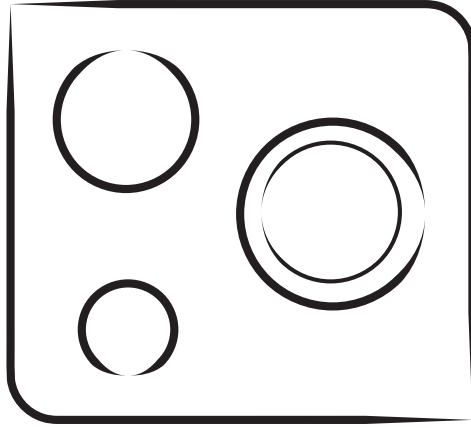




ES

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 en instructies voor kookplaten

PT

Instruções de uso e manutenção para placas

EL

Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος

RU

Инструкция по эксплуатации и техобслуживанию плит

ZH

电磁灶的使用说明及保养

AR

وصف وانتهاد ونصّة الطهه إس عمل مل إرشادات

cata 

**ISB 603 BK, ISB 603 SD, IGR 603 B, ISB 704 BK, ISB 704 ECO, IB 772,
ISB 8004 BK, ISB 603 WH, ISB 603 CK, CI 032 MI**

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

- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- 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.
- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta "0") y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de

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

- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes. Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

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

Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado. El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

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

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.

La cocción por inducción dispone de las siguientes características.

- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corriente inducida
- 3 Campo magnético
- 4 Inductor
- 5 Circuito electrónico
- 6 Suministro eléctrico

Instrucciones para el usuario. (fig. 2)

- 1 Encendido/apagado ON / OFF
- 2 Sensor slider
- 3 Booster
- 4 Bloqueo
- 5 LED ON/OFF
- 6 LED Slider
- 7 LED bloqueo
- 8 Zona de cocción y visualizador de nivel de potencia
- 9 LED zona de cocción temporizada
- 10 Temporizador y visualizador temporizador

Instalación

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

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Funcionamiento del control táctil de mando deslizante:

Mando deslizante: la tecnología de sensor del nuevo control táctil de mando

deslizante permite también un ajuste de los niveles de cocinado (1 – 9), así como del valor del temporizador (1-99) presionando y arrastrando el dedo sobre el área designada. Arrastrando hacia la derecha se aumenta y hacia la izquierda se reduce el valor correspondiente.

Además, también puede seleccionarse directamente el valor designado en el área del mando deslizante.

Encendido/ apagado del control táctil

Después de conectar el control táctil a la red eléctrica, tarda 1 segundo en prepararse para su funcionamiento. Después de un reinicio, todos los visores y LEDs parpadean durante 1 segundo. Después de 1 segundo, todos los visores y LEDs se apagan de nuevo.

El control táctil puede encenderse ahora pulsando el botón

ON/OFF "1". Los indicadores muestran un "0" fijo. Posiblemente se presentarán señales visuales para las zonas de cocinado calientes [H], alternativamente con [0] y se mostrará un punto de forma síncrona. Los puntos mostrados en los visores de la placa de cocinado parpadearán cada segundo (0,5 seg. apagados, 0,5 seg. encendidos). Los circuitos electrónicos permanecen activos durante 0 segundos. Si no se ha seleccionado ninguna potencia de cocinado ni ajuste

de temporizador, durante este período los circuitos electrónicos se desconectan automáticamente emitiendo una señal acústica. El control táctil sólo puede encenderse pulsando el botón de alimentación exclusivamente. Si se pulsa otro botón (de forma individual o junto con el botón de alimentación), la placa no se encenderá.

Pulsando el botón ON/OFF "1" de la placa cuando esté encendida, puede desconectarse el control táctil en cualquier momento. Esto también es aplicable para las placas bloqueadas (bloqueo para niños activo). El botón ON/OFF siempre tiene prioridad respecto a la función POWER-OFF.

Desconexión automática

El control táctil se desconecta después de 20 segundos, si no se activa ninguna zona de cocinado ni se pulsa ningún botón durante ese tiempo.

Si hay una zona de cocinado seleccionada (con la potencia de cocinado en "0") este tiempo de desconexión automática se compone de un tiempo de deselección de 10 segundos y un tiempo de desconexión de 10 segundos.

Encendido/ apagado de la zona de cocinado

Cuando el control táctil esté encendido, puede seleccionarse una zona de cocinado pulsando el visor correspondiente (sensores de selección "8"). El visor correspondiente cambia a un punto visualizado fijo y "0" en lugar de "H"

– en el caso de una zona de cocinado caliente. En todos los demás visores de las zonas de cocinado, el punto se apaga.

Después puede ajustarse una potencia de cocinado utilizando el área de mando deslizante "2". De este modo, se enciende la zona de cocinado correspondiente. Los topes finales son "9" (lado derecho) y "0" (lado izquierdo).

Coloque la olla en la zona de cocción apropiada. Si la olla no está, el sistema no activará la correspondiente zona y aparecerá el siguiente símbolo en su display.



Apagado de una zona de cocinado individual:

Puede apagarse una zona de cocinado individual seleccionando y ajustando la potencia de cocinado en [0]. Si se emite una señal visual para las zonas de cocinado calientes [H], se visualiza alternativamente con [0] y el punto visualizado de forma síncrona. Después de apagar el control táctil, el visor permanece en negro y se visualiza [H] respectivamente como señal visual para la zona de cocinado caliente.

Apagado de todas las zonas de cocinado:

Siempre es posible apagar inmediatamente todas las zonas de cocinado utilizando el botón ON/OFF "1". Posiblemente aparecerá [H] en todas las zonas de cocinado calientes. Todos los demás visores de la zona de cocinado permanecerán apagados.

Niveles de potencia

La potencia de la zona de cocinado puede regularse en 9 niveles diferentes; el nivel correspondiente se indica ([1"] a [9]) a través

de visualizaciones LED de siete segmentos "8".

En la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda, cuando se seleccione el nivel de potencia 9, al cabo de 30 minutos de funcionamiento la potencia va a disminuir ligeramente por motivos de seguridad. En caso de requerir más potencia, seleccionar el nivel booster ("P").

Precocinado automático (seleccionable)

Cuando se activa el precocinado automático, la potencia de la zona de cocinado se activa al 100 % por un período de tiempo que depende de la potencia de cocinado seleccionada. Una vez finalizado el tiempo de precocinado, prevalece de nuevo la potencia de cocinado preseleccionada. Procedimiento para iniciar el precocinado automático:

Se enciende la placa y se selecciona una zona de cocinado.

Después de ajustar la potencia de cocinado "9" se activa el precocinado automático, pulsando el extremo derecho del slider. Aparece "A" inmediatamente en el visor.

Ahora se selecciona la potencia de cocinado requerida por medio del área de mando deslizante. Aparece el símbolo "A" después de 3 segundos de soltar el botón, alternativamente con la potencia de cocinado (500 mseg "A" y 1,5 seg. la potencia de cocinado).

La potencia de cocinado puede cambiarse en un plazo de 15 segundos después del encendido sin apagar el intensificador de precocinado. Por lo tanto, tiene que seleccionarse y posteriormente ajustarse la zona de cocinado relevante.

En el caso de una selección después de 15 seg. puede ajustarse una potencia de cocinado inferior; se apaga el cocinado automático.

Puede seleccionarse una potencia de cocinado superior; esto hace que el tiempo de precocinado se adapte automáticamente, de acuerdo con la potencia de cocinado seleccionada actualmente.

Función POWER

Después de seleccionar la zona de cocción requerida, la función POWER se puede activar mediante la tecla POWER "3". Con esta función ciertas zonas de cocción pueden recibir una potencia por encima de la nominal. Si la zona deseada tiene la capacidad de activar la función POWER su display "8" mostrará el símbolo "P". El tiempo de activación del POWER está limitado a 5 minutos para proteger los utensilios de cocina. Después de la desactivación automática del POWER, la zona continúa operando a un nivel de potencia "9".

El POWER puede volver a ser reactivado pasados unos minutos. En el caso de que la olla sea retirada de la zona de cocción durante el período POWER, esta función permanece activa y el tiempo de desactivación sigue contando.

Calor residual

Se calcula el tiempo durante el cual una zona de cocinado mantiene calor residual después de apagarse, lo que puede causar quemaduras al contacto.

El estado se calcula dependiendo de:

La potencia seleccionada ("0" a "9")

Tiempo de encendido/ apagado de los relés

La indicación de calor residual de cada zona de cocinado permanece activa hasta que la temperatura calculada es menor que + 60 °C.

Desconexión automática (limitación de tiempo de funcionamiento)

Para cada zona de cocinado activada se define un tiempo de funcionamiento

máximo. El tiempo de funcionamiento máximo depende de la potencia de cocción seleccionada. Después de transcurrir el tiempo de funcionamiento máximo, la zona de cocción se desconecta automáticamente.

Cada vez que se activa el estado de la zona de cocción (cambio de la potencia de cocción, etc.) se reinicia el temporizador al valor inicial.

Los ajustes del temporizador tienen mayor prioridad frente a las limitaciones del tiempo de funcionamiento para el ajuste de la potencia de cocción.

Protección contra el encendido no intencionado

El sistema electrónico desconecta automáticamente si detecta accionamiento permanente de botones durante 10 segundos. La placa emite una señal acústica durante 10 segundos indicando la anomalía (período: 1000 mseg, 500 mseg ON) y el código de error "E R 0 3" parpadea en el visor (0,5 s ON, 0,5s OFF). Si la activación permanente supera los 10 seg., seguirá parpadeando sólo el código de error "ER 03" mientras persista la anomalía y se identifique como tal. Si la zona de cocción está en la potencia "caliente" el símbolo [H] alterna con el código de error (0,5 seg símbolo, 0,5 seg. "H").

Si se pulveriza agua sobre la superficie de vidrio, no siempre se acciona un botón y no puede detectarse con seguridad. (Después de limpiar el vidrio que cubre los botones, todos quedan listos para el funcionamiento inmediatamente).

Si no se activa ninguna zona de cocción en un plazo de 20 segundos después de pulsar ON, la placa se apaga (visores apagados).

Bloqueo de botones (opcional)

El accionamiento del botón de bloqueo "4" en el modo de espera o activo bloquea los botones y el LED de bloqueo "7" asignado se ilumina fijo. Aquí deben tenerse en cuenta los tiempos de activación del botón de bloqueo. La placa sigue funcionando en el modo ajustado, pero ya no puede operarse con ningún botón, excepto el propio botón de bloqueo o el de encendido/ apagado "1".

Cuando los botones están bloqueados, también se puede apagar con el botón de encendido/ apagado "1". El LED de bloqueo de botones "7" asignado se apaga cuando se desactiva el control. El LED de la función de bloqueo de botones vuelve a activarse cuando se enciende (en el modo de espera 10 s) hasta que se desactiva accionando repetidamente el botón de bloqueo. No es posible la activación/ desactivación de la función de bloqueo de botones cuando la unidad está apagada.

Cuando finalizan los temporizadores programados, pueden confirmarse las alarmas del temporizador correspondiente activando cualquier botón sin necesidad de desbloquear el control.

El accionamiento repetido del botón de bloqueo en el modo de espera o activo desbloquea los botones y el LED de bloqueo de botones asignado se apaga.

Todos los botones del sensor pueden operarse de nuevo del modo habitual.

Confirmación acústica (zumbador)

Las actividades siguientes que se producen durante el funcionamiento del control táctil se confirman de forma acústica a través de un zumbador:

Tono individual corto para el accionamiento normal de un botón
Tono intermitente, más largo, para el uso permanente de los botones durante un período de tiempo más largo (10 seg.)

Finalización del temporizador

Función del temporizador (opcional)

La función del temporizador dispone de dos modos:

-Temporizador independiente 1.99 min: señal acústica con temporización.

Esta función sólo puede activarse mientras no haya ninguna zona de cocción en funcionamiento (todas las potencias = 0). Si se inicia el funcionamiento de cualquier zona de cocción (potencia >0) se mantiene en funcionamiento el temporizador independiente. Si tiene que utilizarse el temporizador para apagar una zona de cocción (véase temporizador de zona de cocción), en primer lugar debe desactivarse el control (sensor de potencia) y activarse de nuevo.

-Temporizador de zona de cocción 1.99 min: Esta función sólo puede activarse mientras el cocción esté activo (potencia < 0; punto visualizado). La señal acústica con la temporización para cuatro zonas de cocción a apagar, es libremente programable.

Ajuste de un valor de temporizador:

Ajustando el área de mando deslizante.

En primer lugar, se realiza el ajuste del primer dígito y posteriormente el del segundo dígito.

En unos 10 seg. después del ajuste del segundo dígito puede reiniciarse el valor. (Punto iluminado en el visor del temporizador y en el caso de un temporizador específico de la zona de cocción, un LED asignado parpadeante).

En el caso de un visor de temporizador activo, el valor del temporizador puede ajustarse a [0] directamente pulsando [0] en el área de mando deslizante (parte izquierda)

Desactivación de un temporizador activo:

Un temporizador puede desactivarse ajustando su valor a 0.

Un temporizador independiente puede desactivarse accionando dos veces el botón de ON/OFF "1".

Temporizador independiente:

Si la unidad de control se activa (todos los visores de la zona de cocción muestran [0]), el temporizador independiente puede activarse pulsando el botón de selección de temporizador. El visor del temporizador muestra "00".

El punto decimal en el visor del temporizador parpadea. El temporizador se desactiva después de 10 seg. (visor apagado) si no se realizan más ajustes. En el caso de que un valor de temporizador se ajuste sin activar una zona de cocción en un plazo de 10 seg., se desactivan los visores de la zona de cocción (los relés de interposición también se desactivan). Se muestran permanentemente posibles señales visuales para las zonas de cocción calientes [H].

El temporizador puede ajustarse mientras se selecciona (el punto del visor parpadea durante 10 seg.). La gama de ajuste es de 0 -99 minutos en pasos simples, mediante el área de mando deslizante. Inmediatamente después de ajustar el valor del temporizador se inicia la cuenta atrás con el último valor ajustado. El temporizador se deselecciona automáticamente después de 10 segundos y el visor del temporizador indica el valor del temporizador. Después de transcurrir el tiempo ajustado se emite una señal acústica y en el visor del temporizador parpadea "00".

Finaliza la señal acústica

- después de 2 min. y/o

- accionando cualquier botón.

Posteriormente, el visor del temporizador deja de parpadear y se apaga. Se muestran permanentemente posibles señales visuales para las zonas de cocción calientes [H].

Pulsando el botón ON/OFF "1", la unidad de control puede cambiarse de "funcionamiento puramente con temporizador" a la zona de cocción en cualquier momento, con o sin el temporizador independiente activado.

Cambiando de nuevo a un modo TC activo con un temporizador independiente activo, el temporizador se selecciona en primer

lugar (el punto decimal en el visor del temporizador parpadea). Después de seleccionar la zona de cocinado, el punto decimal desaparece del visor del temporizador y parpadea un punto decimal fijo en el visor de la zona de cocinado. Al desconectar la placa con el botón ON/OFF "1", el temporizador independiente – si sigue funcionando – también se desconectará.

Programación del temporizador específico de la zona de cocinado
Al activar el control táctil se permite el ajuste del temporizador para las zonas de cocinado dedicadas.

Activando una zona de cocinado (potencia de zona de cocinado > 0) después de seleccionar el visor del temporizador (en un plazo de 10 seg.) puede asignarse un valor de temporizador a la zona de cocinado como una función de interrupción. El LED en torno al temporizador "9" indica para qué zona de cocinado se ha activado el temporizador.

Tan pronto como se selecciona el temporizador parpadea el LED correspondiente y el punto en el visor del temporizador parpadea permanentemente. En el caso de que posteriormente se seleccione una zona de cocinado, el punto se apaga y el LED deja de parpadear.

Cuando se cambia de una zona de cocinado a otra, el visor del temporizador indica el valor del temporizador actual de la zona de cocinado correspondiente.

Los ajustes del temporizador de otras zonas de cocinado permanecen activos.

El ajuste posterior es similar al del temporizador independiente. En el caso de que no haya más que un temporizador activo, el visor indica el valor de temporizador más bajo (después de un tiempo de deselección de 10s).

Después de que finalice el tiempo de ajuste, se emite una señal acústica y en el visor del temporizador parpadea "00". El LED del temporizador relacionado parpadea de forma síncrona. La zona de cocinado programada se interrumpe, se visualiza un "0" permanente y se selecciona automáticamente la zona de cocinado. Después de 10 seg. (tiempo de deselección) se muestra "H" permanentemente en una zona de cocinado "caliente". De lo contrario se indica el símbolo "0".

La señal acústica y el parpadeo del LED del temporizador de la zona de cocinado finalizan

- después de 2 min. y/o
- accionando cualquier botón.

Posteriormente, el visor del temporizador se apaga y la zona de cocinado permanece sin seleccionar.

El comportamiento del temporizador específico de la zona de cocinado es similar al del temporizador independiente.

En el caso de que un temporizador se programe para una zona de cocinado, la limitación del tiempo de funcionamiento depende del valor del temporizador y no del valor de la tabla estándar.

Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitriocerámica.

- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austenítico).

Mantenimiento (Fig. 4)

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

Instrucciones para el instalador

Instalación

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

Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura.

Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación.

No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- preveer pasajes de aire como se indica en la figura.

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

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

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

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Der Hersteller erklärt, dass dieses Produkt alle notwendigen Anforderungen der Richtlinie 2014/35/EU für elektrische Niederspannungs Betriebsmittel und der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit erfüllt.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten.
- 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.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- 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 NIEMALS, 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 omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt. Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

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

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

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ARBEITSWEISE (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.

Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)
- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.

(Abb. 1)

- 1 Gefäße
- 2 Induktionsstrom
- 3 Magnetfeld
- 4 Induktor
- 5 Stromkreis
- 6 Stromzufuhr

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

- 1 Ein/Aus-Taste ON / OFF
- 2 Slider
- 3 Power
- 4 Sperre
- 5 LED on/off
- 6 LED Slider
- 7 LED Sperre
- 8 Kochzone
- 9 LED timer
- 10 Timer

Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.

Sie können in diesem Slider-Bereich jedoch auch die gewünschten Stufen direkt einstellen.

Fingerdrucksteuerung EIN/AUS

Nach Anschluss an die Stromversorgung braucht das TC 1 Sekunde zum Aktivieren. Nach einem Reset blinken alle Anzeigen und LEDs 1 Sekunde lang. Danach werden die Anzeigen und LEDs wieder dunkel. Sie können das TC nun durch Druck auf die Taste ON/OFF einschalten. Auf der Anzeige erscheint „0“. Wenn die Kochzonen heiß sind, wird darauf durch Wechselanzeige von [H] und [0] sowie gleichzeitiger Anzeige des jeweiligen Punktes hingewiesen. Die Anzeigepunkte an den oberen Displays blinken im Sekundenrhythmus (0,5 Sek. aus, 0,5 Sek. an). Die Elektronik bleibt 20 Sekunden lang aktiviert. Wird in dieser Zeit keine Kochstufen- oder Zeiteinstellung vorgenommen, schaltet die Elektronik dann automatisch nach einem

Beep-Ton auf Aus.

Das TC kann nur durch eine alleinige Betätigung der Einschalttaste eingeschaltet werden. Wird eine andere Taste (alleine oder gleichzeitig mit der Einschalttaste) betätigt, schaltet das Gerät nicht

ein.

Bei aktivierter Kindersicherung zeigen alle Kochzonen nach Einschalten die Anzeige „L“ für blockiert. Bei heißen Kochzonen wird dann das Warnzeichen [H] im Wechsel mit [L] (H 0,5 Sek., L 1,5 Sek. lang) angezeigt.

Ist das Gerät in Betrieb, kann es mit der Einschalttaste jederzeit ausgeschaltet werden. Dies gilt auch bei blockierter Bedienung (aktivierter Kindersicherung). Die Taste ON/OFF hat immer Vorrang über die Ausschalt-Funktion.

Automatisches Ausschalten

Das TC schaltet nach 20 Sekunden vom Ein- in den Aus-Zustand, wenn keine Kochzone aktiviert ist oder in dieser Zeit keine Taste betätigt wird.

Ist eine Kochzone ausgewählt (mit Kochstufe „0“), besteht diese automatische Ausschaltfunktion aus 10 Sekunden, bis die Auswahl aufgehoben und weiteren 10 Sekunden, bis das gesamte Gerät ausgeschaltet wird.

EIN/AUS der Kochzonen

Im Einschaltzustand des TC kann durch Berühren des jeweiligen Displays (DIGI-Berührungssensoren) eine Kochzone aktiviert werden. Das entsprechende Display zeigt dann einen leuchtenden Punkt und „0“ statt „H“ (bei heißer Kochzone) an. Die Leuchtpunkte aller anderen Kochzonen-Displays gehen dann aus.

Die Kochstufe kann auf dem Fingerdruck-Einstellbereich eingestellt werden. So wird die jeweilige Kochzone eingeschaltet. Die Weggenden sind „9“ (rechte Seite) und „0“ (linke Seite).

Topf oder Pfanne auf die gewünschte Kochzone stellen. Ist die Kochzone nicht belegt, wird der Heizbetrieb unterbunden und auf dem Display erscheint das folgende Symbol.



Ausschalten einer einzelnen Kochzone:

Eine einzelne Kochzone kann durch Auswahl und Einstellen der Stufe auf [0] ausgeschaltet werden. Ist eine optische Hitzewarnung [H] aktiv, wird dies im Wechsel mit [0] und dem entsprechenden Leuchtpunkt angezeigt.

Nach Ausschalten des TC wird das Display dunkel oder zeigt weiterhin [H] an, solange die Kochzone noch heiß ist.

Ausschalten aller Kochzonen:

Sie können alle Kochzonen zusammen jederzeit mit der ON/OFF-Taste ausschalten. [H] wird weiterhin an allen noch heißen Kochzonen angezeigt. Alle anderen Kochzonen-Displays werden dunkel.

Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzonen kann in 9 Stufen eingestellt werden. Die jeweilige Stufe wird mit den Zahlen 1 bis 9 auf dem jeweiligen Nummern-Display angezeigt.

Wird bei der Kochzone vom links die Leistungsstufe 9 eingestellt, so wird die Leistung nach einer Betriebszeit von 30 Minuten aus Sicherheitsgründen etwas verringert. Sollten Sie mehr Leistung benötigen, wählen Sie die Booster-Leistungsstufe („P“).

Automatisches Hochkochen (mit Auswahl)

Wird das Automatische Hochkochen aktiviert, wird die Leistung der entsprechenden Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf 100% gestellt, der von der ausgewählten Kochstufe abhängt. Nach Abschluss der Hochkochzeit wird automatisch wieder die vorgewählte Kochstufe wirksam.



Starten des Automatischen Hochkochens:

Schalten Sie das Gerät ein und wählen eine Kochzone.

Nach Auswahl der Kochstufe „9“ (zum Beispiel) können Sie das Automatische Hochkochen durch Betätigen der Sondertaste 1 aktivieren. Auf dem Display wird „A“ angezeigt.

Nun können Sie die Kochstufe im Fingerdruck-Einstellbereich einstellen. Das Symbol „A“ erscheint 3 Sekunden nach Loslassen der Taste im Wechsel mit der Kochstufenanzeige (0,5 Sek. „A“ und 1,5 Sek. die Kochstufe).

Die Kochstufe kann innerhalb von 15 Sekunden nach Aktivieren ohne Ausschalten des Hochkochens nachgestellt werden. Sie müssen also die Kochzone zunächst auswählen und dann einstellen.

Bei Auswahl nach 15 Sekunden kann eine niedrigere Kochstufe eingestellt werden. Das automatische Hochkochen wird dann abgebrochen.

Sie können eine höhere Hochkoch-Stufe auswählen. Dies führt dazu, dass die Hochkochzeit automatisch auf die zurzeit eingestellte Kochstufe angepasst wird.

Power-Funktion

Nach Einstellung der gewünschten Kochzone kann über die Power-Taste „P“ die Power-Funktion zugeschaltet werden. Bei dieser Funktionsweise können bestimmte Kochzonen mit einer über dem Nennwert liegenden Leistung betrieben werden. Falls die von Ihnen gewünschte Kochzone ein Zuschalten der Power-Funktion erlaubt, erscheint auf dem Display das Symbol „P“. Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Power-Funktion auf 5 Minuten beschränkt. Nach dem automatischen Abschalten der Power-Funktion arbeitet die jeweilige Kochzone weiter auf Leistungsstufe „9“. Nach wenigen Minuten kann die Power-Funktion erneut in Betrieb genommen werden.

Die Power-Funktion bleibt selbst dann in Betrieb, wenn der Topf oder die Pfanne von der Kochzone genommen wird; auch die Zeituhr zum automatischen Abschalten läuft in diesem Falle weiter.

Resthitze

Die Länge der Zeit, während der eine Kochzone nach Betrieb und Ausschalten noch so heiß ist, dass sie Verbrennungen verursachen könnte, wird automatisch berechnet.

Diese Berechnung beruht auf:

- Der eingestellten Leistungsstufe („0“ bis „9“)

- Der Ein-/Aus-Zeit der Relais

Die Resthitzeanzeige der einzelnen Kochzonen bleibt aktiviert, bis deren Temperatur theoretisch unter +60°C gesunken ist.

Automatisches Ausschalten (Betriebszeitbegrenzung)

Die einzelnen Kochzonen haben eine maximale Betriebszeit. Diese maximale Betriebszeit hängt von der ausgewählten Kochstufe ab. Der Ablauf dieser maximalen Betriebszeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Jede Änderung am Zustand der Kochzone (Änderung der Kochstufe, etc.) stellt den jeweiligen Zeitähler wieder auf den Startwert.

Diese Zeitbegrenzung hat Vorrang vor den Betriebszeitbegrenzungen für hohe Kochstufeneinstellungen.

Schutz gegen ungewolltes Einschalten

Das elektronische System schaltet das Gerät automatisch ab, wenn eine Dauerbetätigung von Tasten von mehr als 10 Sekunden festgestellt wird. Dabei ertönt 10 Sekunden lang ein Warnsignal, um auf diese Situation hinzuweisen (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus) und blinkt die Fehlermeldung „ER 03“ auf dem Display (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus). Bleibt die Dauerbetätigung auch nach diesen 10 Sekunden Warnsignal bestehen, blinkt weiterhin der Fehlercode „ER 03“, bis die Taste wieder freigegeben wird. Ist die Kochzone zu diesem Zeitpunkt

„heiß“, wechselt die Fehleranzeige mit dem Symbol [H] im schon beschriebenen Sekundenrhythmus.

Auf die Glasfläche ausgelassenes Wasser führt nicht immer zu einer Tastenbetätigung und kann daher auch nicht mit Sicherheit identifiziert werden. (Nach Trockenwischen der Glasfläche über den Tasten sind diese sofort wieder einsatzfähig).

Wird nach Betätigen von POWER ON 20 Sekunden lang keine Kochzone aktiviert, schaltet die Steuerung das Gerät wieder aus (Displays werden dunkel).

Tastenblockierung (Optional)

Durch Betätigen der Blockiertaste bei Bereitschaft oder Betrieb des Herdes werden die Bedienflächen deaktiviert und leuchtet die jeweilige Blockierzustands-LED dauerhaft. Dabei ist jedoch die Aktivierdauer der Blockiertaste in Betracht zu ziehen. Die Steuerung arbeitet weiterhin im eingestellten Modus, dieser kann jedoch mit den Tasten nicht mehr geändert werden. Nur noch die Blockiertaste und die Ein-/Austaste sind wirksam.

Das heißt, der Herd kann auch in Blockierstellung abgeschaltet werden. Die Blockierzustands-LED geht aus, wenn die Steuerung ausgeschaltet wird. Diese LED geht nach erneutem Einschalten (im Wartemodus 10 Sekunden) wieder an, bis diese Funktion durch erneutes Betätigen der Blockiertaste wieder deaktiviert wird. Die Blockierfunktion kann nur bei eingeschaltetem Gerät aktiviert und deaktiviert werden.

Laufen die programmierten Zeiten ab, können Sie den dann ertönenden Alarmton durch Betätigen einer beliebigen Taste deaktivieren, ohne vorher die Blockierfunktion deaktivieren zu müssen.

Eine weitere Betätigung der Blockiertaste im Warte- oder Betriebsmodus gibt die Tastenfelder wieder frei und schaltet die Blockierfunktions-LED aus. Nun können alle Berührungstasten wieder wie üblich verwendet werden.

Akustische Meldungen (Pieper)

Folgende Geschehnisse während des Betriebs der TC-Einheit werden akustisch mit Pieptönen gemeldet:

- Kurzer Einzelton bei jeder Tastenbetätigung
- Langer unterbrochener Ton bei Dauerbetätigung einer Taste (≥ 10 Sek.)
- Ablauf eines Timers

Timer-Funktion (optional)

Es gibt zwei Arten von Timern:

- Selbständiger Timer 1 - 99 Min.: Signalton nach Zeitablauf. Diese Funktion steht nur zur Verfügung, wenn keine Kochzonen in Betrieb sind (alle Stufen melden 0). Wird eine Kochzone in Betrieb genommen (andere Stufe als 0), bleibt die selbständige Zeituhr in Betrieb. Wird der Timer benutzt, um eine Kochzone auszuschalten (siehe Kochzonen-Timer), muss die Steuerung zuerst aus- (Leistungssensor) und dann wieder eingeschaltet werden.

- Kochzonen-Timer 1 - 99 Min.: Diese Funktion steht nur zur Verfügung, wenn eine Kochzone in Betrieb ist (Stufe höher als 0, Leuchtpunkt an). Signalton mit Timer, vier auszuschaltende Kochzonen können frei programmiert werden.

Einstellung des Timers:

Einstellung im Fingerdruck-Einstellbereich.

Zuerst wird die erste Stelle eingestellt, danach die zweite.

Sie können den Wert innerhalb von 10 Sekunden nach Einstellen der zweiten Stelle noch verändern. (Leuchtpunkt auf dem Timerdisplay und zugehörige blinkende LED bei Timer für eine Kochzone).

Ist ein Timer-Display aktiv, kann der Zeitwert durch Betätigen von [0] im Fingerdruck-Bereich (linke Seite) direkt auf [0] gestellt werden

Ausschalten eines aktiven Timers:

Ein Timer wird durch Einstellen auf 0 deaktiviert.

Ein selbständiger Timer kann durch zweimaliges Betätigen der Netz-Taste ausgeschaltet werden. (1. TC ist aktiv, 2. TC und Timer sind aus).

Selbständiger Timer:

Ist die Steuereinheit eingeschaltet (alle Kochzonen zeigen [0]), kann der selbständige Timer durch Betätigen der Timer-Auswahltaste aktiviert werden. Das Timer-Display zeigt „00“ an. Der Dezimalpunkt auf dem Timer-Display blinkt. Der Timer schaltet nach 10 Sekunden wieder aus (Display wird dunkel), wenn keine weitere Taste betätigt wird. Wird eine Zeit eingestellt, aber innerhalb von 10 Sekunden danach keine Kochzone aktiviert, schalten sich die Kochzonendisplay aus (zusammen mit den entsprechenden Relais). Eventuelle Resthitzwarnungen [H] werden weiterhin angezeigt. Solange der Timer aktiv ist (Display-Punkt blinkt 10 Sekunden lang), kann er eingestellt werden. Der Einstellbereich ist 0 bis 99 Minuten, in Minutenschritten. Einstellung im Fingerdruck-Bereich. Sofort nach Einstellung des Zeitwerts beginnt der Countdown des gerade eingestellten Wertes. Der Timer wird nach 10 Minuten automatisch deaktiviert und auf dem Timer-Display der Zeitwert angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige „00“.

Der Signalton endet nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

Daraufhin blinkt das Timer-Display nicht mehr und wird dunkel.

Eventuelle Resthitzwarnungen [H] werden weiterhin angezeigt

Durch Betätigen der Taste POWER kann die Steuereinheit von „reinem Timer-Betrieb“ auf Kochzone mit beliebiger Zeit - mit oder ohne aktiviertem selbständigem Timer - eingestellt werden.

Durch Zurückschalten auf aktiven TC-Modus bei aktivem selbständigem Timer wird der Timer zuerst ausgewählt (Dezimalpunkt

auf dem Timer-Display blinkt). Nach Auswahl einer Kochzone verschwindet der Dezimalpunkt vom Timer-Display und der bisher ständig leuchtende Dezimalpunkt auf dem Display der Kochzone beginnt zu blinken.

Mit Ausschalten der Steuereinheit mit der Taste POWER wird der selbständige Timer ebenfalls ausgeschaltet, falls er in Betrieb war.

Kochzonenspezifische Timer-Programmierung

Nach Einschalten des TC steht die Timer-Einstellung der gewünschten Kochzonen zur Verfügung.

Durch Einstellen einer Kochzone (Kochstufe > 0) gefolgt von der Einstellung des Timer-Displays (innerhalb von 10 Sek.) kann dieser Kochzone eine Betriebszeit zugeordnet werden, nach Ablauf welcher sie ausgeschaltet wird. Die LEDs um den Timer herum zeigen an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Nach Auswahl des Timers beginnt die entsprechende LED sowie der Leuchtpunkt im Timer-Display dauerhaft zu blinken. Wird eine Kochzone erst später ausgewählt, erlischt der Leuchtpunkt und die blinkende LED.

Beim Umschalten von einer Kochzone auf eine andere zeigt der Timer den aktuellen Zeitwert für die entsprechende Kochzone an. Die Zeiteinstellungen für andere Kochzonen bleiben aktiv.

Alle anderen Einstellungen erfolgen ähnlich wie beim selbständigen Timer. Bei mehr als einem aktiven Timer zeigt das Display immer den niedrigsten Zeitwert an (nach einer Wartezeit von 10 Sekunden).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige „00“. Die zugehörige Timer-LED blinkt synchron dazu. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet, die Daueranzeige „0“ erscheint und die Kochzone wird automatisch ausgewählt. Nach 10 Sekunden (Wartezeit) erscheint die dauerhafte Anzeige „H“, falls eine Kochzone noch heiß ist.

Sonst wird das Zeichen „0“ angezeigt.

Das akustische Signal und das Blinken der Kochzonen-Timer-LED stoppen nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

Daraufhin gehen die Timer-Displays aus und es sind keine Kochzonen ausgewählt.

Das Verhalten des kochzonenspezifischen Timers ist ähnlich wie das des selbständigen Timers.

Wird ein Timer für eine Kochzone programmiert, hängt die Betriebszeitbegrenzung vom eingestellten Timer-Wert und nicht vom Standard-Tabellenwert ab.

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.

- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,

- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.

- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.

- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.

- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.

- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

Anweisungen für den Installateur

Installation

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

Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,

- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;

- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;

- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

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 Erdschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdschluß 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.

FR

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Le fabricant déclare que ce produit répond aux normes relatives au matériel électrique basse tension établies par la directive 2014/35/EU et à la compatibilité électromagnétique définie par la directive 2014/30/EU.

PRÉCAUTIONS

- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.
- 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.
- En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- 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.

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

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.

La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

(Fig. 1)

- 1 Casserole
- 2 Induced current
- 3 Champ magnétique
- 4 Inducteur
- 5 Circuit électronique
- 6 Alimentation électrique

Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)

- 1 Allumage/éteignage ON / OFF
- 2 Slider
- 3 Power
- 4 Arrêt
- 5 Témoin du Marche/Arrêt
- 6 Témoin Slider
- 7 Témoin Arrêt
- 8 Zone cuisson et display de la valeur
- 9 Témoin de la minuterie
- 10 Display minuterie

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.

Fonctionnement de la barre de coulissement de l'unité TC :

Barre de coulissement : la technologie du capteur de la nouvelle Slider TC permet d'ajuster à la fois les niveaux de cuisson (1 - 9) et la minuterie (1-99) en passant le doigt sur la zone prévue à cet effet. Un glissement vers la droite augmente la valeur correspondante et un glissement vers la gauche la réduit. De plus, une sélection directe de la valeur désirée est également possible sur la barre de coulissement.

Marche/Arrêt à commande par effleurement :

Après la mise sous tension, il faut 1 seconde à l'unité TC pour être prête à l'emploi. Après la réinitialisation, les écrans et les voyants clignotent pendant 1 seconde, puis ils s'éteignent. L'unité TC peut ensuite être mise en marche en appuyant sur la touche ON/OFF. Les écrans affichent un « 0 » fixe. Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en alternance avec [O] et des pointillés. Les pointillés des écrans de la table de cuisson clignotent toutes

les secondes (0,5 sec. éteints, 0,5 sec. allumés). Les composants électroniques restent actifs pendant 20 secondes. Si ni le niveau de cuisson ni la minuterie ne sont programmés pendant ce délai, les composants électroniques se mettent automatiquement en mode Arrêt en émettant un signal sonore.

L'unité TC peut être mise en marche en appuyant uniquement sur la touche de marche ; si une autre touche est pressée (seule ou simultanément avec la touche de marche), l'unité de commande ne s'allume pas.

Si la fonction de verrouillage enfant « Child Lock Function » est activée lors de la mise en marche, tous les témoins de la zone de cuisson indiquent « L » (verrouillé). Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en alternance avec [L] (H = 0,5 sec. allumé, L = 1,5 sec. allumé). Vous pouvez éteindre la commande par effleurement à tout moment en appuyant sur la touche ON/OFF de l'unité de commande lorsque la table de cuisson est en marche. Ceci s'applique aussi aux unités de commande verrouillées (verrouillage enfant activé). La touche ON/OFF est toujours prioritaire sur fonction ARRÊT.

Arrêt automatique

L'unité TC s'éteint au bout de 20 secondes à condition qu'aucune zone de cuisson ne soit activée ou qu'aucune touche ne soit pressée.

Dans le cas d'une zone de cuisson précise (niveau de cuisson à « 0 »), ce délai d'extinction automatique se divise en 10 secondes de désélection et 10 secondes d'arrêt.

Marche/Arrêt de la zone de cuisson

Si l'unité est en marche, une zone de cuisson peut être sélectionnée en touchant l'écran correspondant (capteurs "8"). L'écran respectif affiche un point fixe et « 0 » au lieu de « H » - en cas de zone de cuisson chaude. Le point disparaît des écrans des autres zones de cuisson.

Ensuite, un niveau de cuisson peut être réglé à l'aide de la barre de coulissement. Ce qui allume la zone de cuisson correspondante. Les valeurs maximales et minimales sont « 9 » (vers la droite) et « 0 » (vers la gauche), respectivement. Placez le récipient sur la zone de cuisson appropriée. S'il n'est pas posé, le système n'activera pas la zone correspondante et le symbole suivant s'affichera sur l'écran.



Extinction d'une seule zone de cuisson :

Il est possible d'éteindre une seule zone de cuisson en sélectionnant et en réglant le niveau de cuisson sur [0]. En cas d'avertissement visuel indiquant les zones de cuisson chaudes [H], il s'affiche en alternance avec [0] et le point synchronisé. Une fois l'unité TC arrêtée, le témoin reste noir et [H] s'affiche pour signaler une zone de cuisson chaude.

Extinction de toutes les zones de cuisson :

L'extinction immédiate de toutes les zones de cuisson est toujours possible en utilisant la touche ON/OFF.[H] peut apparaître sur toutes les zones de cuisson chaudes. Les écrans de toutes les autres zones de cuisson restent noirs.

Niveaux de puissance

La puissance de la zone de cuisson est réglable sur 9 niveaux ; le niveau correspondant s'affiche ([1"] à [9]) sur l'écran des sept DEL.

Dans la zone de cuisson située sur la partie avant gauche,

lorsque le niveau de puissance 9 est sélectionné, au bout de 30 minutes de fonctionnement, la puissance va légèrement diminuer pour des raisons de sécurité.

Au cas où un niveau de puissance (plus élevé est requis, sélectionner le niveau booster (« P »).



Étuvage automatique (sélectionnable)

Lorsque la fonction Étuvage automatique est activée, la puissance de la zone de cuisson est à 100 % pendant une durée déterminée, selon le niveau d'étuvage sélectionné. Une fois le délai d'étuvage écoulé, le niveau d'étuvage présélectionné est à nouveau disponible.

Lancement de la fonction Étuvage automatique :

Allumer l'unité de commande et sélectionner une zone de cuisson.

Une fois le niveau de cuisson réglé sur « 9 », la fonction Étuvage automatique s'active en appuyant sur la extrémité droite du curseur. « A » s'affiche immédiatement sur l'écran.

Le niveau d'étuvage est ensuite sélectionné via la barre de coulissement. Le symbole « A » apparaît 3 secondes après avoir relâché la touche - en alternance avec le stade d'étuvage (500 msec « A » et 1,5 sec d'étuvage).

Le stade d'étuvage peut être modifié dans les 15 secondes suivant l'activation sans éteindre l'étuvage. Par conséquent, la zone de cuisson doit être sélectionnée et réglée par la suite. En cas de sélection au bout de 15 secondes, un stade de cuisson inférieur peut être réglé ; l'étuvage automatique s'éteint. un stade d'étuvage supérieur peut être sélectionné ; la durée d'étuvage est automatiquement alignée sur le stade d'étuvage sélectionné.

Fonction Power

Après avoir sélectionné la zone de cuisson requise, la fonction Power peut être activée avec la touche « P » « 3 ». Cette fonction permet que certaines zones de cuisson puissent recevoir une puissance supérieure à la puissance nominale. Si la zone désirée peut activer la fonction Power, son écran affichera le symbole "P". Le temps d'activation du Power est limité à 5 minutes pour protéger les ustensiles de cuisine. Après la désactivation automatique du Power, la zone continue à fonctionner à un niveau de puissance « 9 ». Le Power peut être réactivé après quelques minutes.

Dans le cas où le récipient serait retiré de la zone de cuisson pendant la période Power, cette fonction restera active et le temps de désactivation continuera à être compté.

Chaleur résiduelle

La durée pendant laquelle une zone de cuisson doit rester chaude après son extinction - ce qui peut entraîner des brûlures au contact - est calculée.

Le statut est calculé en fonction de :

Niveau de puissance sélectionné (« 0 » à « 9 »)

Délai de marche/arrêt des relais

L'indication de chaleur résiduelle de chaque zone de cuisson reste activée jusqu'à ce que la température calculée soit inférieure à +60 °C.

Extinction automatique (limitation du temps de fonctionnement)

Pour chaque zone de cuisson activée, un temps de fonctionnement maximal est défini. Le temps de fonctionnement maximal dépend du niveau de cuisson sélectionné. Au-delà de ce temps de fonctionnement maximal, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Chaque action du statut de la zone de cuisson (modification du niveau de cuisson, etc.) réinitialise la minuterie à la valeur initiale. Les réglages de la minuterie ont priorité sur les limitations de temps de fonctionnement pour le réglage de niveau de cuisson élevé.

Protection contre l'activation accidentelle

Le système électronique s'éteint automatiquement en cas d'utilisation permanente identifiée des touches pendant environ 10 secondes. L'unité de commande émet un signal sonore pendant 10 secondes (délai : 1000 msec, 500 msec en marche) et le code d'erreur « E R 0 3 » clignote sur l'écran (0,5 s allumé, 0,5 s éteint). Si la pression permanente dépasse 10 secondes, seul le code d'erreur « E R 03 » continue de clignoter tant que le dysfonctionnement se produit et est identifié comme tel. Si la zone de cuisson est chaude, le symbole [H] s'affiche en alternance avec le code d'erreur (0,5 sec le symbole, 0,5 sec «H»). Des éclaboussures d'eau sur la surface vitrée ne conduisent pas automatiquement à l'activation des touches et ne sont pas forcément détectées. (Après avoir essuyé la vitre de protection des touches, toutes les touches sont immédiatement utilisables). Si aucune zone de cuisson n'est activée dans un délai de 20 secondes après la mise en marche, l'unité de commande se met à l'arrêt (écran noir).

Verrouillage (en option)

La fonction de verrouillage en mode veille ou actif, verrouille le clavier et le voyant correspondant s'allume en continu. Il convient de prendre le délai de fonctionnement du verrouillage en ligne de compte. La commande continue à fonctionner dans le mode réglé mais ne peut pas être modifiée, sauf pour ce qui est de la touche de verrouillage et son activation/désactivation.

L'arrêt est également possible avec la touche de verrouillage en mode verrouillé. À l'arrêt, le voyant du verrouillage s'éteint. Le voyant de la fonction de verrouillage s'allume à nouveau lorsque la touche est activée (en mode veille 10 s) jusqu'à ce qu'elle soit désactivée par une pression répétée de la touche de verrouillage. L'activation/la désactivation de la fonction de verrouillage n'est pas possible lorsque l'unité est éteinte.

Lorsque la minuterie expire, les alarmes correspondantes peuvent être validées en appuyant sur n'importe quelle touche, sans besoin de déverrouiller la commande.

Une pression répétée de la touche de verrouillage en mode veille ou actif, débloque le clavier et le voyant correspondant s'éteint. Toutes les touches fonctionnent à nouveau normalement.

Alarme sonore (Buzzer)

Les événements suivants sont associés à une alarme sonore :
Une seule tonalité brève lorsqu'une touche est utilisée.
Une tonalité intermittente plus longue lorsqu'une touche est pressée pendant un long moment (≥ 10 sec)
Expiration de la minuterie

Fonction minuterie (en option)

La fonction minuterie possède deux modalités :

- Minuterie autonome de 1 à 99 minutes : Signal sonore. Cette fonction ne peut être activée que si aucune zone de cuisson n'est en marche (tous les niveaux = 0). Si une zone de cuisson est activée (niveau > 0), la minuterie autonome continue à fonctionner. Si la minuterie est utilisée pour éteindre une zone de cuisson (voir la minuterie de zone de cuisson), l'unité doit d'abord être éteinte (touche Marche/Arrêt) puis rallumée.
- Minuterie de zone de cuisson de 1 à 99 minutes : Il est uniquement possible d'activer cette fonction lorsqu'une zone de cuisson est active (niveau > 0 ; pointillé). Signal sonore. Possibilité de programmer au choix l'une des quatre zones de cuisson à éteindre.

Réglage de la minuterie :

Utiliser la barre de coulissement.

Tout d'abord, il faut procéder au réglage du premier chiffre puis à celui du second.

Dans un délai de 10 secondes après le réglage du deuxième chiffre, la valeur peut être modifiée. (Point allumé sur l'écran de la zone de la minuterie et en cas de minuterie spécifique à une zone de cuisson, le voyant correspondant clignote).

Pendant le déroulement de la minuterie, la valeur peut être réglée sur [0] en appuyant directement sur [0] sur la barre de coulissement (côté gauche).

Arrête de la minuterie :

Il est possible d'arrêter la minuterie en la réglant sur 0.

Une minuterie autonome peut être annulée par une double pression de la touche Marche/Arrêt.

Minuterie autonome : Si l'unité de commande est allumée (les écrans de toutes les zones de cuisson indiquent [0]), la minuterie autonome peut être activée en appuyant sur la touche prévue à cet effet. L'écran de la minuterie indique « 00 ». Le point décimal de l'écran de la minuterie clignote. La minuterie s'arrête au bout de 10 secondes (écran noir) si aucun réglage n'est effectué. Si dans un délai de 10 secondes la valeur de la minuterie est réglée mais qu'aucune zone de cuisson n'est activée, les écrans des zones de cuisson s'éteignent (les relais d'interposition s'éteignent également). Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en continu. Tant que la minuterie est sélectionnée (le pointillé clignote pendant 10 secondes), elle peut être réglée. La gamme de réglage s'étend de 0 à 99 minutes par tranches d'une minute ; via la barre de coulissement.

Immédiatement après le réglage de la valeur de la minuterie, le décompte commence. La sélection de la minuterie cesse au bout de 10 secondes et l'écran correspondant indique la valeur de la minuterie. À la fin du délai de la minuterie, un signal sonore retentit et l'écran de la minuterie clignote en indiquant « 00 ».

Le signal sonore cesse

- Au bout de 2 minutes et/ou

- Lorsqu'une touche est pressée.

L'écran de la minuterie cesse alors de clignoter et s'éteint. Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en continu.

En appuyant sur la touche Marche/Arrêt, l'unité de commande passe de la minuterie autonome à la minuterie spécifique à une zone de cuisson à tout moment, que la minuterie autonome soit activée ou pas.

Allumer l'unité TC lorsque la minuterie autonome est active.

Sélectionner tout d'abord la minuterie (le point des décimales clignote sur l'écran de la minuterie). Après la sélection d'une zone de cuisson, le point disparaît de l'écran de la minuterie et un point fixe s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson.

Si la touche Marche/Arrêt est utilisée pour éteindre l'unité, la minuterie autonome – si elle est toujours en marche – s'arrête également.

Programmation de la minuterie spécifique à une zone de cuisson
Mettre l'unité TC en marche et activer la minuterie spécifique à une zone de cuisson.

Activer une zone de cuisson (niveau de cuisson > 0), puis sélectionner l'écran de la minuterie (dans un délai de 10 secondes), puis attribuer une valeur pour l'arrêt de la zone de cuisson. Le voyant de la minuterie indique quelle zone de cuisson est concernée par la minuterie.

Dès que la minuterie est sélectionnée, le voyant correspondant se met à clignoter et le point de l'écran de la minuterie clignote également en continu. Si la zone de cuisson est sélectionnée par

après, le point disparaît et le voyant cesse de clignoter. Il est possible de basculer entre plusieurs zones de cuisson pour afficher la valeur correspondant à la minuterie de chaque zone. Les réglages de la minuterie des autres zones de cuisson restent valides.

Le réglage est le même que pour la minuterie autonome.

Si plusieurs minuteries sont actives, l'écran indique la valeur inférieure (au bout de 10 secondes).

À la fin du délai de la minuterie, un signal sonore retentit et l'écran de la minuterie clignote en indiquant « 00 ». Le voyant de la minuterie clignote. La zone de cuisson concernée par la minuterie s'éteint, « 0 » s'affiche et la zone de cuisson est automatiquement sélectionnée. Au bout de 10 secondes, un « H » s'affiche pour la zone de cuisson chaude.

Sinon, le symbole « 0 » s'affiche.

Le signal sonore et le clignotement de la zone de cuisson s'éteignent.

- Au bout de 2 minutes et/ou

- Lorsqu'une touche est pressée.

Ensuite, l'écran de la minuterie s'éteint et la zone de cuisson n'est plus sélectionnée.

Le fonctionnement de la minuterie spécifique à une zone de cuisson est identique à celui de la minuterie autonome.

Si la minuterie est programmée pour une zone de cuisson, la limite de temps dépend de la valeur de la minuterie et pas de la valeur indiquée dans le tableau.

Casseroles (Fig. 3)

- une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction

- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction

- casseroles au fond plat et épaies

- un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.

- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.

- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction

- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique

- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 4)

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

Instructions pour l'installateur

Installation

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

Positionnement (Fig. 5)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.

Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan.

Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:

- le four est muni d'un efficace système de refroidissement

- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson

- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

Branchement électrique (Fig. 6)

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.

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED 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 basic requirements regarding low-voltage electrical equipment established in the 2014/35/EU Directive and electro-magnetic compatibility established in the 2014/30/EU Directive.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- 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 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- 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.

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

User's Instructions (Fig. 2)

- 1 Power ON / Power OFF
- 2 Slider sensor
- 3 Power key
- 4 Lock key
- 5 ON/OFF LED
- 6 Slider LED
- 7 Lock LED
- 8 Heating zone and setting display
- 9 Timer indicator zone
- 10 Timer

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.

Functionality Slider TC:

Slider: sensor technology of the novel Slider TC allows as well an adjustment of the cooking levels (1 – 9) as the timer value (1-99) by touching and pulling the finger over the designated area. Pulling to the right is increasing and to the left is decreasing accordant value.

Moreover a direct selection of the designated value is also possible on the slider area.

ON/OFF Touch Control

After connecting to the mains the TC unit takes 1 second to prepare for operation. After a reset all displays and LEDs flashes up for 1 second. After 1 second all displays and LEDs are switched off again.

The TC unit may now be switched ON by pressing the ON/OFF key "1". Displays show a steady "0". Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot. The display dots on the cook top displays flashes up every second (0.5 sec.off, 0.5 sec. on). Electronics remains activated for 20 seconds. If there is no cooking level or timer selection done in this period the

electronics automatically resets to the Off-mode by releasing a signal tone.

The TC may only be switched on by pressing the power key as sole input. In case of an other key is pressed (single or in parallel with the power key), the control unit is not switched on. In case of an active "Child Lock Function" when switching POWER ON, all cooking zone displays show "L" for LOCKED. Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [L] (H-ON = 0.5 sec; L-ON = 1.5sec). By pressing the ON/OFF key "I" of the control unit in ON-Mode, the Touch Control may be switched off at any time. This is also applicable for locked control units (active child lock). The ON/OFF key takes always priority with the POWER-OFF function.

Automatic Switch Off

The TC switches from Power ON to OFF after 20 sec., provided that no cooking zone is activated or a select key is pressed during that time.

In case of a selected cooking zone (with cooking stage is "0") this Auto Power off time is composed of a 10 sec deselection time and 10 sec Off time.

ON/OFF Cooking Zone

In case of On-state of the TC a cooking zone may be selected by touching the dedicated display (Select-Sensors "8"). The respective display changes to a steady display dot and "0" instead of "H" - in case of a hot cooking zone-. On all other cooking zone displays the dot expires.

That followed a cooking level may be set by using the Slider area. Thus switches the respective cooking zone on. End stops are „9“ (right side) and „0“ (left side).

First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present the system cannot be switched on the correspondent zone.



Switching Off a single cooking zone:

A single cooking zone may be switched off by selecting and setting cooking level to [0]. In case of an optic warning for hot cooking zones [H] this is displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot.

After the TC is switched Off the display remains black respectively [H] is displayed for an optic warning for hot cooking zone.

Switching Off all cooking zones:

Immediately switching off all cooking zones is always possible by using the ON/OFF key.[H] possibly appears on all hot cooking zones. All other cooking zone displays remain black.

Power Stages

The power of the cooking zone is adjustable in 9 different stages; the respective stage is displayed ([1"] to [9]) via LEDseven-segment-displays.

In the cooking zone located on the front left, when selecting the power level 9 and after 30 minutes operating, the power will decrease slightly for safety reasons. In case more power is required, select the boost level ("P")

Automatic Parboiling (selectable)

When Automatic parboiling is activated, the power of the cooking zone is switched to 100 % for a period of time depending on the selected onboiling stage. As soon as the

A parboiling time is over, the preselected onboiling stage is valid again.

Procedure to start Automatic parboiling:

The control unit is switched on and a cooking zone is selected. After setting cooking stage "9" Automatic parboiling is activated by pressing at the right slider sensor. "A" appears on the display immediately.

Now the required onboiling stage is selected via Slider area.

The "A" symbol appears after 3 sec upon releasing the key - alternating with the onboiling stage (500 msec „A" and 1.5 sec onboiling stage).

The onboiling stage may be changed within 15 sec after activation without switching off the parboiling boost. Therefore, the cooking zone is to be selected and the relevant cooking zone is to be set afterwards.

In case of a selection after 15 sec a lower cooking stage may be set; automatic onboiling is switched off.

a higher onboiling stage may be selected; this leads to the parboiling time being automatically brought in line with the currently selected onboiling stage

Power function

After selection of a respective cooking zone, the power function can be selected directly via the power function key "3". By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal. If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a "P" symbol. The boosting time is limited to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level "9". The booster can be reactivated after some minutes.

In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

Residual Heat

The determination of how long a cooking zone has residual heat after operation and switch off - which may lead to burnings when contacting - is calculated.

Status is calculated depending on:

Selected power stage („0" bis „9")

On/Off Time of the Relays

The residual heat indication of each cooking zone remains activated until the calculated temperature is smaller than + 60 °C.

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

For each activated cooking zone a max. operating time is defined. The max. operating time is depending on the selected cooking stage. After the expiration of the max. operating time the cooking zone is automatically switched off.

Each actuation of the cooking zone status (changing the cooking level etc.) resets the count-down timer to the initial starting value.

Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high cooking stage setting.

Protection against unintentional activation

The electronic system cuts off automatically in case of an identified permanent use of keys for about 10 seconds. The control unit releases an audible signal for 10 sec of the malfunction (period: 1000 msec, 500 msec ON) and the error code "E R 0 3" flashes on the display (0.5 s ON 0.5s OFF). If the permanent actuation exceeds 10sec, alone the error code "ER 03" keeps flashing as long as the malfunction occurs and is identified as such. In case the cooking zone is at stage "hot" the

[H] symbol alternates with the error code (0.5 sec Symbol 0.5 sec "H").

Water sprinkled on the glass surface does not always lead to a key actuation and cannot be surely detected. (After wiping the glass covering the keys, all keys are ready for operation in no time).

If no cooking zone is activated within 20 sec after pressing POWER ON, the control unit is reset to Off-mode (black displays).

Key Lock (Optional)

The actuation of the key lock key "4" in the wait or active mode locks the keyboard and the assigned key-lock LED "7" is statically illuminated. Here, the actuation times of the key-lock key have to be taken into account. The control continues to work in the set mode, but may no longer be operated with any key, except the key-lock key itself or the on/off key "1".

The switching OFF with the on/off key "1" is also possible in the locked condition. The assigned key-lock LED "7" fades when switching off the control. The key-lock function included LED is active again when switching on (in wait mode 10 s) until this is deactivated by a repeated actuation of the key-lock key. The activation/deactivation of the key-lock function in the off mode is not possible.

When programmed timers expire the respective timer alarms may be confirmed by actuating any key without needing to unlock the control.

The repeated actuation of the key-lock key in the wait or active mode unlocks the keyboard and the assigned key-lock LED fades. All sensor keys may be operated as usual again.

Acoustic Feedback (Buzzer)

The following activities occurring during operation of the TC unit are fed back audibly via a buzzer:

Short single tone for regular actuation of a key

Longer, intermittent tone for permanent use of keys over a longer period of time (≥ 10 sec)

Expiry of the timer

Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

-Stand-alone-timer 1..99 min: Audible signal with timing. This function can only be activated as long as no cooking zone is in operation (all stages = 0). Is any cooking zone started with operation (level >0) than the stand alone timer keeps in operation. If the timer shall be used to cut off a cooking zone (see cooking zone timer) then the control must first be switched off (power sensor) and switched on again.

-Cooking zone timer 1..99 min: This function can only be activated as long as a cooking is active (stage < 0; display dot). Audible signal with timing, four cooking zones to be cut off are freely programmable.

Setting a timer value:

By adjustment with the slider area.

Primarily the adjustment of the first digit takes place and thereafter the adjustment of the second digit.

Within 10sec after the adjustment of the second digit the value might be reset. (Illuminated display dot in the timer display and in case of a cooking zone specific timer a blinking assigned LED).

In case of an active timer display the timer value may be set to [0] directly by pressing [0] on the slider area (left side)

Switching of an active timer:

A timer can be switched off by setting its value to 0.

A stand alone timer can be switched off by a double actuation of the power key "1".

Timer Stand-Alone:

If the control unit is switched on (all cooking zone displays show [0]), the stand-alone timer may be activated by pressing the timer select key. The timer display show "00". The decimal dot on the timer display flashes. The timer is cut off after 10 sec (black display) if no further settings are made. In case of a timer value is set with no activation of a cooking zone within 10sec, the cooking zone displays are cut off (interposing relays are also cut off). Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

As long as the timer is selected (display dot flashes for 10 sec) it can be set. The setting range is 0 -99 minutes in single steps; by Slider area.

Directly after the timer value is set countdown starts with the last set value. The timer is deselected automatically after 10 sec and the timer display indicates the timer value. After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00".

The acoustic signal is terminated

-after 2 min and/or

-by actuating any key.

Thereafter timer display stops blinking and extinguishes.

Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

By pressing the ON/OFF key "1", the control unit may be switched from „purely timer operation" to cooking zone at any time -with or without an activated Stand-Alone timer -.

Switching back to TC active mode with an active Stand-Alone timer the timer is selected first (decimal dot on timer display flashes). After a cooking zone is selected, the decimal dot disappears from the timer display and a steady decimal dot on the cooking zone display flashes on. When switching off the control unit by ON/OFF key "1", the Stand-Alone timer - if still in operation -is also switched off.

Cooking zone specific timer programming

Switching on the TC enables timer setting for dedicated cooking zones.

By actuating a cooking zone (cooking zone stage > 0) followed by selecting the timer display (within 10 sec) a timer value may be assigned to the cooking zone as a cut-off function. The LED around the timer "9" indicates which cooking zone the timer had been activated for.

As soon as the timer is selected the according LED is blinking and the dot in the timer display is flashing permanently. In case of a cooking zone is selected thereafter, the dot extinguishes and the LED stops blinking.

When switching from one cooking zone to another, the timer display indicates the current timer value of the respective cooking zone. Timer settings of other cooking zones stay active.

Further setting is like with the stand-alone timer

In case of more than one active timer the display indicates the lowest timer value (after 10s deselection time).

After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00". The related timer LED is blinking synchronously. The programmed cooking zone is cut-off, a permanent "0" is displayed and the cooking zone is selected automatically. After 10 sec (deselection time) a permanent "H" is displayed on a

„hot"cooking zone. Otherwise, the symbol "0" is indicated.

The acoustic signal and the blinking of the cooking zone timer Led is terminated

- after 2 min and/or

- by actuating any key.

Thereafter timer display stops extinguishes and the cooking

zone stays unselected.

Behaviour of the cooking zone specific timer is similar to the stand alone timer.

In case of a timer is programmed for a cooking zone the operating time limitation is dependent of the timer value and not of the standard table value.

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

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

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

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

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

Il costruttore dichiara che questo prodotto rispetta tutti i requisiti essenziali relativi al materiale elettrico di bassa tensione prescritti dalla direttiva 2014/35/EU e alla compatibilità elettromagnetica prescritti dalla direttiva 2014/30/EU.

PRECAUZIONI

- Durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.
- Non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino.
- Nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- La cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente.
- Dopo l'uso spegnere con l'apposito dispositivo (decremento sino a "0") e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Se non costantemente controllati, i bambini con meno di 8 anni di età devono rimanere a distanza.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o informazioni, se vengono offerte loro supervisione e istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da realizzare da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Cucinare con grassi o olio e allontanarsi dall'apparecchio può essere pericoloso a causa del rischio di incendio. NON cercare mai di estinguere il fuoco con acqua ma scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o con un lenzuolo.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Per il piano cottura, utilizzare solo coperchi progettati dal costruttore dell'apparecchio o da questi indicati come adeguati nelle istruzioni per l'uso oppure i coperchi già integrati nell'apparecchio. L'uso di coperchi inadeguati per il piano cottura può provocare incidenti.

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

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

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

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

PRINCIPIO DIFUNZIONAMENTO (FIG. 1)

E' basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.

Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico.

Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.

La cottura avviene come sotto descritto.

- minima dispersione (alto rendimento)
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l'arresto del sistema
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corrente indotta
- 3 Campo magnetico
- 4 Induttore - inductor
- 5 Circuito elettronico
- 6 Alimentazione elettrica

Istruzioni per l'utente (Fig. 2)

- 1 Accensione/spengimento ON / OFF
- 2 Sensore Slider
- 3 Power
- 4 Blocco
- 5 LED ON/OFF
- 6 LED Slider
- 7 LED Blocco
- 8 Zona cottura.
- 9 LED timer
- 10 Timer

Installazione

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

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

Funzioni di Slider TC:

Slider: la tecnologia del sensore del nuovo Slider TC permette sia la regolazione dei livelli di cottura (1 - 9) che del timer (1 - 99) toccando e trascinando il dito nella zona indicata. Trascinando il dito verso destra i valori vengono aumentati, mentre verso sinistra diminuiscono. È inoltre possibile selezionare direttamente il valore desiderato nella zona del cursore.

Controllo tattile ON/OFF

Dopo aver connesso l'unità TC alla rete elettrica principale è necessario solo un secondo per il funzionamento. Dopo aver realizzato un reset, tutte le spie e tutti LED lampeggiano per 1 secondo. Dopo 1 secondo le spie e i LED si spengono nuovamente.

L'unità TC ora è pronta per essere accesa premendo l'interruttore principale ON/OFF. Il display mostra uno "0" fisso. Eventuali avvisi ottici per indicare zone di cottura con calore residuo [H] vengono visualizzati alternati allo [0] ed al punto del display in sincronia. I punti del display del piano cottura lampeggiano ogni secondo (0,5 sec. spento, 0,5 sec. acceso). Le unità restano attivate per 20 secondi. Se durante questo periodo non viene realizzata nessuna selezione del

livello di cottura o del timer, le unità tornano automaticamente in modalità Off e viene emesso un segnale acustico. Il TC può essere acceso premendo solo il tasto di alimentazione, nel caso in cui venga premuto un altro tasto (solo o insieme al tasto di alimentazione), l'unità di controllo non verrà accesa. Nel caso in cui sia attivata la "Funzione sicurezza bambini" quando si accende l'alimentazione, in tutte le zone di cottura verrà visualizzata una "L" che sta per LOCKED (bloccato). Eventuali avvisi ottici per indicare le zone di cottura con calore residuo [H] vengono visualizzati alternati alla [L] (H-ON= 0,5 sec; L-ON = 1,5sec). Premendo l'interruttore ON/OFF dell'unità di controllo in modalità acceso, il Pannello tattile può essere spento in qualsiasi momento. Questo è applicabile anche alle unità di controllo bloccate (sicurezza bambini attivata). L'interruttore ON/OFF è prioritario anche con l'alimentazione spenta.

Spegnimento automatico

Il TC si spegne dopo 20 secondi se non è attivata nessuna zona di cottura e se non viene premuto nessun tasto di selezione durante questo periodo di tempo.

Nel caso in cui sia selezionata una zona di cottura (con livello di cottura "0"), lo spegnimento automatico è formato da 10 secondi di tempo di disattivazione e 10 secondi di tempo di spegnimento.

Zona di cottura ON/OFF

Se il TC è acceso può essere selezionata una zona di cottura toccando il relativo display (DIGI Select-Sensors). Il display visualizza ora un punto fisso e "H" invece di "0", nel caso in cui ci sia una zona di cottura con calore residuo. Nel display di tutte le altre zone di cottura il punto si spegne.

Il livello di cottura si imposta nella zona del cursore e la relativa zona di cottura si accende. I limiti sono „9" (a destra) e „0" (a sinistra).

Mettere la pentola nella zona di cottura adeguata. In caso di non mettere la pentola, il sistema non attiverà la zona interessata, visualizzandosi sullo schermo il seguente simbolo.



Spegnimento di una singola zona di cottura:

È possibile spegnere una singola zona di cottura selezionando ed impostando il livello di cottura a [0]. Nel caso in cui sia presente un avviso ottico per le zone di cottura con calore residuo [H], questo viene visualizzato alternato allo [0] ed al punto del display in sincronia.

Successivamente il TC viene spento ed il display visualizza solo [H] nel caso in cui ci siano zone di cottura con calore residuo.

Spegnimento di tutte le zone di cottura:

Lo spegnimento immediato di tutte le zone di cottura è sempre possibile usando il tasto ON/OFF. Eventualmente viene visualizzato [H] su tutte le zone di cottura con calore residuo. I display di tutte le altre zone di cottura restano spenti.

Livelli di cottura

La zona cottura può essere regolata in 9 diversi livelli; il livello utilizzato viene visualizzato (da [1"] a [9]) mediante un display a sette segmenti.

Nella zona di cottura situata nella parte frontale sinistra, quando si seleziona il livello di potenza 9, dopo 30 minuti di funzionamento, per motivi di sicurezza la potenza inizia a diminuire leggermente. Se fosse necessaria più potenza, selezionare il livello booster ("P").



Precottura automatica (selezionabile)

Quando è attivata la funzione Precottura automatica, l'alimentazione della zona di cottura viene accesa al massimo per un periodo di tempo che dipende dal livello di cottura selezionato. Il livello di cottura preselezionato torna in funzione non appena è trascorso il tempo di precottura.

Procedura di avviamento la precottura automatica:

L'unità di controllo viene accesa e viene selezionata la zona di cottura. Dopo aver selezionato il livello di cottura "9" si attiva automaticamente la funzione di precottura premendo il tasto speciale 1. Nel display viene subito visualizzato "A".

Ora è possibile selezionare il livello di cottura dalla zona del cursore. Il simbolo "A" appare 3 secondi dopo aver rilasciato il tasto, in alternativa con il livello di cottura (500 msec „A" ed 1,5 sec il livello di cottura).

Il livello di cottura può essere modificato entro 15 sec dall'attivazione senza disattivare la funzione di precottura. In tal modo può essere selezionata la zona di cottura per modificarne il livello.

Nel caso in cui la scelta venga effettuata dopo 15 secondi può essere selezionato un livello di cottura più basso; la precottura automatica viene spenta.

Se viene selezionato un livello di cottura più alto il tempo di precottura viene messo automaticamente in linea con il livello di cottura selezionato.

Funzione Power

Dopo aver selezionato la zona di cottura voluta, si potrà attivare la funzione Power tramite il tasto Power "P". Con detta funzione certe zone di cottura possono raggiungere una potenza al di sopra di quella nominale. Se la zona voluta può attivare la funzione booster, lo schermo mostrerà il simbolo "P". Il tempo di attivazione del booster sarà limitato a 5 minuti, per proteggere gli utensili della cucina. Una volta disattivato automaticamente il booster, la zona continuerà a funzionare ad un livello di potenza "9". Il booster potrà essere riattivato dopo alcuni minuti.

In caso di togliere la pentola dalla zona di cottura nella fase booster, questa funzione rimarrà attiva, continuando il conteggio del tempo di disattivazione.

Calore residuo

Viene determinato per quanto tempo la zona di cottura resterà calda dopo il funzionamento e lo spegnimento, per evitare che si verifichino bruciature.

Lo stato viene calcolato tenendo presente quanto specificato di seguito:

Livello di cottura selezionato (da „0" a „9")

Tempo on/off dei relè

L'indicazione del calore residuo di ogni zona di cottura resta attivata fino a quando la temperatura calcolata non scende al di sotto dei + 60°C.

Spegnimento automatico (Limitazione del tempo di funzionamento)

Per ogni zona di cottura attivata viene definito un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di cottura selezionato. Al termine del tempo massimo di funzionamento la zona di cottura si spegne automaticamente.

Ogni modifica relativa allo stato della zona di cottura (modifica del livello di cottura, ecc.) ripristina il timer che calcola il valore di partenza iniziale.

Le impostazioni del timer sono prioritarie rispetto alle limitazioni del tempo per impostazioni di livelli di cottura alti.

Protezione contro l'attivazione accidentale

Il sistema elettronico si spegne automaticamente nel caso in cui i tasti vengano tenuti premuti per circa 10 secondi in modo non identificato. L'unità di controllo emette un segnale sonoro per 10 secondi per

indicare il malfunzionamento (periodo: 1000 msec, 500 msec ON) e sul display viene visualizzato il codice di errore lampeggiante "E R 0 3" (0,5 sec ON 0,5 sec OFF). Se il tasto viene premuto per più di 10 secondi, continua a lampeggiare per tutto il tempo del malfunzionamento solo il codice di errore "ER 03". Nel caso in cui la zona di cottura sia nella fase "hot" (caldo) il simbolo [H] lampeggia alternativamente con il codice di errore (0,5 sec simbolo 0,5 sec "H"). Spruzzi d'acqua sulla superficie di vetro non sempre producono un funzionamento dei tasti e non possono essere rilevati con sicurezza. (Dopo aver asciugato il vetro coprire i tasti, tutti i tasti sono pronti per il funzionamento). Se nessuna zona di cottura viene attivata 20 secondi dopo aver premuto il pulsante POWER ON di alimentazione generale, l'unità di controllo riporta il piano cottura alla modalità spento (display spenti).

Blocco (opzionale)

Il funzionamento del blocco dei tasti in attesa o in modalità attiva blocca la tastiera e il LED che indica il blocco si illumina in modo fisso. In questo caso deve essere tenuto presente il tempo di attivazione del blocco dei tasti. Il controllo continua a funzionare in modalità impostazione ma non è possibile utilizzare nessun tasto, fatta eccezione per il tasto stesso del blocco o il tasto di alimentazione. In modalità blocco attivata è possibile spegnere il piano cottura con il tasto On/Off. Il LED relativo al blocco dei tasti si spegne quando il piano cottura viene spento dall'interruttore di alimentazione. Il LED relativo alla funzione di blocco si attiva nuovamente quando si accende l'unità (in modalità attesa 10 sec) e quindi viene disattivato premendo ripetutamente il pulsante di blocco. L'attivazione/disattivazione della funzione del blocco dei tasti non è possibile se il piano cottura è spento. Quando il tempo programmato nel timer finisce, i rispettivi allarmi possono essere disattivati premendo qualsiasi tasto senza che sia necessario sbloccare il comando. Premendo ripetutamente il tasto di blocco in modalità attesa o in modalità attiva la tastiera si sblocca ed il LED del blocco si spegne. Tutti i sensori posso essere utilizzati in modo normale.

Segnali acustici

Durante il funzionamento dell'unità TC le seguenti attività vengono indicate da un segnale acustico:
Un singolo tono breve per il funzionamento normale di un tasto
Un tono intermittenente, più lungo, per l'uso prolungato di tasti per un periodo di tempo maggiore (≥ 10 sec)
Termine del timer

Funzione timer (opzionale)

La funzione timer è disponibile in due modelli:

- Timer indipendente 1..99 min: Segnale sonoro con temporizzatore. Questa funzione può essere attivata se nessuna zona di cottura è in funzionamento (tutti i livelli = 0). Se una qualsiasi zona di cottura è attivata (livello > 0) il timer indipendente si mette in funzione. Se il timer deve essere usato per spegnere una zona di cottura (vedi timer della zona di cottura) il controllo deve essere prima di tutto spento (sensore di alimentazione) e riacceso.
- Timer della zona di cottura 1..99 min: Questa funzione può essere attivata solo se qualche zona di cottura è attiva (livello > 0; punto del display). Segnale sonoro con temporizzatore, può essere programmato liberamente lo spegnimento di quattro zone di cottura.

Impostazione di un valore per il timer:
Si regola nella zona del cursore.
Prima di tutto realizzare la regolazione della prima cifra, quindi regolare la seconda.
Entro 10 secondi dalla regolazione della seconda cifra il valore può essere azzerato. (Il punto illuminato del display del timer ed il tempo specifico relativo alla zona di cottura lampeggiano).
In caso di un display del timer attivo il valore del tempo può essere

impostato su [0] direttamente premendo [0] nella zona dello slider (lato sinistro)

Spegnimento di un timer attivo:

Un timer può essere disattivato impostando il suo valore a 0.

Il timer indipendente può essere spento premendo due volte il tasto di alimentazione (1° TC attivo, 2° TC e Timer spenti).

Timer indipendente:

Se l'unità di controllo è accesa (tutte le zone di cottura mostrano [0]), il timer indipendente può essere attivato premendo il tasto di selezione del timer. Il display timer mostra "00". Il punto decimale sul display del timer lampeggia. Il timer viene spento dopo 10 secondi (display spento) se non viene realizzata nessuna ulteriore impostazione. Nel caso in cui venga impostato un valore del timer quando la zona di cottura non viene attivata entro 10 secondi, i display della zona cottura vengono spenti, così come i relativi relé. Vengono visualizzati in modo permanente eventuali indicatori ottici [H] per indicare zone con calore residuo.

Il timer può essere impostato non appena viene selezionato il timer (il punto del display lampeggia per 10 sec). I minuti possono essere impostati da 0 a 99 in passi singoli, nella zona Slider.

Subito dopo aver impostato il tempo comincia un conto alla rovescia con l'ultimo valore impostato. Il timer si spegne automaticamente dopo 10 secondi ed il display dello stesso indica il valore relativo. Una volta terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico ed il display del timer lampeggia mostrando "00".

Il segnale acustico termina

- dopo 2 minuti e/o

- premendo qualsiasi tasto.

Da questo momento il display del timer smette di lampeggiare e si spegne. Vengono visualizzati in modo permanente eventuali indicatori ottici [H] per indicare zone con calore residuo.

Premendo il tasto dell'alimentazione principale, l'unità di controllo può essere impostata da "purely timer operation" (funzionamento del timer) per la zona di cottura in qualsiasi momento, con o senza attivare il timer indipendente.

Tornare alla modalità attiva del TC con un timer indipendente selezionato anteriormente (il punto decimale sul display del timer lampeggia). Dopo aver selezionato una zona di cottura il punto decimale scompare dal display del timer e si accende un punto decimale fisso nella zona di cottura.

Quando l'unità di controllo viene spenta con il tasto di alimentazione, il timer indipendente, se è ancora in funzionamento, si spegne. Programmazione del timer specifico della zona di cottura
Attivando l'unità TC è possibile impostare il timer per zone di cottura specifiche.

Azionando una zona di cottura (livello della zona di cottura > 0) e selezionando successivamente il display del timer (entro 10 sec), può essere assegnato un valore del timer alla zona di cottura come, per esempio, una funzione di spegnimento. Il LED relativo al timer indica per quale zona di cottura è stato attivato il timer.

Non appena viene selezionato il timer il relativo LED comincia a lampeggiare ed il punto nel display del timer lampeggia costantemente. Nel caso in cui successivamente venga selezionata una zona di cottura, il punto si spegne ed il LED smette di lampeggiare.

Quando si passa da una zona di cottura all'altra, il display del timer indica il valore attuale del timer della rispettiva zona di cottura. Le impostazioni del timer delle altre zone di cottura restano attive. Ulteriori impostazioni vengono realizzate con il timer indipendente. Nel caso in cui sia attivo più di un timer, il display indica il timer con valore inferiore (dopo 10 sec di tempo di deselezione).

Una volta terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico ed il display del timer lampeggia mostrando "00". Il LED relativo al timer lampeggia in modo sincronizzato. La zona di cottura programmata si spegne e si visualizza "0" in modo permanente e la zona di cottura viene selezionata automaticamente. Dopo 10 secondi (tempo di deselezione) viene visualizzata in modo permanente una "H" che indica una zona di cottura "hot" (ancora calda).

Altrimenti, viene indicato il simbolo "0".

Il segnale acustico ed il Led lampeggiante del timer della zona di cottura si spengono

- dopo 2 minuti e/o

- premendo qualsiasi tasto.

Da questo momento il display del timer si spegne e la zona di cottura viene deselezionata.

Il comportamento di un timer specifico di una zona di cottura è simile a quello del timer indipendente.

Nel caso in cui il timer venga programmato per una zona di cottura la limitazione del tempo di funzionamento dipende dal valore del timer e non dal valore standard della tabella.

Pentolame (Fig. 3)

- se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.
- pentolame a fondo piatto e spesso.
- una pentola dello stesso diametro della zona consente di sfruttare la massima potenza.
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia. E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).

Manutenzione (Fig. 4)

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Pulire con un prodotto idoneo e carta da cucina; risciacquare con acqua e asciugare usando un panno pulito. Non adoperare assolutamente spugne o pagliette abrasive; evitare altresì l'uso di prodotti chimici aggressivi, tipo sgrassanti per forno.

Istruzioni per l'installatore

Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Posizionamento (Fig. 5)

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell'apposita figura.

Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo. E' sconsigliabile l'installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:

- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento.
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano.
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

Collegamento elettrico (Fig. 6)

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- l'che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

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

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

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

VOORZORGSMATREGELEN

- Tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmachines, e.z.v. op een afstand te houden.
- Nooit aluminiumfolie gebruiken of in bladaluminium verpakte produkten direct op de vlakke leggen.
- Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden.
- Bij het koken met pannen met een antihechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot één of twee minuten te beperken.
- Het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- Schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop (afname tot "0") en vertrouw niet op de panherkenning.
- Indien het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt, moet u de stroomtoevoer van het apparaat onmiddellijk uitschakelen

om elektrische schokken te vermijden.

- Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen daarvan kunnen tijdens de werking heet worden.
- Ga voorzichtig te werk om te voorkomen dat verwarmende elementen worden aangeraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij dat onder toezicht doen of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Het kan gevaarlijk zijn om met vet of olie te koken zonder zelf aanwezig te blijven. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT om het vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een laken.
- Brandgevaar: berg op de kookoppervlakken geen voorwerpen op.
- Gebruik uitsluitend werkbladbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant als geschikt zijn aangeduid in de gebruiksaanwijzing of gebruik werkbladbeschermers die bij het apparaat worden geleverd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

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

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

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

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

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

WERKING (Afb. 1)

Het berust op de elektromagnetische eigenschappen van een groot deel van de pannen.

Het stroomcircuit regelt de werking van de smoorspoel (inductor) die een magnetisch veld opbouwt.

De warmte wordt door de pan zelf aan de spijs overgedragen.

Het koken voltrekt zich zoals beneden beschreven.

- minimaal warmteverlies (hoger rendement);
- het afnemen van de pan (het optillen is genoeg) leidt tot de automatische onderbreking van het systeem;
- het elektronische systeem biedt uiterste flexibiliteit en nauwkeurigheid van instelling.

(Afb. 1)

- 1 Pan
- 2 Inductiestroom
- 3 Magnetisch veld
- 4 Inductor
- 5 Stroomcircuit
- 6 Stroomtoevoer

Instructies voor de gebruiker (Afb. 2)

- 1 Aan/uit
- 2 Slider
- 3 Power
- 4 Blokkering
- 5 Lampje Aan/uit
- 6 Lampje Slider
- 7 Lampje Blokkering
- 8 Kookzone
- 9 Lampje timer
- 10 Timer

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen.

Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Funcities virtuele schuif TC (touch control):

Schuiven: met de sensortechnologie van de nieuwe virtuele schuif kunnen zowel de kookstanden (1 – 9) als de timer (1-99) worden ingesteld door met een vinger over het gebied in kwestie te schuiven. Naar rechts schuiven verhoogt de waarde, naar links schuiven verlaagt de waarde. Het is ook mogelijk de gewenste waarde direct te selecteren op de schuif.

AAN/UIT touch-control

Na aansluiting op het elektriciteitsnet duurt het een seconde totdat de TC bedrijfsklaar is. Na het resetten knipperen alle displays en LED's gedurende een seconde. Daarna gaan alle displays en LED's weer uit. De TC kan nu AAN worden gezet middels de AAN/UIT toets. De displays geven permanent "0" weer. Eventuele visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] verschijnen afwisselend met [0] en de gelijktijdig weergegeven stip. De stippen op de displays van de kookplaat knipperen elke seconde (0,5 sec uit, 0,5 sec. aan). De elektronica blijven 20 seconden geactiveerd. Als er gedurende deze tijd geen kookstand of timer wordt geselecteerd dan gaat het apparaat automatisch

naar de uitstand. Er klinkt een geluidssignaal.

De TC mag alleen worden ingeschakeld met de aan/uit-toets. Als op een andere toets wordt gedrukt (in plaats van of samen met de aan/uit-toets) dan werkt de TC niet.

Staat de kinderbeveiliging aan bij het inschakelen dan geven alle kookzones "L" weer (voor LOCKED = vergrendeld). Visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] worden afgewisseld met de aanduiding [L] (H-AAN= 0,5 sec en L-AAN = 1,5 sec).

De touch-control kan op ieder gewenst moment worden uitgezet via de AAN/UIT-toets. Dit geldt ook als de TC is vergrendeld (kinderbeveiliging actief). Uitzetten via de AAN/UIT-toets krijgt te allen tijde voorrang.

Automatische uitschakeling

De TC schakelt na 20 seconden van AAN naar UIT tenzij er een kookzone wordt geactiveerd of een selectietoets ingedrukt.

Als er een kookzone is geselecteerd (met de temperatuurstand "0") wordt tijdens het automatisch uitschakelen eerst in 10 seconden de selectie ongedaan gemaakt, daarna schakelt binnen 10 seconden de elektriciteit uit.

AAN/UIT kookzone

Als de TC aanstaat, kan er een kookzone worden geselecteerd door het betreffende display aan te raken (selectiesensors). Op het display verschijnt een permanente stip en "0" in plaats van "H" (bij een hete kookzone). Op de andere kookzones verdwijnt de stip.

Hierna kan er een kookstand worden ingesteld via de virtuele schuif. Dit zet de gewenste kookzone aan. De uiterste standen zijn „9" (rechts) en „0" (links).

Plaats de kookpan op de juiste kookzone. Als de kookpan er niet staat, activeert de overeenkomstige zone het systeem niet en verschijnt onderstaand symbool op het display.



Afzonderlijke kookzones uitzetten:

De kookzones kunnen apart worden uitgezet door de betreffende temperatuurstand op [0] te zetten. Om te waarschuwen dat de kookzone heet is, wordt het symbool [H] afgewisseld met [0] plus stip. Na het uitzetten van de TC blijft het display zwart, of het symbool [H] blijft aanwezig om te waarschuwen voor hete kookzones. Alle kookzones uitzetten:

U kunt alle kookzones meteen uitzetten met de AAN/UIT-toets. Op alle hete kookzones blijft het symbool [H] staan. De andere displays blijven zwart.

Temperatuurregeling

Elke kookzone kent negen verschillende temperatuurstanden. De betreffende stand (van [1"] tot [9]) verschijnt op de LED-displays met zeven segmenten.

Als u het vermogensniveau 9 inschakelt, wordt het vermogen van de kookzone linksvoor om veiligheidsredenen na 30 minuten werking een beetje verlaagd.

Als er meer vermogen nodig is, dan moet het boosterniveau ("P") worden geselecteerd.

Automatisch blancheren (instelbaar)



Als automatisch blancheren is geactiveerd, staat de kookzone op 100% tijdens de geselecteerde aanlooperperiode. Na het afloep van het blancheren is de eerder geselecteerde aanlooperperiode weer van kracht.

Procedure voor automatisch blancheren:

De TC staat aan en er is een kookzone geselecteerd.

Na het instellen van temperatuurstand "9" wordt de functie Automatisch blancheren geactiveerd door indrukken van de speciale toets 1. Meteen verschijnt "A" op het display.

Nu wordt de gewenste aanlooperperiode geselecteerd via de virtuele schuif. Na loslaten van de toets verschijnt na drie seconden het symbool "A", afgewisseld met de aanduiding voor de aanlooperperiode (500 msec „A" en 1,5 sec aanlooperperiode).

De aanlooperperiode kan binnen 15 seconden na activering worden veranderd zonder dat de aanloop naar het blancheren uit hoeft te worden gezet. De gewenste kookzone moet geselecteerd worden en kan daarna worden ingesteld.

Als het selecteren na 15 seconden plaatsvindt, kan een lagere temperatuurstand worden ingesteld. De automatische aanlooperperiode wordt uitgeschakeld.

Er kan ook een hogere aanlooperperiode worden geselecteerd.

Vervolgens wordt de blancheerperiode automatisch afgestemd op de actueel geselecteerde aanlooperperiode.

Power-functie

Nadat u de gewenste kookzone hebt geselecteerd, kunt u de Powerfunctie activeren met de Power-knop "P". Met deze functie kunnen bepaalde kookzones extra warm worden boven het nominale vermogen. Indien de gewenste zone voldoende capaciteit heeft om de Power-functie te activeren, verschijnt het symbool "P" op het display. De Power werkt maximaal 5 minuten aan één stuk door om uw keukengerei te beschermen. Nadat de booster automatisch is uitgeschakeld, blijft de kookzone op niveau "9" staan. De booster kan na een paar minuten opnieuw worden ingeschakeld. Indien de kookpan van de kookzone wordt verwijderd terwijl de booster actief is, blijft deze werken en gaat het aftellen van de tijd tot de uitschakeling gewoon door.

Restwarmte

Restwarmte die in een kookzone aanwezig blijft na uitschakeling kan brandwonden veroorzaken. Het apparaat berekent hoe lang er nog sprake is van restwarmte na gebruik en uitschakeling.

De restwarmte wordt berekend op basis van:

- de geselecteerde temperatuurstand (van „0" tot „9")

- in-/uitschakeltijd van de relais

De aanduiding dat er sprake is van restwarmte in een kookzone blijft staan tot de berekende temperatuur lager is dan 60 °C.

Automatische uitschakeling (beperking bedrijfsduur)

Voor iedere geactiveerde kookzone wordt een maximale bedrijfsduur ingesteld. Dit heeft te maken met de geselecteerde temperatuurstand. Na het verstrijken van de maximale bedrijfsduur wordt de kookzone automatisch uitgezet.

Elke keer dat de instellingen voor de kookzone (kookstand etc.)

worden veranderd, zal de timer resetten naar de beginwaarde.

De instelling van de timer heeft voorrang boven de beperking van de bedrijfsduur bij het instellen van hoge temperaturen.

Bescherming tegen onbedoelde activatie

Het elektronische systeem schakelt automatisch uit als het detecteert dat de toetsen 10 seconden lang onafgebroken worden aangeraakt. 10 seconden lang klinkt er een geluidssignaal (als volgt: 1000 msec. UIT, 500 msec. AAN) en de foutcode "ER 03" knippert op het display (0,5 sec AAN dan 0,5 sec UIT). Als de toetsen langer dan 10 seconden onafgebroken worden aangeraakt, blijft de foutcode "ER 03" knipperen zolang deze situatie voortduurt en wordt gedetecteerd. Indien een kookzone op dat moment "heet" is, knippert het symbool [H] afgewisseld door de foutcode (0,5 sec code, dan 0,5 sec "H"). Waterdruppels op het glazen oppervlak raken niet altijd de toetsen en

kunnen daarom niet met zekerheid worden gedetecteerd. (Na afnemen van het glas boven de toetsen zijn alle toetsen vrijwel meteen weer gebruiksklaar).

Als er niet binnen 20 seconden na drukken op de AAN/UIT-KNOP een kookzone wordt geactiveerd zal het regelapparaat resetten naar de uitstand (displays worden zwart).

Toetsenvergrensding (optie)

Aanzetten van deze functie in de wacht- of actieve modus vergrendelt de toetsen. Het betreffende LED-lampje blijft continu branden. Er dient rekening te worden gehouden met de activeertijden van de vergrendeltoets. De TC blijft werken in de ingestelde modus maar geen enkele toets werkt meer behalve de vergrendeltoets en de aan/uit toets.

De aan/uit toets kan ook in de vergrendelmodus worden gebruikt voor uitschakelen. Bij uitschakeling van de TC vervaagt de LED van de toetsenvergrensding. Deze bijbehorende LED wordt weer actief bij inschakeling (10 sec. in de wachtmodus) totdat deactivering plaatsvindt doordat de vergrendeltoets herhaaldelijk wordt aangeraakt. De toetsenvergrensding kan niet worden aan- of uitgezet in de uitmodus. Als de geprogrammeerde tijdsinstellingen vervallen, kunnen de betreffende waarschuwingensignalen van de timer uitgezet worden door een willekeurige toets te activeren (zonder dat de TC hoeft te worden ontgrendeld).

Herhaalde activering van de ontgrendeltoets in de actieve of wachtmodus ontgrendelt het toetsenbord, terwijl de bijbehorende ontgrendel-LED langzaam uitgaat. Alle sensortoetsen werken weer normaal.

Geluidssignalen (zoemtoon)

In de volgende gevallen klinkt tijdens bediening van de TC een zoemtoon: Een korte, enkele toon bij normaal gebruik van een toets.

Een langere, onderbroken toon bij doorlopend gebruik van de toetsen gedurende een langere periode (≥ 10 sec)

Vervallen van de ingestelde tijdsperiode

Timer-functie (optie)

De timer-functie is verkrijgbaar in twee variaties:

- Stand-alone timer, 1 ... 99 min: instelbaar geluidssignaal. Deze functie kan alleen worden geactiveerd zolang er geen kookzone in gebruik is (alle standen = 0). Als er een kookzone aan wordt gezet terwijl de kookwekker in bedrijf is (niveau > 0) dan blijft deze werken. Wordt de timer gebruikt om een kookzone uit te zetten (zie ook "kookzone-timer") dan moet de regelaar eerst uitgeschakeld worden (bedrijfsensor) en daarna weer aan.

- Kookzone-timer 1 ... 99 min: Deze functie kan alleen worden geactiveerd zolang er een kookzone in gebruik is (stand < 0; stip). Het geluidssignaal voor de timer kan voor vier kookzones afzonderlijk worden geprogrammeerd.

Een tijdsperiode instellen: door instellen via de virtuele schuif.

Eerst wordt het eerste cijfer ingesteld, daarna het tweede cijfer. Het is mogelijk de waarde te resetten binnen 10 seconden na het instellen van het tweede cijfer. (Oplichtende stip op het timer-display en als de timer aan een kookzone is toegewezen, een bijbehorende knipperende LED).

Als er een timer-display actief is kan de tijdsperiode rechtstreeks op [0] worden gezet door op [0] te drukken op de virtuele schuif (links)

Een actieve timer uitschakelen:

Een timer kan worden uitgeschakeld door de waarde op 0 te zetten.

Een stand-alone timer kan worden uitgeschakeld door de aan/uit-toets tweemaal te activeren. (1e keer, TC is actief, 2e keer, TC en timer uitgeschakeld).

Stand-alone timer:

Als de TC aan staat (bij alle kookzone-displays verschijnt [0]) dan kan de stand-alone timer worden geactiveerd door op de selectietoets van de timer te drukken. Het timer-display geeft "00" weer. De decimale punt op het timer-display begint te knipperen. De timer wordt na 10 seconden uitgeschakeld (zwart display) als er verder geen instellingen worden gemaakt. Als er een tijdsperiode is ingesteld zonder dat binnen 10 seconden een kookzone is geactiveerd dan worden de kookzonedisplays uitgeschakeld (evenals de tussenschakelrelais). Eventuele visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] worden doorlopend weergegeven.

Zolang de timer is geselecteerd (stip knippert gedurende 10 seconden) kunnen er instellingen worden gemaakt. Het instellingsbereik loopt van 0 tot 99 minuten in enkele stappen, via de virtuele schuif.

Meteen na het instellen van de tijdsperiode begint het aftellen vanaf de laatste ingestelde waarde. Na 10 seconden wordt de selectie van de timer automatisch opgeheven en het timer-display geeft de ingestelde tijdsperiode weer. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en op het timer-display begint het symbool "00" te knipperen.

Het geluidssignaal wordt afgebroken:

- na 2 minuten en/of

- door een willekeurige toets te activeren.

Daarna houdt het timer-display op met knipperen en gaat uit.

Eventuele visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] worden doorlopend weergegeven.

Door op de aan/uit-toets te drukken, kan de TC worden geschakeld van „alleen timer“ naar kookzone, op elk gewenst moment, met of zonder actieve kookwekker.

Voor terugschakeling naar de actieve modus van de TC terwijl er een kookwekker geactiveerd is, selecteert u eerst de timer (de decimale punt op het display gaat knipperen). Na selectie van een kookzone verdwijnt de decimale punt van het timer-display terwijl er een permanente decimale punt op de kookzone verschijnt.

Bij uitschakelen van de TC middels de aan/uit-toets gaat de kookwekker – indien nog steeds actief – ook uit.

Timer programmeren voor specifieke kookzones

Door inschakelen van de TC kan de timer apart worden ingesteld voor specifieke kookzones.

Door een kookzone te activeren (temperatuurstand > 0) en daarna het timer-display te selecteren (binnen 10 seconden) kan er een tijd worden ingesteld voor het uitschakelen van de kookzone. De LED bij de timer geeft aan voor welke kookzone de timer geactiveerd is. Zodra de timer is geselecteerd, gaat de betreffende LED knipperen. De stip op het timer-display blijft doorlopend knipperen. Wordt er daarna een kookzone geselecteerd dan vervaagt de stip en de LED stopt met knipperen.

Bij het schakelen van de ene naar de andere kookzone toont het timerdisplay de huidige tijdsperiode van de kookzone in kwestie. De instellingen van de timer voor de andere kookzones blijven actief.

Verder instellen gebeurt zoals bij de kookwekker.

Als er verschillende actieve timers zijn dan geeft het display de laagste waarde weer (na 10 seconden waarin de selectie wordt opgeheven).

Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en op het timer-display begint het symbool „00“ te knipperen. De bijbehorende timer LED gaat tegelijkertijd knipperen. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld, het symbool "0" wordt doorlopend weergegeven en de kookzone wordt automatisch geselecteerd. Na 10 seconden (waarin de selectie wordt opgeheven) verschijnt het symbool "H" doorlopend bij een hete kookzone.

Zo niet, dan verschijnt het symbool "0".

Het geluidssignaal wordt afgebroken en de LED van de kookzonetimer knippert niet meer:

- na 2 minuten en/of

- door een willekeurige toets te activeren.

Hierna gaat het timer-display uit; de kookzone is niet geselecteerd.

De timer voor afzonderlijke kookzones werkt op dezelfde manier als de kookwekker.

Als er een timer is geprogrammeerd voor een kookzone dan zal de beperking van de bedrijfsduur van de tijdswaarde afhangen, niet van de standaard tabelwaarde.

Kookpannen (Afb. 3)

- Als er een magneet tot de bodem van een pan naderbij gebracht wordt, en hij door deze aangetrokken blijft, zo is deze pan geschikt om voor inductiekoken gebruikt te worden.
- De voorkeur geven aan pannen die ook voor inductiekoken bestemd zijn
- en aan pannen met vlakke en dikke bodem.
- Door een kookpan te gebruiken die dezelfde diameter heeft als de kookzone benut u het vermogen maximaal.
- een kleinere pan vermindert de sterkte van het kooktoestel maar veroorzaakt geen energieverlies. Het gebruik van kookpotten waar de middellijn van kleiner is dan 10 cm is in ieder geval af te raden. De voorkeur geven aan
- pannen uit roestvrij staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;
- gietijzeren pannen beter met geëmailleerde bodem, om de oppervlakte uit glasceramiek door krassen niet te beschadigen.
- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiek, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

Onderhoud (Afb. 4)

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

Instructies voor de installateur

Installatie

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

Plaatsing (Afb. 5)

Het kooktoestel is gemaakt om in een aanrecht ingebouwd te worden, zoals aangegeven in de afbeelding.

De gehele omtrek van het kooktoestel moet verzegeld worden met bijgaand dichtingsmateriaal dat samen met het toestel wordt geleverd.

Er wordt van de installatie op een oven afgeraden, anders indien nodig zich verzekeren:

- dat de oven van een goed koelsysteem is voorzien;
- dat in geen geval hete lucht uit de oven naar de kookvlakte omhoogstijgt;
- dat er van luchtdoorlaten, zoals aangegeven in de afbeelding, wordt voorzien.

Elektrische aansluiting (Afb. 6)

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

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

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

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÔNEO OU ABSURDO.

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais respeitantes a material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética determinada pela directiva 2014/30/EU.

PRECAUÇÕES

- Durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito-disquetascalcoladoras- etc.
- 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.
- Após o uso, utilize o dispositivo apropriado para desligar (decrecimento até "0"); não confie no detector de painéis.
- 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 fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)

É baseado nas propriedades electromagnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.

O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.

A cozedura acontece com descrito abaixo.

- mínima dispersão (alto rendimento)
- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema
- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corrente induzida
- 3 Campo magnético
- 4 Indutor
- 5 Circuito electrónico
- 6 Alimentação eléctrica

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

- 1 Ligar/desligar ON / OFF
- 2 Slider
- 3 Power
- 4 Bloqueio
- 5 LED on/off
- 6 LED slider
- 7 LED bloqueio
- 8 Zona de cozedura
- 9 LED timer
- 10 Timer

Instalação

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

Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Funcionalidade de Cursor TC

Cursor: a tecnologia de sensor do novo Cursor TC permite uma regulação dos níveis de cocção (1 - 9) bem como do valor do temporizador (1-99) tocando e deslizando o dedo sobre a área designada. Deslizando para a direita está a aumentar e deslizando para a esquerda está a reduzir o respectivo valor. Além disso, também é possível uma selecção directa do valor pretendido sobre a área do cursor.

Touch Control ON/OFF (ligar/desligar)

Após a ligação à corrente eléctrica, a unidade TC demora 1 segundo a preparar-se para o funcionamento. Depois de uma reinicialização, todos os visores e LEDs piscam durante 1 segundo. Após 1 segundo, todos os visores e LEDs desligam-se novamente.

A unidade TC pode ser agora ligada premindo o botão ON/OFF (ligar/desligar). O visor apresenta de forma constante "0". Os possíveis avisos ópticos para as zonas de cocção quentes [H] são apresentados em alternância com [0] e o ponto de apresentação

sincronicamente. Os pontos de apresentação nos visores da superfície de cocção piscam a cada segundo (0,5 seg desligado, 0,5 seg ligado). O sistema electrónico permanece activado durante 20 segundos. Se não houver nenhuma selecção do nível de cocção ou do temporizador durante este período, o sistema electrónico restaura automaticamente para o modo OFF (desligado) emitindo um sinal sonoro.

TC só pode ser ligado premindo a tecla de alimentação como único meio. No caso de premir uma outra tecla (única ou em paralelo com a tecla de alimentação) a unidade de controlo não se liga.

Em caso de uma "Função de Bloqueio a Crianças" estar activada quando liga a corrente, todos os visores da zona de cocção indicam "L" para BLOQUEADO. Os possíveis avisos ópticos para as zonas de cocção quentes [H] são apresentados em alternância com [L] (H-ON = 0,5 seg; L-ON = 1,5 seg).

Premindo a tecla ON/OFF da unidade de controlo no Modo ON, Touch Control pode ser desligado a qualquer momento. Isto também se aplica às unidades de controlo bloqueadas (bloqueio para crianças activado). A tecla ON/OFF tem sempre prioridade com a função POWER-OFF (desligar).

Desligar Automático

O interruptor TC muda de ON para OFF após 20 segundos, desde que não se encontre nenhuma zona de cocção activada ou que uma tecla de selecção seja premida durante esse período de tempo.

Em caso de uma zona de cocção seleccionada (com a fase de cocção em "0"), este tempo de desligamento automático é composto por um período de retirada de selecção de 10 segundos e um período de desligamento de 10 segundos.

Ligar/Desligar Zona de Cocção

No caso de TC estar no estado ON, pode-se seleccionar uma zona de cocção tocando no visor dedicado (Sensores de Selecção DIGI). O respectivo visor muda de um ponto de apresentação constante e "0" em vez de "H" - no caso de uma zona de cocção quente. Em todos os outros visores da zona de cocção, o ponto desaparece.

Depois deste passo, pode definir-se um nível de cocção utilizando a área do Cursor. Isso faz com que a respectiva zona de cocção se ligue. Os limites são „9" (lado direito) e „0" (lado esquerdo).

Coloque o recipiente na zona de cozedura apropriada. Se não colocar nenhum recipiente, o sistema não activará a zona correspondente e aparecerá o seguinte símbolo no display.



Desligar apenas uma só zona de cocção: Pode desligar-se uma única zona de cocção seleccionando e regulando o nível de cocção para [0]. Em caso de um possível aviso óptico para as zonas de cocção quentes [H], tal é apresentado em alternância com [0] e o ponto de apresentação sincronicamente.

Depois de TC ser desligado, o visor permanece a preto. [H] é respectivamente indicado como um aviso óptico para a zona de cocção quente.

Desligar todas as zonas de cocção:

Desligar de imediato todas as zonas de cocção é sempre possível premindo a tecla ON/OFF. Será possível que [H] apareça em todas as zonas de cocção quentes. Todos os visores da zona de cocção permanecem a preto.

Fases de potência

A potência da zona de cocção é regulável em 9 fases diferentes; a respectiva fase é indicada ([1"] a [9]) através dos visores de sete segmentos com LED.

Ao seleccionar o nível de potência 9 para o foco inferior esquerdo da placa, após 30 minutos de funcionamento e por motivos de segurança a potência vai baixando ligeiramente. Caso pretenda um aumento de potência nesse foco, seleccione o nível Booster ("P").



Fervura parcial automática (seleccionável)

Quando Fervura parcial automática é activada, a potência da zona de cocção é alterada para 100% durante um período de tempo dependendo da fase de ebulição seleccionada. Assim que o tempo de fervura parcial tiver terminado, a fase de ebulição pré-seleccionada é válida novamente.

Procedimento para iniciar a Fervura parcial automática:

A unidade de controlo é ligada e uma zona de cocção é seleccionada.

Depois de definir a fase de cocção "9", a fervura parcial automática é activada premindo a tecla especial 1. "A" aparece no visor de imediato.

Agora, a fase de ebulição requerida é seleccionada através da área do Cursor. O símbolo "A" aparece 3 segundos depois de ter libertado a tecla - alternando com a fase de ebulição („A" 500 milésimas de segundos e fase de ebulição - 1,5 segundos).

A fase de ebulição pode ser alterada no espaço de 15 segundos após a activação sem desligar o aumento da fervura parcial. Por conseguinte, a zona de cocção deve ser seleccionada e a respectiva zona de cocção deve ser definida mais tarde.

No caso de uma selecção depois de 15 segundos, pode-se definir uma fase de cocção inferior; a ebulição automática é desligada. Pode-se seleccionar uma fase superior de ebulição; isto faz com que o tempo de fervura parcial seja automaticamente conduzido em linha com a fase de ebulição actualmente seleccionada

Função Power

Depois de seleccionar a zona de cozedura requerida, pode activar a função Power com a tecla Power "P". Com esta função, algumas zonas de cozedura podem receber uma potência superior à nominal. Se a zona desejada tiver capacidade para activar a função Power, aparecerá o símbolo "P" no display correspondente. O tempo de activação do Power está limitado a 5 minutos para proteger os recipientes de cozinha. Depois da desactivação automática do Power, a zona continua a funcionar com um nível de potência "9". O Power pode voltar a ser reactivado passados alguns minutos.

Se o recipiente for retirado da zona de cozedura durante o período booster, a função permanece activa e o tempo restante para a desactivação continua a correr.

Calor Residual

A determinação de quanto tempo uma zona de cocção tem calor residual depois da operação e de se ter desligado - o que pode causar queimaduras quando em contacto - é calculado.

O estado é calculado dependendo de: Fase de potência seleccionada („0" bis „9")

Tempo de ligar/desligar dos Relés

A indicação de calor residual de cada zona de cocção permanece activada até que a temperatura calculada seja inferior a + 60 °C.

Desligamento Automático (Limitação do Tempo de Funcionamento)

Para cada zona de cocção activada, define-se um período de tempo de funcionamento máximo. O período de tempo de funcionamento máximo depende da fase de cocção seleccionada.

Depois de ultrapassado o tempo máximo de funcionamento, a zona de cocção desliga-se automaticamente. Cada actuação do estado da zona de cocção (alterando o nível de cocção, etc.) reinicia o temporizador da contagem decrescente para valor de arranque inicial. As definições do temporizador têm prioridade sobre as limitações do tempo de funcionamento para definir uma fase cocção superior.

Protecção contra activação involuntária

O sistema electrónico é cortado automaticamente em caso de um uso permanente identificado das teclas durante cerca de 10 segundos. A unidade de controlo emite um sinal sonoro durante 10 segundos aquando de uma anomalia (período: 1000 milissegundos, 500 milissegundos ON) e o código de erro "E R 0 3" pisca no visor (0,5 s ON 0,5s OFF). Caso a actuação permanente exceda 10 segundos, o código de erro "E R 03" continua a piscar sozinho enquanto a anomalia se mantenha e é identificada como tal. Caso a zona de cocção esteja na fase "quente", o símbolo [H] é alternado com o código de erro (0,5 seg o Símbolo, 0,5 seg "H").

A água salpicada na superfície de vidro nem sempre conduz a uma actuação da tecla e não pode ser detectada com certeza. (Após ter limpo o vidro que cobre as teclas, todas as teclas ficam prontas para a operação de imediato). Se nenhuma zona de cocção for activada no espaço de 20 segundos após ter premido POWER ON, a unidade de controlo é restaurada para o modo de desligada (visores a preto).

Bloqueio de Tecla (Opcional)

A actuação da tecla de bloqueio no modo em espera ou activo bloqueia o teclado e o respectivo LED de bloqueio de tecla fica estaticamente iluminado. Aqui, os tempos de actuação da tecla de bloqueio têm que ser tomados em consideração. O controlo continua a funcionar no modo de definição, mas já não pode mais ser operado com qualquer tecla, excepto a própria tecla de bloqueio de tecla ou a tecla ON/OFF.

O desligamento com a tecla ON/OFF também é possível na condição de bloqueado. O respectivo LED de bloqueio de tecla desvanece-se ao desligar o controlo. A função de bloqueio de tecla incluindo o LED é activada novamente aquando da ligação (10 seg no modo de espera) até que seja desactivada por uma actuação repetida da tecla de bloqueio. A activação/desactivação da função de bloqueio de tecla no modo OFF não é possível. Quando os temporizadores programados expiram, os respectivos alarmes do temporizador podem ser confirmados accionando qualquer tecla sem a necessidade de desbloquear o comando. O accionamento repetido da tecla de bloqueio no modo de espera ou activo desbloqueia o teclado e o LED de bloqueio da tecla atribuído esvanece-se. Todas as teclas sensores podem ser novamente accionadas como habitual.

Retorno Acústico (Campainha)

As seguintes actividades que ocorrem durante o funcionamento da unidade TC são ouvidas mediante uma campainha: Pequeno toque único para o accionamento regular de uma tecla Toque maior intermitente para um uso permanente das teclas durante um período de tempo maior (≥ 10 seg.) Expiração do temporizador

Função de Temporizador (opcional)

A função de temporizador está disponível em dois tipos: -Temporizador autónomo 1.99 min: Sinal audível com sincronização. Esta função só pode ser activada enquanto nenhuma zona de cocção estiver em funcionamento (todas as fases = 0). Se qualquer zona de cocção for iniciada com um

funcionamento (nível >0) outro que o temporizador autónomo, este mantém-se em funcionamento. Se o temporizador for usado para desligar uma zona de cocção (ver temporizador da zona de cocção), então, o controlo deve ser em primeiro lugar desligado (sensor de potência) e novamente ligado.

-Temporizador de zona de cocção 1.99 min: Esta função só pode ser activada enquanto uma cocção estiver activa (fase <0 ; visualização de ponto). Sinal audível com sincronização, quatro zonas de cocção a serem desligadas são livremente programáveis. Definição de um valor do temporizador:

Através de ajuste com a área do cursor.

Em primeiro lugar ocorre o ajuste do primeiro dígito e em seguida o ajuste do segundo dígito.

Dentro de 10 seg. após o ajuste do segundo dígito, o valor deverá ser reposto. (Ponto do ecrã acesso no visor do temporizador e no caso de um temporizador específico de uma zona cocção, um LED intermitente atribuído).

No caso de um temporizador activo, o visor do valor do temporizador pode ser definido directamente para [0] na área do cursor (lado esquerdo)

Desligar um temporizador activo:

Um temporizador pode ser desligado ajustando o seu valor para 0.

Um temporizador autónomo pode ser desligado através de um accionamento duplo da tecla de alimentação. (1 o TC está activo, 2o TC e Temporizador estão desligados).

Temporizador autónomo:

Se a unidade de controlo está ligada (todos os visores da zona de cocção indicam [I]), o temporizador autónomo pode ser activado premindo-se a tecla de selecção do temporizador. O ecrã do temporizador apresenta "00". O ponto decimal no ecrã do temporizador pisca. O temporizador é cortado após 10 seg. (ecrã a preto) se não se efectuarem mais definições. No caso de uma valor do temporizador estar definido sem qualquer activação de uma zona de cocção no espaço de 10 seg., os visores da zona de cocção são cortados (os relés de interposição também são cortados). Os possíveis avisos ópticos para as zonas quentes de cocção [H] são apresentados permanentemente. Contanto que o temporizador esteja seleccionado (o ponto do ecrã pisca durante 10 seg.), este pode ser definido. A escala de regulação é de 0 -99 minutos em incrementos únicos; pela área do Cursor.

Directamente depois do valor do temporizador ser definido, iniciase a contagem decrescente com o último valor definido. A

selecção do temporizador é retirada automaticamente após 10 seg. e o ecrã do temporizador indica o valor do temporizador.

Após a expiração do tempo definido, é emitido um sinal acústico e o ecrã do temporizador apresenta a piscar „00“.

O sinal acústico é concluído

-após 2 min e/ou

-accionando qualquer tecla.

Em seguida, o ecrã do temporizador pára de piscar e apaga-se.

Os possíveis avisos ópticos para as zonas quentes de cocção [H] são apresentados permanentemente

Premindo a tecla POWER, a unidade de controlo pode ser alterada de „operação apenas por temporizador“ para zona de cocção a qualquer momento - com ou sem um temporizador autónomo activado.

Regressando ao modo activo de TC com um temporizador autónomo activo, o temporizador é seleccionado primeiro (o ponto decimal no ecrã do temporizador pisca). Depois de uma zona de cocção ser seleccionada, o ponto decimal desaparece do ecrã do temporizador e um ponto decimal constante no visor da zona de cocção fica intermitente.

Ao desligar a unidade de controlo com a tecla POWER, o

temporizador autónomo – se ainda estiver em funcionamento – também é desligado.

Programação de temporizador específico para uma zona de cocção

Ligar o TC permite a definição do temporizador para zonas de cocção dedicadas.

Accionando uma zona de cocção (fase da zona de cocção > 0) depois de ter seleccionado o ecrã do temporizador (no espaço de 10 seg.), poderá ser atribuído um valor do temporizador à zona de cocção como uma função de desligamento. O LED em torno do temporizador indica qual a zona de cocção para a qual o temporizador foi activado.

Assim que o temporizador é seleccionado, o respectivo LED pisca e o ponto no ecrã do temporizador fica a piscar

permanentemente. No caso de uma zona de cocção ser seleccionada depois, o ponto apaga-se e o LED pára de piscar.

Ao mudar de uma zona de cocção para outra, o ecrã do temporizador indica o valor actual do temporizador da respectiva zona de cocção. As definições do temporizador de outras zonas de cocção permanecem activas.

É provável que sejam necessários mais ajustes com o temporizador autónomo

No caso de mais do que um temporizador activo, o ecrã indica o valor do temporizador mais baixo (após 10 seg. retira a selecção do tempo).

Após a expiração do tempo definido, é emitido um sinal acústico e o ecrã do temporizador apresenta a piscar „00“. O respectivo LED do temporizador pisca sincronicamente. A zona de cocção programada é cortada, um “0” permanente é indicado e a zona de cocção é seleccionada automaticamente. Após 10 seg. (tempo de retirada de selecção), um “H” permanente é apresentado numa zona de cocção „quente“.

Se não for o caso, o símbolo “0” é indicado.

O sinal acústico e a intermitência do LED do temporizador da zona de cocção terminam.

- após 2 min e/ou

- accionando qualquer tecla.

Depois as paragens do ecrã do temporizador apagam-se e a zona de cocção permanece sem ser seleccionada.

O comportamento do temporizador específico para uma zona de cocção é similar ao temporizador autónomo.

No caso de um temporizador estar programado para uma zona de cocção, o limite de tempo depende do valor do temporizador e não do valor da tabela padrão

Panelas (Fig. 3)

- se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.

- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.

- panelas com o fundo liso e grosso.

- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.

- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.

- recipientes inox com fundo de diversas camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.

- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.

- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).

Manutenção (Fig. 4)

Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequado e papel de cozinha, depois enxágue com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-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)

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:

- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.

- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.

- prover a passagens de ar como indicado na figura.

Conexão eléctrica (Fig. 6)

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.

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

Ο κατασκευαστής πρέπει να διασφαλίσει ότι το προϊόν πληροί όλες τις αναγκαίες απαιτήσεις για ηλεκτρικό υλικό χαμηλής τάσης που καθορίζονται στην οδηγία 2014/35/EU και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας που καθορίζονται από την οδηγία 2014/30/EU.

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας απομακρύνετε το υλικό που μπορεί να μαγνητιστεί όπως πιστωτικές κάρτες, δίσκοι, υπολογιστικές μηχανές, κλπ.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, καθώς επίσης μην ακουμπάτε προϊόντα που είναι συσκευασμένα σε αλουμίνιο απευθείας στο πεδίο μαγειρέματος.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να βρίσκονται εκτεθειμένα στην επιφάνεια του πεδίου μαγειρέματος γιατί μπορούν να θερμανθούν.
- Κατά το μαγείρεμα με σκεύη με αντικολητικό πάτο, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων, περιορίστε τον χρόνο προθέρμανσης σε ένα με δύο λεπτά.
- Για το μαγείρεμα τροφίμων που κολλάνε εύκολα στον πάτο, ξεκινήστε με μικρή βαθμίδα ισχύος για να αυξήσετε αργότερα ανακατεύοντας συχνά.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε με τον αντίστοιχο μηχανισμό (μείωση μέχρι το "0") και μην επικαλείστε την αναγνώριση σκεύους.
- Αν σπάσει η επιφάνεια της εστίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.

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

κατηγορίας III, σύμφωνα με τον κανονισμό περί καλωδιώσεων.

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

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

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

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

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΕΙΚ. 1)

Βασίζεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες των περισσότερων σκευών μαγειρέματος.

Το πηνίο που παράγει τον ηλεκτρομαγνητικό πεδίο χρησιμοποιείται και ελέγχεται από το ηλεκτρονικό κύκλωμα (επαγωγή).

Η θερμότητα μεταδίδεται από το ίδιο το σκεύος στα τρόφιμα.

Η διαδικασία μαγειρέματος πραγματοποιείται όπως περιγράφεται παρακάτω.

- ελάχιστη διάχυση (υψηλή απόδοση)
- η απομακρυνση του σκεύους (ή μόνο το σήκωμά του) προκαλεί αυτόματα το κλείδωμα του συστήματος.
- το ηλεκτρονικό κύκλωμα επιτρέπει τη μέγιστη ευελιξία και ρύθμιση ακριβείας.

(Εικ. 1)

- 1 Σκεύος
- 2 Επαγωγικό ρεύμα
- 3 Μαγνητικό πεδίο
- 4 Επαγωγή
- 5 Ηλεκτρονικό κύκλωμα
- 6 Ηλεκτρική τροφοδότηση

Οδηγίες για τον χρήστη (Εικ. 2)

- 1 Power ON / Power OFF
- 2 Αισθητήρας ολίσθησης
- 3 Πλήκτρο ισχύος
- 4 Κλειδί προστασίας
- 5 ON/OFF LED
- 6 Ολισθητήρας LED
- 7 Κλειδώμα LED
- 8 Ζώνη θέρμανσης και προβολή ρύθμισης
- 9 Ζώνη χρονικού δείκτη
- 10 Χρονόμετρο

Εγκατάσταση

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

Ως προς τις συγκεκριμένες οδηγίες βλέπε το σημείο που αφορά τον εγκαταστάτη.

Λειτουργική δυνατότητα Ολισθητήρα TC:

Ολισθητήρας: η τεχνολογία αισθητήρα του καινοτόμου Ολισθητήρα TC επιτρέπει παράλληλα τη ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος (1 – 9) και την τιμή του χρονόμετρου (1-99) αγγίζοντας και ολισθαίνοντας το δάκτυλο πάνω από την καθορισμένη περιοχή. Η ολίσθηση προς τα δεξιά αυξάνει και προς τα αριστερά μειώνει την αντίστοιχη τιμή. Επιπλέον είναι δυνατή η απευθείας επιλογή της καθορισμένης τιμής στην περιοχή ολίσθησης.

ON/OFF Χειρισμός Αφής

Μετά από τη σύνδεση με την τροφοδοσία η μονάδα TC χρειάζεται 1 δευτερόλεπτο προετοιμασίας για λειτουργία. Μετά από επαναρρύθμιση όλες οι ενδείξεις και οι λυχνίες LED αναβοσβήνουν για 1 δευτερόλεπτο. Μετά από 1 δευτερόλεπτο όλες οι ενδείξεις και οι λυχνίες LED σβήνουν ξανά.

Η μονάδα TC μπορεί πλέον να τεθεί σε λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο ON/OFF "1". Στις ενδείξεις προβάλλεται ένα σταθερό "0". Πιθανές οπτικές προειδοποιήσεις για ζεστές εστίες [H] προβάλλονται σε εναλλαγή με το

[0] και τη συγχρονισμένη τελεία ένδειξης. Οι τελείες ένδειξης στις οπτικές ενδείξεις της επιφάνειας μαγειρέματος αναβοσβήνουν κάθε δευτερόλεπτο (0,5 δευτ. off, 0,5 δευτ. on). Τα ηλεκτρονικά στοιχεία παραμένουν ενεργοποιημένα για 20 δευτερόλεπτα. Εφόσον στο μεσοδιάστημα δεν έχει προσδιοριστεί κάποια βαθμίδα μαγειρέματος ή χρονικής ειδοποίησης, τα ηλεκτρονικά στοιχεία επαναρρυθμίζονται αυτόματα στη λειτουργία-Off εκπέμποντας ένα ηχητικό σήμα.

Η μονάδα TC μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο πιέζοντας το πλήκτρο ισχύος ως μοναδική εντολή. Σε περίπτωση που πατηθεί άλλο πλήκτρο (μεμονωμένα ή παράλληλα με το πλήκτρο ισχύος), η μονάδα ελέγχου δεν ενεργοποιείται.

Σε περίπτωση που είναι ενεργοποιημένη η "Λειτουργία Κλειδώματος Ασφάλειας Παιδιών" επιλέγοντας POWER ON, όλες οι οπτικές ενδείξεις των εστιών δείχνουν "L" για LOCKED (ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΟ). Πιθανές οπτικές προειδοποιήσεις για ζεστές εστίες [H] προβάλλονται σε εναλλαγή με το [L] (H-ON= 0,5 δευτ.; L-ON = 1,5 δευτ.).

Επιλέγοντας το πλήκτρο ON/OFF "I" της μονάδας ελέγχου, ο Χειρισμός Αφής μπορεί να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή. Το ίδιο ισχύει και για τις μονάδες ελέγχου κλειδώματος (ενεργοποιημένο κλειδωμά ασφαλείας παιδιών). Το πλήκτρο ON/OFF έχει πάντοτε προτεραιότητα με τη λειτουργία POWER-OFF.

Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η μονάδα TC αλλάζει από Power ON σε OFF μετά από 20 δευτ., υπό την προϋπόθεση πως σε αυτό το διάστημα δεν είναι ενεργοποιημένη καμία εστία ή αντίστοιχα δεν έχει πατηθεί κάποιο πλήκτρο επιλογής.

Σε περίπτωση που έχει επιλεγεί κάποια εστία (με βαθμίδα μαγειρέματος στο "0") ο χρόνος αυτός της Αυτόματης Απενεργοποίησης (Power off) ορίζεται από έναν χρόνο αποεπιλογής 10 δευτ. και από έναν αντίστοιχο χρόνο 10 δευτ. Απενεργοποίησης (Power off).

ON/OFF Εστία

Σε περίπτωση τροφοδοσίας της μονάδας TC μπορεί να επιλεγεί κάποια εστία ακουμπώντας την αντίστοιχη οπτική ένδειξη (Επιλογή-Άισθητήρες "8"). Η αντίστοιχη οπτική ένδειξη μεταβάλλεται σε σταθερή τελεία και "0" αντί για "H" – όταν είναι ζεστή κάποια εστία-. Σε όλες τις υπόλοιπες

Εφόσον συμβεί αυτό μπορεί να οριστεί μια βαθμίδα μαγειρέματος χρησιμοποιώντας την περιοχή Ολίσθησης. Με αυτόν τον τρόπο ενεργοποιείται η αντίστοιχη εστία. Οι διακόπτες είναι „9" (δεξιά πλευρά) και „0" (αριστερή πλευρά).

Πρώτα τοποθετείτε το τηγάνι στην επιλεγμένη εστία. Εφόσον το τηγάνι δεν είναι τοποθετημένο, το σύστημα δε μπορεί να ενεργοποιήσει την εστία.

Απενεργοποιώντας μία εστία:

Μία εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί επιλέγοντας και θέτοντας τη βαθμίδα μαγειρέματος στο [0]. Πιθανές οπτικές προειδοποιήσεις για ζεστές εστίες [H] προβάλλονται σε εναλλαγή με το [0] και τη συγχρονισμένη τελεία ένδειξης.

Αφού η μονάδα TC απενεργοποιηθεί η οπτική ένδειξη παραμένει αντίστοιχα μαύρη. Το [H] προβάλλεται για οπτική επισήμανση ζεστής εστίας.



Απενεργοποιώντας όλες τις εστίες:

Η άμεση απενεργοποίηση όλων των εστιών είναι πάντοτε δυνατή χρησιμοποιώντας το πλήκτρο ON/OFF. Η ένδειξη [H] πιθανότατα θα εμφανιστεί σε όλες τις ζεστές εστίες. Όλες οι υπόλοιπες ενδείξεις των εστιών παραμένουν μαύρες.

Βαθμίδες Ισχύος

Η ισχύς των εστιών είναι ρυθμιζόμενη σε 9 διαφορετικές βαθμίδες. Οι αντίστοιχες βαθμίδες προβάλλονται ([1"] έως [9]) μέσω οθόνης LED επτά τμημάτων.

Στην εστία που βρίσκεται στο εμπρόσθιο αριστερό τμήμα, όταν επιλέγεται η 9ος βαθμίδα ισχύος το 9 και έπειτα από 30 λεπτά λειτουργίας, η ισχύς θα ελαττωθεί ελαφρώς για λόγους ασφαλείας. Σε περίπτωση που απαιτείται περισσότερη ισχύς, επιλέξτε το ενισχυτικό επίπεδο ("P")

Αυτόματη Πρόβραση (επιλέξιμη)

Όταν ενεργοποιείται η Αυτόματη πρόβραση, η ισχύς της εστίας τίθεται στο 100 % για χρονική περίοδο που εξαρτάται από το επιλεγθέν επίπεδο βρασμού. Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος πρόβρασης, ισχύει εκ νέου το προεπιλεγμένο επίπεδο βρασμού.

Διαδικασία έναρξης Αυτόματης πρόβρασης:

Ενεργοποιείται η μονάδα ελέγχου και επιλέγεται η εστία. Αφού οριστεί ως βαθμίδα μαγειρέματος το "9" ενεργοποιείται η αυτόματη πρόβραση πιέζοντας στο δεξί αισθητήρα ολίσθησης. Στην οθόνη ένδειξης εμφανίζεται αμέσως "A".

Τώρα το απαιτούμενο επίπεδο βρασμού επιλέγεται μέσω της περιοχής Ολίσθησης. Το σύμβολο "A" εμφανίζεται 3 δευτ. αφού απελευθερωθεί το πλήκτρο - εναλλασσόμενο με το επίπεδο βρασμού (500 msec, "A" και 1.5 δευτ. επίπεδο βρασμού).

Το επίπεδο βρασμού μπορεί να μεταβληθεί μέσα σε 15 δευτ. από την ενεργοποίηση χωρίς να απενεργοποιηθεί το ενισχυτικό επίπεδο πρόβρασης. Επομένως, η εστία μπορεί να επιλεγεί και μετέπειτα να ρυθμιστεί η σχετική εστία.

Σε περίπτωση επιλογής μετά από 15 δευτ. μπορεί να οριστεί μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος. Ο αυτόματος βρασμός απενεργοποιείται.

Μπορεί να επιλεγεί υψηλότερο επίπεδο βρασμού. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να προσαρμοστεί αυτόματα ο χρόνος πρόβρασης στο τρέχον επιλεγμένο επίπεδο βρασμού

Λειτουργία ισχύος

Μετά από την επιλογή της αντίστοιχης εστίας, η λειτουργία ισχύος μπορεί να επιλεγεί απευθείας μέσω του πληκτρού λειτουργίας ισχύος "3". Μέσω της συγκεκριμένης λειτουργίας ορισμένες εστίες δε μπορούν να δεχθούν περισσότερη ισχύ από την ονομαστική. Εάν η επιθυμητή εστία έχει τη δυνατότητα να ενεργοποιήσει το ενισχυτικό επίπεδο, στην οθόνη ένδειξης εμφανίζεται το σύμβολο "P". Ο χρόνος του ενισχυτικού επιπέδου περιορίζεται στα 5 λεπτά προκειμένου να προφυλαχθούν τα μαγειρικά σκεύη. Αφού απενεργοποιηθεί αυτόματα το ενισχυτικό επίπεδο, η εστία συνεχίζει τη λειτουργία της στο επίπεδο ισχύος "9". Το ενισχυτικό επίπεδο μπορεί να ενεργοποιηθεί εκ νέου μετά από μερικά λεπτά.

Σε περίπτωση που κατά τη λειτουργία ενίσχυσης το τηγάνι αφαιρεθεί από την εστία, η λειτουργία ενίσχυσης παραμένει ενεργοποιημένη και ο χρόνος ενίσχυσης παρατείνεται.

Παραμένουσα θερμότητα

Ο καθορισμός της διάρκειας του χρόνου κατά τον οποίο μια εστία θα διαθέτει παραμένουσα θερμότητα μετά τη λειτουργία και την απενεργοποίησή της - και η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα κατά την επαφή - υπολογίζεται.

Η κατάσταση υπολογίζεται ανάλογα με:

Η επιλεγμένο επίπεδο ισχύος („0" bis „9")

On/Off Χρόνος Αναμεταδόσεων

Η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας κάθε εστίας παραμένει ενεργοποιημένη μέχρι η υπολογισμένη θερμότητα να είναι μικρότερη των + 60 °C.

Αυτόματη Απενεργοποίηση (Περιορισμός Χρόνου Λειτουργίας)

Για κάθε ενεργοποιημένη εστία ορίζεται ένας μέγιστος χρόνος λειτουργίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εξαρτάται από την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Αφού λήξει ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η εστία.

Κάθε μεταβολή στην κατάσταση της εστίας (μεταβολή της βαθμίδας μαγειρέματος κλπ.) θέτει εκ νέου την αντίστροφη μέτρηση του χρονόμετρου στην αρχική τιμή έναρξης.

Οι ρυθμίσεις του χρονόμετρου έχουν προτεραιότητα έναντι των περιορισμών του χρόνου λειτουργίας για ρύθμιση μαγειρέματος σε υψηλό επίπεδο.

Προστασία έναντι ακούσιας ενεργοποίησης

Το ηλεκτρονικό σύστημα απενεργοποιείται αυτόματα σε περίπτωση αντιληπτής παρατεταμένης χρήσης των πλήκτρων για χρονικό διάστημα περίπου 10 δευτερολέπτων. Η μονάδα ελέγχου εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα για 10 δευτ. δυσλειτουργίας (περίοδος: 1000 msec, 500 msec ON) και ο κωδικός λάθους "E R 0 3" αναβοσβήνει στην οθόνη (0,5 s ON, 0,5s OFF). Εάν η παρατεταμένη χρήση υπερβαίνει τα 10 δευτ., μόνο ο κωδικός λάθους "E R 03" συνεχίζει να αναβοσβήνει για όσο διαρκεί η δυσλειτουργία και εφόσον αυτή γίνει αντιληπτή. Σε περίπτωση που η εστία βρίσκεται στην κατάσταση "ζεστή" το σύμβολο [H] αναλλάσσεται με τον κωδικό λάθους (0,5 δευτ. Σύμβολο 0,5 δευτ. "H").

Το στάξιμο νερού στη γυάλινη επιφάνεια δεν προκαλεί πάντοτε την ενεργοποίηση των πλήκτρων και δε μπορεί πάντοτε να ανιχνευθεί. (Αφού σκουπιστεί το γυαλί που προστατεύει τα πλήκτρα, όλα τα πλήκτρα είναι έτοιμα για λειτουργία αμέσως).

Αν δεν ενεργοποιηθεί κάποια εστία μέσα σε 20 δευτ. από την πίεση του πλήκτρου POWER ON, η μονάδα ελέγχου τίθεται εκ νέου στη λειτουργία-Off (μαύρες οθόνες).

Κλειδωμα Πλήκτρων (Προαιρετικό)

Η θέση του πλήκτρου κλειδώματος πλήκτρων "4" σε κατάσταση αναμονής ή λειτουργίας κλειδώνει το πληκτρολόγιο και η αντίστοιχη ένδειξη κλειδώματος πλήκτρων LED "7" φωτίζεται σταθερά. Στο σημείο αυτό, οι χρόνοι λειτουργίας του πλήκτρου κλειδώματος πλήκτρων θα πρέπει να ληφθούν υπόψη. Ο έλεγχος εξακολουθεί να λειτουργεί στην κατάσταση ρύθμισης, αλλά πλέον μπορεί να μην είναι εφικτός ο χειρισμός του με οποιοδήποτε πλήκτρο, εκτός από το ίδιο το πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων ή από το πλήκτρο on/off "1".

Η απενεργοποίηση OFF με το πλήκτρο on/off "1" είναι επίσης δυνατή στην κατάσταση κλειδώματος. Η αντίστοιχη ένδειξη LED "7" του κλειδώματος χάνεται όταν απενεργοποιείται ο έλεγχος. Η υπάρχουσα ένδειξη LED λειτουργίας κλειδώματος πλήκτρων τίθεται ξανά σε λειτουργία όταν ενεργοποιείται (10 δευτ. σε κατάσταση αναμονής) μέχρι να απενεργοποιηθεί από επαναλαμβανόμενη χρήση του πλήκτρου κλειδώματος πλήκτρων. Η ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας κλειδώματος πλήκτρων στην κατάσταση off δεν είναι δυνατή. Όταν λήξουν οι χρόνοι των προγραμματισμένων χρονομετρήσεων, οι αντίστοιχες χρονικές ειδοποιήσεις μπορούν να επιβεβαιωθούν ενεργώντας σε οποιοδήποτε πλήκτρο χωρίς να χρειάζεται να ξεκλειδώσει ο έλεγχος. Η επαναλαμβανόμενη πίεση του πλήκτρου κλειδώματος πλήκτρων σε κατάσταση αναμονής ή λειτουργίας ξεκλειδώνει το πληκτρολόγιο και η αντίστοιχη ένδειξη κλειδώματος πλήκτρων LED χάνεται. Όλα τα πλήκτρα αισθητήρες μπορούν να τεθούν ξανά κανονικά σε λειτουργία.

Ακουστική Ανάδραση (Βομβητής)

Οι ακόλουθες ενέργειες που τελούνται κατά τη λειτουργία της μονάδας TC επισμαρτίνονται μέσω ενός βομβητή:

Σύντομος απόλος τόνος για κανονική ενεργοποίηση κάποιου πλήκτρου
Μεγαλύτερος, διακοπτόμενος τόνος για παρατεταμένη χρήση πλήκτρων

για μακρότερο χρονικό διάστημα (≥ 10 δευτ.)
Λήξη χρονόμετρου

Χρονόμετρο-λειτουργία (προαιρετικό)

Η λειτουργία του χρονόμετρου διατίθεται σε δύο τύπους:

-Αυτόνομο-χρονόμετρο 1.99 λεπτά: Ακουστικό σήμα με χρονομέτρηση. Η συγκεκριμένη λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εφόσον δεν βρίσκεται σε λειτουργία καμία εστία (όλες σε βαθμίδα = 0). Εάν οποιαδήποτε εστία ενεργοποιηθεί με χρήση (βαθμίδα >0) τότε και το αυτόνομο χρονόμετρο συνεχίζει να βρίσκεται σε λειτουργία. Εάν το χρονόμετρο χρησιμοποιηθεί για να διακοπεί μία εστία (βλέπε χρονόμετρο εστίας) τότε ο έλεγχος θα πρέπει να απενεργοποιηθεί (αισθητήρας ισχύος) και να ενεργοποιηθεί εκ νέου.

-Χρονόμετρο εστίας 1.99 λεπτά: Η συγκεκριμένη λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εφόσον μαγειρεύετε (βαθμίδα < 0; φωτεινή ένδειξη τελείας). Ηχητικό σήμα με χρονόμετρο, τέσσερις εστίες που πρόκειται να απενεργοποιηθούν μπορούν ελεύθερα να προγραμματιστούν.

Ρυθμίζοντας μία τιμή χρονόμετρου:

Μέσω ρύθμισης με την περιοχή ολίσθησης.

Πρώτα γίνεται η ρύθμιση του πρώτου ψηφίου και μετέπειτα του δεύτερου. Εντός 10 δευτ. από τη ρύθμιση του δεύτερου ψηφίου η τιμή μπορεί να ρυθμιστεί ξανά. (Φωτεινή ένδειξη τελείας στην οθόνη ένδειξης του χρονόμετρου και σε περίπτωση συγκεκριμένου χρονόμετρου εστίας ορίζεται μία ένδειξη LED που αναβοσβήνει).

Σε περίπτωση ένδειξης ενεργού χρονόμετρου η τιμή του χρονόμετρου μπορεί απευθείας να ρυθμιστεί στο [0] πιέζοντας [0] στην περιοχή ολίσθησης (αριστερή πλευρά)

Απενεργοποίηση ενεργού χρονόμετρου:

Ένα χρονόμετρο μπορεί να απενεργοποιηθεί θέτοντας την τιμή του στο 0. Ένα αυτόνομο χρονόμετρο μπορεί να απενεργοποιηθεί με διπλή πίεση του πλήκτρου ισχύος "1".

Αυτόνομο Χρονόμετρο:

Εάν η μονάδα ελέγχου ενεργοποιηθεί (όλες οι ενδείξεις των εστιών δείχνουν [0]), το αυτόνομο χρονόμετρο μπορεί να ενεργοποιηθεί πιέζοντας το πλήκτρο επιλογής χρονόμετρου. Η οπτική ένδειξη χρονόμετρου δείχνει "00". Η τελεία δεκαδικών στην ένδειξη του χρονόμετρου αναβοσβήνει. Το χρονόμετρο διακόπτεται μετά από 10 δευτ. (μαύρη ένδειξη) εφόσον δε γίνουν περαιτέρω ρυθμίσεις. Σε περίπτωση που ρυθμιστεί μία τιμή χρονόμετρου χωρίς να ενεργοποιηθεί κάποια εστία μέσα σε 10 δευτ., οι ενδείξεις της εστίας διακόπτονται (οι παρεμβλλόμενες αναμεταδόσεις επίσης διακόπτονται). Πιθανές οπτικές προειδοποιήσεις για ζεστές εστίες [H] προβάλλονται σταθερά.

Εφόσον επιλεγεί το χρονόμετρο (η τελεία ένδειξης αναβοσβήνει για 10 δευτ.) μπορεί να ρυθμιστεί. Η εμφάνιση ρύθμισης είναι 0-99 λεπτά σε απλά βήματα. Μέσω της περιοχής Ολίσθησης.

Αμέσως αφού ρυθμιστεί η τιμή του χρονόμετρου αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση βάσει της τελευταίας εισαχθείσας τιμής. Η επιλογή του χρονόμετρου ακυρώνεται αυτόματα μετά από 10 δευτ. και η οπτική ένδειξη του χρονόμετρου υποδεικνύει την τιμή του χρονόμετρου. Αφού λήξει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη του χρονόμετρου αναβοσβήνει, "00".

Το ηχητικό σήμα τερματίστηκε

-μετά από 2 λεπτά και/ή

-πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο.

Από εκεί και έπειτα η οπτική ένδειξη του χρονόμετρου σταματά να αναβοσβήνει και χάνεται. Πιθανές οπτικές προειδοποιήσεις για ζεστές εστίες [H] προβάλλονται σταθερά

Πιέζοντας το πλήκτρο ON/OFF "1", η μονάδα ελέγχου μπορεί να τροποποιηθεί από "απλή λειτουργία χρονόμετρου" σε εστία οποιαδήποτε στιγμή -με ή χωρίς να είναι ενεργοποιημένο κάποιο Αυτόνομο χρονόμετρο

- Αλλάζοντας πάλι στην ενεργή κατάσταση της μονάδας TC με ένα ενεργοποιημένο Αυτόνομο χρονόμετρο, το χρονόμετρο επιλέγεται πρώτο (η τελεία δεκαδικών στην οπτική ένδειξη του χρονόμετρου αναβοσβήνει). Αφού επιλεγεί μία εστία, η τελεία δεκαδικών χάνεται από την οπτική ένδειξη του χρονόμετρου και μία σταθερή τελεία δεκαδικών ανάβει στην οπτική ένδειξη. Όταν απενεργοποιείται η μονάδα ελέγχου μέσω του πλήκτρου ON/OFF "1", το Αυτόνομο χρονόμετρο – αν λειτουργεί ακόμη – απενεργοποιείται επίσης.

Προγραμματισμός συγκεκριμένου χρονόμετρου εστίας
Η ενεργοποίηση της μονάδας TC επιτρέπει τη ρύθμιση του χρονόμετρου για συγκεκριμένες εστίες.

Ενεργοποιώντας μία εστία (βαθμίδα εστίας > 0) και επιλέγοντας μετέπειτα την οπτική ένδειξη του χρονόμετρου (μέσα σε 10 δευτ.) μπορεί να καθοριστεί μία τιμή χρονόμετρου για την εστία ως λειτουργία διακοπής. Η φωτεινή ένδειξη LED γύρω από το χρονόμετρο "9" υποδεικνύει για ποια εστία έχει ενεργοποιηθεί το χρονόμετρο.

Μόλις επιλεγθεί το χρονόμετρο η αντίστοιχη φωτεινή ένδειξη LED αναβοσβήνει και η τελεία στην οπτική ένδειξη του χρονόμετρου ανάβει σταθερά. Σε περίπτωση που επιλεγθεί μετέπειτα κάποια εστία, η τελεία χάνεται και η φωτεινή ένδειξη LED σταματά να αναβοσβήνει.

Όταν γίνεται αλλαγή από μία εστία σε άλλη, το χρονόμετρο υποδεικνύει την τρέχουσα τιμή χρονόμετρου της αντίστοιχης εστίας. Οι ρυθμίσεις χρονόμετρου άλλων εστιών παραμένουν ενεργοποιημένες. Οι υπόλοιπες ρυθμίσεις είναι παρόμοιες με αυτές για το αυτόνομο χρονόμετρο.

Σε περίπτωση από περισσότερα από ένα ενεργά χρονόμετρα η φωτεινή ένδειξη υποδεικνύει τη χαμηλότερη τιμή χρονόμετρου (αφού παρέλθει χρόνος 10 δευτ. από την ακύρωση της επιλογής).

Αφού λήξει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη του χρονόμετρου αναβοσβήνει „00“. Το σχετικό χρονόμετρο LED αναβοσβήνει συγχρονισμένα. Η προγραμματισμένη εστία απενεργοποιείται, εμφανίζεται ένα σταθερό "0" και επιλέγεται αυτόματα η εστία. Μετά από 10 δευτ. (χρόνος ακύρωσης επιλογής) εμφανίζεται ένα σταθερό "H" σε μια „ζεστή“ εστία. Σε αντίθετη περίπτωση εμφανίζεται το σύμβολο "0".

Το ακουστικό σήμα και το αναβόσβημα του χρονόμετρου της εστίας Η λυχνία Led έχει θερματιστεί

- μετά από 2 λεπτά και/ή
- πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο.

Από το σημείο αυτό και μετά η οπτική ένδειξη του χρονόμετρου σταματά, χάνεται και η εστία απομένει χωρίς να έχει επιλεγθεί.

Η συμπεριφορά του συγκεκριμένου χρονόμετρου της εστίας είναι παρόμοιο με αυτήν του αυτόνομου χρονόμετρου.

Σε περίπτωση που κάποιο χρονόμετρο έχει προγραμματιστεί για μία εστία, ο χρονικός περιορισμός λειτουργίας εξαρτάται από την τιμή του χρονόμετρου και όχι από τη σταθερή τιμή του πίνακα.

Σκεύη (Εικ. 3)

- Πλησιάστε έναν μαγνήτη στον πάτο του σκεύους σας. Αν τον έλξει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.

- να προτιμάτε τα σκεύη που κριθκαν κατάλληλα για το επαγωγικό μαγείρεμα.

- σκεύη με δυνατό και λείο πάτο.

- ένα σκεύος με μια διάμετρο ίση προς τη ζώνη για τη μέγιστη αξιοποίηση της ισχύς.

- ένα σκεύος πιο μικρό μειώνει την ισχύ αλλά δεν θα προκαλέσει διάχυση ενέργειας. Ωστόσο, σας συμβουλευόμαστε να μη χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη των 10 εκ.

- σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα πολλαπλών στρώσεων ή ανοξείδωτο φερίτη-χάλυβα με την ένδειξη: για επαγωγή.

- στην περίπτωση χρήσης σκευών από χυτοσίδηρο, είναι καλύτερα να έχουν εμαγιέ πάτο για την αποφυγή γρατσουνιών στο υαλοκεραμικό πεδίο.

- Ακατάλληλα σκεύη μαγειρικής: γυαλί, κεραμικό, πήλινο, σκεύη

από αλουμίνιο, ανοξείδωτο χαλκό ή πυρίμαχο με ανοξείδωτη βάση (ωστενιτικό)

Συντήρηση (Εικ. 4)

Υπολείμματα αλουμινοχάρτου, φαγητών, πιτσιλιές από λίπη, ζάχαρη ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από το πεδίο μαγειρέματος με μια ζύστρα γυαλιού για την αποφυγή πιθανών ζημιών στην επιφάνεια του πεδίου. Στη συνέχεια, καθαρίστε με ένα κατάλληλο προϊόν και χαρτί κουζίνας, μετά ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια, αποφύγετε επίσης τη χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή καθαριστικά για λεκέδες.

Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης

Εγκατάσταση

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

Τοποθέτηση (Εικ. 5)

Το πεδίο μαγειρέματος προορίζεται για εντοιχισμό σε πάγκο εργασίας, όπως φαίνεται στην εικόνα.

Πρώτα απ' όλα σφραγίστε την περίμετρο του πεδίου μαγειρέματος χωρίς κανένα κενό.

Σας συμβουλευόμαστε να μη κάνετε την εγκατάσταση πάνω σε έναν φούρνο, διαφορετικά ελέγξτε:

- αν ο φούρνος έχει ένα ικανοποιητικό σύστημα ψύξης.
- ότι σε καμία περίπτωση δεν περνάει θερμός αέρας από τον φούρνο προς το πεδίο μαγειρέματος.
- ότι δεν υπάρχουν ανοίγματα αερισμού όπως φαίνεται στην εικόνα.

Ηλεκτρική σύνδεση (Εικ. 6)

Πριν να πραγματοποιήσετε την ηλεκτρική σύνδεση ελέγξτε:

- αν οι προδιαγραφές της εγκατάστασης τηρούν τα αναφερόμενα στον πίνακα προδιαγραφών που βρίσκεται τοποθετημένος στο βάθος της επιφάνειας μαγειρέματος

- και ότι η εγκατάσταση έχει μια καλή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και προδιαγραφές. Η γείωση είναι υποχρεωτική από τον νόμο.

Στην περίπτωση που η συσκευή δεν έχει καλώδιο και/ή πρίζα χρησιμοποιήστε υλικό κατάλληλο για το ρεύμα που ενδεδικνται στον πίνακα προδιαγραφών και για τη θερμοκρασία εργασίας. Το καλώδιο σε κανένα σημείο, δεν πρέπει να φτάσει πάνω από τους 50°C θερμοκρασία σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.



ДАННЫЙ ПРОДУКТ БЫЛ СОЗДАН ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

КОНСТРУКТОР НЕ ПЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО УЩЕРБА, НАНЕСЕННОГО ЛЮДЯМ ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, В СВЯЗИ С НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ БЕССМЫСЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Производитель заявляет, что данный продукт отвечает всем необходимым требованиям к электротехническому оборудованию низкого напряжения в соответствии с Директивой 2014/35/EU и Директивой об электромагнитной совместимости EMC 2014/30/EU.

Меры предосторожности

- Во время работы индукционной плиты следует держать от нее на расстоянии все материалы, которые могут намагнититься, такие как: кредитные карточки, диски, калькуляторы и т.д. - никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- Во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- Варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна

начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.

- После окончания использования, выключите с помощью соответствующей клавиши (уменьшение до "0"), и не доверяйте детектору кастрюль.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока. - Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.
- Прибор и его части могут нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного присмотра взрослых.
- Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
- Опасно отходить от прибора во время приготовления пищи с использованием жира или масла, потому что существует вероятность возникновения пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В таком случае следует отключить прибор от источника питания, а затем накрыть пламя, например, крышкой или покрывалом.
- Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочных

поверхностях.

- Используйте только такие средства защиты столешницы, которые разработаны производителем прибора для приготовления или указаны производителем в инструкциях по применению, либо средства защиты столешницы, которые входят в комплект поставки прибора. Использование неподходящих средств защиты может привести к возникновению несчастных случаев.

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

Данный прибор не предназначен для использования с внешним таймером или системой дистанционного управления.

Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

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

Принципы работы (Рис. 1)

Принципы работы основаны на электромагнитных свойствах кастрюль, сковородок и иной посуды для приготовления пищи.

Индукционная катушка управляется электронной схемой для создания сильного магнитного поля.

Тепло передается продуктам питания от самой посуды.

Варка продуктов и приготовление пищи осуществляется следующим образом:

- минимальная дисперсия (высший выход)
- снятие кастрюли с зоны варки (или просто ее поднятие вверх) автоматически блокирует систему.
- электронная система обуславливает максимальную гибкость и тонкость регулировки.

(Рис. 1)

- 1 Кастрюля
- 2 Индуцированный ток
- 3 Магнитное поле
- 4 Индуктор
- 5 Электронная схема
- 6 Электрическое подключение

Инструкции для пользователя (Рис. 2)

- 1 Включение/выключение ON / OFF
- 2 Slider
- 3 Power
- 4 Блокировка
- 5 Лампочки Включение/выключение ON / OFF
- 6 Лампочки Slider
- 7 Подсветка индикатора блокировки
- 8 Зона варки
- 9 Подсветка индикатора таймера
- 10 Таймер

Монтаж

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

В Разделе "Для монтажника" приведены все подробности монтажа.

Функции слайдера TC:

Слайдер: сенсорная технология инновационного слайдера TC позволяет также регулировать уровни приготовления (1 – 9) в виде значений таймера (1-99) за счет прикосновения и удерживания необходимой области. Смещение вправо увеличивает необходимое значение, а влево - понижает.

На слайдере существует возможность непосредственного выбора того или иного значения.

Сенсорное управление ВКЛ/ВЫКЛ

После включения в сеть блок ТС в течение 1 сек. готовится к работе. После этого в течение 1 сек. обновляются все дисплеи и загорается светодиод. Спустя 1 сек. все дисплеи и светодиоды вновь отключаются.

Блок ТС можно включить, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. На дисплее появится значение "0". Попеременно с [0] могут появляться оптические предупреждения горячих зон приготовления [Н], а также синхронные точки дисплея. Эти точки дисплея на верхних дисплеях приготовления загораются каждую секунду (0.5 сек. выкл. 0.5 сек. вкл). Электроника остается активной в течение 20 сек. Если уровень приготовления или таймер не был выбран в этот период, электроника автоматически переходит в режим ВЫКЛ, издавая звуковой сигнал.

ТС может быть включен лишь нажатием кнопки питания. В случае нажатия любой другой кнопки (по отдельности или вместе с кнопкой питания), блок управления не включается.

Если при включении была активирована «Функция блокировки от детей», на всей зоне приготовления появится «L» в подтверждение блокировки. Попеременно с [L] могут появиться предупреждения горячих зон приготовления [Н] (H-ON= 0.5 сек.; L-ON = 1.5 сек.).

Сенсорное управление можно в любой момент отключить, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ блока управления в режиме ВКЛ. Это также относится к заблокированным блокам управления (с активной блокировкой от детей). Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ имеет приоритет с функцией отключения питания.

Автоматическое отключение

ТС переходит из состояния Питание ВКЛ в ВЫКЛ спустя 20 сек., при условии отсутствия активной зоны приготовления или нажатой кнопки выбора в течение этого времени.

Если зона приготовления была выбрана (уровень приготовления «0»), время автоматического отключения состоит из 10 сек. отмены выбора и 10 сек. отключения питания.

ВКЛ/ВЫКЛ зоны приготовления

Если ТС находится в состоянии ВКЛ, зону приготовления можно выбрать, коснувшись соответствующего дисплея (цифровые сенсоры выбора). Соответствующий дисплей изменяет состояние на постоянные точки, и "0" вместо "Н" – для горячей поверхности приготовления. На всех остальных зонах приготовления точки исчезают.

Уровень приготовления можно установить с помощью слайдера. При этом включается соответствующая зона приготовления. Предельные значения, "9" (справа) и, "0" (слева).

Поставьте кастрюлю на соответствующую зону варки.

Если кастрюля не стоит на месте, система не активирует соответствующую зону, а на дисплее появится следующий символ:

Отключение одной зоны приготовления:

Одну зону приготовления можно отключить, выбрав и установив уровень приготовления на [0]. Если появляется оптическое предупреждение горячей зоны приготовления [Н] попеременно

с [0] и синхронными

точками дисплея.

После выключения ТС, дисплей остается черным. [Н] отображается как предупреждение горячей зоны приготовления.

Отключение всех зон приготовления:

Отключить все зоны приготовления мгновенно можно с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. [Н] может появиться для всех горячих областей приготовления. После этого дисплей всех зон приготовления остается черным.

Уровни мощности

Мощность зоны приготовления регулируется на 9 уровнях; Соответствующий уровень отображается (от [1"] до [9]) через дисплеи светодиодов из семи сегментов.

При выборе уровня мощности 9, в зоне приготовления, которая находится спереди слева, мощность немного снижается после 30 минут работы для обеспечения безопасности. При необходимости увеличения мощности выберите усилитель уровня мощности ("P").

Автоматическое пропаривание (выбираемое)

Если активировано автоматическое пропаривание, мощность зоны приготовления включена на 100 % в течение периода, который зависит от стадии кипения. После окончания времени пропаривания вновь включается стадия кипения.

Процедура начала автоматического пропаривания:

Блок управления включается, и выбирается зона приготовления.

После выбора уровня приготовления включается автоматическое пропаривание "9" с помощью специальной кнопки 1. На дисплее немедленно появляется "А".

Теперь необходимая стадия кипения выбирается с помощью слайдера. Спустя 3 сек. после отключения кнопки появляется символ "А" – переход на стадию кипения (500 мсек. „А" и 1.5 сек. стадия кипения).

Стадия кипения можно изменить в течение 15 сек.

после выключения без отключения нагревателя пропаривания. Следовательно, зона приготовления выбирается, а соответствующая зона приготовления устанавливается после этого.

При выборе спустя 15 сек. можно установить более низкий уровень приготовления; автоматически включается кипение.

Можно выбрать более высокий уровень приготовления;

Это приводит к автоматическому регулированию времени пропаривания по установленной стадии кипения.

Функция Power (Бустер)

После выбора нужной Вам зоны, Вы можете активировать функцию POWER посредством клавиши POWER "P". При помощи данной функции отдельные зоны варки могут получить мощность, превышающую

номинальную. При наличии возможности активации функции POWER в определенной зоне, на дисплее появится обозначение "P". Время активации POWER ограничено 5 минутами для обеспечения безопасности

кухонных принадлежностей. После автоматической дезактивации POWER, зона будет продолжать работать на уровне мощности «9». Можно снова включить POWER в работу по истечении несколько минут.

Если в период включения POWER Вы уберете кастрюлю из зоны варки, функция POWER не будет отключена и его цикл продолжится.

Остаточное тепло

Определяется время, в течение которого зона приготовления сохранит остаточное тепло после работы и выключения, что может также вызвать ожог в случае прикосновения.

Статус определяется в зависимости от:



Выбранного уровня мощности (от „0“ до „9“)

Времени ВКЛ/ВЫКЛ реле

Индикация остаточного тепла зоны приготовления остается активной, пока расчетная температура не понизится ниже + 60 °С.

Автоматическое выключение (ограничение времени работы)

Для каждой активированной зоны определяется максимальное время работы. Максимальное время работы зависит от выбранного уровня приготовления.

Спустя максимальное время работы зона приготовления автоматически отключается.

Каждая активация статуса зоны приготовления (изменение уровня приготовления и т.д.) сбрасывается таймер на исходное значение.

Настройки таймера имеют приоритет для ограничений времени работы с настройками высокого уровня приготовления.

Защита от случайного включения

Электронная система автоматически отключается в случае обнаружения использования кнопок в течение 10 сек. Блок управления издает звуковой сигнал после 10 сек. неисправности (период: 1000 мсек., 500 мсек.

ВКЛ) и код ошибки “E R 0 3” загорается на дисплее (0.5 сек. ВКЛ и 0.5 сек. ВЫКЛ). Если постоянное включение превышает 10 сек., код ошибки “ER 03” продолжает гореть, пока присутствует неисправность, и пока она не будет идентифицирована. Если зона приготовления находится на уровне “горячо”, символ [H] чередуется с кодом ошибки (0.5 сек. символ, 0.5 сек. “H”).

Вода, которая попадает на стеклянную поверхность, не всегда приводит к включению кнопок и не может быть установлена. (После вытирания стекла, которое покрывает кнопки, все кнопки моментально готовы к использованию).

Если ни одна зона приготовления не была активирована в течение 20 сек. после нажатия ВКЛ питание, блок управления переходит в режим ВЫКЛ (черный дисплей).

Блокировка кнопок (дополнительно)

Включение функции блокировки кнопок в активном режиме или режиме ожидания блокирует клавиатуру, а светодиод данной кнопки загорается. Здесь необходимо учитывать время включения функции блокировки кнопок. Управление продолжает работать в установленном режиме, но уже не регулируется ни одной из кнопок, за исключением самой функции блокировки кнопок или кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

В заблокированном состоянии возможно также

отключение самой кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. Светодиод функции блокировки кнопок гаснет после отключения управления. Светодиод функции блокировки кнопок загорается при включении (в режиме ожидания 10 сек.), пока он не будет отключен повторным включением кнопки блокировки.

Включение/выключение кнопки блокировки кнопок невозможно в режиме ВЫКЛ.

После истечения времени таймера соответствующие сигналы таймера можно подтвердить, нажав любую кнопку, без разблокировки управления.

При повторном включении кнопки блокировки в режиме ожидания или активном режиме разблокируется клавиатура, а

соответствующий светодиод блокировки гаснет. Все кнопки сенсора можно вновь использовать, как раньше.

Звуковой сигнал (зуммер)

Следующие действия во время работы блока ТС сопровождаются звуковым зуммером:

Короткий однократный сигнал для повторного включения кнопки Более долгий, прерывистый звук для постоянного использования кнопок в течение длительного периода времени (≥ 10 сек.)

Истечение времени таймера

Функция таймера (дополнительно)

Функция таймера бывает двух видов:

-Независимый таймер 1..99 мин: Звуковой сигнал с таймером. Эта функция может быть активирована, пока ни одна зона приготовления не используется (все стадии = 0). Если зона приготовления была активирована при включении (уровень >0), то независимый таймер продолжает работу. Если таймер используется для отключения зоны приготовления (см.таймер зоны приготовления), то управление следует сначала выключить (датчик питания) и вновь включить.

-Таймер зоны приготовления 1..99 мин: Эта функция может быть активирована только при активации приготовления (уровень < 0; точки дисплея). Звуковой сигнал таймера, легко программируется выключение четырех зон приготовления

Установка значения таймера:

С помощью регулировки слайдера.

Сначала корректируется первая цифра, а после вторая цифра.

В течение 10 сек. после установки второй цифры сбросить значение. (подсвеченные точки в дисплее таймера и, для зоны приготовления, специальный таймер с мигающим светодиодом).

Для активного таймера значение таймера должно быть установлено на [0] непосредственным нажатием [0] на слайдере (слева)

Выключение активного таймера:

Таймер можно выключить, установив его значение на 0.

Независимый таймер можно выключить, двойным нажатием кнопки питания . (1 й ТС активный, 2 й ТС и таймер ВЫКЛ).

Независимый таймер:

Если блок управления включен (все дисплеи зон приготовления показывают [0]), независимый таймер может быть включен нажатием кнопки выбора таймера. Дисплей таймера показывает “00”. Цифровая

точка на дисплее таймер загорается. Таймер отключается спустя 10 сек. (черный дисплей), если не выполняются любые другие настройки. Если в течение 10 сек. значение таймера было выставлено при выключенной зоне приготовления, дисплеи зоны приготовления отключаются (промежуточные реле отключаются). Возможные оптические предупреждения горячих зон приготовления [H] отображаются постоянно Если таймер был выбран (точка дисплея мигает в течение 10 сек.), его можно настраивать. Диапазон настройки 0 -99 минут, одиночными действиями; на слайдере. Непосредственно после установки значения таймера начинается отсчет счетчика с последнего заданного значения. Таймер автоматически отменяется спустя 10 сек., а дисплей таймера показывается значение

таймера. После истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера загорается „00”. Звуковой сигнал прекращается

-Через 2 мин и/или

-После включения кнопки.

После этого дисплей таймера перестает мигать и гаснет. Возможные оптические предупреждения горячих зон приготовления [H]

отображаются постоянно

После нажатия кнопки питания блок управления можно переключить «только за счет работы таймера» на зону приготовления в любой момент – с или без включения независимого таймера –.

При переключении на активный режим ТС с включенным Независимым таймером, сначала выбирается таймер (загорается точка десятичной дроби на дисплее таймера). После выбора зоны приготовления, точка десятичной дроби исчезает на дисплее таймера, и

постоянная точка десятичной дроби загорается на дисплее зоны приготовления.

При выключении блока управления с помощью кнопки Питание, независимый таймер, если он работает, также отключается.

Программирование таймера для зоны приготовления

При включении ТС активируется настройка таймера для определенных зон приготовления.

При включении зоны приготовления (уровень > 0) и выборе дисплея таймера (в течение 10 сек.) значение таймера может быть присвоено данной зоне приготовления как функция отключения. Светодиод

вокруг таймера означает, для какой зоны приготовления был активирован таймер.

После выбора таймера соответствующий светодиод начинает мигать, а точка на дисплее таймера постоянно гореть. Если зона приготовления была выбрана после, точка гаснет, а светодиод прекращает мигать.

При переключении с одной зоны приготовления на другую дисплей таймера показывает текущее значение таймера для соответствующей зоны приготовления.

Настройки таймера других зон приготовления остаются активными. Дальнейшие настройки выполняются, как и для независимого таймера

Если активным является не один таймер, дисплей показывает наименьшее значение таймера (спустя 10 сек.).

после истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера загорается „00“.

Одновременно загорается соответствующий светодиод таймера. Запрограммированная зона приготовления отключается, появляется постоянный „0“, и зона приготовления выбирается автоматически. Спустя 10 сек. (время отмены) на «горячей» зоне приготовления

появляется постоянный символ “Н”.

В противном случае появляется символ “0”.

Звуковой сигнал и мигание светодиода таймера зоны приготовления прекращается

- через 2 мин и/или

- после включения кнопки.

После того, как дисплей остановки погаснет, зона приготовления вновь остается не выбранной.

Работа таймера для определенной зоны приготовления аналогична независимому таймеру.

Если таймер программируется для определенной зоны приготовления, ограничение рабочего времени зависит от значения таймера, а не от стандартного табличного значения.

Кастриולי (Рис. 3)

- Если магнит прилипает ко дну кастриולי при приближении ко дну, эта кастриола годится для варки на индукционной плите. - покупайте кастриולי, специально рассчитанные на индукционную варку.

- кастриולי с плоским и толстым дном.

- кастриולי, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности. -

кастриола меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 10 см.

- посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или посуда из нержавеющей стали с ферритом, если на дне посуды указано: для индукционных плит.

- в случае использования чугунной посуды, лучше, чтобы их дно было эмалевое, во избежание появления царапин на стекле керамической панели.

- следующая посуда не пригодна для использования: стекло, керамика, обожженная глина, посуда из алюминия, меди или не намагничивающейся стали (аустенитной).

Уход (Рис. 4)

Остаток алюминиевой фольги, остатки пищевых продуктов, жирные пятна и брызги, сахар, продукты с большим содержанием сахара – все это следует немедленно очистить с варочной панели с помощью специальной лопатки - шпателя, во избежание появления царапин на поверхности. Сразу после этого нанести специальный продукт и использовать для очистки панели бумажные полотенца. Затем промыть водой и высушить чистой тряпочкой. Запрещается использование абразивных губок или мочалок, также не использовать агрессивные химические продукты и средства для удаления пятен.

Инструкции для монтажника

Монтаж

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

Установка (Рис. 5)

Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.

Для герметизации всего периметра плиты пользуйтесь наполнителем, входящим в состав поставки.

Не рекомендуем устанавливать плиту на духовку, или, в случае такого рода установки, убедитесь в том, что:

- духовка оборудована эффективной системой охлаждения, - горячий воздух из духовки не может попасть по каналу в область индукционной панели,

- предусмотреть воздушные каналы в соответствии с указанным на Рисунке.

Электрические подключения (Рис. 6)

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

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

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

В том случае, если для аппарата не предусмотрен шнур и - или розетка включения, необходимо использовать материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры. Запрещается использовать шнур в случае его перегрева при превышении 50°C температуры окружающей среды.

本产品专为家庭设计。任何由于 安装失误或不当、错误使用及滥用可能造成的物品或人员损伤，生产商概不负责。

生产商谨此声明，本产品符合《2014/35/EU号法令》中的关于低压电器的相关规定，及《2014/30/EU号法令》中关于电磁兼容性原理的相关规定。

意事项

- 电磁灶工作之时，请远离可能引起磁化的物品，比如信用卡，磁盘，计算机器等。
- 决不可以使用铝纸或将用铝纸包装的产品直接放在台子上。
- 不可将金属物品，比如刀子，叉子，勺子以及盖子放在台子上面，以避免被加热。
- 用不粘锅烧煮，不添加佐料时，将预热时间限定在1至2分钟之内。
- 遇到食品会粘锅的情况，先将功率定在最小，然后再反复增加。
- 用完以后，关闭有关装置（减小至“0”），不要相信灶台的锅炉检测器。
- 如果灶台的表面发生破损，请立即拔掉电源，免除造成触电。
- 请不要使用蒸汽性洗涤剂进行炉灶的洗涤。
- 在工作中，设备及其部件可能会发热。

- 应小心避免触碰发热元件。
- 年龄小于 8 岁的儿童应远离该设备，除非有人监管。
- 在监管下或合理指导其安全使用，使其明白可能产生的风险的情况下，8 岁及以上儿童，身体、感官或心理残障人士，缺乏专业经验和知识的人群可以使用该设备。儿童不应将该设备当成玩具。在没有监管的情况下，儿童不得对设备进行清洗和维护。
- 如在无人看管设备的情况下，用油脂或油进行烹煮会非常危险，因为可能引起火灾。严禁用水扑灭，应先断开电源，然后用盖子或床单等物将火焰覆盖住。
- 火灾危险：不在加热面上存放物品。
- 使用烹煮设备生产商设计或由其在说明中指定的、适用于该设备的防护罩。使用不合适的防护罩可能导致意外。

按照布线规定，在固定布线中嵌入用于与供电总线断连的线路，该线路具有所有电极的触点开距，在过压类型 III 的情况下可实现全面断连。插头或多极开关应该让安装工具容易够到。

该燃气灶无法通过外部定时器或遥控系统进行操作。

如以上要求和标准不被参照执行，安装人员不承担任何可能引起不幸的责任。

如果电线受损，请让厂家更换，或通过有资质的技术援助中心或技术相当的专业人员完成，避免任何危险发生。

产品功能 (图.1)

基于大部分煮饭锅的电磁原理。

电子线路控制线圈（感应线圈），产生一个磁场。

热量由锅本身传到实物。

烧煮如下所述。

- 散热最小（高效率）
- 锅离开后（包括抬起）自动切断系统。
- 电子系统使得调节更加灵活和精细。

(图.1)

1. 锅
2. 感应电流
3. 磁场
4. 感应器
5. 电子线路
6. 电源

使用说明 (图.2)

- 1 电源开/电源关
- 2 滑块传感器
- 3 电源键
- 4 锁定键
- 5 开/关 LED
- 6 滑块 LED
- 7 锁 LED
- 8 加热区和设置显示器
- 9 定时器指示灯区
- 10 定时器

安装

所有安装（电路连接）必须由有资质的技术人员按照现行标准操作。
具体说明请参见与安装程序相关介绍。

功能滑块 TC:

滑块：采用新型滑块 TC 传感器技术，允许通过手指在指定区域的触摸和拉动对烹饪火力（1-9）以及时间值（1-99）进行调整。向右和向左拉动手指可相应地增加和减少数值。
此外，也可在滑块区直接选择指定值。

“开/关”触摸控制

连接电源后，TC 单元需要 1 秒的时间准备后才能操作。复位后，所有显示器和 LED 灯闪烁 1 秒。1 秒后，所有显示器和 LED 关闭。

此时可通过按下“开/关”键“1”打开 TC 单元。显示器显示稳定的“0”。热烹饪区可能会发出光警告：交替显示 [H] 和 [0] 以及同步显示点。炉具顶部显示器上的显示点每秒闪烁一次（0.5 秒熄灭，0.5 秒点亮）。电子系统保持激活 20 秒。如果此期间不进行烹饪火力或定时器选择，电子系统会自动重置为关闭模式，同时发出信号音。

TC 可能只在按下电源键作为唯一输入时开启。如果另一键同时按下（单一按下或与电源键同时按下），则控制单元不开启。

开启电源时，如果“儿童锁功能”激活，则所有烹饪区显示器会显示“L”，表示已锁定。热烹饪区可能会发出光警告：交替显示 [H] 和 [L] 以及同步显示点。[L]（H-ON= 0.5 秒；L-ON = 1.5 秒）。

在开启模式下，按下控制单元的“开/关”键“1”，可在任意时刻关闭触摸控制。这也适用于已锁定的控制单元（激活儿童锁）。“开/关”键的优先级始终高于“电源关”按钮功能。

自动关闭

TC 会在 20 秒后从“电源开”切换为“电源关”，烹饪区不激活，或者选择键在此时已按下。

在已选定烹饪区（烹饪阶段为“0”）时，自动电源关闭包括 10 秒取消选择时间和 10 秒电源关闭时间。

“开/关”烹饪区

在 TC 开启状态中，可以通过触摸特定显示器（选择传感器“8”）来选择烹饪区。相应的显示器由“H”变为稳定显示点和“0”——在热烹饪区情况下一。在所有其他烹饪区显示点到期。

接下来可以使用滑块区设置烹饪火力。因此，开启相应的烹饪区。端部止挡为“9”（右侧）和“0”（左侧）。

首先在选中的烹饪区上放置平底锅。如果没有平底锅，则系统无法开启相应的区域。



关闭单个烹饪区：

可通过选择和设置烹饪火力为 [0] 来关闭单一烹饪区。热烹饪区的光警告会交替显示 [H] 和 [0] 以及同步显示点。

在 TC 关闭后，显示器保持黑屏，并相应地显示热烹饪区的光警告 [H]。

关闭所有烹饪区：

使用“开/关”键可在任意时刻立即关闭所有烹饪区。[H] 可能会出现热烹饪区。所有其他烹饪区显示保持黑屏。

功率级

烹饪区的火力可分 9 级调节；相应的火力通过 LED 七段显示器显示 ([1] 至 [9])。

在位于左前方的烹饪区中，选择火力 9 时，经过 30 分钟的运行，出于安全考虑，火力会略有下降。若需要更大的火力，选择升级 (“P”)

自动预煮（可选）

当自动预煮被激活时，烹饪区的功率被切换到 100% 并持续一段时间，时长取决于所选煮沸级。只要预煮时间一过，该预选煮沸级再次变得有效。

程序开始自动预煮：

控制单元开启，烹饪区域被选中。设置烹饪火力 “9” 之后，通过按下右滑块传感器可激活自动预煮。“A” 立即出现在显示器上。

现在，所需的煮沸级已通过滑块区选定。“A” 符号在释放按键 3 秒后出现——与煮沸级交替显示 (500 毫秒 “A”，1.5 秒煮沸级)。

在激活后，必须在 15 秒内更改煮沸级，而不必关闭预煮升压。因此，需要先选中烹饪区，随后设置相关烹饪区。

选择 15 秒后，可设置较低的烹饪火力；自动煮沸关闭。

也可以选择较高的煮沸级；这会导致预煮时间自动增加至与当前选中的煮沸级对应的时长

电源功能

在选择相应的烹饪区后，可以通过电源功能键 “3” 直接选择电源功能。通过此功能，特定烹饪区可启用以接收超标称功率。如果所需的烹饪区具有可激活升压器的容量，则显示器显示 “P” 符号。升压时间被限制为 5 分钟以保护炊具。当升压器自动关闭后，烹饪区持续以火力 “9” 运行。升压器可以在数分钟后激活。

在升压过程中，当平底锅从烹饪区移开后，升压功能保持激活，升压时间持续。

余热

在运行结束并关闭后，系统会计算烹饪区的余热持续时间——若接触面板，余热可能会造成灼伤。

状态的计算依据：

选定的火力 (“0” 至 “9”)

继电器的 “开/关” 时间

每一个烹饪区的余热指示保持激活状态，直到计算出的温度低于 +60 °C。

自动关闭功能（操作时间限制）

对于每个激活的烹饪区，限定了最大运行时间。最大运行时间取决于所选烹饪火力。在超出最大运行时间后，烹饪区将自动关闭。

每个烹饪区状态的激活（更改烹饪火力等）会将倒计时器重置为初始值。

定时器设置的优先级高于高烹饪火力设置的运行时间限制。

防止意外启动

当已识别出持久使用按键 10 秒后，电子系统自动切断。控制单元释放一个 10 秒长的声音信号显示该故障（时长：1000 毫秒，500 毫秒开），错误代码 “E R 0 3”，快速在显示器上闪烁（0.5 秒开 0.5 秒关）。如果永磁致动超过 10 秒，且在故障发生时错误代码 “ER03” 持续闪烁，即识别为此类故障。若烹饪区处于 “热” 的阶段，则 [H] 符号与错误代码交替显示（0.5 秒符号，0.5 秒 “H”）。

水如果喷洒在玻璃表面，可能会导致无法每次形成按键致动，且无法被准确检测到。（擦拭覆盖按键的玻璃后，所有按键都准备就绪，可随时进

行操作)。
如果按下“电源开”20 秒内, 烹饪区被激活, 则控制单元被重置为关闭模式(黑屏)。

按键锁(可选)

在等待或主动模式下按键锁“4”的致动可锁定键盘, 所分配的按键锁 LED“7”持续点亮。此时, 必须考虑按键锁键的致动时间。控制单元继续以设定的模式工作, 但是不可再通过任何按键进行操作, 除了按键锁键本身或“开/关”键“1”。

在锁定情况下, 也可将“开/关”键“1”切换为关闭。当关闭控制按键锁功能时, 分配的按键锁 LED“7”会逐渐熄灭。开启该功能后, 按键锁及 LED 再次激活(处于等待模式约 10 秒), 直到按键锁因再次致动而激活。处于关闭模式中时, 按键锁功能无法激活或关闭。

当预编程定时器超出了相应的定时器报警时间后, 可以通过致动任何按键来确认, 而无需解锁控制。

在等待或主动模式下按键锁的再次致动可锁定键盘, 分配的按键锁 LED 会逐渐熄灭。所有的传感器按键可以再次如常操作。

声反馈(蜂鸣器)

在 TC 单元运行期间, 以下活动通过蜂鸣器进行声音反馈。

按键常规致动的短时间单次提示音

较长的间歇提示音, 长时间(长于 10 秒)持久使用按键

定时器超时

定时器功能(可选)

定时器功能有两种类型:

- 单机定时器 1..99 分钟: 可听见的定时信号。此功能只能在烹饪区未处于运行中时才能激活(所有级等于 0)。是否有烹饪区一开始就运行(火力大于 0)且单机定时器并未保持运行。如果定时器被用于切断烹饪区电力(见烹饪区定时器), 控制必须首先关闭(电源传感器), 然后再次打开。

- 烹饪区定时器 1..99 分钟: 该功能只能在烹饪功能激活时才能激活(级小于 0; 显示点)。定时

信号是可听见的, 四个烹饪区的关闭可以自由编程。

设置定时器值:

通过调整滑块区域。

首先可调整第一位数字, 然后调整第二位数字。

第二位数字调整完成 10 秒后, 数值将被重置。

(定时器显示器中的显示点亮起, 某一烹饪区特定定时器会导致分配的 LED 闪烁)。

在某一激活的定时器显示器上, 可以按滑块区(左侧)的 [0] 将时间值设置为 [0]。

切换一个已激活的定时器:

定时器可在其值被设置为 0 时切换。

单机定时器可以通过电源键“1”的双重致动进行切换。

定时器单机:

如果控制单元开启(所有烹饪区显示器显示 [0]), 可以通过按定时器选择键激活单机定时器。

定时器显示器显示“00”。定时器显示器上的小数点闪烁。如果不进行进一步设置, 则定时器会在 10 秒后关闭(黑屏)。如果定时器设置后, 未在 10 秒内激活某一烹饪区, 则烹饪区显示器将关闭(中间继电器也会断开)。热烹饪区可能发出光警告: [H] 将持久显示。

只要在计时器被选中(显示点闪烁 10 秒), 它就可以被设置。设定范围为 0-99 分钟, 每按一次跳 1 分钟; 可通过滑块区域操作。

定时器的值被设置后, 直接开始以最后设置值为基数的倒计时。定时器将在 10 秒后自动取消选择, 定时器显示器指示定时器值。超出设置时间后, 系统会发出声音信号, 定时器显示器闪烁“00”。

声音信号终止的条件:

- 2 分钟后和/或

- 通过致动其他按键。

之后计时器显示器停止闪烁并熄灭。热烹饪区可能发出光警告: [H] 将持久显示

按“开/关”键“1”, 控制单元可以从“纯定时器操作”切换为“可在任意时刻操作烹饪区” -

使用或不用激活的单机定时器 -。使用主动单机定时器切回 TC 主动模式, 应首先选择定时器(定时器显示器闪烁小数点)。在选定烹饪区后, 定时器显示器上出现小数点, 且烹饪区显示器显示稳定的小数点。按“开/关”键“1”关闭控制单元时, 单机定时器 - 如果仍在运行 - 也会被关闭。

烹饪区特定定时器编程

打开 TC 可进行对特定烹饪区的定时器设置。

通过致动某一烹饪区（烹饪区火力大于 0），然后选择定时器显示器（在 10 内），则可对烹饪区分配定时器值以作为关断功能。定时器“9”附近的 LED 指示当前已激活哪些烹饪区。

只要选定定时器，相应的 LED 就会闪烁，且定时器显示器上的点会持久亮起。若烹饪区在随后被选中，则显示器上的点熄灭，LED 停止闪烁。从一个烹饪区切换到另一个时，定时器显示器指示相应烹饪区的当前定时器值。其他烹饪区定时器设置保持有效。

进一步的设置与单机定时器类似。

如果有多于一个定时器激活，显示器指示最小的定时器值（10 秒取消选择时间后）。

超出设置时间后，系统会发出声音信号，定时器显示器闪烁“00”。相关定时器 LED 同步闪烁。预编程的烹饪区被切断电力，系统持久显示“0”，烹饪区将自动选定。经过 10 秒后（取消选择时间），系统将在“热”烹饪区持久显示“H”。否则，显示符号“0”。

声信号和烹饪区定时器 LED 的闪烁

终止条件

- 2 分钟后和/或

- 通过致动其他按键。

之后定时器显示器停止并熄灭，烹饪区保持未选中状态。

烹饪区特定定时器的选为类似于单机定时器。

当定时器已为某一烹饪区编程，则运行时间限制取决于定时器值，而不是标准表值。

注 锅 (图. 3)

- 如果一块吸铁石靠近锅并被吸引，这个因其感应的锅将适合烧煮。
- 最好使用因感应适合烧煮的锅。
- 锅底平而沉。
- 锅的直径符合灶区允许利用的最大功率。
- 一个小锅会减小功率，但不会造成能量分散。无论怎样不提倡使用直径小于10厘米的锅。
- 多层底不锈钢或非氧化铁锅，锅底注明能感应的。
- 用铸铁锅，最好锅底是上釉的，以避免将玻璃瓷砖台面划伤。
- 以下各锅不适合使用：玻璃的，搪瓷的，陶瓷的，铝的，铜的以及非磁性不锈钢的（奥斯顿铁）。

保养 (图. 4)

应当立即清除灶台面上的铝片残渣，饭渣，油渣，糖或严重糖化的食物以免对设备造成损害。请选用合适的产品和厨房纸巾清洁，然后用水洗净，抹布擦干。切忌用海绵或能产生磨损的丝瓜瓢，避免用强力化学洗涤剂 and 去油剂。

安装人员说明

安装

本说明在于指导安装人员按照现行法律和标准进行安装，调试和保养。操作过程中设备一定要拔掉电源插头。

安放 (图. 5)

灶具应如图所示安装在一块平面上。

预先将工作平面周围封好

切忌安装在炉子上，或反之证实：

- 炉子具有高效的冷却系统。
- 从炉子到工作面绝不会产生热气通道。
- 能够如图所示提供通道。

电路连接 (图. 6)

连接电路前，证实以下几点：

- 安装特性满足烧煮平台底部接线板的特性。
- 根据现行标准和法律规定，安装必须有效接地。接地是

法律规定必须执行的。

当使用工具没有接线或插头，需用适合接线板特性和工作温度的材料。决不允许接线的温度超过环境温度50° C以上。

بم تصميم هذا المنتج
للاستعمال المنزلي.
لا يتحمل الصانع أية
مسؤولية في حال وقوع
أضرار محتملة لمواد أو أشخاص
ناجمة عن سوء التركيب
أو عن استخدام غير لائق،
أو خاطيء أو غير عقلائي.

ويصرح الصانع أن هذا المنتج يستوفي جميع الشروط الأساسية الخاصة بالمواد الكهربائية للضغط الواطء المنصوص عليها في القرار التوجيهي 2014/35/EU ومعايير الإنسجام الكهرومغناطيسي المنصوص عليها في القرار التوجيهي 2014/30/EU

مبدأ التشغيل (الشكل 1)

يستخدم خصائص الكهرومغناطيسية لمعظم أوعية الطهي.
يتم تشغيل الملف (المحث) الذي يولد المجال الكهرومغناطيسي والتحكم به بواسطة الدائرة الإلكترونية.
تنتقل الحرارة إلى الطعام عبر وعاء الطهي ذاته.
تحدث عملية الطهي كما هو موضح بالأسفل.
الحد الأدنى من فقد الحرارة (فعالية عالية)
يتوقف الجهاز تلقائيًا عند إزالة الوعاء من على الموقد أو حتى مجرد رفعه عنه.
تضمن الدائرة الإلكترونية الحد الأقصى من المرونة ودقة الضبط.

(الشكل 1)

- 1 الوعاء
- 2 التيار المستحث
- 3 المجال المغناطيسي
- 4 المحث
- 5 الدائرة الإلكترونية
- 6 مصدر الطاقة

تعليمات المستخدم (الشكل 2)

- 1 التشغيل / الإيقاف
- 2 مستشعر لوحة التحكم
- 3 مفتاح التشغيل
- 4 مفتاح تأمين القفل
- 5 لمبة التشغيل/الإيقاف LED
- 6 لمبة لوحة التحكم LED
- 7 لمبة تأمين القفل LED
- 8 نطاق التسخين وبيان أوضاع الضبط
- 9 نطاق بيان الميقاتي
- 10 الميقاتي

إرشادات للمستخدم

التركيب

يجب إجراء كافة العمليات المتعلقة بالتركيب (التوصيل الكهربائي) من جانب عمال مؤهلين بحسب القواعد السارية. للإطلاع على الإرشادات الخاصة، راجع القسم المخصص للعامل المكلف بعملية التركيب.

الأداء الوظيفي للوحة التحكم TC:

لوحة التحكم: تتيح تقنية الاستشعار الخاصة بلوحة التحكم TC المبتكرة إمكانية تعديل مستويات الطهي (9 - 1) حسب قيمة الميقاتي (1-99) وذلك باللمس وتبرير الأصبع على المكان المصمم لذلك. تزداد القيمة المعنية بتبرير الأصبع نحو اليمين ونقل بتبريره نحو اليسار.
يُتاح أيضا تحديد مباشر لقيمة معينة على لوحة التحكم.

تشغيل/إيقاف عنصر التحكم المسمى

بعد التوصيل بالتيار الكهربائي تستغرق وحدة TC ثانية واحدة للتحضير للتشغيل. بعد إعادة الضبط تومض جميع البيانات ولمبات LED لمدة ثانية واحدة. ثم تطفئ جميع البيانات ولمبات LED مرة أخرى.

عندئذ يمكن تشغيل وحدة TC بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف "1". يظهر بالبيانات الرمز "0" بشكل ثابت. يتم عرض التحذيرات المرئية المحتملة لظلال الطهي الساخنة [H] بالتناوب مع [0] ونقطة العرض المتزامنة. وتومض نقاط العرض ببيانات سطح الطهي كل ثانية (0.5 ثانية إيقاف، 0.5 ثانية وميض). تظل العناصر الإلكترونية فعالة لمدة 20 ثانية. وإذا لم يتم تحديد مستوى طهي معين أو اختيار قيمة الميقاتي أثناء هذه المدة، تقوم العناصر الإلكترونية تلقائياً بإعادة الضبط على وضعية إيقاف بإصدار إشارة صوتية.

وقد يقصر تشغيل وحدة TC بالضغط على مفتاح التشغيل كإدخال مفرد في حالة الضغط على مفتاح آخر (سواء مفتاح فردي أو بالتوازي مع مفتاح التشغيل)، ولا يتم تشغيل وحدة التحكم.

في حالة تفعل "وظيفة قفل أمان الأطفال" أثناء التشغيل، تقوم جميع بيانات نطاق الطهي بعرض الرمز "L" دلالة على تأمين القفل. يتم عرض التحذيرات المرئية المحتملة لنطاقات الطهي الساخنة [H] بالتناوب مع الرمز [L] مضبوطة = 0. 5 ثانية، L مضبوطة 1. 5 ثانية). عند الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف "1" بلوحة التحكم في وضعية التشغيل، فقد يتوقف عنصر التحكم المسمي في أي وقت. ويسري ذلك على وحدات التحكم المضمنة (تفعل قفل أمان الأطفال). ودائما تكون الأولوية في إيقاف لمفتاح التشغيل/الإيقاف.

الإيقاف الأوتوماتيكي

تتحول وحدة TC من وضعية التشغيل إلى وضعية الإيقاف بعد مرور 20 ثانية، شريطة ألا يتم تفعل نطاق طهي أو الضغط على مفتاح معين أثناء هذه المدة. وفي حالة تحديد نطاق طهي (مع اختيار درجة الطهي "0")، فإن مدة الإيقاف الأوتوماتيكي تنقسم إلى 10 ثوان كمدة لإلغاء التحديد و10 ثوان مدة الإيقاف.

تشغيل/إيقاف نطاق الطهي

في حالة تشغيل وحدة TC، فإنه يمكن تحديد نطاق الطهي بلمس البیان المخصص (تحديد المستشعرات "8"). ويتغير البیان المعني إلى نقطة عرض ثابتة والوضعية "0" بدلا من "H-" في حالة وجود نطاق طهي ساخن. وتختفي النقطة من على جميع بيانات نطاقات الطهي الأخرى

ويمكن بعد ذلك ضبط مستوى الطهي باستخدام لوحة التحكم. وهكذا يتم تشغيل نطاق الطهي المحدد. الحدود النهائية هي "9" (يمينا) و "0" (يسارا). ضغ الإناء أولا على نطاق الطهي المختار. وإذا لم يتم وضع إناء، فلن يستطيع النظم تشغيل النطاق المعني.

يتم تحديد مدة التشغيل القصوى لكل نطاق طهي مفعل. حيث تعتمد مدة التشغيل القصوى على درجة الطهي المختارة. ويتوقف نطاق الطهي تلقائيا بعد انتهاء مدة التشغيل القصوى.

عند تعرض نطاق الطهي لأي تغيير (تغيير مستوى الطهي على سبيل المثال)، فسوف يتم إعادة ضبط مقياتي الحد التنازلي على قيمة البدء الأولى.

وبالنسبة لضبط درجة الطهي المرتفعة، فإن الأولوية تكون لأوضاع ضبط المقياتي في مقابل حدود مدة التشغيل.



الحماية من التفعل غير المقصود

يتوقف النظام الإلكتروني عن التشغيل تلقائيا في حالة الاستخدام المستمر الممدد للمفاتيح لمدة 10 ثوان تقريبا. وتصدر وحدة التحكم إشارة صوتية لمدة 10 ثوان إشارة إلى وجود خلل وظيفي (رمز 033 E R 0 3 : ملي ثانية، 500 ملي ثانية، تشغيل)، ويومض كود الخطأ "E R 0 3" بالبيان (0. 5 ثانية تشغيل، 0. 5 ثانية إيقاف). إذا تجاوزت مدة التشغيل بالبيان 10 ثوان، يستمر ويومض كود الخطأ "ER03" طوال حدوث الخلل الوظيفي وطوال التعرف عليه أيضا. وجود نطاق الطهي في المستوى «ساخن» يظهر الرمز [H] بالتبادل مع كود الخطأ (0. 5 ثانية للرمز، 0. 5 ثانية للرمز "H").

عند تعرض السطح الزجاجي لرذاذ الماء فهذا لا يؤدي دائما لتشغيل أحد المفاتيح ولا يمكن اكتشاف ذلك بشكل مؤكد. (وبعد مسح الزجاج المغطي للمفاتيح، تكون جميع المفاتيح جاهزة للتشغيل في أي وقت).

إذا لم يتم تفعل أي نطاق من نطاقات الطهي بعد الضغط على مفتاح التشغيل في غضون 20 ثانية، يتم إعادة ضبط وحدة التحكم على وضعية الإيقاف (بيانات غير فعالة).

مفتاح تأمين القفل (اختياري)

يتم غلق لوحة المفاتيح نتيجة تشغيل مفتاح تأمين القفل الرئيسي "4" في وضعية الانتظار أو وضعية التفعل وتضئ بشكل ثابت لمبة LED "7" الخاصة بمفتاح تأمين القفل المخصص. وفي هذه الحالة يجب مراعاة فترات تشغيل مفتاح تأمين القفل الرئيسي. ويستمر تشغيل وحدة التحكم في الوضعية المضبوطة، غير أنه سيستمر تشغيلها باستخدام أي مفتاح باستثناء مفتاح تأمين القفل الرئيسي نفسه أو مفتاح التشغيل/الإيقاف "1".

إيقاف نطاق طهي واحد:

يمكن إيقاف نطاق طهي واحد من خلال تحديد وضبط مستوى الطهي على [0]. وفي حالة وجود تحذيرات مرئية لنطاقات الطهي الساخنة [H]، فسوف تظهر بالتناوب مع [0] ونقطة العرض المتزامنة.

بعد إيقاف وحدة TC يظل البیان غير فعال ثم يليه عرض الرمز [H] كتحذير مرئي لسخونة نطاق الطهي.

إيقاف جميع نطاقات الطهي:

يُتاح الإيقاف الفوري لجميع نطاقات الطهي باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف. وقد يظهر الرمز [H] على جميع نطاقات الطهي الساخنة. وتظل جميع بيانات نطاق الطهي الأخرى غير فعالة.

درجات القدرة

يمكن تحديد قدرة نطاق الطهي على 9 مراحل مختلفة، ويتم عرض الدرجة المعنية [1"] إلى [9] بواسطة لمبة LED للبيانات سباعية القطاعات.

عند تحديد مستوى القدرة 9 لنطاق الطهي الموجود جهة اليسار، يتم بعد مرور 30 دقيقة من التشغيل تقليل القدرة بقد طفيف لدواعي السلامة. وإذا لزم الأمر لمزيد من القدرة، اختر مستوى التعزيز ("P")

السلك التلقائي (قابل للاختيار)

عند تفعل السلك التلقائي للأطعمة، تصل قدرة نطاق الطهي إلى 100% لمدة زمنية معينة اعتمادا على درجة الغليان المحددة. بمجرد زيادة مدة السلق، يتم تفعل درجة الغليان المحددة مسبقا.

خطوات بدء السلق التلقائي للأطعمة:

قم بتشغيل وحدة التحكم وتحديد نطاق الطهي. بعد ضبط درجة الطهي "9" قم بتفعل السلك التلقائي بالضغط على مستشعر لوحة التحكم الأيمن. فيظهر الرمز "A" على البیان مباشرة.

ويتم تحديد درجة الغلي المطلوبة من خلال لوحة التحكم. ويظهر الرمز "A" بعد 3 ثوان من تحرير المفاتيح بالتناوب مع درجة الغلي (500 ميلي ثانية للرمز "A"، 1. 5 ثانية لدرجة الغلي).

ويُتاح تغيير درجة الغلي في غضون 15 ثانية بعد التفعل دون الحاجة لإيقاف معزز السلق. وبناءً عليه، فإنه يلزم تحديد نطاق الطهي ثم يليه تحديد نطاق الطهي المناسب.

قد يتم ضبط درجة طهي منخفضة في حالة الاختيار بعد 15 ثانية، ويتوقف السلك التلقائي.

وقد يتم تحديد درجة في مرتفعة، وقد ينتج عن ذلك زيادة مدة السلق تلقائيا بالتناوب مع درجة الغلي المحددة حاليا

وظيفة القدرة

بعد تحديد نطاق الطهي المعني، يمكن اختيار وظيفة القدرة مباشرة باستخدام مفتاح توظيف القدرة "3". وباستخدام هذه الوظيفة تتمكن نطاقات الطهي المحددة من استقبال قدرة تزيد عن القيمة الاسمية. إذا كانت سعة نطاق الطهي المحددة تسمح بتشغيل معزز القدرة، سيظهر الرمز "P" على البیان. وتستمر مدة التعزيز لمدة 8 دقائق فقط لحماية أواني الطهي. بعد توقف معزز القدرة تلقائيا، يستمر تشغيل نطاق الطهي على مستوى القدرة "9". ويُتاح إعادة تفعل معزز القدرة بعد دقائق معدودة.

في حالة إزالة الإناء من نطاق الطهي أثناء تعزيز القدرة، تظل وظيفة التعزيز مشغلة ويستمر وقت التعزيز.

الحرارة المتبقية

يمكن حساب الفترة التي يحتفظ بها نطاق الطهي بحرارة متبقية فيما بين التشغيل والإيقاف - والتي قد تؤدي إلى الإصابة بحروق عند ملامسة نطاق الطهي.

ويتم حساب الحالة اعتمادا على:

درجة القدرة المحددة ("0" إلى "9")

مدة تشغيل/إيقاف المرحلات

يظل بيان الحرارة المتبقية لكل نطاق طهي مفعلاً حتى تقل درجة الحرارة المحسوبة عن 60 °م.



الإيقاف التلقائي (تحديد مدة التشغيل)

ويتوقف المقياتي بعد 10 ثوان (بيان غير فعال) في حالة عدم إجراء مزيد من أوضاع الضبط. إذا تم ضبط قيمة المقياتي دون تفعيل نطاق الطهي خلال 10 ثوان، تتوقف بيانات نطاق الطهي (إضافة إلى توقف المرحلات البيئية). ويتم عرض التحذيرات المرئية المحتملة باستمرار إشارة إلى نطاقات الطهي الساخنة [H].

يمكن ضبط قيمة المقياتي طوال فترة التحديد (تومض نقطة العرض لمدة 10 ثوان). يتم ضبط قيمة المقياتي من 99 - 0 دقيقة على مراحل، باستخدام لوحة التحكم.

بعد تعيين قيمة المقياتي، يبدأ العد التنازلي مباشرة مع قيمة الضبط السابقة. يتم إلغاء المقياتي تلقائياً بعد 10 ثوان ويظهر ببيان المقياتي قيمة المقياتي. بعد انتهاء الزمن المضبوط، يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الرمز "00" على بيان المقياتي.

وتنتهي الإشارة الصوتية

بعد دقيقتين وأو

بنتشغيل أي مفتاح.

بعد ذلك يتوقف بيان المقياتي عن الوميض وينطفئ. ويتم عرض التحذيرات المرئية المحتملة باستمرار إشارة إلى نطاقات الطهي الساخنة [H].

عند الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف "1"، فقد تنتقل وحدة التحكم من تشغيل المقياتي" إلى نطاق الطهي في نفس الوقت - مع تفعيل أو دون تفعيل المقياتي الذاتي -. عند الانتقال إلى تفعيل وضعية TC مع تفعيل المقياتي الذاتي، تكون الأولوية لاختيار المقياتي (تومض العلامة العشرية ببيان المقياتي). بعد اختيار نطاق الطهي، تختفي العلامة العشرية من بيان المقياتي وتومض ببيان نطاق الطهي بشكل مستمر. عند إيقاف وحدة التحكم من خلال مفتاح التشغيل/الإيقاف "1"، يتم إيقاف المقياتي الذاتي أيضاً إذا كان مشغلاً.

برمجة المقياتي على نطاق الطهي المحدد

يتم تشغيل وحدة TC ضبط المقياتي على نطاقات الطهي المحددة.

عند تشغيل نطاق الطهي (درجة نطاق الطهي 0 >) متبوعاً بتحديد بيان المقياتي (في غضون 10 ثوان)، فقد يتم تخصيص قيمة المقياتي لنطاق الطهي باعتبارها وظيفة الإيقاف. تشير اللمبة LED حول المقياتي "9" إلى نطاق الطهي الذي تم تفعيل المقياتي لها.

وبمجرد اختيار المقياتي تومض اللمبة LED المعنية وتومض نقطة العرض في بيان المقياتي باستمرار. في حالة تحديد نطاق الطهي بعد ذلك، تنطفئ نقطة العرض ويتوقف ووميض اللمبة LED.

عند الانتقال من نطاق طهي إلى آخر، يظهر ببيان المقياتي القيمة الحالية لنطاق الطهي المحدد. ويستمر تفعيل أوضاع ضبط المقياتي لنطاقات الطهي الأخرى.

ويتألف وضع الضبط الجديد مع المقياتي الذاتي.

في حالة وجود أكثر من مقياتي نشط، يعرض البيان أقل قيمة محددة (بعد 10 ثوان من إلغاء التحديد).

بعد انتهاء الزمن المضبوط، يتم إصدار إشارة صوتية ويومض الرمز "00" على بيان المقياتي. وتومض اللمبة LED المتعلقة بهذا المقياتي بشكل متزامن. يتوقف نطاق الطهي المبرمج عن التشغيل، ويتم عرض الرمز "0" بشكل ثابت ثم يتم تحديد نطاق الطهي تلقائياً. بعد 10 ثوان (فترة إلغاء التحديد) يظهر الرمز "H" باستمرار على نطاق الطهي الساخن. أو يتم عرض الرمز "0".

تنتهي الإشارة الصوتية ووميض لمبة LED لمقياتي نطاق الطهي

- بعد دقيقتين وأو

- بنتشغيل أي مفتاح.

بعد ذلك ينطفئ بيان المقياتي، ويظل نطاق الطهي غير محدد.

خطوات التعامل مع مقياتي نطاق الطهي المحدد تشبه في تنفيذها خطوات عمل المقياتي الذاتي.

في حالة برمجة المقياتي لنطاق طهي معين، فإن تحديد مدة التشغيل تعتمد على قيمة المقياتي وليس على قيم الجدول القياسية.

يُتاح الإيقاف باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف "1" أيضاً في حالة تأمين الأقفال. ويخفت ضوء لمبة LED "7" الخاصة بمفتاح تأمين القفل المعني عند إيقاف وحدة التحكم، وعند التشغيل (في وضعية انتظار لمدة 10 ثوان) يتم تفعيل وظيفة التأمين ومعه لمبة LED مرة أخرى حتى يتم إيقاف تفعيل تأمين القفل بالتشغيل المتكرر لمفتاح تأمين القفل الرئيسي. لا يتوفر تفعيل/إيقاف تفعيل وظيفة تأمين القفل في وضعية الإيقاف.

عند انتهاء وقت المقياتي المبرمج، فإنه يمكن تأكيد تنبيهات المقياتي الصادرة بتشغيل أي مفتاح دون الحاجة لإتاحة تشغيل وحدة التحكم.

ينتج عن التشغيل المتكرر لمفتاح تأمين القفل الرئيسي في وضعية الانتظار أو وضعية التفعيل إتاحة لوحة المفاتيح ويخفت ضوء اللمبة LED الخاصة بمفتاح تأمين القفل. وقد يتم تشغيل جميع مفاتيح الاستشعار مرة أخرى كالمعتاد.

التنبيهات الصوتية (صوت جرس)

يصدر الجرس الرنان تنبيهات صوتية للعمليات التالية التي تحدث أثناء تشغيل وحدة TC:

إشارة صوتية قصيرة لتشغيل المفتاح بانتظام

إشارة صوتية طويلة ومتقطعة دلالة على الاستخدام المستمر للمفاتيح فترة طويلة من الوقت ($10 \geq$ ثوان)

انتهاء وقت المقياتي

وظيفة المقياتي (اختيارية)

تتاح وظيفة المقياتي بطريقتين:

-المقياتي الذاتي من 99 . 1 دقيقة: يصحب التوقيت إشارة صوتية. يقتصر تفعيل هذه الوظيفة طوال فترة توقف نطاق الطهي (جميع الدرجات = 0). مع تشغيل أي نطاق طهي (والمستوى >0)، فسوف يستمر تشغيل المقياتي الذاتي. إذا كان من المفترض استخدام المقياتي لإطفاء نطاق الطهي (انظر مقياتي نطاق الطهي)، فإنه يستلزم إيقاف وحدة التحكم أولاً (مستشعر القدرة) وتشغيلها مرة أخرى.

مقياتي نطاق الطهي من 99 . 1 دقيقة: يقتصر تفعيل هذه الطريقة طوال فترة تشغيل نطاق الطهي (الدرجة 0 <، وتظهر نقطة العرض). يصحب التوقيت إشارة صوتية، ويسهل البرمجة لإطفاء نطاقات الطهي الأربعة.

ضبط قيمة المقياتي:

يتم التعديل باستخدام لوحة التحكم.

يتم بشكل أساسي ضبط قيمة الخانة الأولى ثم يلي ذلك ضبط قيمة الخانة الثانية.

ويمكن إعادة ضبط المقياتي في خلال 10 ثوان بعد ضبط قيمة الخانة الثانية. (في هذه الحالة تضيء نقطة العرض في بيان المقياتي وكذلك في حالة ووميض اللمبة LED الخاصة بمقياتي نطاق الطهي المحدد).

في حالة بيان المقياتي الفعال، من الممكن ضبط قيمة المقياتي على [0] بالضغط على الرمز [0] في لوحة التحكم (يساراً)

إيقاف المقياتي الفعال:

يمكن إيقاف المقياتي بضبطه على القيمة 0.

يمكن إيقاف المقياتي الذاتي بالتشغيل المزودج لمفتاح التشغيل/الإيقاف "1".

المقياتي الذاتي:

عند تشغيل وحدة التحكم (يظهر بجميع بيانات نطاقات الطهي الرمز [0])، ويمكن تفعيل المقياتي الذاتي بالضغط على مفتاح اختيار المقياتي. ويظهر ببيان المقياتي الرمز "00". وتومض العلامة العشرية على بيان المقياتي.

أوعية الطهي (الشكل 3)

قد يكون الوعاء الجاذب للمغناطيس وعاءً مناسباً للطهي بالحث.

يُفضل الأوعية التي يناسب تصميمها الطهي بالحث.

الأوعية المسطحة وسميكة القاع.

الوعاء الذي له نفس قطر منطقة الطهي يضمن أقصى استفادة من الطاقة.

الأوعية الأصغر تقلل الاستفادة من الطاقة، ولكنها لا تسبب أي فقد في الطاقة، وعلى أية حال نحن لا نوصي باستخدام الأوعية التي يقل قطرها عن 10 سم.

أوعية الستانلس ستيل متعددة الطبقات أو الأوعية ذات قيعان الستانلس ستيل الحديدية ملائمة على وجه الخصوص للطهي بالحث.

أوعية حديد الزهر ويفضل أن تكون قيعانها مطلية بالمينا لتجنب خدش السطح الزجاجي المقاوم للحرارة.

نحن لا نوصي باستخدام أي أوعية مصنوعة من الزجاج أو الخزف أو الفخار أو الألمنيوم أو النحاس أو الستانلس ستيل غير المغناطيسي (أوستنيتي).

الصيانة (شكل رقم 4)

يجب إزالة بقايا أوراق الألومنيوم

وفضلات الأطعمة وبقع الزيت العالقة

والسكر أو الأطعمة التي تحتوي على

سكريات كثيرة، فوراً من سطح منطقة

الطهو بالمكشط من أجل تلافي وقوع

أضرار محتملة في سطح منطقة الطهو.

يجب بعد ذلك تنظيف المنطقة بمادة

مناسبة ومناديل التنظيف الورقية ثم

نقعها بالماء وتنشيفها بمنديل جاف.

لا يجب أبداً استخدام إسفنجات

أو جلاطات كاشطة؛ كما يجب أيضاً

تلافي استعمال منظفات كيميائية قوية

أو مزيلات البقع.

إرشادات لعامل التركيب

التركيب

هذه الإرشادات موجهة لعامل التركيب

على شكل دليل للتركيب والتنظيم والصيانة،

وفق القوانين والقواعد السائدة. يجب إجراء

العمليات على الجهاز بعد فصله عن التيار

الكهربائي دائماً.

الوضع (الشكل 5)

القاعدة مصممة خصيصاً لتلائم وضعها على السطح كما هو موضح في الشكل المناظر. ضع السدادة المرفقة على طول محيط الموقد. لا تقم

بتركيب الموقد على فرن؛ وإذا قمت بذلك، فتأكد مما يلي:

الفرن مجهز بنظام تبريد مناسب.

لا يوجد تسرب للهواء الساخن من الفرن باتجاه الموقد.

توفر مداخل هواء مناسبة كما هو موضح في الشكل.

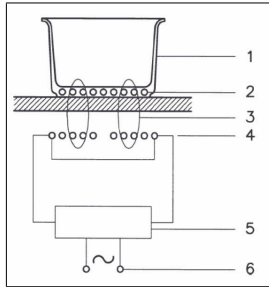


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.

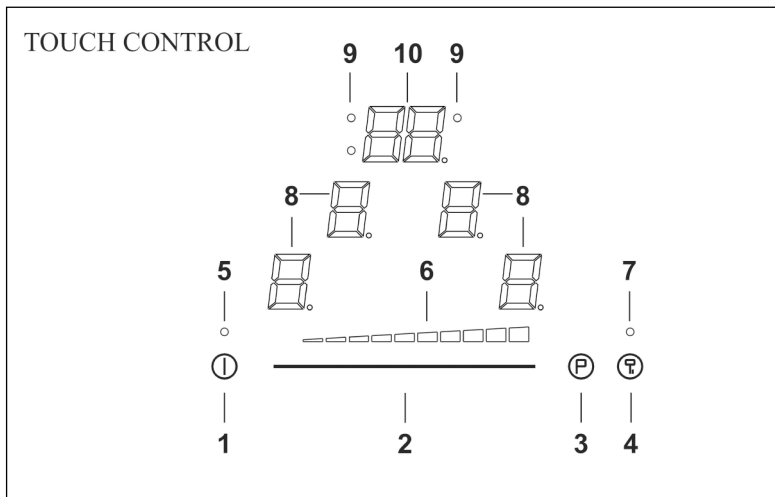


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Ерк. 2.

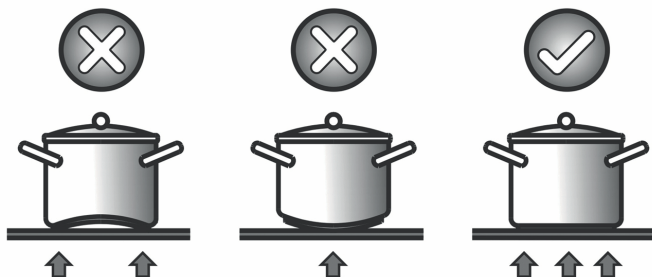


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

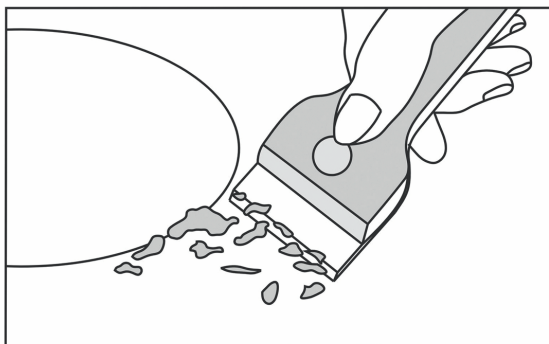


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.

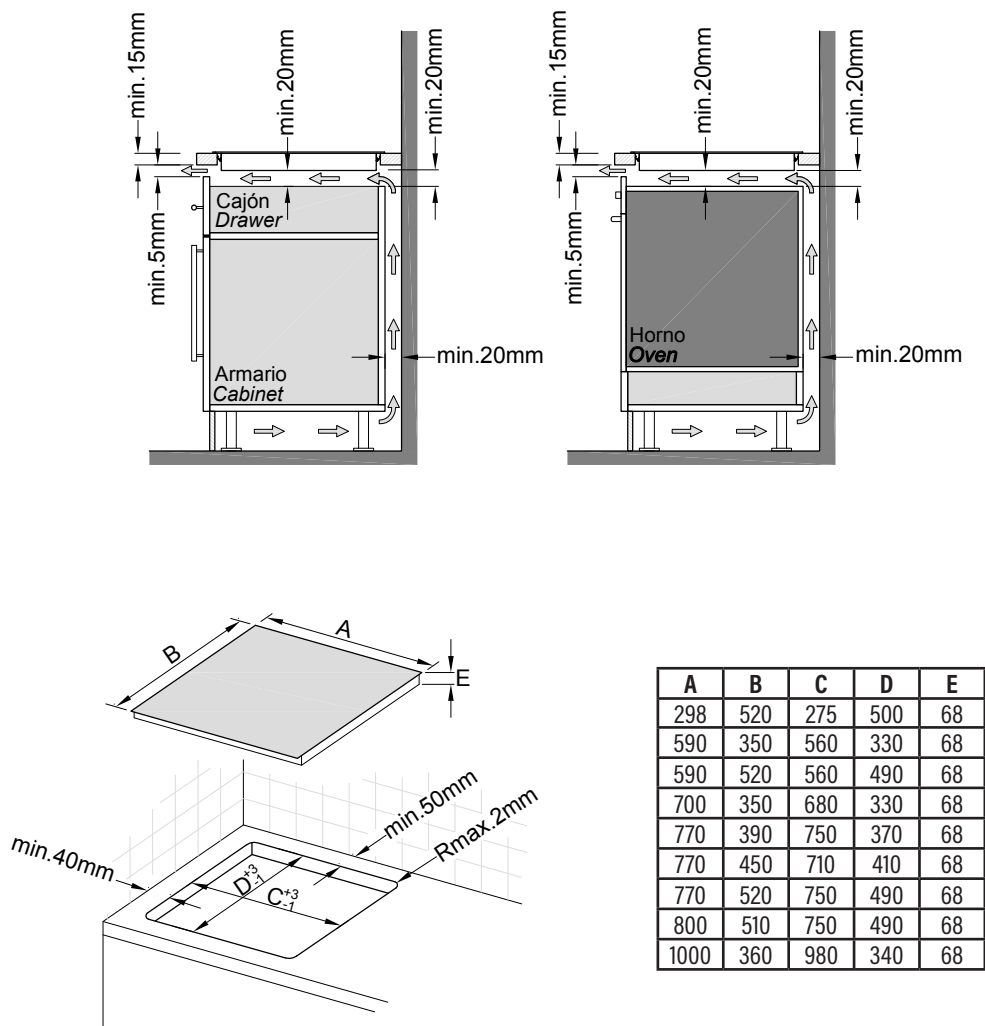
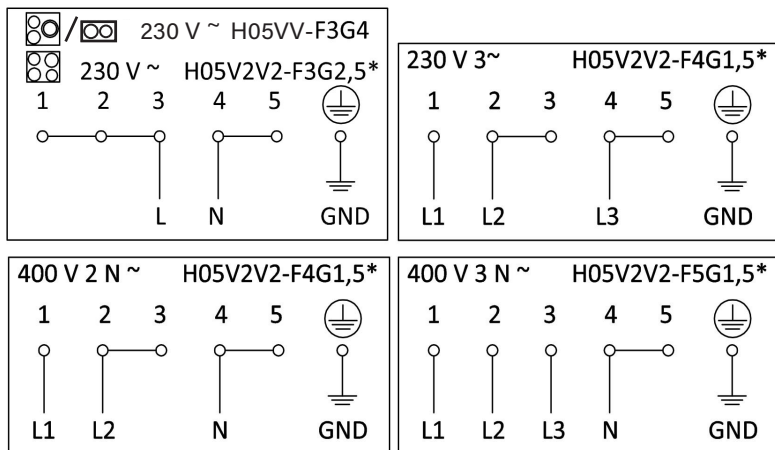


Fig. 5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Erk. 5.



- *Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad
- *Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
- *En tenant compte du coefficient de simultanéité.
- *Considering complementary factor
- *Tenendo conto del fattore di contemporaneità
- *In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor
- *Tomando en consideração o factor de dimultaneidade
- *Idet der tages højde for samtidighedsfaktoren
- *yhäaikaisuuden huomioonottaen
- *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

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



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

C. del Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN

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