



- ES** Instrucciones de uso y mantenimiento para encimeras
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitungen für Kochherde
- FR** Instructions pour l'usage et la maintenance des plaques
- EN** Operating and maintenance instructions for hobs
- IT** Istruzioni d'uso e manutenzione per piani
- NL** Gebruiksaanwijzing
- NL** en instructies voor kookplaten
- Instruções de uso e manutenção**
- PT** para placas
- DA** Brugs- og vedligeholdelsesvejledning til keramiske kogeplader
- SV** Bruksanvisningar och underhåll av induktionshällar
- NO** Betjenings- og vedlikeholdsinstruksjoner for koketopper
- FI** Liesitasojen käyttö- ja huolto-ohjeet
- EL** Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος
- RU** Инструкция по эксплуатации и техобслуживанию плит
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji płyt grzejnych
- HU** Főzőlap használati utasítás és karbantartási útmutatások
- ZH** 电磁灶的使用说明及保养
- AR** وصيانة انتهاء ونص الطهاسات عمال ملارشادات

# TD 6003 BK /A, TN 604 /B

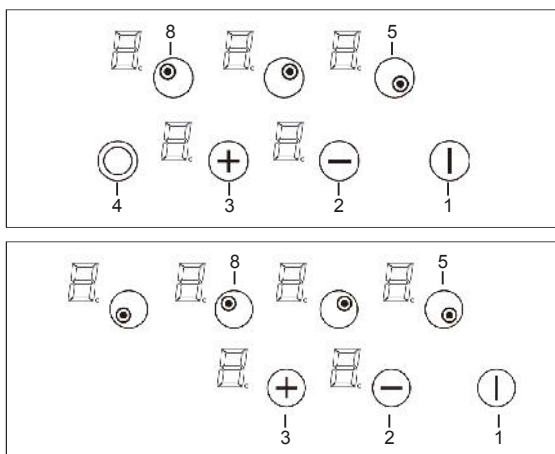


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Етк. 2.

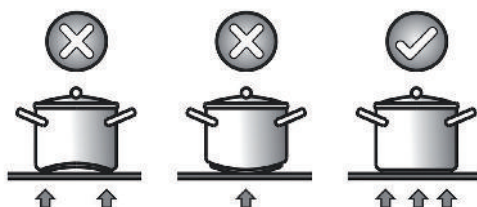


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Етк. 3.

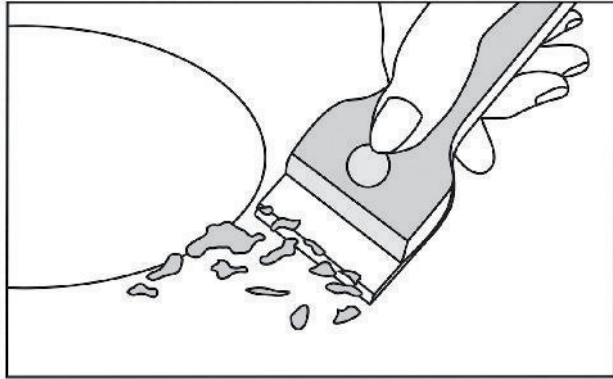


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Еик. 4.

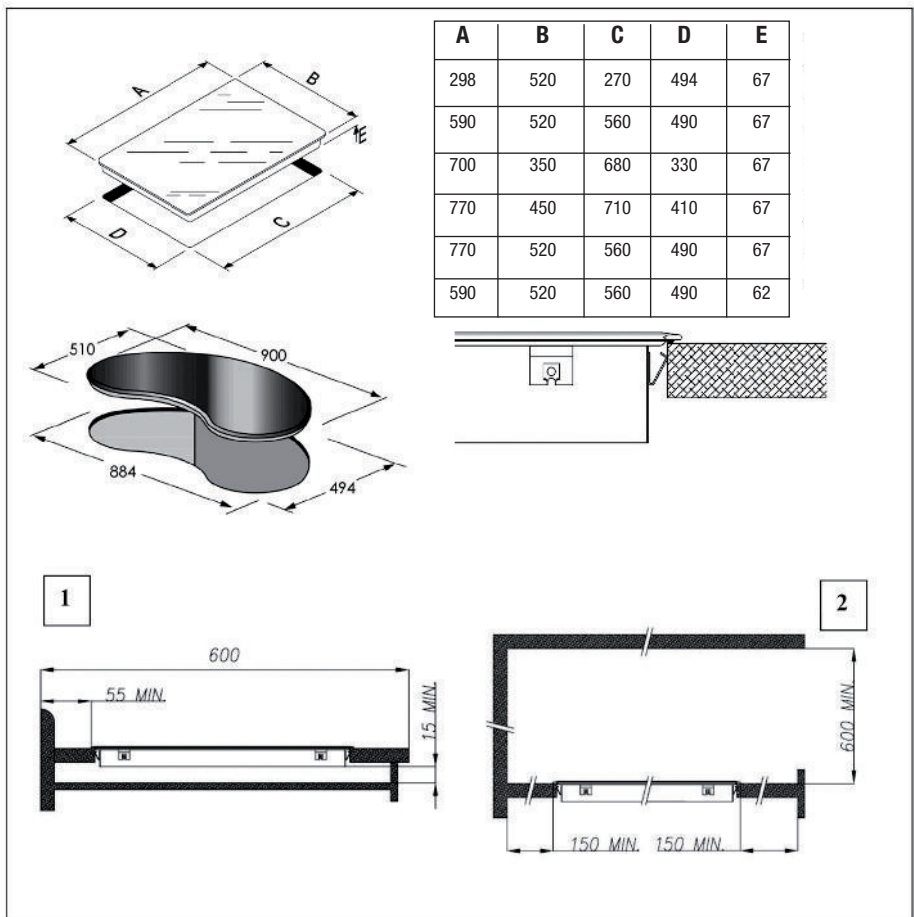


Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5. - 图5 - 5. ábra - Еик. 5.

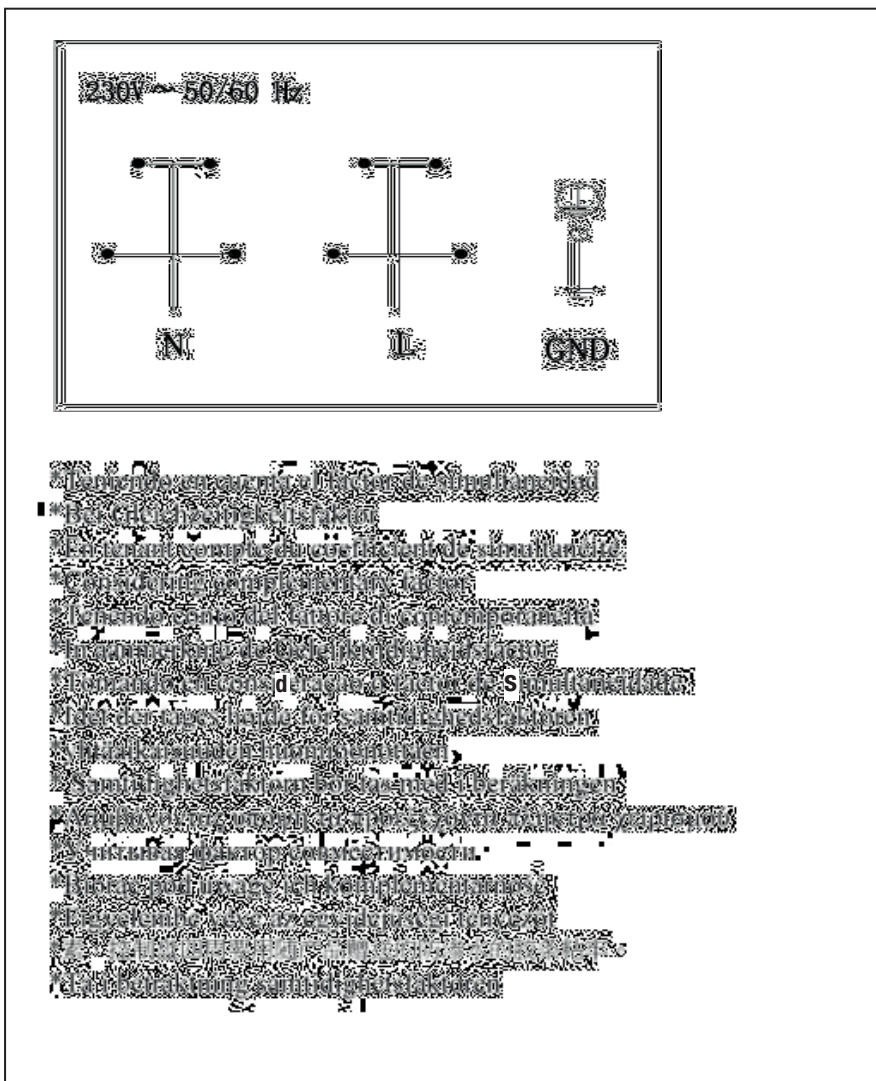
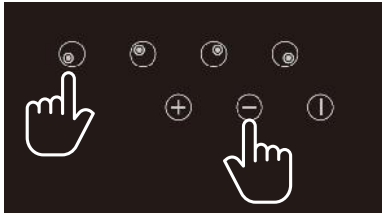
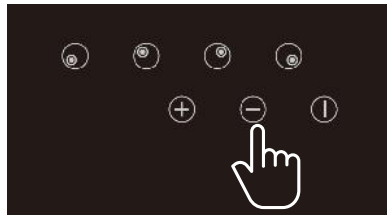
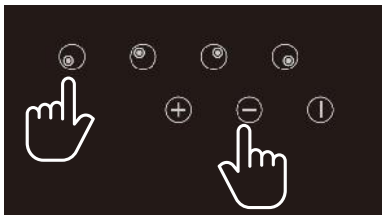


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6. - 图6 - 6. ábra - Екв. 6.



3" →

Fig.7A – Abb.7A – Afb.7A - Puc. 7A - Rys. 7A – Kuva. 7A - 图7A – 7A ábra - Etk. 7A.



3" →

Fig.7B – Abb.7B – Afb.7B - Puc. 7B - Rys. 7B – Kuva. 7B - 图7B – 7B ábra - Etk. 7B.



**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 Piloto doble circuito

#### **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 “quemada” 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 calentarse.

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 “quemada”, 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 “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.

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

### • Dispositivo de seguridad para niños:

#### Bloqueo de las teclas: (Fig.7A)

Para activar el dispositivo de seguridad para niños después de haber encendido el Touch se deberán presionar simultáneamente durante 3 segundos la tecla posterior izquierda de selección de la zona de cocción y la tecla MENOS (2) y, a continuación, presionar nuevamente la tecla posterior izquierda de selección de zona. En todos los displays aparecerá una “L” que significa LOCKED (dispositivo de seguridad para niños contra encendido involuntario). En caso de que



la zona de cocción “queme” la “L” y la “H” se mostrarán alternativamente.

Esta operación deberá tener lugar dentro de los 10 segundos sucesivos; no deberá presionarse ninguna otra tecla además de aquéllas indicadas. En caso contrario, la secuencia será interrumpida y la encimera no será bloqueada. El control electrónico permanece bloqueado mientras no sea desbloqueado por el usuario, incluso aunque mientras tanto haya sido apagado y reencendido. Ni siquiera una reinicialización del touch (después de una caída de tensión) interrumpirá el bloqueo de las teclas.

#### **Eliminación del bloqueo de las teclas: (Fig.7B)**

Después de encender el touch podrá ser desactivado el dispositivo de seguridad para niños. Es necesario presionar de modo simultáneo durante 3 segundos la tecla posterior izquierda de selección zona cocción y la tecla MENOS (2) y, a continuación, únicamente la tecla MENOS (2). Si se ejecutan todas las operaciones en el orden previsto dentro de los sucesivos 10 segundos, el bloqueo de las teclas será anulado y el touch será apagado. En caso contrario, la secuencia será considerada como incompleta, el touch permanecerá bloqueado y se apagará después de 20 segundos.

Encendiendo nuevamente el touch mediante la tecla ON/OFF todos los displays mostrarán “0”, los puntos decimales centellearán y el touch quedará listo para efectuar la cocción. En caso de que una zona de cocción “queme”, el “0” y la “H” se mostrarán alternativamente.

#### **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 produc-

to 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.

##### **Limitación de potencia (TN 604/A)**

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.



CNA  
group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

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

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

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

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

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

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

60903190.24.05.2022