابيب الإمداد بالتيار الكهربائي مع فصل التلامس في جميع الأقطاب التي توفر الفصل الكامل في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة، وفقًا لقواعد الأسلاك. يجب أن يكون من السهل الوصول إلى القابس أو المفتاح متعدد الأقطاب في الجهاز المثبت. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عبر مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد.

يتنصل المصنعون من أي مسؤولية في حالة عدم الامتثال لما هو موصوف أعلاه وعدم احترام واتباع معايير منع الحوادث.

لتجنب جميع المخاطر، في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله فقط من جانب الشركة المصنعة، أو من جانب مركز خدمة معتمد، أو من جانب كهربائي مؤهل.

تعليمات المستخدم

التركيب

يجب أن تنفذ كل عمليات التشغيل المرتبطة بالتركيب (توصيل كهربائي) بواسطة أشخاص مؤهلين وفق اللوائح المعمول بها. بالنسبة للإرشادات المحددة انظر الجزء الخاص بالتمثبات.

الاستخدام

عناصر تسخين تعمل باللمس

مفاتيح حساسة تعمل باللمس يمكن إجراء كافة العمليات باستخدام مفاتيح حساسة تعمل باللمس (مستشعرات سعوية) موجودة على الجزء الأمامي من لوحة التحكم؛ كل مفتاح لديه شاشة مقابلة. يتم تأكيد كافة الإجراءات عن طريق إشارة صوتية.

التحكم باللمس (الشكل 2)

- 1 ON / OFF (تشغيل/ إيقاف تشغيل)
- 2 Minus - (ناقص)
- 3 Plus + (زيادة)
- 4 دائرة ثنائية / ثلاثية
- 5 منطقة الطهي
- 6 عرض مستوى الإعداد
- 7 المؤقت

تشغيل/إيقاف التحكم باللمس

بعد تطبيق جهد التيار الكهربائي، تتم تهيئة وحدة التحكم باللمس لمدة ثانية واحدة تقريبًا قبل أن تصبح جاهزة للاستخدام. تومض جميع الشاشات ومصابيح LED لمدة ثانية واحدة تقريبًا بعد إعادة الضبط. بمجرد انتهاء هذه الفترة، يتم إيقاف تشغيل جميع الشاشات ومصابيح LED وينتقل التحكم باللمس إلى وضع الاستعداد.

اضغط على زر ON/OFF (1) لبدء تشغيل التحكم باللمس. تشير شاشات منطقة الطهي إلى "0". إذا كانت منطقة الطهي في وضع "ساخن" (درجة حرارة عالية)، فستشير الشاشة بالتناوب إلى "H" و"0". بعد تشغيل وحدة التحكم باللمس، ستبقى نشطة لمدة 20 ثانية. إذا لم يتم تحديد أي منطقة طهي، يتم تحويل التحكم باللمس تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. لا يمكن تشغيل التحكم باللمس إلا بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف (1). لن يكون للضغط على زر التشغيل/الإيقاف (1) في نفس الوقت مع الأزرار الأخرى أي تأثير وسيظل التحكم باللمس في وضع الاستعداد. يمكن إيقاف تشغيل وحدة التحكم باللمس في أي وقت باستخدام زر التشغيل/الإيقاف (1). هذا هو الحال حتى عندما يكون التحكم مغلقًا بخاصية أمان الطفل.

دائمًا ما يكون لزر التشغيل/الإيقاف (1) الأولوية في وظيفة إيقاف التشغيل.

إيقاف التشغيل التلقائي

بمجرد تشغيله، يتم إيقاف تشغيل التحكم باللمس تلقائيًا بعد 20 ثانية من عدم النشاط. بعد تحديد منطقة الطهي، يتم تقسيم وقت إيقاف التشغيل التلقائي إلى 10 ثوانٍ، وبعدها يتم إلغاء تحديد المنطقة، وبعد 10 ثوانٍ أخرى، يتم إيقاف تشغيل التحكم باللمس.

تشغيل/إيقاف منطقة الطهي

في حالة تشغيل التحكم باللمس، يمكن تحديد نطاق الطهي بواسطة الضغط على زر (5) في المنطقة المحددة.

تضيء الشاشة (6) الخاصة بالمنطقة المحددة، بينما تكون شاشات العرض المتبقية خافتة. إذا كانت منطقة الطهي "ساخنة"، يتم عرض "H" و "0" بالتناوب.

اضغط على زر الزيادة (3) PLUS أو النقصان (2) MINUS لتحديد الإعداد وسيبدأ النطاق في التسخين.

بمجرد تحديد منطقة الطهي، يمكن تحديد الإعداد من خلال الضغط على زر PLUS (3). يبدأ الإعداد عند المستوى 1 ويزيد بمقدار مستوى واحد كل 0.4 ثانية. عند الوصول إلى الإعداد "9"، لن يتم تغيير الإعداد أكثر من ذلك.

إذا تم تحديد مستوى الإعداد باستخدام الزر MINUS (2)، يكون مستوى البدء هو "9" (المستوى الأقصى). استمر في الضغط على الزر لخفض المستوى النشط بمقدار مستوى واحد كل 0.4 ثانية. عند الوصول إلى الإعداد "0"، لن يكون هناك مزيد من تغيير الإعداد. يمكن تغيير الإعداد فقط بواسطة الضغط على زر MINUS (2) أو PLUS (3) مجددًا.

إيقاف نطاق الطهي

حدد النطاق المراد إيقاف تشغيله باستخدام الزر المحدد (5). تضيء الشاشة (6) الخاصة بالمنطقة المحددة، بينما تكون شاشات العرض المتبقية خافتة. اضغط على زر PLUS (3) أو MINUS (2) في نفس الوقت وتغيير مستوى إعداد النطاق إلى 0. بدلاً من ذلك، يمكن استخدام زر MINUS (2) لتقليل مستوى الإعداد إلى 0. إذا كانت منطقة الطهي "ساخنة"، فسيتم عرض "H" و "0" بالتناوب.

إيقاف جميع مناطق الطهي

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (1) لإيقاف كافة المناطق على الفور في أي وقت. في وضع الاستعداد، يتم عرض الحرف "H" في جميع مناطق الطهي "الساخنة". سيتم إيقاف تشغيل الشاشات المتبقية.

مستوى الإعداد

يمكن ضبط منطقة الطهي على 9 مستويات يتم الإشارة إليها بواسطة الأرقام من "1" إلى "9" على شاشات LED المكونة من سبعة أجزاء (6).

مؤشر الحرارة المتبقية

يُعلم هذا المستخدم أن الزجاج في درجة حرارة خطيرة في حالة لمس المنطقة المحيطة بمنطقة الطهي. يتم تحديد درجة الحرارة من خلال نموذج رياضي ويشار إلى أي حرارة متبقية بحرف "H" على شاشة العرض ذات السبعة أجزاء المقابلة. يتم حساب التدفئة والتبريد على أساس:

• مستوى الإعداد المحدد (بين "0" و"9")

• وقت التشغيل/الإيقاف.

بعد إيقاف تشغيل منطقة الطهي، ستشير الشاشة المقابلة إلى "H" حتى تنخفض درجة الحرارة في المنطقة إلى ما دون المستوى الحرج (≥ 60 درجة مئوية).

وظيفة الإيقاف التلقائي (تحديد وقت التشغيل)

فيما يتعلق بمستوى الإعداد، في حالة عدم حدوث أي تشغيل، يتم إيقاف تشغيل كل منطقة طهي بعد فترة زمنية قصوى محددة.

تعيد كل عملية في حالة منطقة الطهي (باستخدام PLUS (3) أو MINUS (2) أو المنطقة المزدوجة) تشغيل الحد الأقصى لوقت تشغيل المنطقة عن طريق إعادة ضبطه إلى قيمته الأولية.

الحماية من التشغيل غير المقصود

• إذا اكتشفت وحدة التحكم الإلكتروني وجود زر مضغوط عليه لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا، فسيتم إيقاف تشغيله تلقائيًا. ترسل وحدة التحكم إشارة خطأ مسموعة لتحذير المستخدم من أن المستشعرات اكتشفت وجود جسم ما. تشير شاشات العرض إلى رمز الخطأ "E R 0 3". إذا كانت منطقة الطهي في الوضع "الساخن"، فسيتم الإشارة إلى "H" بالتناوب على الشاشة مع إشارة الخطأ.

• إذا لم يتم تنشيط أي منطقة طهي في غضون 20 ثانية بعد تشغيل وحدة التحكم باللمس، فسعود إلى وضع الاستعداد.

• عند تشغيل وحدة التحكم، يكون لزر التشغيل/الإيقاف الأولوية على جميع الأزرار الأخرى، وبالتالي، يمكن إيقاف تشغيل وحدة التحكم في أي وقت، حتى عند الضغط على عدة أزرار في الوقت نفسه أو عند الضغط على زر في وضع الضغط. • في وضع الاستعداد، لن يحدث أي تأثير بسبب إيقاف الضغط باستمرار على الأزرار. ومع ذلك، قبل أن يتم إعادة تشغيل وحدة التحكم الإلكترونية، يجب أن تكتشف عدم الضغط على أي زر.

قفل المفاتيح (خاصة أمان الأطفال)

- يمكنك قفل المفاتيح لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).
- عندما يتم قفل المفاتيح، يتم تعطيل جميع المفاتيح باستثناء التشغيل/الإيقاف (1).

لقفل المفاتيح

اضغط في نفس الوقت على زر "-" الخاص بالمنظم (2) وتحديد المنطقة اليمنى القصوى (5). يُصدر المؤقت صوتًا وسيظهر المؤشر "Lo".

لفتح المفاتيح

اضغط في نفس الوقت على زر "-" الخاص بالمنظم (2) وتحديد المنطقة اليمنى القصوى (5) مجددًا. يمكنك الآن البدء في استخدام المؤقت.

التحكم في الدوائر المتعددة

مواقع بدون دائرة ثنائية أو ثلاثية، انظر الشكل 2A

موقد ذو منطقتين. (الشكل. 2B)

عند تنشيط منطقة الطهي المزودج، يتم تشغيل الدائرتين في نفس الوقت. تتم الإشارة إلى تنشيط الدائرة الخارجية من خلال ضوء إرشادي (7) في الزاوية اليمنى السفلية من الشاشة. في حالة تشغيل الدائرة الداخلية فقط، يمكن إيقاف تشغيل الدائرة الخارجية باستخدام زر الدائرة الثنائية (4). اضغط على زر الدائرة الثنائية (4) مجددًا لإعادة تنشيط الدائرة الخارجية وسيضيء الضوء الإرشادي المقابل (7).

إشارة صوتية (جرس)

تتم الإشارة إلى الأنشطة التالية من خلال جرس أثناء الاستخدام:

- الضغط العادي على الزر بصوت قصير.
- الضغط على الأزرار لأكثر من 10 ثوانٍ بصوت طويل متقطع.

الصيانة (الشكل 4)

باستخدام مكشطة، أزل على الفور من السطح أي قطع من رقائق الألومنيوم، وانسكابات الطعام، ويقع الشحوم، وعلامات السكر وأي أطعمة أخرى تحتوي على نسب عالية من السكر لتجنب تلف الموقد.

ثم نظف السطح بمنشفة ومنتج خاص بذلك، ثم اشطف بالماء وجففه بقطعة قماش نظيفة. لا يجب استخدام أي نوع من الإسفنج أو القماش الكاشط تحت أية ظروف؛ كذلك تجنب استخدام منظفات كيميائية قوية مثل بخاخات الأفران ومزيلات البقع.

تعليمات المثبت

التركيب

تعد هذه التعليمات خاصة بالفني المؤهل، مثل دليل تركيب وضبط وصيانة حسب القوانين والمعايير المعمول بها. يجب تنفيذ هذه العمليات دائمًا عند فصل الجهاز عن النظام الكهربائي.

الوضعية (الشكل 5)

1 عرض أمامي

2 الجانب الأمامي

يمكن تركيب الجهاز في منطقة العمل كما هو موضح في الشكل. ضع مانع التسرب المزود على محيط منطقة العمل بالكامل.

التوصيل الكهربائي

قبل القيام بإجراء التوصيلات الإلكترونية، برجاء التأكد مما يلي:

خصائص الجهاز تتنوع ما هو مشار إليه على لوحة المصنوفة الموضوعة في الجزء السفلي من منطقة العمل؛

- أن يكون الجهاز مزود بتوصيلة أرضية فعالة، وفقًا للمعايير وأحكام القوانين المعمول بها.

- التوصيل الأرضي إلزامي حسب القانون.

في حالة عدم وجود كابل و/أو قابس بالجهاز، استخدم مادة امتصاص مناسبة لدرجة حرارة العمل، كما هو مشار على لوحة المصنوفة. لا يجب أن يصل الكابل تحت أية ظروف إلى درجة حرارة تزيد عن 50 درجة مئوية.

حدود الطاقة (TN 604/C)

1. قم بتشغيل الطاقة، مع إبقاء الموقد مطفأ.
 2. اضغط على مفتاح اختيار المنطقة (5) و(8) معًا لمدة 3 ثوانٍ. ستظهر المؤشرات "P" و "S".
 3. اضغط على المفتاح (2)، وسيظهر المؤشر "E"، و "P"، و "S".
 4. اضغط على المفتاح (3)، وسيظهر المؤشر "E"، و "P"، و "S".
 5. اضغط على المفتاح (2) و(3) معًا، وستعرض المؤشرات الحد الأقصى لقيمة الطاقة "XX00".
 6. اضغط على المفتاح (3) بدلاً من ذلك، ويمكنك ضبط الحد الأقصى لقوة الإخراج إلى 6400 واط أو 3600 واط بدلاً من ذلك.
 7. سيؤدي الضغط على المفتاحين (2) و(3) معًا مرة أخرى إلى حفظ الإعداد والخروج من الإعداد.
- بعد الانتهاء من الإعداد، يمكن لوحدة MCU أن تتذكر إعدادات الطاقة المحدودة حتى بعد قطع الطاقة.

في حالة إيقاف تشغيل الطاقة أو إيقاف تشغيل الموقد أثناء الإعداد، لن يتم حفظ قيمة الإعداد؛

يمكن الخروج من الإعداد بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف أو الضغط على المفتاحين (2) و(3) معًا.

1. حدد منطقة الطهي ذات الصلة التي تعمل عن طريق لمس محدد المنطقة (5).
2. اضغط في نفس الوقت على زر "+" و "-" الخاصين بمنظم الضغط (7) على الجانب الأيمن من المؤشرين، وسيظهر الرقم "00".
3. باستخدام "-" أو "+" الخاص بالمنظم (7)، يمكنك ضبط التوقيت من 1 إلى 99 دقيقة.
4. عندما يتم ضبط الوقت، سيبدأ العد التنازلي في الحال. سيعود المؤشر لإظهار مستوى الطاقة بعد 5 ثوانٍ. ستضيء النقطة الحمراء الموجودة بجوار مؤشر مستوى الطاقة للإشارة إلى أن المنطقة لديها مؤقت محدد. 5. إذا كنت بحاجة إلى التحقق من الوقت المتبقي، يمكنك تشغيل الخطوة 1 والخطوة 2 مرة أخرى.
6. عند انتهاء مدة مؤقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائيًا. ستظل منطقة الطهي الأخرى قيد التشغيل إذا تم تشغيلها مسبقًا.



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 - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

00000000.28.03.2024

此页不印刷
This page will
not be printed

70g双胶纸 A5 单色印刷 骑马钉版

本号：20240328 V0.1