

**ES** INSTRUCCIONES PARA EL USO

**EN** USE INSTRUCTIONS

**FR** MANUEL D'UTILISATION

**PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES

**DE** GEBRAUCHSANWEISUNG

**IT** ISTRUZIONI PER L'USO

**NL** INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

**DA** BRUGSANVISNING

**SV** ANVÄNDNINGSPÅRSTYLLNING

**NO** INSTRUKSJONER FOR BRUK

**FI** KÄYTTÖOHJEET

**EL** ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΟΔΗΓΙΕΣ

**RU** ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУКЦИИ

**PL** UŻYTKOWANIE KONSERWACJI

**HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

**ZH** 使用說明

**cata** 

**IB 302 BK, IB 2 PLUS BK, IB 603 WH, IB 603 BK, IB 604 BK, IB 753 BK,  
I 302, I 2 PLUS, I 603 B WH, I 603 B, I 604 B/A, I 604 B, I 704, I 753 BK,  
IB 6021 BK, IB 604 WH, IB 853 BK, IB 2 PLUS BK/A**

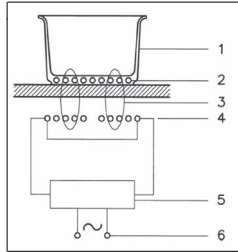


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.

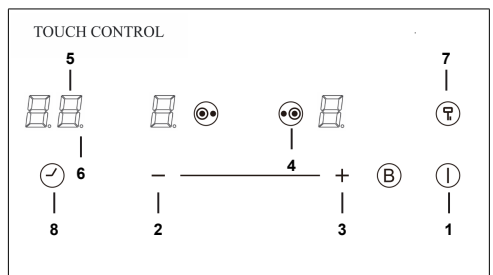
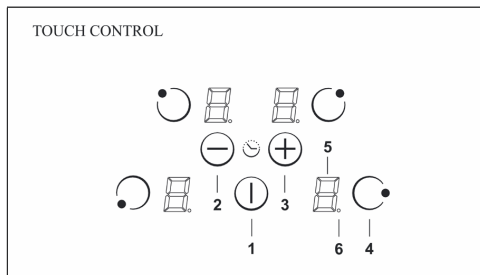
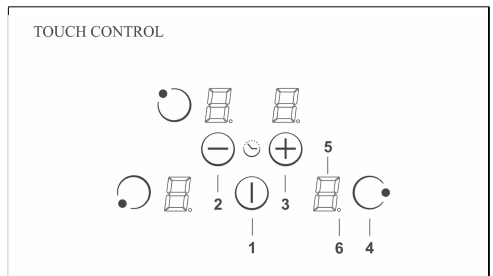
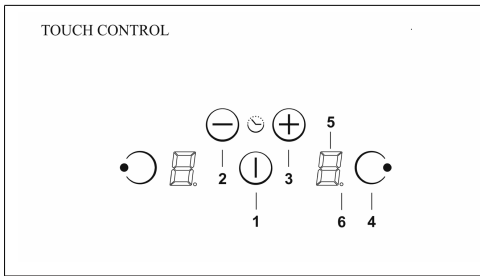


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Ерк. 2.

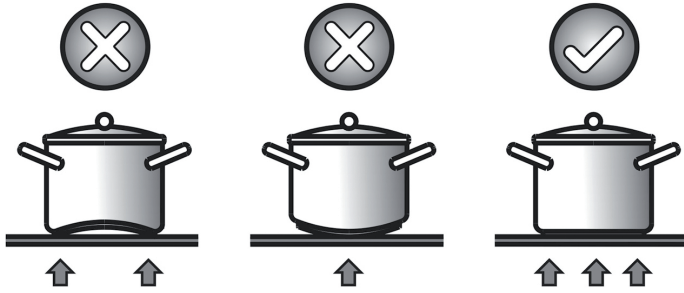


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3  
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

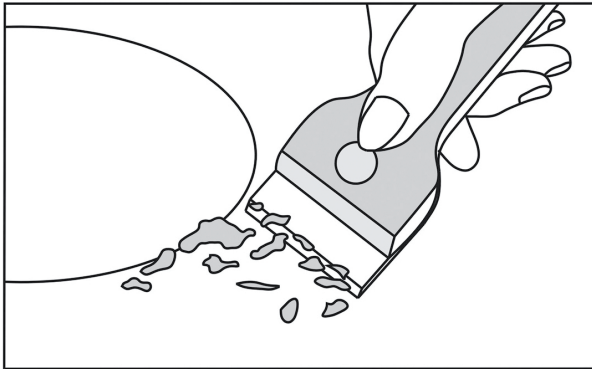
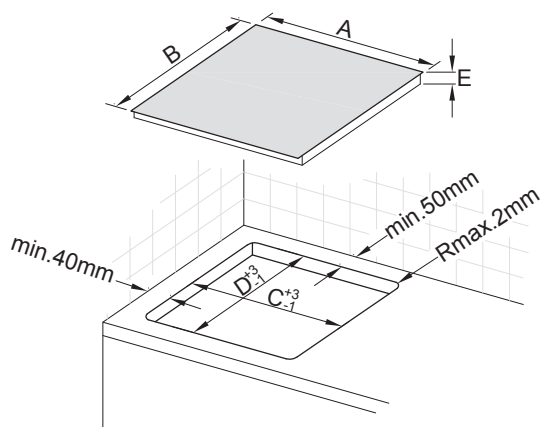
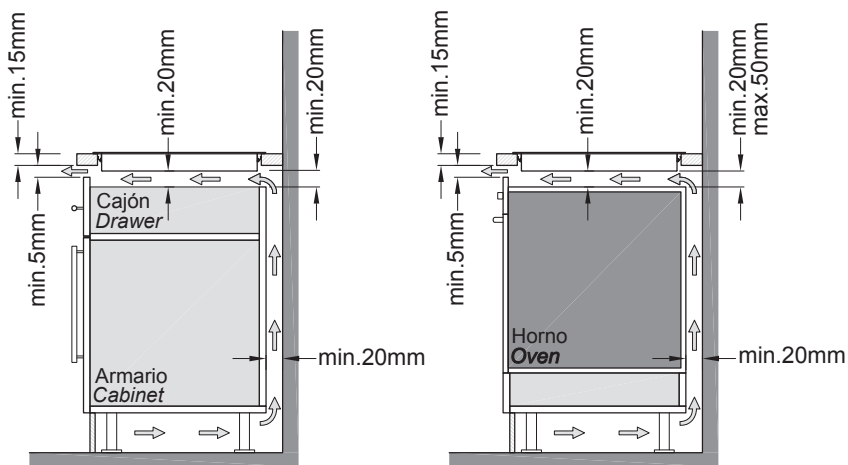
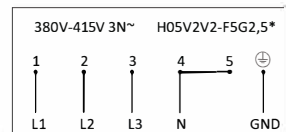
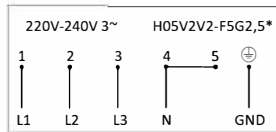
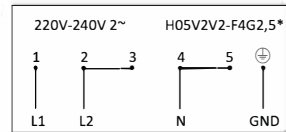
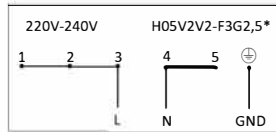
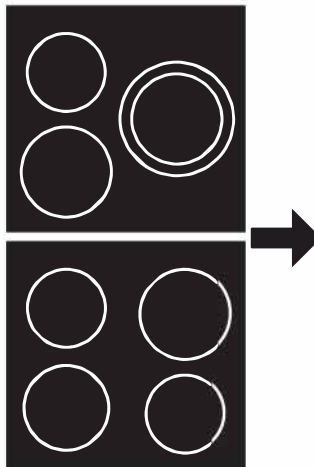
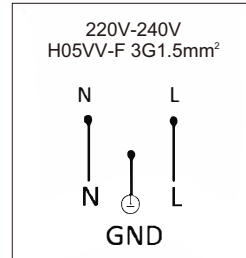
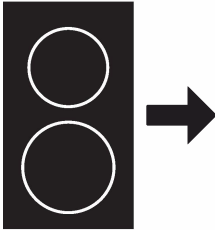
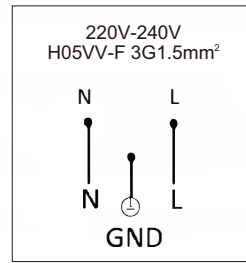


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.



A	B	C	D	E
298	520	277	500	68
590	350	560	320	68
590	520	560	490	68
700	350	680	330	68
770	390	750	370	68
770	450	710	410	68
770	520	750	490	68
800	400	750	370	68
1000	360	980	340	68

Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Ерк. 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 Geleijktijdigheidfactor
- \*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 - Kuva 6. - 图6 - 6. ábra - Εικ. 6.



**ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.**

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en la directiva 2014/35/EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

**PRECAUCIONES**

- 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.
  - El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.
  - Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
  - 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 Menos -
- 3 Más +
- 4 Zona de cocción
- 5 Display de nivel de potencia
- 6 Piloto selección de zona
- 7 Seguro para niños
- 8 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.

#### Encendido/apagado del Touch Control

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

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

Para encender el touch se debe presionar la tecla de encendido (1). Los displays de las zonas de cocción muestran un "0". En caso de que una zona de cocción "queme" (alta temperatura), en el display aparecerá "H" en lugar de "0". El punto situado en la parte inferior derecha de todos los displays de las zonas de cocción centellea con frecuencia de un segundo para indicar que hasta ese momento no se ha seleccionado ninguna zona de cocción.

Después del encendido el touch permanece activado durante 20 segundos. En caso de no seleccionarse ni una zona de cocción ni el temporizador, el touch retorna automáticamente al estado de stand-by.

El touch se enciende presionando únicamente la tecla de alimentación.

En caso de presionarse la tecla de alimentación simultáneamente con otras teclas no se obtendrá ningún efecto y el touch permanecerá en stand-by. Si el dispositivo de seguridad para niños está activado durante el encendido, en los displays de todas las zonas de cocción se visualizará "L" (locked/bloqueado). Si las zonas de cocción "queman" en los displays se visualizarán alternativamente "L" y "H" (hot/caliente).

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

La tecla de alimentación goza siempre de prioridad en la función de apagado.

#### Apagado automático

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

#### Encendido/apagado de una zona de cocción

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.



Con el touch control encendido, será posible seleccionar la zona de cocción presionando la tecla (4) de la zona correspondiente.

El display (5) de la zona seleccionada se vuelve más brillante, mientras que el resto de displays pierde luminosidad. Si el área "quema" se visualizarán alternativamente "H" y "0".

Presionando la tecla MÁS (3) o MENOS (2), será posible seleccionar un nivel de potencia y la zona comenzará a calentarse.

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

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

#### Apagado de una zona de cocción

Seleccionar la zona que se desea apagar mediante la tecla (4) correspondiente. El display (5) de la zona seleccionada se vuelve más brillante, mientras que el resto de displays pierde luminosidad. Presionando las teclas Zona de cocción (4) y MENOS (2) de modo simultáneo, el nivel de potencia de la zona se coloca a 0. Como alternativa la tecla MENOS (2) puede utilizarse para reducir el nivel de potencia hasta 0.

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

#### Apagado de todas las zonas de cocción

Presionando la tecla de alimentación podrá obtenerse en cualquier momento el apagado inmediato de todas las zonas. En modalidad stand-by aparecerá una "H" respecto de todas las zonas de cocción que "queman". Todos los restantes displays estarán apagados.

#### Nivel de potencia

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

LED de siete segmentos.

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").

#### **Función Booster**

Después de seleccionar la zona de cocción requerida, la función booster se puede activar seleccionando el nivel de potencia 9 y presionando la tecla MÁS (3) a continuación. Con esta función ciertas zonas de cocción pueden recibir una potencia por encima de la nominal (el número de zonas con booster simultáneo depende de la potencia entregada a las diferentes zonas la cual debe ser inferior a la potencia máxima de la encimera). Si la zona deseada tiene la capacidad de activar la función booster su display mostrará el símbolo "P". En el caso de que la potencia disponible no sea suficiente, el indicador de potencia de la zona que requiere una reducción de potencia automática parpadeará durante 3 segundos. El tiempo de activación del booster está limitado a 5 minutos para proteger los utensilios de cocina. Después de la desactivación automática del booster, la zona continúa operando a un nivel de potencia "9". El booster puede volver a ser reactivado pasados unos minutos.

En el caso de que la olla sea retirada de la zona de cocción durante el periodo booster, esta función permanece activa y el tiempo de desactivación sigue contando.

La gestión de potencia está basada en el principio que la última modificación en el nivel de potencia de las diferentes zonas es la que tiene la máxima prioridad. Esto significa que los niveles de potencia configurados previamente en las zonas restantes pueden ser decrementados automáticamente

- Si la inducción detecta que es necesaria una reducción en alguna zona de cocción, el indicador de la zona que va a disminuir su potencia parpadea 3 segundos proporcionando un periodo de corrección antes de su modificación.
- Si se reajusta la zona seleccionada antes del fin del periodo de corrección, el gestor de potencia analiza la distribución de potencia otra vez. Si entonces no es necesaria una reducción de potencia, el parpadeo desaparece y el nivel de potencia original permanece en el correspondiente indicador.
- Si el reparto de potencias es cambiado otra vez por el usuario, en ningún caso se incrementará automáticamente el nivel de potencia en las zonas que han sido reducidas automáticamente.

#### **Indicador de calor residual**

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

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

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

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

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

En relación con el nivel de potencia, en caso de no efectuarse ninguna operación, cada zona de cocción se apaga después de un tiempo máximo preestablecido. Cada operación en la zona de cocción (mediante las teclas MÁS y MENOS) reinicializa el tiempo máximo de operación de la zona devolviéndolo a su valor inicial.

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

· En caso de que el control electrónico verifique la presión continua de una tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error durante 10 segundos para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error " E R 0 3 ", que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quemara", aparecerá una "H" en el

display alternativamente con la señal de error.

· En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 20 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by.

· Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.

· En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

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

⚠ Dispositivo de seguridad para niños:

##### *Bloqueo de las teclas:*

Para activar el dispositivo de seguridad para niños después de haber encendido el Touch se deberán presionar simultáneamente la tecla de selección de la zona inferior derecha y la tecla MENOS y, a continuación, presionar nuevamente la tecla de selección zona inferior derecha. Aparecerá una "L" que significa LOCKED (dispositivo de seguridad para niños contra encendido involuntario). En caso de que la zona de cocción "queme" la "L" y la "H" serán expuestas de modo alternado.

Esta operación deberá tener lugar dentro de los 10 segundos sucesivos; no deberá presionarse ninguna otra tecla además de aquellas indicadas. En caso contrario, la secuencia será interrumpida y la encimera no será bloqueada.

El control electrónico permanece bloqueado mientras no sea desbloqueado por el usuario, incluso aunque mientras tanto haya sido apagado y reencendido. Ni siquiera una reinicialización del touch (después de una caída de tensión) interrumpirá el bloqueo de las teclas.

##### *Desbloqueo de las teclas para cocinar:*

Para desbloquear el touch presionar simultáneamente la tecla de selección zona cocción, situada en la parte inferior derecha y la tecla MENOS. La "L" (LOCKED/ bloqueado) desaparece del display y en todas las zonas de cocción aparece "0" con un punto centelleante. En caso de que una zona de cocción "queme", aparecerá la "H" en lugar del "0". Una vez apagado el touch, el dispositivo de seguridad para niños será nuevamente activado.

##### *Eliminación del bloqueo de las teclas:*

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

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

#### **Señal acústica (zumbador)**

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

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

#### **Función de Temporizador**

La función temporizador es realizada en dos versiones:

- Temporizador autónomo entre 1 y 99 min: señal sonora que indica conclusión del respectivo lapso. Esta función se encuentra disponible sólo mientras no se esté utilizando la encimera.
- Temporizador para zonas cocción entre 1 y 99 min: señal sonora que indica que el lapso previsto se ha concluido; las cuatro zonas de cocción pueden ser programadas de modo independiente.



### Temporizador autónomo:

- Si el touch está encendido y no hay ninguna zona de cocción seleccionada, el temporizador autónomo puede ser utilizado presionando simultáneamente las teclas MENOS (2) y MÁS (3).
- Modificaciones del valor (0 – 99 min) pueden efectuarse con incrementos de un minuto procediendo con una cualquiera de las teclas MÁS de 0 a 99 y con la tecla MENOS de 99 a 0.
- Presionando de modo continuo la tecla MÁS o MENOS se obtendrá un incremento dinámico de la velocidad de variación hasta alcanzar un valor máximo, sin señales sonoras.
- Al soltar la tecla MÁS (o MENOS), la velocidad de incremento (decremento) partirá nuevamente desde el valor inicial.
- La programación del temporizador puede efectuarse tanto mediante presiones continuas de las teclas MÁS y MENOS como mediante presiones intermitentes (con señal sonora). Una vez que el temporizador ha sido programado comienza la cuenta regresiva. El cumplimiento del lapso será notificado mediante una señal sonora y el centelleo del display del temporizador.

### La señal sonora cesará

- Automáticamente después de 2 minutos.
- Presionando una cualquiera de las teclas.

El display cesa de centellear y se apaga.

### Apagar / modificar el temporizador

- El temporizador puede ser modificado o apagado en cualquier momento presionando las teclas MENOS (2) y MÁS (3) simultáneamente (con señal sonora). El temporizador se apaga situando el tiempo en "0" mediante la tecla MENOS.
- Durante 6 segundos el temporizador permanece en "0" y a continuación se apaga.
- Al encender el touch (presionando la tecla de alimentación) se apaga el temporizador autónomo.

**Programación del temporizador para las zonas de cocción**  
Encendiendo el touch es posible programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

- Seleccionando la zona de cocción mediante la tecla (4) de selección de zona, programando a continuación el nivel de potencia y, por último, presionando las teclas MENOS (2) y MÁS (3) simultáneamente, será posible programar una cuenta regresiva a fin de apagar la zona de cocción.
- Durante la programación del temporizador, el piloto (6) de la zona de cocción seleccionada centelleará.
- El cumplimiento del lapso es notificado mediante una señal acústica y la aparición de "00" en el display, mientras que el LED de la zona de cocción asignada al temporizador comenzará a centellear. La zona de cocción se apagará y aparecerá una "H" en caso de que la zona "queme"; en caso contrario, el display de la zona mostrará un guión.

Se interrumpirán la señal sonora y el centelleo del display

- Automáticamente después de 2 minutos.

- Accionando una de las teclas.

El display del temporizador se apaga.

- Las funciones de base son análogas a aquéllas del temporizador autónomo.

### 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 vitrocerámica.

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

### 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.

El equipo está preparado para una conexión monofásica, bifásica y trifásica y viene suministrado de serie con cable monofásico.

En caso de modificar el tipo de conexión de serie, debe tenerse en cuenta para proceder a la sustitución del cable suministrado por personal técnico especializado.

***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 the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

## **PRECAUTIONS**

- When 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.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- 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.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.

**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 ON/OFF
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Cooking zone
- 5 Setting level display
- 6 Zone selection lights
- 7 Child Lock
- 8 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.

#### Switching the Touch Control ON/OFF

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation.

After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on.

The cooking zone displays show a static "0".

If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". The bottom right dot is blinking in 1 second

intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.

After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode. The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby-mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

#### Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches-OFF after 20 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 10 seconds switch-OFF time.

#### Switching a cooking zone ON and OFF

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



If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (4) of the corresponding zone.

The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. If the cooking zone is "hot", "H" and "0" are alternately displayed.

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

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

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

#### Switching a cooking zone off

Select the zone to be switched off using the corresponding button (4). The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the Cooking zone (4) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0.

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

#### Switching-OFF all cooking zones

Immediate switching-OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. In the standby-mode an "H" appears on all cooking zones which are "hot". All other cooking zone displays are not illuminated.

#### Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures "1" thru "9" by means of LED sevensegment-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")

#### **Boost function**

After selection of a respective cooking zone, the boost function can be activated by selecting the power level 9 and then pressing PLUS (3) button . By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal (the number of boostable cooking zone depends on the power available on a partial modules which is to be less than total hob power ). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a "P" symbol. In case the available power is not enough the cooking stage display flashes for 3 seconds on the cooking zone which needs to be reduced and which requires automatic adjustment.

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.

The power management is based on the principle that the last entry is requested by the induction as top priority. That means that previous actions and settings also made for the other cooking zones are reversed automatically, if necessary.

- If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage flashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.
- If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again.
- If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the flashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication. Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

#### **Residual heat indicator**

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:

- the selected setting („0" to „9")
- the ON/OFF time.

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

#### **Automatic power OFF function (operating time limitation)**

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

#### **Protection against unintended switching-ON**

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 ". If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "E

R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.

- If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
- In the stand-by mode a continuous operation will not be signaled. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

#### **Key lock (child safety feature)**

##### ◇ Child safety feature:

##### *Key lock:*

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-select key again. There will be an "L", meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the "hot" condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.

This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cook top will not be locked then.

The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

##### *Unlocking for cooking purposes: :*

To unlock and operate the control it is required to operate the front right cooking-zone select- key and the MINUS-key simultaneously. "L" (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show "0" with a blinking dot. Should a cooking zone be "hot", "H" is displayed instead of the static "0". After switching- OFF the control, the child safety feature is active again.

##### *Cancelling the key lock:*

After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select key and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone. If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds.

After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show „0", the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is in "hot" mode, "0" and "H" will be alternately displayed.

##### **Audible signal (buzzer)**

While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:

- normal key activation with a short sound signal.
- continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds ) with a longer, intermittent sound signal.

##### **Timer function (optional)**

The timer function is realized in two versions:

- Stand-alone timer 1..99 min: sound signal when the time is over (= minute minder). This function is only available when the cooktop is not in operation, i.e. when there is no cooking.
- Cooking zone timer 1..99 min: sound signal when the time is over, four cooking zones can be programmed independently.

*Timer as minute minder (stand-alone):*

- If the control is ON and no cooking zone selected, the stand-alone-timer can be used by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys.
- Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with any key, starting at 1 up to 99 (end stop) with the minus-key starting at 99 down to 0 (end stop)
- Continuous activation of the plusor minus-key results in a dynamic increase of the adjustment speed up to maximum value without sound signal.
- when the plus- or minus key is released in the meantime, the adjustment speed starts again from a (low) initial value.
- adjustment can be made with a continuously activated plus- or minus-key or by tip-operation (with sound signal) After the timer is set the time runs down according to the adjustment. When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks.

*The sound signal will be stopped*

- automatically after 2 minutes and/or
- by operating any key.

Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

*Switching-OFF/changing the timer*

- The timer can be changed or switched-off anytime by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys. (with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key.
- For 6 seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.
- If the control will be switched- ON by means of the Power-key, the stand-alone timer will be switched-off also.

*Timer programming on cooking zones*

When the control is switched- ON an independent timer can be programmed for every cooking zone.

- By selecting a cooking zone with the cooking-zone-selectkey (4), then selecting the setting and, finally, operating MINUS (2) and PLUS (3) keys simultaneously, the timer can be programmed as a switch-off function for a cooking zone.
- During timer programming, the pilot light (6) of the selected cooking zone blinks.
- When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be cut off and „H" will be displayed if the coking zone is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped

- automatically after 2 minutes

· by operating any key.

The timer display extinguishes.

- The basic behaviour follows the description of the "minute minder" (stand-alone-timer).

### **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.

The unit is prepared for single-phase, two-phase, and three-phase connection and is supplied with single-phase cable as standard.

In case of modification of the standard connection type, it must be considered to proceed to the replacement of the supplied cable by specialized technical personnel.



**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 remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.

## PRÉCAUTIONS

- 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.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

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

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

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un personnel qualifié similaire afin d'éviter tout danger.

***Sile cable d'alimentation s'abîme, demandez à votre servi ce d'assistance technique agréée, 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 cidessous.

- 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'usager (Fig. 2)**

- 1 Marche/arrêt ON/OFF
- 2 Moins –
- 3 Plus +
- 4 Zone de cuisson

- 5 Affichage du niveau de puissance
- 6 Voyant lumineux de sélection de zone
- 7 Sécurité enfant
- 8 Minuteur

#### **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.

#### **Marche/arrêt de la commande sensitive**

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

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

Pour allumer le contact, appuyer sur la touche de mise en marche (1).

Les afficheurs des foyers indiquent "0". Le "0" est remplacé par un "H" quand le foyer est chaud. Le point en bas à droite de tous les afficheurs des foyers clignote toutes les secondes pour indiquer qu'aucun foyer n'a été sélectionné. Après la mise en marche, la commande sensitive reste active pendant 20 secondes. Si on ne sélectionne ni un foyer ni le minuteur, la commande sensitive se remet en stand-by automatiquement.

On ne peut mettre en marche la commande sensitive qu'avec la touche d'alimentation. Si on appuie en même temps sur la touche d'alimentation et sur d'autres touches, la commande sensitive reste en stand-by. Si la sécurité enfants est active lors de la mise sous tension, tous les afficheurs des foyers indiquent "L", (locked/verrouillé). Si les foyers sont chauds, les afficheurs indiquent alternativement "L" et "H" (hot/chaud).

La commande sensitive peut être coupée à tout moment par la touche d'alimentation, même si la commande a été verrouillée par la sécurité enfants.

La touche d'alimentation est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

#### **Arrêt automatique**

La commande sensitive s'arrête automatiquement après 20 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 10 secondes le foyer est désélectionné, 10 secondes après, la commande sensitive s'arrête.

#### **Marche/arrêt d'un foyer**

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.



Lorsque la commande sensitive est activée, appuyer sur la touche (4) correspondant au foyer à sélectionner.

L'afficheur (5) du foyer sélectionné s'éclaire davantage alors que les autres deviennent moins lumineux. Si le foyer est « brûlant », l'afficheur indique alternativement « H » et « 0 ». Pour sélectionner la puissance, appuyer sur la touche PLUS (3) ou MOINS (2) ; le foyer commence à chauffer.

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

Si le niveau de puissance a été choisi au moyen de la touche MOINS (2), le niveau de départ est le « 9 » (niveau maximum). Si la pression est maintenue sur la touche, la puissance diminue d'une unité toutes les 0,4 secondes.

Une fois le niveau 0 atteint, il est impossible de réduire la puissance. Il faut alors appuyer à nouveau sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3) pour modifier le niveau de puissance.

### Arrêt d'un foyer

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

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

### Arrêt de tous les foyers

Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche d'alimentation. En mode stand-by, "H" s'affiche pour tous les foyers qui sont chauds. Tous les autres afficheurs sont éteints.

### Puissance

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

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 »).

### Fonction Booster

Après avoir sélectionné la zone de cuisson requise, la fonction « booster » peut être activée en sélectionnant le niveau de puissance 9, puis en appuyant sur la touche « PLUS » (3). Cette fonction permet que certaines zones de cuisson puissent recevoir une puissance supérieure à la puissance nominale (le nombre de zones avec Booster simultanément dépend de la puissance donnée aux différentes zones ; cette puissance doit être inférieure à la puissance maximale de la plaque de cuisson). Si la zone désirée peut activer la fonction Booster, son écran affichera le symbole "P". Dans le cas où la puissance disponible ne serait pas suffisante, l'indicateur de puissance de la zone qui requiert une réduction de puissance automatique clignotera pendant 3 secondes.

Le temps d'activation du Booster est limité à 5 minutes pour protéger les ustensiles de cuisine. Après la désactivation automatique du Booster, la zone continue à fonctionner à un niveau de puissance « 9 ». Le Booster peut être réactivé après quelques minutes.

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

La gestion de puissance se base sur le principe que la dernière modification effectuée sur le niveau de puissance des différentes zones, est celle qui a la priorité maximale. Cela signifie que les niveaux de puissance configurés au préalable sur les zones restantes peuvent être réduits automatiquement.

- Si l'induction détecte qu'une réduction est nécessaire sur une zone de cuisson quelconque, l'indicateur de la zone dont la puissance va diminuer, clignote pendant 3 secondes pour permettre une éventuelle correction avant que la puissance soit modifiée.

- Si la zone sélectionnée est rajustée avant la fin du temps de correction, le gestionnaire de puissance analyse de nouveau la distribution de puissance. Si la réduction de puissance n'est pas nécessaire, le clignotement disparaît et le niveau de puissance original reste sur l'indicateur correspondant.

- Si la distribution de puissances est de nouveau changée par l'utilisateur, en aucun cas le niveau de puissance ne sera automatiquement augmenté sur les zones qui ont été réduites automatiquement.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Il signale à l'utilisateur que le verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre "H" sur l'afficheur à sept segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- de la puissance sélectionnée (de "0" à "9")

- La période d'activation.

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

### Arrêt automatique (durée limite de fonctionnement)

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

### Protection contre la mise enmarche involontaire

- Si le contrôle électronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur de 10 secondes pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur "E R 0 3" tant que le contrôle électronique signale l'erreur. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et le signal d'erreur.

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

- Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation multiples ou continue des touches.

- En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

### Verrouillage des touches (sécurité enfants)

#### ◇ Sécurité enfants :

#### Verrouillage des touches :

pour activer la sécurité enfants, mettre en marche la commande sensitive en appuyant simultanément sur la touche de sélection du foyer en bas à droite et sur la touche MOINS. Appuyer à nouveau sur la touche de sélection du foyer en bas à droite. L'afficheur indique "L" pour LOCKED (sécurité enfants contre l'allumage involontaire). Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "L" et "H".

Cette opération s'effectue normalement en 10 secondes, aucune autre touche (en dehors de celles qui viennent d'être indiquées) ne doit être activée. Dans le cas contraire, la séquence est interrompue et la table de cuisson est verrouillée.

Le contrôle électronique reste verrouillé jusqu'à ce que l'utilisateur le débloque, même si, entre temps, il est arrêté et remis en marche. Même une réinitialisation de la commande sensitive (après une chute de tension) ne débloque pas les touches.

#### Déverrouillage des touches pour cuisiner :

pour déverrouiller la commande sensitive, appuyer en même temps sur la touche de sélection du foyer en bas à droite et sur la touche MOINS. Le "L" (LOCKED/verrouillé) sur l'afficheur disparaît ; tous les foyers indiquent "0" avec un voyant clignotant. Si un foyer est chaud, l'afficheur indique "H" et "0". Quand la commande sensitive est arrêtée, la sécurité enfants s'active à nouveau.

#### Suppression du verrouillage des touches :

quand la commande sensitive fonctionne, la sécurité enfants peut être désactivée. Appuyer en même temps sur la touche de sélection du foyer en bas à droite de la table et sur la touche MOINS puis seulement sur la touche MOINS. Si toutes les opérations sont exécutées dans l'ordre, les touches se déverrouillent dans les 10 secondes qui suivent et la commande sensitive s'éteint. Dans le cas contraire, la séquence est considérée comme incomplète et la commande sensitive reste verrouillée. Elle est coupée au bout de 20 secondes.

Si on remet en marche la commande sensitive avec la touche ON/OFF, tous les afficheurs indiquent "0", les points décimaux clignotent ; la commande sensitive est prête pour la cuisson. Si le foyer est « brûlant », l'afficheur indique alternativement « 0 » et « H ».

### Signal sonore (vibreur)

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :  
- activation normale des touches (son bref).



- activation continue des touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).

### Fonction temporisation

La fonction temporisation existe en deux versions :

- minuteur autonome 1.99 min : signal sonore indiquant que le temps programmé est écoulé. Cette fonction est disponible uniquement pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Minuteur pour foyers 1.99 min. : signal sonore indiquant que le temps de cuisson est écoulé ; les quatre foyers peuvent être programmés indépendamment.

#### Minuteur autonome :

- Si le contact est allumé et qu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, il est possible d'utiliser la minuterie autonome en appuyant simultanément sur les touches MOINS (2) et PLUS (3).
- Modifications de la valeur (0 - 99 min) : elles peuvent être réglées par paliers d'une minute avec n'importe quelle touche PLUS de 0 à 99 et avec la touche MOINS de 99 à 0.
- L'activation continue des touches PLUS ou MOINS entraîne une incrémentation dynamique de la vitesse de variation jusqu'à une valeur maximale (pas de signal sonore).
- Si la touche PLUS (ou MOINS) est relâchée, la vitesse d'incrémentement (diminution) repart de la valeur initiale.
- La programmation du minuteur s'effectue par pression continue des touches PLUS et MOINS ou par pressions successives (signal sonore).

Le compte à rebours commence après la programmation du minuteur. L'écoulement de la durée programmée sera indiqué par un signal sonore et par le clignotement de l'afficheur du minuteur.

#### Le signal sonore s'arrête

- automatiquement au bout de 2 minutes
  - par pression d'une touche quelconque.
- L'utilisateur cesse de clignoter et s'éteint.

#### Éteindre/régler le minuteur

- Le minuteur peut être réglé ou éteint à tout moment en appuyant sur les touches TIMER et MOINS (signal sonore). Pour couper le minuteur, sélectionner "0" avec la touche MOINS ou avec les touches TIMER et MOINS simultanément qui placent immédiatement le minuteur sur "0".

Le minuteur reste sur "0" pendant 6 secondes avant de s'éteindre.

- Si la commande sensitive est activée (avec la touche d'alimentation), le minuteur autonome s'éteint.

#### Programmation du minuteur pour chaque foyer

La commande sensitive permet de programmer un minuteur indépendant pour chaque foyer.

- Sélectionner le foyer avec la touche de sélection ; programmer la puissance ; enfin, appuyer sur la touche du minuteur pour régler la durée de fonctionnement du foyer. Autour de l'afficheur du minuteur, il y a autant de LEDS que de foyers. Ils indiquent les foyers pour lesquels le minuteur est activé.
- Quand le minuteur est sélectionné, l'afficheur correspondant clignote et les LEDS qui l'entourent s'allument. Quand un foyer est sélectionné, les LEDS du minuteur s'éteignent et l'afficheur ne clignote plus.
- Si on modifie la sélection des foyers l'un après l'autre, l'afficheur du minuteur indique la valeur du minuteur associé à chaque foyer. Les minuteurs programmés pour chaque foyer restent actifs.
- Les autres caractéristiques du minuteur correspondent à celles du minuteur autonome. Pour augmenter la valeur, utiliser la touche de sélection du minuteur.
- L'écoulement du délai programmé est indiqué par un signal sonore et par les chiffres "00" sur l'afficheur : la LED du foyer correspondant au minuteur clignote. Le foyer s'éteint et "H" s'affiche si le foyer "brûle". Dans le cas contraire, l'afficheur du foyer montre un trait.

Le signal sonore et le clignotement de l'afficheur s'interrompent

- automatiquement au bout de 2 minutes.

- par pression d'une touche quelconque.

L'afficheur du minuteur s'éteint.

- Les fonctions de base correspondent à celles du minuteur autonome.

### Casserolles (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 épais
- 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, nettoyez 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.

L'unité est préparée pour une connexion monophasée, biphasée et triphasée et est fournie avec un câble monophasé en standard. En cas de changement du type de connexion standard, il faut tenir compte du fait qu'il faut procéder au remplacement du câble fourni par du personnel technique spécialisé.

**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 sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na 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 têtos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Após o uso, utilize o dispositivo apropriado para desligar (decrecimento até "0"); não confie no detector de painelas.
- 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.
  - O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.
  - Um cozimento descuidado com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.
  - 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 rede for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo

***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 Activar/desactivar ON/OFF
- 2 Menos –
- 3 Mais +
- 4 Zona de confeção
- 5 Visor do nível de potência
- 6 Led selecção da zona
- 7 Dispositivo de segurança de crianças
- 8 Temporizador

#### **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.

#### **Activação/desactivação do Touch Control**

Após a activação, o touch necessita de cerca de 1 segundo para ficar pronto ao funcionamento. Após o reinício, todos os visores e LEDs começam a piscar durante cerca de 1 segundo.

Decorrido este tempo, todos os visores e LEDs apagam-se e o touch fica em posição de stand-by.

Para activar o touch pressionar a tecla activar (1). Se uma zona de cozedura “aquecer”, o visor mostra “H” em vez de “0”. O ponto em baixo à direita em todos os visores dos pontos de cozedura começa a piscar em intervalos de um segundo, para indicar que, até ao momento, não foi seleccionada qualquer zona de cozedura. Após a activação, o touch permanece activo durante 20 segundos. Se não se seleccionar nenhuma zona de cozedura nem o temporizador, o touch regressa automaticamente ao estado de stand-by.

O touch liga-se accionando apenas a tecla de alimentação. Premindo a tecla de alimentação simultaneamente com outras teclas não produz qualquer efeito e o touch permanece em stand-by. Se a segurança para crianças estiver ligada durante a activação, todos os visores das zonas de cozedura mostram “L”, (locked/bloqueado). Se as zonas de cozedura “aquecerem”, os visores mostram “L” e “H” (hot/quente) alternadamente. O touch control pode ser desactivado a qualquer momento accionando a tecla de alimentação. Isto é válido mesmo se o comando tiver sido bloqueado com a segurança para crianças. A tecla de alimentação tem sempre prioridade na função de desactivação.

#### **Desactivação automática**

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

#### **Activação/desactivação de uma zona de cozedura**

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.



Com o touch control activado, será possível seleccionar a zona de confeção pressionando a tecla (4) da zona correspondente. O visor (5) da zona seleccionada torna-se mais brilhante, enquanto os restantes visores perdem luminosidade. Se a zona “aquece”, será mostrado alternadamente um “H” e um “0”. Ao pressionar a tecla MAIS (3) ou MENOS (2), é possível seleccionar um nível de potência e a zona começa a aquecer. Seleccionada a zona de confeção, a selecção do nível de potência pode ser efectuada mantendo pressionada a tecla MAIS (3); partindo do nível 1, aumenta uma unidade a cada 0,4 segundos. Quando é atingido o nível 9 não é possível efectuar mais aumentos.

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

#### **Desactivação de uma zona de confeção**

Selecione a zona a desligar com a tecla (4) correspondente. O visor (5) da zona seleccionada torna-se mais brilhante, enquanto os

restantes visores perdem luminosidade. Ao pressionar as teclas Zona de confeção (4) e MENOS (2) simultaneamente, o nível de potência da zona é colocado a 0. Alternativamente a tecla MENOS (2) pode ser utilizada para reduzir o nível de potência até 0.

Se uma zona de confeção "aquece", é mostrado um "H" e um "0" alternadamente.

#### *Desactivação de todas as zonas de cozedura*

A desactivação imediata de todas as zonas pode ser obtida a qualquer momento através da tecla de alimentação. No modo stand-by, aparece um "H" para todas as zonas de cozedura que "aquecem". Todos os outros visores serão desactivados.

#### **Nível de potência**

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

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, selecione o nível Booster ("P").

#### **Função Booster**

Depois de seleccionar a zona de cozedura requerida, pode activar a função booster seleccionando o nível de potência 9 e pressionando a tecla MAIS (3) em seguida.

Com esta função, algumas zonas de cozedura podem receber uma potência superior à nominal (o número de zonas com booster simultâneo depende da potência proporcionada às diferentes zonas, a qual deve ser inferior à potência máxima da placa). Se a zona desejada tiver capacidade para activar a função booster, aparecerá o símbolo "P" no display correspondente. Se a potência disponível não for suficiente, o indicador de potência da zona que necessita de uma redução de potência automática piscará durante 3 segundos.

O tempo de activação do booster está limitado a 5 minutos para proteger os recipientes de cozinha. Depois da desactivação automática do booster, a zona continua a funcionar com um nível de potência "9". O booster 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.

A gestão de potência está baseada no princípio de que a última modificação no nível de potência das diferentes zonas é a que tem a máxima prioridade. Isto significa que os níveis de potência configurados previamente nas zonas restantes podem ser reduzidos automaticamente.

- Se a indução detectar a necessidade de uma redução em alguma das zonas de cozedura, o indicador da zona que necessita de uma redução de potência piscará durante 3 segundos, proporcionando um período de correcção antes da respectiva alteração.

- Se a zona seleccionada for reajustada antes do fim do período de correcção, o gestor de potência analisará novamente a distribuição da potência. Caso não seja necessária uma nova redução de potência, o indicador deixará de piscar e passará a mostrar o nível de potência original.

- Se a distribuição das potências for alterada novamente pelo utilizador, o nível de potência das zonas que tenham sido reduzidas automaticamente não será aumentado de forma automática.

#### **Indicador de calor residual**

Serve para indicar ao utilizador que o vidro está a uma temperatura perigosa em caso de contacto com toda a área próximo da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e um eventual calor residual é indicado com um "H" no visor de sete segmentos correspondente.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a:

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

Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente

mostra "H" até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) segundo o modelo matemático.

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

Em relação ao nível de potência, cada zona de cozedura é desligada após um tempo máximo predefinido, se não se efectuar qualquer operação.

Cada operação na zona de cozedura (através das teclas MAIS e MENOS reinicia o tempo máximo de operação da zona ao seu valor inicial.

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

· Se o controlo electrónico detectar a activação contínua de uma tecla durante cerca de 10 seg., apague automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro durante 10 segundos, que alerta o utilizador para a presença de um objecto nos sensores. Os visores mostram o código de erro " E R 0 3 ", que aparecerá no visor até que o controlo electrónico assinale o erro. Se a zona de cozedura "aquecer", no visor aparecerá alternadamente um "H" e o sinal de erro.

· Se nenhuma zona de cozedura for activada no espaço de 20 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo stand-by.

· Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de activação múltipla ou contínua das teclas.

· No modo stand-by, uma activação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo electrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está activada.

#### **Bloqueio das teclas (segurança para crianças)**

##### ◇ Segurança para crianças:

##### *Bloqueio das teclas:*

A segurança para crianças pode ser activada depois de ligar o Touch, premindo simultaneamente a tecla de selecção da zona em baixo à direita e a tecla MENOS e, de seguida, premindo de novo a tecla de selecção da zona em baixo à direita. Aparecerá um "L", que significa LOCKED (segurança para crianças contra activação involuntária). Se a zona de cozedura "aquecer", visualizar-se-ão "L" e "H" alternadamente.

Esta operação deve ser realizada dentro de 10 segundos; não deve activar-se nenhuma outra tecla para além das acima descritas. Caso contrário, a sequência será interrompida e a zona de cozedura não será bloqueada.

O controlo electrónico permanece bloqueado até ser desbloqueado pelo utilizador, mesmo que entretanto tenha sido desactivado e reactivado. Até mesmo uma reinicialização do touch (após uma queda de tensão) não remove o bloqueio das teclas.

##### *Desbloqueio das teclas para cozinhar:*

Para desbloquear o touch, active simultaneamente a tecla de selecção da zona de cozedura em baixo à direita e a tecla MENOS. A letra "L" (LOCKED/bloqueado) desaparece do visor e todas as zonas de cozedura mostram "0" com um ponto intermitente. Se uma zona de cozedura "aquecer", visualiza-se "H" e "0". Depois de desligar o touch, a segurança para crianças fica de novo activa.

##### *Eliminação do bloqueio das teclas:*

Depois de ligar o touch, a segurança para crianças pode ser desactivada. É necessário activar simultaneamente a tecla de selecção da zona de cozedura em baixo à direita e a tecla MENOS e, de seguida, activar apenas a tecla MENOS. Se forem efectuadas todas as passagens na ordem correcta dentro de 10 segundos, o bloqueio das teclas é cancelado e o touch será desligado. Caso contrário, a sequência será considerada incompleta, o touch permanecerá bloqueado e será desactivado após 20 segundos.

Activando de novo o touch com a tecla ON/OFF, em todos os visores aparecerá "0", os pontos decimais começarão a piscar e o

touch ficará pronto para a cozedura. Caso uma zona de confeção “aqueça”, são mostradas as indicações “L” e “H” alternadamente.

### Sinal acústico (besouro)

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

- Normal actuação das teclas com um som breve.
- Activação contínua das teclas durante mais de 10 seg. com um som longo intermitente.

### Função Temporizador

A função Temporizador está disponível em duas versões:

- Temporizador autónomo 1..99 min: sinal sonoro quando o tempo tiver decorrido. Esta função só está disponível quando não se estiver a utilizar a zona de cozedura.
- Temporizador para zonas de cozedura 1..99 min: sinal sonoro quando o tempo tiver decorrido; as quatro zonas de cozedura podem ser programadas independentemente.

#### Temporizador autónomo:

- Se o touch estiver desligado e nenhuma zona de cozedura seleccionada, o temporizador autónomo pode ser utilizado premeindo simultaneamente as teclas MENOS (2) e MAIS (3).
- Alterações do valor (0-99min) podem ser efectuadas com aumentos de um minuto, através de qualquer uma das teclas MAIS de 0 a 99 e com a tecla MENOS de 99 a 0.
- Uma activação contínua da tecla MAIS ou MENOS dá origem a um aumento dinâmico da velocidade de variação até um valor máximo, sem sinais sonoros.
- Soltando a tecla MAIS (ou MENOS), a velocidade de aumento (diminuição) começa novamente a partir do valor inicial.
- A programação do temporizador pode ser efectuada quer com activações contínuas das teclas MAIS e MENOS quer com activações por toques sucessivos (com sinal sonoro). Depois de programado o temporizador, tem início a contagem decrescente. Quando o tempo tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e o visor do temporizador começa a piscar.

#### O sinal sonoro pára

- Automaticamente após 2 minutos
- Accionando qualquer tecla

O visor pára de piscar e apaga-se.

#### Desactivar / modificar o temporizador

- O temporizador pode ser modificado ou desactivado a qualquer momento accionando as teclas MENOS (2) e MAIS (3) simultaneamente (com sinal sonoro). O temporizador é desactivado colocando o tempo a “0” com a tecla MENOS permanece a “0” durante 6 segundos antes de se desligar.
- Se o touch for ligado (utilizando a tecla de alimentação), o temporizador autónomo desliga-se.

#### Programação do temporizador para as zonas de cozedura

Ligando o touch, é possível programar um temporizador independente para cada zona de cozedura.

- Seleccionando a zona de cozedura com a tecla (4) de selecção da zona, definindo posteriormente o nível de potencia e, por fim, premeindo simultaneamente as teclas MENOS (2) e MAIS (3), é possível programar uma contagem decrescente para desligar a zona de cozedura.
- Durante a programação do temporizador, a luz piloto (6) da zona de cozedura seleccionada piscará.
- Quando o tempo tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e o visor aparece “00”, o LED da zona de cozedura atribuída ao temporizador começa a piscar. A zona de cozedura é desactivada e aparece um “H” se a zona “aquecer”; caso contrário, o visor da zona mostra um traço.

O sinal sonoro e o visor intermitente serão interrompidos

- Automaticamente após 2 minutos.
- Accionando uma das teclas.

O visor do temporizador apaga-se.

- As funcionalidades de base são idênticas à descrição do

temporizador autónomo.

### 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 papéis 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 enxagúe 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-nódos.

### 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.

O dispositivo está preparado para ligação monofásica, bifásica e trifásica e é fornecido com um cabo monofásico como padrão.

Se o tipo de ligação padrão for alterado, o cabo fornecido deve ser substituído por um técnico especializado.

*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 hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

### **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 Antihaffbeschichtung 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 Betttuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- 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.

Das Gerät ist für den einphasigen, zweiphasigen und dreiphasigen Anschluss vorbereitet und wird standardmäßig mit einem einphasigen Kabel geliefert.

Wenn die Art des Standardanschlusses geändert wird, muss das mitgelieferte Kabel von einem Fachmann ausgetauscht 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-/ausschalten EIN/AUS
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Kochzone
- 5 Leistungsstufen-Display
- 6 Kontrollleuchte für ausgewählte Kochzone
- 7 Kindersicherung
- 8 Timer

#### **Installation**

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

Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

#### **EIN/AUS-Schalten der Touch Control**

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 1 Sekunde bevor sie betriebsbereit ist.

Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Anzeigen und LED's. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED's wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im Stand-by Zustand. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Touchpanel einzuschalten. Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die "0". Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird an Stelle der "0" ein statisches "H" angezeigt. Der Punkt rechts unten blinkt auf allen Kochstellenanzeigen in einem 1- Sekunden-Takt zum Anzeigen, dass momentan keine Kochstelle selektiert ist.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timeranwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by Zustand.

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Touchpanel einzuschalten. Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die "0". Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird an Stelle der "0" ein statisches "H" angezeigt. Der Punkt rechts unten blinkt auf allen Kochstellenanzeigen in einem 1- Sekunden-Takt zum Anzeigen, dass momentan keine Kochstelle selektiert ist.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timeranwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by Zustand. Die Steuerung läßt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste von der Elektronik als betätigt erkannt wurde.

Sollte eine beliebige weitere Taste ebenfalls als betätigt erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand by-Zustand. Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen ein "L" wie LOCKED angezeigt.

Falls Kochstellen den Status "Heiss" besitzen, wird das "L" im Wechsel mit dem "H" angezeigt. Durch Betätigung der EIN/AUS Taste im EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert).

Die EIN/AUS-Taste hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

#### **Automatisches Ausschalten**

Die Steuerung schaltet sich aus dem Ein-Zustand nach 20s selbsttätig aus, wenn in dieser Zeit keine Kochstelle aktiviert oder eine Selektatiste betätigt wurde. Die automatische Abschaltzeit, im Falle einer Kochstellenselektion, setzt sich zusammen aus, 10s Deselektionszeit für eine Kochstelle, die auf Kochstufe "0" steht und 10s Ausschaltzeit.

#### **Einschalten/Ausschalten einer Kochstelle**

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.



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

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

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

Nach der Auswahl einer Kochzone kann die Leistungsstufe durch Gedrückthalten der PLUS-Taste (3), beginnend mit Stufe 1, eingestellt werden, wobei sich die Leistung alle 0,4 Sekunden um eine Stufe erhöht. Nach Erreichen der Leistungsstufe 9 ist keine weitere Erhöhung mehr möglich. Wird die Auswahl der Leistungsstufe mit der MINUS-Taste (2) vorgenommen, ist die erste Stufe „9“ (maximale Leistung). Wird die Taste gedrückt gehalten, verringert sich die Leistung alle 0,4 Sekunden um eine Stufe. Bei Erreichen der Leistungsstufe 0 ist keine weitere Verringerung der Leistung mehr möglich. Um eine neue Leistungsstufe einzustellen, muss dann wieder die Taste MINUS (2) bzw. PLUS (3) betätigt werden.

#### **Ausschalten einer einzelnen Kochstelle**

Zum Ausschalten einer einzelnen Kochzone muss die entsprechende

Taste (5) betätigt werden. Die Anzeige (6) der entsprechenden Kochzone wird dann heller, während die anderen Anzeigen dunkler werden. Werden die PLUS- (3) und die MINUS-Taste (2) gleichzeitig betätigt, wird die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone direkt auf 0 zurückgesetzt. Alternativ dazu kann auch die MINUS-Taste (2) ununterbrochen gedrückt werden, bis die Leistungsstufe erreicht 0 ist.

Sollte eine der Kochzonen heiß sein, werden abwechselnd „H“ und „0“ angezeigt.

#### *Ausschalten aller Kochstellen*

Das sofortige Ausschalten aller Kochstellen ist jederzeit mit der EIN/AUS-Taste möglich. Im Standby- Zustand erscheint ein „H“ in allen Kochstellen, die den Status „Heiss“ besitzen. Die anderen Kochstellenanzeigen sind dunkel.

#### **Leistungsstufen**

Die Leistung der Kochstellen ist in 9 Stufen einstellbar und wird durch die Ziffern „1“ bis „9“ mittels LED-Sieben - Segment - Anzeigen angezeigt.

Wird bei der Kochzone vorn 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“).

#### **Booster-Funktion**

Nachdem die gewünschte Kochzone ausgewählt wurde, kann die Booster-Funktion durch Wählen der Leistungsstufe 9 und anschließendes Drücken der PLUS-Taste (3) aktiviert werden. Bei dieser Funktionsweise können bestimmte Kochzonen mit einer über dem Nennwert liegenden Leistung betrieben werden. (Die Zahl der Kochzonen, die gleichzeitig mit Booster-Funktion zum Einsatz kommen können, hängt ab von der diesen zugeführten Leistung, die als solche stets unterhalb der maximalen Leistung des gesamten Kochfelds liegen muss.) Falls die von Ihnen gewünschte Kochzone ein Zuschalten der Booster-Funktion erlaubt, erscheint auf dem Display das Symbol „P“. Reicht die vorhandene Leistung nicht aus, blinkt drei Sekunden lang die Leistungsanzeige der Kochzone, bei der eine automatische Reduzierung der Leistung erforderlich ist.

Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Booster-Funktion auf fünf Minuten beschränkt. Nach dem automatischen Abschalten der Booster-Funktion arbeitet die jeweilige Kochzone weiter auf Leistungsstufe „9“. Nach wenigen Minuten kann die Booster-Funktion erneut in Betrieb genommen werden.

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

Die Leistungsverwaltung basiert auf dem Prinzip, wonach die letzte im Zusammenhang mit der Leistung der verschiedenen Bereiche vorgenommene Änderung stets die höchste Priorität hat. Dies bedeutet, dass die vorher für die übrigen Bereiche eingestellten Leistungswerte automatisch reduziert werden können.

- Muss bei einer Kochzone die Leistung reduziert werden, blinkt drei Sekunden lang der Anzeiger des Bereichs, dessen Leistung vermindert wird, sodass dem Benutzer vorher noch ein Korrekturzeitraum zur Vornahme einer entsprechenden Änderung zur Verfügung steht.

- Wird bei der gewählten Kochzone vor Ablauf dieses Korrekturzeitraums eine Änderung vorgenommen, kommt es seitens der Leistungsverwaltung zu einer erneuten Überprüfung der gegebenen Leistungsverhältnisse. Ist in diesem Fall keine Leistungsreduzierung mehr notwendig, wird der Blinkbetrieb eingestellt und auf der entsprechenden Anzeige bleibt die ursprüngliche Leistungsstufe erhalten.

- Eine erneute Veränderung der Leistungsverteilung durch den Benutzer bedeutet nicht, dass es bei den Kochzonen, deren Leistung automatisch zurückgenommen wurde, von selbst zu einer Anhebung der Leistung kommt.

#### **Restwärmanzeige**

Der Benutzer soll auf eine gefährliche Berührttemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden. Die Temperatur wird über ein mathematisches Modell berechnet und verbliebene Restwärme mittels eines „H“ auf dem entsprechenden

7-Segment-Display angezeigt.

Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit der

· gewählter Leistungsstufe („0“ bis „9“)

· Betriebszeit.

Nach Ausschalten der Kochstelle zeigt die zugehörige Anzeige so lange ein „H“, bis die zugeordnete Kochstellentemperatur rechnerisch unter einem ungefährlichen Niveau liegt ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

#### **Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung)**

Abhängig von der eingestellten Kochstufe wird jede Kochstelle individuell nach einer bestimmten, maximalen Betriebsdauer abgeschaltet, falls innerhalb dieser Zeit keine Bedienung der zugeordneten Kochstelle erfolgt ist. Jedes Verändern des. Jede die entsprechende Kochzone betreffende Veränderung (über die Tasten PLUS und MINUS) führt zu einer automatischen Nullung der maximalen Betriebszeit der jeweiligen Zone und setzt diese auf ihren Ausgangswert zurück.

#### **Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten**

· Bei einer erkannten Dauerbetätigung von Tasten für etwa 10 Sekunden schaltet die Elektronik selbstständig ab. Die Steuerung gibt für die Zeit von 10s der Störung ein akustisches Fehlersignal aus, damit der Benutzer den vermutlich über der Bedienung abgestellten Gegenstand entfernen kann. Auf den Anzeigen wird der Fehlercode „E R 0 3“ blinkend angezeigt. Liegt der Fehler länger als 10s an, wird nur noch der Fehler „ER 03“ blinkend ausgegeben und zwar so lange wie die Störung als vorhanden erkannt wird. Sollte die Kochstelle den Status „Heiss“ besitzen, wird das „H“ im Wechsel mit der Fehlermeldung ausgegeben.

· Wird nach dem EIN-Schalten mittels der Power-Taste nicht innerhalb von 20 s eine Kochstelle aktiviert, so verfällt die Steuerung vom EIN-Zustand wieder in den Stand-By-Modus.

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

· Im Stand-by Zustand wird eine Dauerbetätigung nicht signalisiert. Allerdings müssen alle Tasten wieder als unbetätigt erkannt werden, bevor die Steuerung wieder eingeschaltet werden kann.

#### **Verriegelung (Kindersicherung)**

##### ↳ Funktion Kindersicherung:

##### Verriegeln:

Zur Inbetriebnahme der Schutzfunktion für Kinder müssen nach dem Einschalten der Touch Control gleichzeitig die Zonenwahltaste unten rechts und die Taste MINUS betätigt und anschließend gleich noch einmal die Zonenwahltaste unten rechts gedrückt werden. Auf allen Anzeigen erscheint ein „L“ wie LOCKED (= Kindersicherung gegen unbeabsichtigtes EIN-Schalten). Sollte eine Kochstelle den Status „Heiss“ besitzen wird im Wechsel das „L“ und „H“ angezeigt.

Dieser Bedienungsablauf muß innerhalb von 10s stattfinden und es darf keine andere Taste als die oben beschrieben bedient werden. Andernfalls wird die Eingabe als nicht vollständig abgebrochen und das Kochfeld ist nicht verriegelt. Die Elektronik bleibt bis zur Entriegelung im verriegelten Zustand, auch wenn die Steuerung zwischenzeitlich Aus- und wieder Einschaltet wurde. Auch ein Reset (nach spannungslosen Zustand) der Steuerung hebt die Verriegelung nicht auf.

##### Entriegeln zum Kochen:

Für das Entriegeln und Bereitschalten der Steuerung ist es notwendig, die Kochstellenwahltaste - und die MINUS-Taste gleichzeitig, gemeinsam zu betätigen. Das „L“ wird LOCKED in der Anzeige erlischt und auf allen Kochstellen wird die „0“ mit blinkendem Punkt angezeigt. Sollte eine Kochstelle den Status „H“ besitzen wird Anstelle der statischen „0“ das „H“ angezeigt. Nach dem Ausschalten der Steuerung ist die Kindersicherung wieder aktiv.

##### Verriegelung aufheben:

Nach dem Einschalten der Steuerung kann die Kindersicherung deaktiviert werden. Hierzu ist es notwendig, die Kochstellenwahltaste – und die MINUS-Taste erst gemeinsam und anschließend die MINUS-Taste noch einmal alleine zu betätigen. Wenn alle Schritte in der richtigen Reihenfolge und innerhalb von 10 Sekunden durchgeführt wurden, ist die Verriegelung aufgehoben und die



Steuerung befindet sich im AUS- Zustand. Ansonsten wird die Eingabe als nicht vollständig interpretiert und die Steuerung bleibt im verriegelten Zustand und schaltet nach 20s ab.  
Nach erneuten Einschalten der Steuerung mit der EIN/AUS-Taste erscheint auf allen Anzeigen die "0", die Anzeigen-Punkte blinken und die Steuerung kann zum Kochen bedient werden. Sollte eine Kochstelle noch heiß sein, werden „0“ und „H“ abwechselnd angezeigt.

#### **Akustische Rückmeldung (Summer)**

Folgende Aktivitäten während des Betriebes der Steuerung werden akustisch über einen Summer rückgemeldet:

- regulärer Tastendruck durch kurzen Ton
- Dauerbetätigung von Tasten über eine längere Zeit hinaus (> 10 s) durch längeren, intermittierender Ton.

#### **Timer-Funktion (optional)**

Die Timer-Funktion ist in zwei Ausführungen realisiert:

- Stand Alone-Timer 1..99 min: akustisches Signal bei Zeitablauf (=„Eieruhr“). Diese Funktion steht nur im ausgeschalteten Betrieb zur Verfügung, also solange auf dem Kochfeld nicht gekocht wird.
- Kochstellen-Timer 1..99 min: akustisches Signal bei Zeitablauf, vier abzustellende Kochstelle sind frei programmierbar.

#### **Timer als Eieruhr (Stand-Alone):**

- Wenn das Touchpanel eingeschaltet ist und keine Kochzone ausgewählt wurde, kann die automatische Zeitschaltuhr durch gleichzeitiges Drücken der Tasten MINUS (2) und PLUS (3) verwendet werden.
- Einstellbereich (0-99min), Einstellmöglichkeit in 1er Schritten über eine beliebige Taste beginnend mit 1 aufwärts bis 99 (Endanschlag) oder Minus-Taste beginnend mit 99 abwärts bis 0 (Endanschlag)
- Bei kontinuierlicher Betätigung der Plus- oder Minus-Taste erfolgt eine dynamische Erhöhung der Verstellgeschwindigkeit bis zu einem Maximalwert ohne Signalton.
- Nach einem zwischenzeitlichen Loslassen der Plus- oder Minus-Taste beginnt die Verstellgeschwindigkeit wieder von einem (niedrigen) Anfangswert.
- Einstellung erfolgt durch dauernd gedrückt halten der Plus- oder Minus-Taste oder im Tipp-Betrieb (mit Signalton) Nach der Timer-Einstellung beginnt läuft die Zeit ab der zuletzt vorgenommenen Einstellung an zurückzuzählen. Nach dem Ablauf der Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Timeranzeige blinkt.

#### **Das akustische Signal wird**

- automatisch nach 2 Minuten und/ Oder
  - durch Betätigung einer beliebigen Taste beendet.
- Danach wird das Blinken der Timeranzeige beendet und die Anzeige erlischt.

#### **Ausschalten/Verändern des Timers**

- Der Timer kann jederzeit durch Betätigen Gleichzeitig MINUS (2) und PLUS (3) Taste (mit Signalton) verändert oder abgeschaltet werden. Abgeschaltet wird der Timer, indem man ihn über die Minus-Taste auf "0" herabzählt.

Die Timeranzeige bleibt für 6s auf Null stehen, bevor dieser abgeschaltet wird.

- Sollte die Steuerung über die Powertaste eingeschaltet werden, wird der Stand-Alone ebenfalls abgeschaltet.

#### **Timerprogrammierung auf Kochstellen**

Wird die Steuerung eingeschaltet, kann für jede Kochstelle ein unabhängiger Timer programmiert werden.

- Durch Auswählen der Kochzone mit der Auswahltaete (4) und anschließendes Einstellen der Leistungsstufe sowie gleichzeitiges Drücken der Tasten MINUS (2) und PLUS (3) kann ein Countdown zum Ausschalten der jeweiligen Kochzone eingestellt werden.
- Während des Einstellens der Zeitschaltuhr blinkt die Kontrollleuchte (6) der ausgewählten Kochzone.
- Nach Ablauf des Timers erfolgt ein akustisches Signal die Timeranzeige zeigt statisch "00.", die zugehörige Timer-Kochstellen-LED blinkt. Die programmierte Kochstelle wird abgeschaltet und es wird ein "H", wenn sie heiß ist oder der Balken in der Kochstellenanzeige angezeigt.

Das akustische Signal und das blinken der Timer-Kochstellen LED wird

- automatisch nach 2 Minuten und/oder

- durch Betätigung einer beliebigen Taste beendet.

Die Timeranzeige erlischt.

- Das Grundverhalten des Timers entspricht dem unter "Eieruhr (Stand-Alone-Timer)" beschriebenen Verhalten.

#### **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 Putzwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist fern 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 Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

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

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

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

## **PRECAUZIONI**

- 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.
  - La cottura deve essere controllata. Una cottura breve deve essere controllata in continuazione.
  - Una cottura disattesa con grasso o olio può essere pericolosa e potrebbe causare un incendio.
  - 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, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post- vendita o da personale qualificato in modo analogo per evitare un pericolo

**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 Meno -
- 3 Più +
- 4 Zona di cottura
- 5 Display del livello di potenza
- 6 Spia selezione della zona
- 7 Sicurezza bambini
- 8 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.

#### Accensione/spengimento del Touch Control

Dopo l'accensione, il touch richiede circa 1 secondo prima di essere pronto al funzionamento. Dopo il reset tutti i displays e i LED lampeggiano per ca. 1 secondo. Passato questo tempo tutti i displays e i LED si spengono e il touch è in posizione di Stand-by.

Per accendere il touch si deve premere il tasto di accensione (1). I displays delle zone cottura mostrano uno "0". Se una zona cottura "scotta", il display mostra "H" invece di "0". Il punto in basso a destra su tutti i displays dei punti cottura lampeggia ad intervalli di un secondo per indicare che al momento non è stato selezionato alcun piano cottura.

Dopo l'accensione il touch rimane attivo per 20 secondi. Se non si seleziona né una zona cottura né il timer il touch ritorna nello stato di stand-by automaticamente.

Il touch si accende esclusivamente azionando il tasto di alimentazione da solo. La pressione del tasto di alimentazione in concomitanza con altri tasti non produce alcun effetto e il touch rimane in stand by.

Se la sicurezza per bambini è attiva durante l'accensione, tutti i display delle zone cottura mostrano "L", (locked/bloccato). Se le zone cottura "scottano" i displays mostreranno "L" ed "H" (hot/ caldo) alternativamente.

Il touch control può essere spento in qualsiasi momento azionando il tasto di alimentazione. Questo è valido anche se il comando è stato bloccato con la sicurezza bambini. Il tasto di alimentazione ha sempre priorità maggiore nella funzione di spegnimento.

#### Spegnimento automatico

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

#### Accensione/spengimento di una zona cottura

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



Con il touch control acceso, è possibile selezionare la zona cottura premendo il tasto (5) della zona corrispondente. Il display (6) della zona selezionata diventa più luminoso, mentre gli altri display perdono luminosità. Se l'area "scotta", vengono visualizzati alternativamente "H" e "0". Premendo il tasto PIÙ o MENO (2), si può selezionare un livello di potenza e la zona inizia a riscaldare.

Selezionata la zona cottura, la scelta del livello di potenza può essere effettuata tenendo premuto il tasto PIÙ (3). Partendo dal livello 1, il livello viene incrementato di un'unità ogni 0,4 secondi. Raggiunto il livello 9, non è possibile effettuare ulteriori incrementi.

Se il livello di potenza viene selezionato con il tasto MENO (2), il livello iniziale è "9" (livello massimo). Tenendo premuto il tasto, il livello attivo decresce di una unità ogni 0,4 secondi. Raggiunto il livello 0, non è possibile effettuare ulteriori decrementi. È possibile cambiare il livello di potenza solo premendo nuovamente il tasto MENO (2) o PIÙ (3).

#### Spegnimento di una zona cottura

Selezionare la zona da spegnere con il tasto (5) corrispondente. Il display (6) della zona selezionata diventa più luminoso, mentre gli altri display perdono luminosità. Premendo i tasti PIÙ (3) e MENO (2) contemporaneamente, il livello di potenza della zona viene impostato su 0. In alternativa, il tasto MENO (2) può essere utilizzato per decrementare il livello di potenza fino a 0.

Se una zona cottura "scotta", appariranno alternativamente "H" e "0".

#### Spegnimento di tutte le zone cottura

Lo spegnimento immediato di tutte le zone può essere ottenuto in qualsiasi momento tramite il pulsante di alimentazione. In modalità stand-by una "H" appare per tutte le zone cottura che "scottano". Tutti gli altri displays saranno spenti.

### **Livello di potenza**

La potenza della zona cottura può essere impostata in 9 livelli che sono indicati dai simboli da "1" a "9" tramite i displays a LED di 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").

### **Funzione Booster**

Dopo aver selezionato la zona di cottura desiderata, si può attivare la funzione booster selezionando il livello di potenza 9 e premendo dopo il tasto PIU' (3). Con detta funzione certe zone di cottura possono raggiungere una potenza al di sopra di quella nominale (il numero di zone con booster simultanei dipende dalla potenza assegnata alle diverse zone, che dovrà essere inferiore a quella massima del piano di vetroceramica). Se la zona voluta può attivare la funzione booster, lo schermo mostrerà il simbolo "P". Nel caso in cui la potenza disponibile non fosse sufficiente, l'indicatore di potenza della zona che richiede una riduzione automatica della medesima lampeggerà per 3 secondi.

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.

La gestione della potenza parte dal principio che l'ultima modifica nel livello della potenza delle varie zone è quella che ha la massima priorità. Ciò significa che i livelli di potenza impostati con anteriorità nelle restanti zone possono essere diminuiti automaticamente.

- Nel caso in cui l'induzione rilevasse che è necessario ridurre la potenza in alcune zone di cottura, l'indicatore della zona che sta per ridurre la sua potenza lampeggerà 3 secondi, lasciando un intervallo per la correzione prima della modifica.

- In caso di adattarsi la zona selezionata prima che abbia termine l'intervallo previsto per la correzione, il regolatore di potenza riasaminerà la distribuzione della stessa. Qualora rilevasse che non è necessario ridurla, il lampeggiamento cesserà e il livello di potenza originario si rifletterà nell'indicatore corrispondente.

- In caso l'utente cambiasse ulteriormente la distribuzione della potenza, il livello della medesima non aumenterà nelle zone che sono state sottoposte a riduzione in maniera automatica.

### **Indicatore di calore residuo**

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

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

- Il livello di potenza selezionato (da "0" a "9")

- Il periodo di attivazione.

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

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

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

Ogni operazione sulla zona cottura (tramite i tasti PIU' e MENO) resetta il tempo massimo di operazione della zona al suo valore iniziale.

### **Protezione in caso diaccensione involontaria.**

- Se il controllo elettronico verifica un'attivazione continua di un tasto per ca. 10 sec. Si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di errore per 10 secondi che avverte l'utente della presenza di un oggetto sui sensori. I displays mostrano il codice di errore "E R 0 3", che verrà visualizzato sul display fintanto che il controllo elettronico avverte l'errore. Se la zona di cottura "scotta", una "H" apparirà sul display alternativamente al segnale di errore.

- Se nessuna zona cottura verrà attivata entro 20 secondi dall'accensione del Touch, il controllo ritorna alla modalità stand-by. Quando il controllo è acceso il tasto ON/OFF ha priorità su tutti gli altri tasti, cosicché il controllo può essere spento in qualsiasi momento anche in caso di attivazione multipla o continua di tasti.

- Nella modalità stand-by un'attivazione continua di tasti non avrà alcun effetto. Comunque, prima che il controllo elettronico possa essere acceso nuovamente, deve riconoscere che non ci sia alcun tasto attivato.

### **Blocco dei tasti (sicurezza per bambini)**

#### ◇ Sicurezza per bambini:

#### *Blocco dei tasti:*

La sicurezza per bambini può essere attivata dopo aver acceso il Touch premendo simultaneamente il tasto di selezione della zona in basso a destra e il tasto MENO e poi premendo di nuovo il tasto di selezione zona in basso a destra. Apparirà una "L" che sta per LOCKED (sicurezza per bambini per accensione involontaria). Se la zona di cottura "scotta" la "L" e "H" saranno visualizzate alternativamente.

Lo svolgimento di questa operazione deve avvenire entro 10 secondi, nessun altro tasto oltre a quelli descritti sopra, deve essere attivato. In caso contrario la sequenza verrà interrotta e il piano cottura non sarà bloccato.

Il controllo elettronico rimane bloccato finché non viene sbloccato dall'utente, anche se nel frattempo è stato spento e riacceso. Anche un reset del touch (dopo una caduta di tensione) non rimuove il blocco tasti.

#### *Sblocco dei tasti per cucinare:*

Per sbloccare il touch attivare contemporaneamente il tasto di selezione zona cottura in basso a destra e il tasto MENO. La "L" (LOCKED/bloccato) sul display scompare e tutte le zone cottura mostrano "0" con un punto lampeggiante. Se una zona cottura dovesse "scottare", viene visualizzata la "H" anziché "0". Dopo aver spento il touch, la sicurezza per bambini è di nuovo attiva.

#### *Eliminazione del blocco tasti:*

Dopo aver acceso il touch la sicurezza per bambini può essere disattivata. E' necessario attivare contemporaneamente il tasto di selezione zona cottura in basso a destra e il tasto MENO e poi attivare il tasto MENO da solo. Se vengono eseguiti tutti i passaggi nell'ordine giusto entro 10 secondi il blocco dei tasti viene cancellato e il touch sarà spento. In caso contrario la sequenza verrà considerato incompleto, il touch rimarrà bloccato e si spegnerà dopo 20 secondi. Accendendo di nuovo il touch con il tasto ON/OFF tutti i display mostreranno "0", i punti decimali lampeggeranno e il touch sarà pronto per la cottura. Se la zona di cottura "scotta", "0" e "H" vengono visualizzati alternativamente.

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

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

- Normale attivazione dei tasti con un suono breve.

- Attivazione continua dei tasti per più di 10 sec con un suono lungo intermittente.

## Funzione di Timer

La funzione timer è realizzata in due versioni:

- Timer autonomo 1..99 min: segnale sonoro quando il tempo è scaduto. Questa funzione è disponibile solo quando non si sta utilizzando il piano cottura.
- Timer per zone cottura 1..99 min: segnale sonoro quando il tempo è scaduto, le quattro zone cottura possono essere programmate indipendentemente.

### Timer autonomo:

- Se è acceso il touch e non è stata selezionata nessuna zona di cottura, si può utilizzare il temporizzatore autonomo premendo contemporaneamente i tasti MENO (2) e PIÙ (3).
- Modifiche del valore (0-99min), possono essere effettuate con incrementi di un minuto con qualsiasi dei tasti PIU' da 0 a 99 e con il tasto MENO da 99 a 0.
- Un'attivazione continua del tasto PIU' o MENO danno luogo a un incremento dinamico della velocità di variazione fino ad un valore massimo, senza segnali sonori.
- Se il tasto PIU' (o MENO) viene rilasciato, la velocità di incremento (decremento) inizia nuovamente dal valore iniziale.
- L'impostazione del timer può essere fatta sia con attivazioni continue dei tasti PIU' e MENO sia con attivazioni a tocchi successivi (con segnale sonoro). Dopo che il timer è stato impostato inizia il conto alla rovescia. Lo scadere del tempo verrà notificato da un segnale sonoro e dal lampeggiare del display del timer.

### Il segnale sonoro si fermerà

- Automaticamente dopo 2 minuti
  - Azionando un tasto qualsiasi
- Il display smette di lampeggiare e si spegne.

### Spegnere / modificare il timer

- Il timer può essere modificato o spento in qualsiasi momento azionando i tasti MENO (2) e PIÙ (3) contemporaneamente (con segnale sonoro). Il timer si spegne portando il tempo a "0" con il tasto MENO.

Per 6 secondi il timer rimane a "0" prima di spegnersi.

- Se il touch viene acceso (utilizzando il tasto di alimentazione), il timer autonomo si spegne.

### Programmazione del timer per le zone cottura

Accendendo il touch si può programmare un timer indipendente per ogni zona cottura.

- Dopo aver selezionato la zona di cottura con il tasto (4) di selezione della zona, aver programmato il livello della potenza e alla fine premuto i tasti MENO (2) e PIÙ (3) contemporaneamente, sarà possibile programmare il conto alla rovescia per lo spegnimento della zona di cottura.
- Durante la programmazione del temporizzatore, la spia (6) della zona di cottura selezionata lampeggia.
- Lo scadere del tempo viene notificato da un segnale acustico e da "00" sul display, il LED della zona cottura assegnata al timer lampeggia. La zona cottura viene spenta e una "H" viene mostrata se la zona "scotta", altrimenti il display della zona mostra un trattino.

Il segnale sonoro e il lampeggiamento del display si interromperanno

- Automaticamente dopo 2 minuti.

- Azionando uno dei tasti.
- Il display del timer si spegne.
- Le funzionalità di base ricalcano la descrizione del timer autonomo.

### 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.

Il dispositivo è preparato per il collegamento monofase, bifase e trifase e viene fornito con un cavo monofase come standard.

Se il tipo di collegamento standard viene cambiato, il cavo fornito deve essere sostituito da un tecnico specializzato.

**DITPRODUKTISALSHUISHOUDELIJK  
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 de basisvoorschriften voor elektrische laagspanningstoestellen die worden opgelegd door richtlijn 2014/35/EU en voor elektromagnetische compatibiliteit die worden opgelegd door richtlijn 2014/30/EU.

**VOORZORGSMAATREGELEN**

- 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 direkt 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.
- Houd toezicht op het kookproces. Blijf bij korte kookprocessen voortdurend toezicht houden.
- Koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- 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.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens dienst na verkoop of soortgelijk gekwalificeerd personeel, om gevaar te voorkomen.

**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 Ingeschakeld/uitgeschakeld ON/OFF
- 2 Min -
- 3 Plus +
- 4 Kookzone
- 5 Display met vermogensniveau
- 6 Zoneselectielampje
- 7 Kinderslot
- 8 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.

#### Aan/uit van de tiptoetsbediening

Na inschakeling is de tiptoetsbediening na ongeveer 1 seconde klaar voor gebruik. Na de reset knippen alle displays en LEDs gedurende ongeveer 1 seconde. Daarna gaan alle displays en LEDs

uit en staat detiptoetsbediening in de stand-by stand.

Om de touch in te schakelen, moet de inschakeltoets (1) worden ingedrukt. De displays van de kookzones tonen een "0". Als een kookzone "warm is", toont het display een "H" in plaats van een "0". Het segment rechts onder op alle displays van de kookstanden knippert met tussenpozen van een seconde om aan te geven dat op het moment geen enkel kookvlak is geselecteerd.

Na inschakeling blijft de tiptoetsbediening 20 seconden actief. Als noch een kookzone noch de timer worden geselecteerd, keert de tiptoetsbediening automatisch in de stand-by status terug.

De tiptoetsbediening gaat pas aan, als alleen de aan/uit toets wordt ingeschakeld. Als de aan/uit toets tegelijkertijd met andere toetsen wordt ingedrukt, heeft dit geen enkel resultaat en de tiptoetsbediening blijft in de standby stand. Als de kinderbeveiliging tijdens de inschakeling actief is, tonen alle displays van de kookzones een "L", (locked/vergrendeld). Als de kookzones "warm zijn" tonen de displays afwisselend een "L" en een "H" (hot/warm). De tiptoetsbediening kan op elk moment met de aan/uit toets worden uitgeschakeld. Dit geldt ook als de bediening met de kinderbeveiliging is geblokkeerd.

De aan/uit toets heeft altijd voorrang bij de uitschakelfunctie.

#### Automatische uitschakeling

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

#### Aan/uit van een kookzone

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.



Met ingeschakelde tiptoetsbediening kan de kookzone worden geselecteerd door op de toets (5) van de overeenstemmende zone te drukken.

Het display (6) van de geselecteerde zone licht fel op, terwijl de overige displays zwakker oplichten. Als de zone "warm is" worden afwisselend "H" en "0" getoond.

Door op de PLUS- (3) of MIN toets (2) te drukken kan een vermogensniveau worden geselecteerd en de zone begint warm te worden.

Zodra de kookzone is geselecteerd, kan het vermogensniveau worden gekozen door de PLUS toets (3) ingedrukt te houden. Het niveau begint bij 1 en neemt iedere 0,4 seconden met één eenheid toe. Als het niveau 9 is bereikt, zijn er geen verhogingen meer mogelijk.

Als het vermogensniveau is geselecteerd met de MIN toets (2), is het beginniveau "9" (maximumniveau). Als de toets ingedrukt wordt gehouden, neemt het actieve niveau iedere 0,4 seconden met één eenheid af. Als het niveau 0 is bereikt, zijn er geen verdere verlagingen meer mogelijk. Alleen door opnieuw te drukken op de MIN (2) of PLUS toets (3) kan het vermogensniveau worden gewijzigd.

#### Uitschakelen van een kookzone

Selecteer de uit te schakelen zone met de overeenstemmende toets (5). Het display (6) van de geselecteerde zone licht fel op, terwijl de overige displays zwakker oplichten. Wanneer de PLUS (3) en MIN toets (2) tegelijkertijd worden ingedrukt, wordt het vermogensniveau van de zone op 0 ingesteld. Als alternatief kan de MIN toets (2) worden gebruikt om het vermogensniveau tot 0 te laten afnemen. Als een kookzone "warm is", verschijnen afwisselend een "H" en een "0".

#### Uitschakelen van alle kookzones

Alle zones kunnen op elk moment tegelijkertijd worden uitgeschakeld met de aan/uit toets. In de stand-by modus verschijnt een "H" voor alle kookzones die "warm zijn". Alle andere displays zijn uit

## Vermogensniveau

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

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.

## Booster-functie

Na het kiezen van de vereiste kookzone, kan de boosterfunctie geactiveerd worden door vermogensniveau 9 te selecteren en vervolgens de toets PLUS (3) in te drukken. Met deze functie kunnen bepaalde kookzones extra warm worden boven het nominale vermogen (het aantal zones die gelijktijdig met de booster kunnen werken, hangt af van het vermogen dat de verschillende zones op dat moment verbruiken; het totale verbruik moet lager liggen dan het maximumvermogen van de volledige kookplaat). Indien de gewenste zone voldoende capaciteit heeft om de booster-functie te activeren, verschijnt het symbool "P" op het display. Indien niet voldoende vermogen beschikbaar is, zal de temperatuurstelling van de zone waarvan het verbruik zal worden verlaagd automatisch gedurende 3 seconden knipperen.

De booster 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.

De regeling van het vermogen werkt volgens het principe dat de laatste wijziging van de temperatuurstelling van de verschillende zones absolute voorrang heeft. Dat betekent dat de eerder ingestelde temperatuurniveaus van de overige kookzones automatisch kunnen worden verlaagd.

- Indien de inductieplaat vaststelt dat een bepaalde kookzone moet worden verlaagd, zal het display van de zone gedurende 3 seconden knipperen om de correctie aan te kondigen.
- Indien de geselecteerde zone aangepast wordt voordat de correctieperiode is afgelopen, zal de vermogensregelaar de verdeling opnieuw analyseren. Indien geen vermogensbeperking meer nodig is, stopt het knipperen en blijft de oorspronkelijke temperatuurstelling behouden op het overeenkomstige display.
- Indien de vermogensverdeling opnieuw wordt veranderd door de gebruiker, wordt de instelling van de zones die automatisch werden verlaagd in geen geval automatisch verhoogd.

## Restwarmte-indicator

Waarschuwt de gebruiker dat het glas een gevaarlijke temperatuur heeft bij aanraking van het hele gebied boven de kookzone. De temperatuur wordt bepaald volgens een wiskundig model en eventuele restwarmte wordt met een "H" aangeduid door het desbetreffende zeven-segment display.

De verwarming en de afkoeling worden berekend met betrekking tot:

- het geselecteerde vermogensniveau (van "0" tot "9")
- Werkingstijd

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

## Automatische uitschakeling (limiet van de werkingsduur)

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

Elke verrichting met betrekking tot een kookzone (met de knoppen +, -) zorgt ervoor dat de maximale werkingsduur terug van bij het begin aftelt.

## Beveiliging in geval van een onbedoelde inschakeling.

- Als de elektronische controle gedurende ongeveer 10 sec. Een

continue inschakeling van een toets detecteert, gaat hij automatisch uit. De controle geeft gedurende 10 seconden een geluidssignaal dat de gebruiker waarschuwt dat er een voorwerp op de sensoren ligt. De displays tonen de foutcode "E R 0 3", die op het display wordt weergegeven totdat de elektronische controle de fout detecteert. Als de kookzone "warm is", verschijnt een "H" op het display afgewisseld door het foutsignaal.

- Als binnen 20 seconden na de inschakeling van de tiptoetsbediening geen enkele kookzone wordt ingeschakeld, keert de controle terug naar de standby stand. (Zie ook paragraaf 1.2)
- Als de controle is ingeschakeld heeft de ON/OFF toets voorrang op alle andere toetsen, zodat de controle op elke willekeurig moment kan worden uitgeschakeld, ook als meerdere toetsen worden ingedrukt of een toets continu wordt ingedrukt.
- In de stand-by modus heeft een continue activering van de toetsen geen enkel effect. Voordat de elektronische controle echter weer kan worden ingeschakeld, moet hij vaststellen dat geen enkele toets geactiveerd is.

## Toetsenblokkering (kinderbeveiliging)

### ◇ Kinderbeveiliging:

#### Toetsenblokkering:

Om de veiligheidsvoorziening voor kinderen te activeren nadat u de Touch Control hebt ingeschakeld, drukt u gelijktijdig op de selectietoets van de zone rechtsonder en de "-"-knop en drukt u vervolgens opnieuw op de selectietoets van de zone rechtsonder. Er verschijnt een "L" die staat voor LOCKED (kinderbeveiliging voor een onbedoelde inschakeling). Als de kookzone "warm is" worden de "L" en de "H" afwisselend weergegeven.

Deze handeling moet binnen 10 seconden worden uitgevoerd en geen enkele van de hierboven beschreven toetsen mag geactiveerd zijn. Zo niet, dan wordt de volgorde onderbroken en is het kookvlak niet vergrendeld.

De elektronische controle blijft geblokkeerd totdat hij door de gebruiker wordt gedeblokkeerd, ook als hij in de tussentijd uit en weer in is geschakeld. Ook een reset van de tiptoetsbediening (na een stroomonderbreking) heft de toetsenblokkering niet op.

#### Deblokkeren van de toetsen omte koken:

om de tiptoetsbediening te deblokkeren moeten de selectietoets van de kookzone rechts onder en de MIN-toets tegelijkertijd worden ingeschakeld. De "L" (LOCKED/vergrendeld) op het display verdwijnt en alle kookzones tonen een "0" met een knipperend segment. Als een kookzone "warm is", wordt de "H" in plaats van de "0" weergegeven. Nadat de tiptoetsbediening is uitgeschakeld, is de kinderbeveiliging opnieuw actief.

#### Opheffen van de toetsenblokkering:

Na inschakeling van de tiptoetsbediening kan de kinderbeveiliging worden uitgeschakeld. Hiervoor moeten de selectietoets van de kookzone rechts onder en de MIN-toets tegelijkertijd worden geactiveerd en vervolgens alleen de MIN-toets. Als alle passages binnen 10 seconden in de juiste volgorde worden uitgevoerd, wordt de toetsenblokkering opgeheven en is de tiptoetsbediening uit. Zo niet, wordt de volgorde als onvoltooid beschouwd.

De tiptoetsbediening blijft geblokkeerd en gaat na 20 seconden uit. Als de tiptoetsbediening weer met de ON/OFF toets wordt ingeschakeld, tonen de displays een "0", de decimaaltkens knipperen en de tiptoetsbediening is klaar voor het koken. Als een kookzone "warm is", worden afwisselend de "0" en de "H" getoond.

## Geluidssignaal (zoemer)

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

- normale activering van de toetsen met een kort geluidssignaal.
- continue activering gedurende meer dan 10 sec met een langdurig onderbroken geluidssignaal.

## Timerfunctie (optie)

De timerfunctie bestaat in twee uitvoeringen:

- Autonome timer 1.99 min: geluidssignaal als de tijd is verstreken.



Deze functie is alleen beschikbaar als het kookvlak in gebruik is.

- Timer voor kookzones 1..99 min: geluidssignaal als de tijd is verstreken, de vier kookzones kunnen onafhankelijk van elkaar worden geprogrammeerd.

#### *Autonome timer:*

- Als de touch ingeschakeld is en er geen enkele kookzone geselecteerd is, kan de autonome timer gebruikt worden door tegelijkertijd de toetsen MIN (2) en PLUS (3) in te drukken.
  - De waarden (0-99min) kunnen worden gewijzigd met een toename van een minuut met elke willekeurige PLUS-toets van 0 tot 99 en met de MIN-toets van 99 tot 0.
  - Als continu op de PLUS- of MINtoets wordt gedrukt, neemt de wijzigingssnelheid zonder geluidssignalen toe tot een maximale waarde.
  - Als de PLUS- (of MIN) toets wordt losgelaten, begint de toe- of afnamesnelheid weer bij de beginwaarde.
  - De timer kan zowel met voortdurende activering van de PLUS- en MIN-toetsen als met achtereenvolgende toetsbedieningen worden ingesteld (met geluidssignaal).
- Nadat de timer is ingesteld begint de teruggelling. Het verstrijken van de tijd wordt aangegeven door een geluidssignaal en door het knippen van het display van de timer.

#### *Het geluidssignaal stopt*

- automatisch na 2 minuten
  - door op een willekeurige toets te drukken
- Het display stopt met knippen en wordt uitgeschakeld.

#### *Uitschakelen / wijzigen van de timer*

- De timer kan op elk moment worden gewijzigd of uitgeschakeld door op de PLUS- en MIN-toetsen Tegelijkertijd te drukken (met geluidssignaal). De timer wordt uitgeschakeld door de tijd op "0" te zetten met de MINtoets.
- Gedurende 6 seconden blijft de timer op "0" staan, voordat hij wordt uitgeschakeld.
- Als de tiptoetsbediening (met de aan/uit toets) wordt ingeschakeld, gaat de autonome timer uit.

#### *Programmeren van de timer voor de kookzones*

Door de tiptoetsbediening in te schakelen kan een onafhankelijke timer voor elke kookzone worden geprogrammeerd.

- Als u met de zoneselectietoets (4) de kookzone selecteert, vervolgens het vermogen programmeert, en tenslotte de toetsen MIN (2) en PLUS (3) tegelijkertijd indrukt, kunt u een afteller programmeren waarmee de kookzone kan worden uitgezet.
- Tijdens het programmeren van de timer glinstert het lampje (6) van de geselecteerde kookzone.
- Het verstrijken van de tijd wordt aangegeven door een geluidssignaal en door het symbool "00" op het display, de LED van de kookzone die aan de timer is toegewezen knippert. De kookzone wordt uitgeschakeld en er wordt een "H" getoond als de zone "warm is". Anders toont het display van de zone een streepje.

Het geluidssignaal en het knippen van het display worden onderbroken

- automatisch na 2 minuten.
  - door op één van de toetsen te drukken.
- Het display van de timer gaat uit.

- De basisfuncties komen overeen met de beschrijving van de autonome timer.

#### **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 glaseramiek 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 schuurspunten; vermijd gebruik van agressieve chemische detergenten 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 koelingsstelsel 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.

Het toestel is voorbereid voor eenfasige, tweefasige en driefasige aansluiting en wordt standaard geleverd met een eenfasige kabel.

Bij wijziging van het standaard aansluittype moet de meegeleverde kabel door een gespecialiseerde technicus worden vervangen.

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

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

### **OBST!–Forholdsregler-Advarsler**

- Under brugen af kogepladen bør magnetisk materiale, så som kreditkort, cd'er, regnemaskiner, etc. ikke være i nærheden af pladen.
- Der må aldrig anbringes sølvpapir eller produkter, der er pakket ind i sølvpapir direkte på pladen.
- Metalgenstande, så som knive, gaffler, skeer og låg må ikke anbringes ovenpå pladen, for at undgå at disse elementer opvarmes.
- Gryder/pander med teflonlag bør ikke opvarmes i mere end 1-2 minutter, såfremt der ikke er ingredienser i gryden/panden.
- Når der skal tilberedes retter, der har tendens til at brænde på i bunden, begynder ved lav varme for derefter at forøge varmen og foretage en hyppig omrøring.
- Når tilberedningen er afsluttet, slukkes med den til pladen hørende mekanisme, (formindskelse til "0") og stol ikke på gryde-detektoren.
- Hvis kogepladens overflade går i stykker, skal apparatets stik øjeblikkeligt tages ud af lysnettets stikkontakt for at undgå risikoen for

at få et elektrisk stød.

- Til rengøring af kogepladen må ikke anvendes dampapparater.
- Apparatet og tilgængelige dele kan blive varme under funktionen.
- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand eller være under konstant opsyn af en voksen. Dette apparat må kun anvendes af børn på 8 år og opefter, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået den passende vejledning og instruktion med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de indebårne farer. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, som foretages af brugeren, bør ikke foretages af børn uden opsyn.
- Det kan være farligt at lave mad med smør eller olie, hvis du ikke er opmærksom, da der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men afbryd i stedet apparatet, og tildæk pladerne med eksempelvis et låg eller et lagen.
- Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges konstant.
- Madlavning på komfur uden overvågning med olie eller fedt kan være farlig og kan føre til brand.
- Brandfare: opbevar ikke dele på kogeenheden.
- Anvend udelukkende beskyttelsesmateriale, som producenten har anvist, eller som er anbefalet i denne brugsanvisning. Du kan også anvende beskyttelsen, som er indbygget i apparatet. Anvendelse af uegnet beskyttelsesmateriale kan resultere i ulykker. Der skal indsættes en metode til afbrydelse fra hovedforsyningen i det faste ledningsnet ved hjælp af en separation af berøringsfladerne i alle poler, der giver fuld afbrydelse ved betingelser af kategori III med for høj spænding, i overensstemmelse med reglerne vedrørende

el-installationer. Stikket eller den omnipolære afbryder skal være let tilgængeligt, når apparatet er installeret.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller et fjernbetjenings-system.

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

Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes eftersalgsservice eller lignende kvalificeret personale for at undgå en fare.

***Hvis elforsyningsledningen er beskadiget, bør denne skiftes ud med en ny fra fabrikanten, hvilken operation skal udføres af en af fabrikanten autoriseret tekniker eller en tekniker, der er i besiddelse af lignende kvalifikationer, med henblik på undgåelse af unødige risici forbundet med installationen.***

#### **FUNKTIONSPRINCIPPER (Fig. 1)**

Det drejer sig om elektromagnetiske principper for størstedelen af de gryder, der anvendes til kogning.

Det elektroniske kredsløb styrer induktionsfunktionen, (induktor), som skaber et magnetisk felt.

Varmen transmitteres fra selve gryden og over til dennes indhold.

Tilberedningen finder sted, som beskrevet nedenstående.

- Mindste spredning (høj ydelse).

- Hvis gryden fjernes, (eller blot løftes op fra pladen) vil dette automatisk forårsage en blokering af systemet.

- Det elektroniske system giver den største fleksibilitet og indstillingsfølsomhed.

(Fig. 1)

- 1 Gryde
- 2 Induktionsstrøm
- 3 Magnetfelt
- 4 Induktor
- 5 Elektronisk kredsløb
- 6 Strømtilførsel

#### **Brugsvejledning (Fig. 2)**

- 1 Tænd/slukket TIL/FRA
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Kogeplads
- 5 Visning af niveauindstilling
- 6 Lys for pladslag
- 7 Børnelås
- 8 Timer

#### **Installation**

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

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

#### **Tænd/sluk for "Touch Control" funktionen**

Efter at apparatet er tilsluttet lysnettet, fungerer touch control funktionen efter få sekunder.

Efter at have foretaget reset af samtlige displays og af LEDS (lysdioder) blinker de i ca. 1 sekund. Efter dette forløb vil samtlige displays og LEDS slukkes og touch står i stand-by position.

Tryk på knappen TIL/FRA (1) for at slå berøringsstyring til.

Kogepladernes display viser "0". Hvis en kogeplade "brænder" (høj temperatur), vil der på displayet komme et "H" til syne i stedet for et "0". Punktet, der befinder sig nederst til højre på alle kogepladernes display blinker hvert sekund for at vise, at der indtil dette tidspunkt ikke er valgt nogen plade.

Efter at der er tændt for apparatet, forbliver touch aktiveret i 20 sekunder. Såfremt der ikke vælges hverken en kogeplade eller en timer, vender touch funktionen automatisk tilbage til stand-by.

Touch funktionen tændes ved at trykke på kun elforsyningstasten.

Hvis der trykkes på elforsyningstasten samtidigt med andre taster vil dette ikke medføre noget resultat og touch funktionen forbliver i stand-by position. Hvis børnesikringen er aktiveret under ændringen, vil der på alle kogepladernes display komme symbolet "L" til syne, (locked/blokeret). Hvis kogepladerne "brænder" vil der på displayene skiftevis kunne ses "L" og "H" (hot/varm).

"Touch Control" funktionen kan slukkes på et hvilket som helst tidspunkt med el-forsyningstasten. Dette er ligeledes gældende i tilfælde af, at betjeningsstasten er blokeret med børnesikringen.

El-forsyningstasten har altid forrang, når det drejer sig om slukning.

#### **Automatisk slukning**

Efter tænding vil touch funktionen automatisk slukkes efter 20 sekunders inaktivitet. Efter at have valgt en kogeplade, vil slukningstiden automatisk dele sig op i to forløb på hver 10 sekunder; Når de første 10 sekunder er forløbet, vil det foretagne valg ophæves, og efter yderligere 10 sekunders forløb vil touch funktionen slukkes.

#### **Tænding for og slukning af en kogeplade**

Gryden anbringes på den kogeplade, der passer til grydens bund i størrelsen. Hvis gryden ikke står på pladen, vil systemet ikke aktivere den vedkommende kogeplade og nedenstående symbol vil komme til syne på dens display.



Når touch control-funktionen er aktiveret, kan der vælges en kogezone ved at trykke på tasten (5) for den pågældende zone.

Lyset i displayet (6) for den valgte kogezone bliver kraftigere, mens lyset i de øvrige display bliver svagere. Hvis zonen er varm, vises symbolerne "H" og "0" skiftevis.

Ved at trykke på tasten SKRU OP (3) eller SKRU NED (2), kan man vælge kogeniveau, hvorefter zonen begynder at varme op.

Når du har valgt en kogezone, kan du indstille kogeniveauet ved at trykke og holde på tasten SKRU OP (3). Med niveau 1 som udgangspunkt øges effekten med 1 enhed pr. 0,4 sekund. Niveau 9 udgør det højeste kogeniveau.

Hvis kogeniveauet er blevet sat med tasten SKRU NED (2), vil udgangspunktet være niveau "9", (maksimal effekt). Når man trykker og holder på tasten, reduceres kogeniveauet med 1 enhed pr. 0,4 sekund. Når der nås ned på niveau 0, kan effekten ikke reduceres yderligere. Kun ved igen at trykke på tasten SKRU NED (2) eller SKRU OP (3) bliver det igen muligt at regulere kogeniveauet.

#### **Sådan slukker du for en kogezone**

Du vælger den kogezone, du gerne vil slukke for, med den tilsvarende tast (5). Lyset i displayet (6) for den valgte kogezone bliver kraftigere,

mens lyset i de øvrige display bliver svagere. Ved at trykke på tasterne SKRU OP (3) og SKRU NED (2) samtidigt, indstilles kogezonens kog niveau på "0". Alternativt kan man bruge tasten SKRU NED (2) til at reducere kog niveauet til 0.

Hvis en kogezone er varm, vises symbolerne "H" og "O" skiftevis.

#### *Slukning af alle kogepladerne*

Ved at trykke på el-forsyningsstasten kan der slukkes øjeblikkeligt for alle kogepladerne. I stand-by position, vil der komme et "H" til syne på displayene til de kogeplader, som er varme. De øvrige display vil slukkes.

#### **Varmeniveau**

Kogepladens varmestyrke kan indstilles på 9 forskellige niveauer, der er vist med tallene "1" til "9" gennem LED display, (lysdioder), med syv segmenter.

Når du på kogezone, der findes forrest til venstre, vælger niveau 9, nedsættes styrken af sikkerhedsmæssige årsager en anelse efter 30 minutters drift. Har du brug for mere styrke, så vælg niveau forstærkeren ("P").

#### **Booster funktionen**

Efter valg af en kogeplads kan forstærkelsesfunktionen aktiveres ved at vælge effektiveau 9 og derefter trykke på knappen PLUS (3). Med denne funktion vil bestemte kogeplader kunne modtage en varmestyrke, der ligger over den nominelle effekt, (antallet af kogeplader med booster samtidig afhænger af det varm niveau, der er fordelt på de forskellige plader, eftersom den samlede varmestyrke bør være mindre end kogeboardets maksimale effekt. Hvis den pågældende plade har kapacitet til at aktivere booster funktionen, vil der på dens display komme et "P" til syne. Såfremt den disponible effekt ikke er tilstrækkelig til at aktivere denne funktion, vil kogepladens effektindikator med et blinkende lys i 3 sekunder vise, at der er behov for en formindskelse af den automatiske effekt. Aktiveringen af booster funktionen er begrænset til et tidsrum på 5 minutter, for at beskytte køkkenudstyret. Efter den automatiske desaktivering af booster, vil kogepladen fortsætte med et varm niveau på "9". Boosteren kan genaktiveres efter nogle få minutters forløb.

Hvis gryden tages af pladen, imens booster er aktiveret, vil denne funktion fortsat være aktiv og der vil fortsat ske nedtælling af det resterende booster-tidsrum.

Reguleringen af varm niveauet er baseret på princippet om, at den sidst programmerede ændring i varm niveauet på de forskellige kogeplader er den, der har første prioritet. Det betyder, at de varm niveauer, som er konfigurerede i de resterende kogeplader kan blive formindsket automatisk.

- Såfremt induktionen registrerer, at en reduktion i en/flere kogeplader er påkrævet, vil indikationslyset til den kogeplade, hvis varm niveau skal nedsættes, blinke i 3 sekunder, hvilket giver en reguleringsperiode, før ændringen foretages.

- Såfremt der foretages en genregulering af den valgte kogeplade, før reguleringsperioden udløber, vil effektfordeleren analysere fordelingen af effekten igen. Hvis effektreduktion på dette tidspunkt ikke er nødvendig, vil det blinkende lys slukkes, og det oprindelige varm niveau vil fremgå af den pågældende indikator.

- Såfremt effektfordelingen ændres igen af brugeren af apparatet, vil varm niveauet på de kogeplader, som automatisk er blevet reduceret under ingen omstændigheder blive forøget automatisk.

#### **Residualvarme indikator**

Denne indikator viser brugeren, at den keramiske plade har en temperatur, der brænder ved berøring på de keramiske overflader, der dækker kogepladerne. Temperaturen beregnes efter en matematisk model og i tilfælde af, at der forefindes residualvarme, vises dette med et blinkende "H" på displayet med 7 segmenter, der hører til den varme plade.

Opvarmningen og nedkølingen beregnes som nedenstående:

- Det valgte varm niveau (ml. "0" og "9")

- Aktiveringsperioden

Efter at have slukket for kogepladen, vil det tilhørende display vise et "H" indtil pladens temperatur er faldet til under det kritiske punkt (≈ 60°C) i henhold til den matematiske beregning.

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

Mht. varm niveauet, såfremt der ikke foretages nogen operation, vil hver kogeplade slukkes efter en forudgående fastsat max. tid. Enhver betjening af kogepladen (med tasterne PLUS og MINUS) medfører, at kogepladens maksimale operationstid indledes påny og indstiller denne på dens indledende værdi.

#### **Beskyttelsesmekanisme i tilfælde af en ikke tilsigtet tænding for apparatet**

- Hvis den elektroniske kontrol registrerer eksistensen af et konstant tryk på en tast i ca. 10 sek., vil den automatisk slukke for apparatet. Kontrollen udsender et lydsignal, der angiver en fejlfunktion i 10 sekunder for at meddele brugeren, at sensorerne har registreret tilstedeværelsen af en genstand. Displayene viser fejlkoden, " E R 0 3 ", som forbliver på panelerne, indtil den elektroniske kontrol afgiver sin fejlmelding. Såfremt kogepladen "brænder", vil et "H" komme til syne på displayet skiftevis med fejlsignalet.

- Hvis der ikke aktiveres en kogeplade indenfor de påfølgende 20 sekunder efter at Touch funktionen er tændt, vil kontrollen vende tilbage til stand-by.

- Når kontrollen er tændt, vil tasten ON/OFF have forrang frem for en hvilken som helst anden tast således, at kontrollen kan slukkes på et hvilket som helst tidspunkt, også i tilfælde af tryk på flere taster samtidigt eller ved et konstant tryk på disse.

- I stand-by vil et fortsat tryk på tasterne ikke have nogen virkning. I hvilket som helst tilfælde, for atter at kunne tænde for den elektroniske kontrol, bør denne have registreret, at der ikke er trykket nogen tast ind.

#### **Blokering af taster (børnesikring)**

↳ **Børnesikring:**

*Blokering af tasterne:*

For at aktivere denne sikkerhedsmekanisme til beskyttelse af børn efter at have tændt for Touch funktionen bør der trykkes samtidigt på tasterne: Tasten til valg af kogeplade nederst til højre og tasten MINUS og derefter, trykkes atter på valgtasten nederst til højre. Der vil komme et "L" til syne, hvilket betyder LOCKED/BLOKERET. (Børnesikring imod en ikke tilsigtet tænding for apparatet). Hvis kogepladen "brænder" vil "L" og "H" komme til syne skiftevis.

Denne operation bør finde sted indenfor de næstkommende 10 sekunder; Der bør ikke trykkes på nogen som helst anden tast end de ovenfor nævnte. I modsat fald vil sekvensen blive afbrudt og den keramiske kogeplade vil ikke være blokeret.

Den elektroniske kontrol forbliver blokeret, indtil brugeren foretager en ophævelse af blokeringsmekanismen, også selvom der i mellemtiden er foretaget en slukning og en gentænding af apparatet. Ikke engang en genaktivering af touch, (efter en stømafbrydelse), vil afbryde blokeringen af tasterne.

*Ophævelse af blokeringen af tasterne for at lave mad:*

For at ophæve blokeringen af touch funktionen, trykkes samtidigt på kogepladens valgtast, der befinder sig nederst til højre og på tasten MINUS. "L" (LOCKED/ blokeret) vil forsvinde fra displayet og på alle kogepladers display vil der komme et blinkende "O" til syne. Såfremt en kogeplade måtte "brænde", vil et "H" komme til syne i stedet for "O". Når der er slukket for touch, vil børnesikringen atter være aktiveret.

*Ophævelse af blokeringen af taster:*

Efter at have tændt for touch, kan børnesikringsmekanismen ophæves. Der skal trykkes samtidigt på valgtasten nederst til højre, og på tasten MINUS og derefter trykkes kun på tasten MINUS. Hvis ovenstående operationer foretages i den nævnte rækkefølge indenfor de næstkommende 10 sekunder, vil blokeringen af tasterne blive ophævet og der vil slukkes for touch funktionen. I modsat fald, vil sekvensen blive betraget som ufuldstændig, touch funktionen vil forblive blokeret og vil slukkes efter forløbet af 20 sekunder.

Når der atter tændes for touch funktionen med tasten ON/OFF vil samtlige display vise "0", decimalpunkterne vil blinke og touch funktionen er klar til at kunne udføre madlavning. Hvis en kogezone er varm vil "O" og "H" blive vist på skift.

#### **Akustisk signal (summelding)**

Under brugen vil de nedenstående aktiviteter være forbundet med

en summelyd:

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

### Timer funktion

Timer funktionen findes i to versioner:

- Selvstændig timer ml. 1 til 99 min: Lydsignal, der meddeler afslutning på det forløbne valgte tidsrum. Denne funktion er kun disponibel, mens den keramiske kogeplade ikke er i brug.
- Timer til kogeplader ml. 1 og 99 min: Lydsignal, der meddeler afslutning på det forløbne valgte tidsrum; de fire kogeplader kan programmeres uafhængigt.

### Selvstændig timer:

- Hvis styringen er sat TIL, og der ikke er valgt nogen kogeplads, kan den selvstændige timer anvendes ved samtidig brug af knapperne MINUS (2) og PLUS (3).
- Ændringer i værdien, (0 – 99 min), kan foretages med et minut ad gangen ved at trykke på tasten PLUS fra 0 til 99 og på tasten MINUS fra 99 til 0.
- Ved at udøve et konstant tryk på tasterne PLUS eller MINUS opnås en dynamisk forøgelse af ændringshastigheden, indtil der opnås en max. værdi, uden lydsignaler.
- Når tasterne slippes, PLUS eller MINUS, vil forøgelses- og formindskelseshastigheden atter starte fra den indledende værdi.
- Programmering af timeren kan foretages såvel med et langt tryk på tasterne PLUS og MINUS som med korte gentagne tryk (med lydsignal). Når programmeringen af timeren er foretaget, påbegyndes nedtællingen. Udløbet af det programmerede tidsrum vil blive meddelt med et akustisk signal og et blinkende lys på timerens display.

### Lydsignalet ophører

- Automatisk efter 2 minutters forløb.
  - Ved at trykke på en hvilken som helst tast
- Displayet holder op med at blinke og det slukkes.

### Slukke for/ændre timerens indstilling

- Timming kan ændres eller slukkes på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke samtidig brug af knapperne MINUS (2) og PLUS (3) (med lydsignal). Timeren slukkes og tidsindstillingen vil indstilles til "0" med tasten MINUS.

Timeren vil vise "0" i 6 sekunder og vil derpå slukkes.

- Når touch funktionen tændes, (ved at trykke på el-forsyningstasten), vil den selvstændige timer slukkes.

### Programmering af kogepladernes timer

Med touch funktionen aktiveret, kan hver kogeplades uafhængige timer programmeres.

- Hvis du vælger en kogeplads ved hjælp af knappen til valg af kogeplads (4), vil valg af indstillingen og endelig samtidig brug af knapperne MINUS (2) og PLUS (3) bevirke, at timeren kan programmeres som en slukningsfunktion for kogepladsen.
- Ved programmering af timeren vil pilotlyset (6) på den valgte kogeplads blinke.
- Udløbet af det programmerede tidsrum oplyses med et akustisk signal og der kommer et "00" til syne på displayet, imens LED, (lysdiode), til den kogeplade, hvis tidsrum er programmeret med timeren begynder at blinke. Kogepladen vil slukkes, og der vil komme et "H" til syne, hvis kogepladen "brænder"; Hvis dette ikke er tilfældet, vil pladens display vise en streg.

Lydsignalet og displayets blink afbrydes ved:

- Automatisk efter 2 minutter
  - Ved tryk på en hvilken som helst tast
- Timerens display slukkes.
- De grundlæggende funktioner er analoge (svarer til) den selvstændige timers operationer.

### Gryder (Fig. 3)

- Hvis en magnet tiltrækkes af grydens bund, er denne gryde egnet til brug på plader med induktionsvarme.
- Det anbefales altid at anvende gryder, der er anbefalet til

induktionsvarme.

- Gryder med flad og tyk bund.
- En gryde, hvis bund svarer nøjagtigt til kogepladens diameter, giver mulighed for et optimalt udbytte af varmen.
- En gryde, der er mindre, reducerer varmen, men forårsager ikke energispild. Det anbefales aldrig at anvende gryder med en diameter mindre end 10 cm.
- Inox gryder med flerlaget bund eller jerninox. Gryder, hvis der i bunden af gryden står: Beregnet til induktionsvarme.
- Hvis der bruges gryder af smedejern, er det at foretrække, at disse har emaljeret bund med henblik på at undgå ridser på den vitrokeramiske plade.
- Følgende gryder/pander er ikke anvendelige: Glas, keramik, stentøj, aluminiumsgryder, kobber eller ikke magnetisk inox. (austenisk).

### Vedligeholdelse (Fig. 4)

Rester af sølvpapir, madrester, fedtstænk, sukker eller meget søde retter bør øjeblikkeligt fjernes fra den keramiske plade med en skraber for at undgå skader på den keramiske plades overflade. Derefter rengøres med et anbefalet rengøringsmiddel og køkkenrulle. Herefter tørres efter med vand og der tørres efter igen med en tør klud. Der må ALDRIG anvendes svampe eller stålsvampe, der kan ridse; der må heller IKKE anvendes rengøringsmidler, der indeholder aggressive kemiske komponenter eller pletfjernere.

### Instruktionsvejledning henvendt til den tekniske installatør Installation

De herværende instruktionsvejledninger er henvendt til den tekniske installatør som retningslinje mht. installation, regulering og vedligeholdelse, i overensstemmelse med de gældende lovgivninger og regelsæt desangående. Operationerne bør ALTID foretages, mens apparatet IKKE er tilsluttet lysnettet.

### Anbringelse (Fig. 5)

Apparatet er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade, således som vist på nedenstående figur.

Nedsænkningssåningens perimenter skal forsynes med forseglingsmasse.

Det anbefales IKKE at foretage installation ovenover en ovn, og såfremt en sådan installation alligevel ønskes foretaget, bør nedenstående kontrolleres:

- At ovnen er udstyret med et velfungerende nedkølingssystem.
- At der UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER må være tale om udslip af varm luft fra ovnen og under den keramiske kogeplade.
- At der findes udluftningspassager, som vist på figuren.

### Elektrisk tilslutning (Fig. 6)

FØR der foretages en elektrisk tilslutning, bør nedenstående kontrolleres:

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

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

Udstyret er forberedt til 1-faset, 2-faset og 3-faset tilslutning og leveres som standard med 1-faset kabel.

I tilfælde af ændring af typen af seriel forbindelse, skal det tages i betragtning at fortsætte med udskiftningen af det medfølgende kabel af specialiseret teknisk personale.

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

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

**FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**

- Vid användning, avlägsna material som kan magnetiseras, som t.ex. kreditkort, cd-skivor, räknemaskiner, etc.
- Använd aldrig aluminiumfolie på hällen eller produkter inpackade i aluminium.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på glaskeramikhällen för att undvika upphettning.
- Vid matlagning i kärl med klubbria bottenar och utan kryddor, begränsa tiden för förupphettning till en eller två minuter.
- Kokning av matvaror som har tendens att klibba fast i botten, börja med minimivärme för att därefter öka värmen under omrörning.
- Efter användning, stäng av med motsvarande mekanism (minskning till "0") och lita inte enbart till kokkärlsdetektorn.
- Om spishällens yta går sönder, koppla omedelbart ur apparaten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd aldrig ångrengörare för att göra ren spishällen.
- Apparaten och dess tillgängliga delar kan bli varma under funktionens gång.
- Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen.

- Barn under 8 år ska hållas på avstånd, om de inte kontinuerligt övervakas av vuxna.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, under övervakning och om de har fått lämplig utbildning i hur apparaten används på ett säkert sätt och är införstådda med vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan överinseende av vuxen.
- Det kan vara farligt att laga mat med smör eller olja utan att vara närvarande, eftersom brand kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan koppla ifrån apparaten och täck över plattorna till exempel med ett lock eller ett lakan.
- Matlagningen måste övervakas. En kortvarig matlagning måste övervakas kontinuerligt.
- Matlagning utan tillsyn på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
- Brandrisk: förvara inte delar på kokhällen.
- Använd endast bänkskydd avsedda av spistillverkaren eller rekommenderad av denne i bruksanvisningen som lämplig. Använd annars bänkskyddet som är inbyggt i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

Installera en fränksiljare, med kontaktseparation på alla poler och med full brytningen vid överspänningsklass III, som kan koppla ifrån huvudströmmen i den fasta elinstallationen, enligt gällande elföreskrifter. Stickkontakten eller den omnipolära strömbrytaren bör vara lättåtkomliga med apparaten installerad. Detta redskap är inte avsett för att användas med en extern timer eller ett fjärrkontrollssystem. Tillverkaren avsäker sig allt ansvar om ovanstående instruktioner och gällande säkerhetsföreskrifter inte respekteras.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundservice eller liknande kvalificerad personal för att undvika fara.

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

#### FUNKTIONSPRINCIPER (Fig. 1)

Dessa grundar sig på de elektromagnetiska egenskaperna som huvuddelen av våra kokkärl innesiter.

Den elektroniska kretsen styr funktionen av spolen (induktoren), vilken skapar ett magnetfält.

Värmen överförs från själva kokkärl till livsmedlet.

Kokningen sker som beskrivs nedan:

- minimal spridning (hög prestanda)
- avlägsnandet av kokkärl (eller enbart dess upplyftande) framkallar automatiskt blockeringen av systemet
- det elektroniska systemet möjliggör en maximal flexibilitet och en högradig fininställning.

(Fig. 1)

- 1 Kokkärl
- 2 Induktionsström
- 3 Magnetfält
- 4 Induktor
- 5 Elektronisk krets
- 6 Eltillförsel

#### Bruksanvisningar (Fig. 2)

- 1 PÅ/AV
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Kokzon
- 5 Nivåinställningsskärm
- 6 Zonvalslyd
- 7 Barnlås
- 8 Timer

#### Installation

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

Beträffande specifika instruktioner hänvisas till anvisningarna för installatören.

#### ON/OFF av Touch Control-systemet

Efter anslutningen till det elektriska nätet, tar det ungefär en sekund innan Touchkontrollsystemet fungerar.

Efter anslutningen av systemet, blinkar alla displayer och kontrolljus under ungefär en sekund. Därefter slocknar alla displayer och kontrolljus, och Touchkontrollen kvarstår i Standby (väntläge).

Tryck på PÅ/AV (1)-knappen för att slå på touch-kontrollen. Displayerna till kokzonerna visar på "0". I händelse att en kokzon bränns (hög temperatur), visar displayen "H" istället för "0". Ljuspunkten som befinner sig nedanför till höger om samtliga displayer till kokzonerna, blinkar under en sekund för att ange att ditills har ingen kokzon valts.

Efter påsättningen kvarstår Touch Control aktiverat under 20 sekunder. Om ingen kokzon eller Timer väljs under den tiden, återvänder Touchkontrollsystemet till Standby (väntläge). Touch Control sätts på endast genom att trycka på ON/OFF-kontrollen.

I händelse man trycker på ON/OFF samtidigt som på andra kontroller, erhålls ingen effekt och Touch Control kvarstår i Standby. Om säkerhetsmekanismen för barn är aktiverad under påsättningen, visar displayen till alla kokzonerna "L" (Låst). Om kokzonerna är mycket heta, kommer displayen att visa växelvis "L" och "H" (Het). Touch Control kan stängas av när som helst med ON/OFF-kontrollen. Detta gäller även när kontrollknappen har blockerats med hjälp av säkerhetsmekanismen för barn.

ON/OFF-kontrollen har alltid prioritet vid avstängningsfunktionen.

#### Automatisk avstängning

När Touch Control-systemet är aktiverat, stängs det av automatiskt efter 20 sekunder om ingen funktion väljs. Efter att ha valt en kokzon, delas tiden för automatisk avstängning upp i 10 sekunder, efter vilka kokzonen avaktiveras, och ytterligare 10 sekunder, efter vilka Touch Control-systemet stängs av.

#### Påsättning/avstängning av en kokzon

Placera kokkärl på en lämplig kokzon. Om inget kokkärl utplaceras kommer systemet inte att aktivera den motsvarande kokzonen och följande symbol visas i displayen:



När Touch Control-panelen är påslagen kan du välja kokzon genom att trycka på knappen (5) på respektive kokzon.

Displayen (6) för den kokzon som valts börjar lysa med ett kraftigare ljus medan ljusstyrkan på resten av displayerna minskar. Om kokzonen är mycket het anges detta genom att displayen växelvis visar "H" och "0".

Tryck på knappen PLUS (3) eller MINUS (2) för att välja effektivnivå. Kokzonen börjar värmas upp. När kokzonen aktiverats kan du välja effektivnivå.

Tryck på knappen PLUS (3) och håll den nedtryckt.

Effektivnivån börjar på steg 1 och höjs ett steg var 0,4 sekund. Den maximala effektivnivån är 9.

Om du väljer effektivnivå med hjälp av knappen MINUS (2) så är den första nivån steg 9 (maxnivån). Om du vill sänka effekten trycker du på knappen MINUS (2) och håller den nedtryckt. Effektivnivån sänks ett steg var 0,4 sekund. Den lägsta effektivnivån är 0. Tryck på knappen MINUS (2) eller PLUS (3) igen om du vill ändra effektivnivån. Avstängning av en kokzon

Välj vilken kokzon som ska slås av genom att trycka på knappen (5) på den zonen. Displayen (6) för den kokzon som valts börjar lysa med ett kraftigare ljus medan ljusstyrkan på resten av displayerna minskar. Gör så här om du vill slå av kokzonen (ställa in den på "0"): Om du trycker samtidigt på knapparna PLUS (3) och MINUS (2) så ställs effektivnivån in på 0. Du kan även använda knappen MINUS (2) för att minska effektivnivån till 0.

Om en kokzon är het (så att man kan bränna sig) så växlar visningen på displayen mellan "H" och "0".

#### Avstängning av en kokzon

Välj kokzon med hjälp av valfunktionen (PLUS). Indikation av valet sker genom punkten som visas i displayen till respektive kokzon. Genom att samtidigt trycka på funktionerna PLUS och MINUS, ställs värmenivån på kokzonen på 0. Som alternativ kan MINUS-funktionen användas för att sänka värmenivån till 0.

I händelse samtliga kokzoner befinner sig på värmenivå "0", blinkar decimalpunktterna i displayen. Om en kokzon är het, visas symbolen "H" istället för "0".

## Avstängning av alla kokzonerna

Genom att trycka på ON/OFF-funktionen erhålls en omedelbar avstängning av samtliga kokzoner. I modaliteten Standby, visas dock symbolen "H" för alla kokzoner med restvärme. Alla andra display är avaktiverade.

## Värmenivå

Kokzonerna har möjlighet till 9 värmenivåer, vilka anges med siffrorna "1" till "9" i displayen som består av sju streck.

Om effektnivå 9 väljs för tillagningszonen som finns längst fram till vänster kommer nivån av säkerhetsskäl att minska något efter 30 minuters användning. Om mer effekt krävs ska du välja snabbvärmaren ("P").

## Förstärkare

Efter att ha valt en kokzon kan boost-funktionen aktiveras genom att välja effektivnivå 9 och därefter trycka på PLUS (3)-knappen.

Med denna funktion kan vissa kokzoner erhålla en strömstyrka utöver den nominella (antalet kokzoner med samtidig förstärkarfunktion beror på vilken värmenivå som valts för varje kokzon, vars summa bör understiga induktionshälens maximala strömstyrka). Om den valda kokzonen har möjlighet att aktivera förstärkarfunktionen kommer motsvarande display att visa symbolen "P". Om den tillgängliga strömstyrkan inte är tillräcklig, kommer värmenivåvisaren till den kokzon som behövs en reduktion av den automatiska värmenivån att blinka under 3 sekunder.

Förstärkarens aktivitetstid är begränsad till 5 minuter för att skydda kokkärnen. Efter förstärkarens automatiska avaktivering, fortsätter kokzonen att fungera på värmenivå "9". Förstärkaren kan återigen aktiveras efter att några minuter har förflutit.

Skulle kokkärlet avlägsnas från kokzonen under Förstärkarens aktivitetstid, fortsätter denna funktion och nedräkningen av tiden till dess avaktivering fortskrider.

Administrationn av strömstyrkan är baserad på principen, att den sista ändringen av värmenivåerna till de olika kokzonerna är den som har prioritet framför de andra. Detta innebär att de värmenivåer som ställts in tidigare i de övriga zonerna kan minskas automatiskt.

- Om induktionssystemet uppfattar att det behövs en värmeminskning i någon kokzon, kommer displayen till kokzonen för värmeminskningen att blinka under 3 sekunder, vilket ger tid att korrigera innan ändringen äger rum.

- Skulle denna korrigering av kokzonen äga rum innan tiden löper ut, analyseras distributionen av strömstyrkan på nytt. Om värmeminskningen då inte skulle behövas, försvinner blinkningen och den ursprungliga värmenivån kvarstår i displayen.

- Om fördelningen av strömstyrkan modifieras ännu en gång av användaren, kommer ingen automatisk värmeökning att ske i kokzonerna som har genomgått en automatisk värmeminskning.

## Restvärme

Symbolen för restvärme varnar för att glaskeramikhällen innehar en farligt hög temperatur vid en eventuell beröring med kokzonen. Temperaturen avgörs genom en matematisk modell och vid detektering av restvärme, anges detta med "H" (Het) i motsvarande display.

Uppvärmning och avkylning beräknas på grundval av:

- Den valda värmenivån (mellan "0" och "9")

- Aktiveringstiden

Efter att stängt av kokzonen visar motsvarande display symbolen "H" ända tills temperaturen i zonen har sänkts till under kritisk nivå ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ), enligt den matematiska modellen.

## Automatisk avstängning (begränsning av funktionstid)

Beroende på vald värmenivå, stängs kokzonen av efter en viss föutbestämd tid om ingen ny operation inleds.

Varje operation som sker på en kokzon (genom touchkontrollerna PLUS och MINUS gör att den maximala operationstiden återställs till dess ursprungsvärde.

## Skydd i händelse av ofrivillig påsättning

- Om den elektroniska kontrollen erfar ett fortsatt tryck på en touchkontroll under ungefär 10 sekunder, stängs den av automatiskt. Kontrollsystemet avger en ljudsignal under 10 sekunder för att avisera användaren om att sensorerna har detekterat närvaron av ett "föremål". Displayen visar felkoden "E R 0 3", vilken kvarstår tills den elektroniska kontrollen aviseras om felet. Om kokzonen är mycket het, anges detta med symbolen "H" i displayen, växelvis med felsignalen.

- Ingen kokzon aktiveras under påföljande 20 sekunder efter påsättningen av Touch Control, återvänder kontrollen till Standby-läge.

- När kontrollsystemet märker att ON/OFF-funktionen aktiverats, har denna prioritet framför alla andra funktioner i syftet att Touch Control ska kunna avstängas i vilket ögonblick som helst, även i fall av flerfaldiga eller ihållande tryck på touchkontrollerna.

- I Standby-läge ger ett ihållande tryck på någon av touchkontrollerna ingen effekt. I samtliga fall gäller, att för att åter aktivera det elektroniska kontrollsystemet bör detta ha detekterat att ingen touchkontroll är markerad.

## Blockering av touchkontrollerna (säkerhetsmekanism för barn)

### ⚠ Säkerhetsmekanism för barn:

#### Blockering av touchkontrollerna:

För att aktivera säkerhetsmekanismen för barn efter påsättning av touchkontrollen, bör man trycka samtidigt på valfunktionen på den högra nederdelen och MINUS-knappen, och därefter trycka på nytt på valfunktionen på den högra nederdelen. Displayen kommer att visa symbolen "L" för LÅST (säkerhetsmekanismen för barn mot ofrivillig påsättning). Om kokzonen är mycket het, visas "L" och "H" växelvis.

Denna operation bör äga rum inom de påföljande 10 sekunderna. Ingen annan funktion bör tryckas på förutom de som angivits; i motsatt fall avbryts sekvensen och induktionshällen blockeras inte. Det elektroniska kontrollsystemet fortsätter i blockerat tillstånd tills det avblockeras av användaren, till och med om systemet stängts av och satts på under tiden. Inte ens en nyaktivering av Touch Control-systemet (t.ex. efter ett spenningsfall) kommer att avbryta blockeringen av touchkontrollerna.

#### Tillfällig avblockering vid matlagning:

För att avblockera kontrollsystemet, tryck samtidigt på touchkontrollen för val av kokzon i högra nederdelen och MINUS-funktionen. Symbolen "L" (LÅST) försvinner från displayen och i samtliga kokzoner syns "0" med en blinkande punkt. Om en kokzon är het, uppträder symbolen "H" istället för "0". När touchkontrollen stängts av, är säkerhetsmekanismen för barn åter aktiverad.

#### Definitiv avblockering:

Efter att ha satt på Touch Control, kan säkerhetsmekanismen för barn avaktiveras vid behov. Till detta bör man trycka samtidigt på touchkontrollen för val av kokzon i högra nederdelen och MINUS-knappen, och därefter enbart på MINUS-knappen. Om alla operationer utförs i nämnd ordning och inom 10 sekunder, kommer blockeringen av touchkontrollerna att upphävas och Touch Control-systemet att stängas av. Utförs detta inte korrekt, kommer sekvensen att uppfattas som ofullbordad, touchkontrollen kvarstår blockerad och släcks efter 20 sekunder.

När man ånyo sätter på Touch Control-systemet med ON/OFF-funktionen, kommer alla displayer att visa "0", decimalpunkterna kommer att blinka och Touch Control är klar för att inleda matlagningen. Om en kokzon är så pass het att man kan bränna sig på den visas "0" och "H" växelvis.

## Ljudsignal (surrande)

Vid användningen anges följande operationer med en surrandel ljudsignal:



- Normaltryck på touchkontrollerna: kort ljudsignal.
- Ihållande tryck på touchkontrollerna under mer än 10 sekunder: lång, intermittent ljudsignal.

### Timern (tidströmställare)

Funktionen Timern kan användas på två sätt:

- Autonom eller självständig Timer, mellan 1 och 99 minuter: avger ljudsignal som anger att tidsperioden har nått sitt slut. Denna funktion är tillgänglig endast medan induktionshällen inte är under användning.
- Timer för kokzoner, mellan 1 och 99 minuter: avger ljudsignal som anger att den inställda tidsperioden nått sitt slut; de fyra kokzonerna kan programmeras individuellt.

#### Autonom Timer:

- Om kontrollen är PÅ och ingen kokzon är vald kan fristående-timern användas genom att trycka på MINUS (2) och PLUS (3) knapparna samtidigt.
- Ändring av tidsvärde (0 – 99 min) kan utföras med ökning av en minut genom valfri PLUS-knapp, från 0 till 99, och med MINUS-knappen, från 99 till 0.
- Genom ett ihållande tryck på PLUS-knappen eller MINUS-knappen, erhålls en dynamisk ökning av variationshastigheten tills maxvärdet uppnås, utan ljudsignaler.
- Släpper man PLUS- eller MINUS-knappen, kommer hastigheten för ökning (eller minskning) av tidsvärdet att starta på nytt från det inledande värdet.
- Programmeringen av Timern kan utföras såväl genom ett ihållande tryck på touchkontrollerna PLUS och MINUS, som genom små intermittenta tryck (med ljudsignal). När Timern har programmerats börjar nedräkningen. När tidsperioden nått sitt slut anges detta med en ljudsignal och att displayen till Timern blinkar.

#### Ljudsignalen upphör

- Automatiskt efter 2 minuter.
  - Genom tryck på valfri touchkontroll.
- Displayen slutar att blinka och släcks.

#### Stänga av / modifiera Timern

- Timern kan modifieras eller stängas av i vilket ögonblick som helst genom att trycka på MINUS (2) och PLUS (3) knapparna samtidigt (med ljudsignal). Timern stängs av genom att sätta tiden på "0" med hjälp av MINUS-kontrollen.

- Timern kvarstår under 6 sekunder på "0" och därefter stängs den av.
- När Touch Control-systemet sätts på (med ON/OFF-kontrollen), avaktiveras den autonoma Timern.

#### Programmering av Timern för kokzoner

- När Touch Control-systemet är aktiverat, kan man programmera Timern individuellt för varje kokzon.
- Genom att välja en kokzon med kokzonsvalknappen (4) och därefter välja inställning och till sist trycka på MINUS (2) och PLUS (3) knapparna samtidigt kan timern programmeras att fungera som en avslagsfunktion för en kokzon.
- Medan timern programmeras blinkar den valda kokzonsens pilotljus (6).
- Fullföljandet av tidsperioden anges med en ljudsignal och siffrorna "00" uppträder i displayen, medan LJUSPUNKTEN till motsvarande kokzon börjar att blinka. Kokzonen stängs av och symbolen "H" uppträder om plattan är het; om inte, syns endast ett streck i displayen.

Ljudsignalen avbryts och blinkandet i displayen

- Automatiskt efter 2 minuter.
  - Genom att aktivera en touchkontroll.
- Displayen till Timern släcks.
- Basfunktionerna följer i princip de som beskrivs för den autonoma Timern.

### Kokkärl (Fig. 3)

- Om man närmar en magnet till ett kokkärls botten och den attraheras, kan kokkärlet anses lämpligt för kokning genom induktion.
- Föredra kokkärl som deklarerats lämpliga för induktionshäll.
- Föredra kokkärl med en plan och tjock botten.
- Ett kokkärl med lika diameter som kokzonen utnyttjar maximalt den maximala strömstyrkan.
- Ett mindre kokkärl reducerar strömstyrkan men orsakar ingen spridning av energin. Det är dock inte rådligt att använda pannor med mindre diameter än 10 cm.
- Rostfria kokkärl med botten i flera lager eller ferritiskt rostfritt stål kan godtagas, om det står på botten att de är gjorda för induktionsplattor.
- Vid matlagning i kärl av gjutjärn, är det bättre om undersidan är emaljerad för att undvika repor på glaskeramikhällen.
- Följande kokkärl är inte lämpliga: glas, keramik, lergods, aluminiumkärl, koppar eller omagnetiskt rostfritt stål (austenitiskt).

### Underhåll (Fig. 4)

- Rester av aluminiumfolie, matrester, fettstänk, socker eller starkt sockerhaltiga livsmedel bör avlägsnas omedelbart från kokplattan med en glasskrapa för att undvika skada på glasytan. Rengör därefter med en lämplig produkt och hushållsapper, skölj med vatten och torka med en ren handduk. Använd aldrig frätande svampar eller ställul; undvik likaså kontakten med kemiskt frätande rengöringsmedel eller fläckborstagningsmedel.

### Anvisningar för installatören

#### Installation

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

#### Placering (Fig. 5)

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

Stryk hela perimeteren med förseglingsprodukten som ingår i leveransen.

Det är inte tillrådligt att göra installationen över en ugn; i sådant fall kontrollera följande:

- att ugnen har ett effektivt avkylningsystem
- att på inget villkor varmluft passerar från ugnen upp till glaskeramikhällen.
- förbered luftpassager som visas på bilden.

### Elektrisk anslutning (Fig. 6)

Elektrisk anslutning (Fig. 6)

Innan den elektriska anslutningen görs, kontrollera att:

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

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

Utrustningen är förberedd för enfas, tvåfas och trefas anslutning och levereras som standard med enfaskabel.

Vid modifiering av typen av seriell anslutning måste det tas hänsyn till att byta ut den medföljande kabeln av specialiserad teknisk personal.

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

Fabrikanten garanterer at dette produktet oppfyller alle de grunnleggende kravene som regulerer elektrisk lavtrykksmateriell og elektromagnetisk kompatibilitet i samsvar med henholdsvis direktiv 2014/35/EU og direktiv 2014/30/EU.

**VIKTIG FOR SIKKERHETEN**

- Gjenstander som kan magnetiseres, for eksempel kredittkort, plater, kalkulatorer o.l., må holdes i god avstand fra kokesonene så lenge kokingen varer.
- Legg aldri aluminiumsfolie eller produkter som er innpakket i aluminiumsfolie direkte på koketoppen.
- Metallgjenstander som kniver, gaffler, skjær og lokk må ikke plasseres på koketoppen, da disse lett kan bli varme.
- Under tilberedning i klebefrie panner, uten smakstilsetning, må oppvarmingstiden begrenses til ett eller to minutter.
- Ved koking eller steking av mat som har tendens til å sette seg fast i bunnen, bør man starte på laveste koketrinn og deretter øke varmen litt etter litt og røre rundt i maten med jevne mellomrom.
- Etter avsluttet koking, må den respektive kokesonens effekttrinn settes på "0". Stol ikke på kjelegjenkjennelsesfunksjonen.
- Hvis det oppstår sprekker på koketoppens

overflate, må man umiddelbart slå av strømmen til apparatet for å unngå mulige elektriske støt.

- Ved rengjøring av koketoppen må det ikke brukes dampbaserte produkter.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Unngå å berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under konstant tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller mangel på erfaring dersom de får tilsyn eller tilstrekkelig opplæring i bruken av apparatet og forstår farene bruken medfører. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Det kan være farlig å koke med fett eller olje uten å være tilstede, da det kan oppstå brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann. Koble fra apparatet og dekke til flammene, for eksempel med et lokk eller en duk.
- Kokeprosessen må være under oppsyn. En kort sikt kokeprosessen har til å bli overvåket kontinuerlig.
- en uovervåket matlaging med fett eller olje kan være farlig og kan forårsake brann.
- Brannfare: ikke oppbevar elementer på kokeflatene.
- Bruk kun beskyttelse for koketoppen som er konstruert av koketoppens fabrikant eller som indikeres som anvendelige av fabrikanten i bruksanvisningen eller beskyttelse som er en del av apparatet. Bruk av feilaktig beskyttelse kan føre til uhell.

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

Stikkkontakten eller den flerpolet bryteren må plasseres slik at de lett kan nås når apparatet

er montert.

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

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

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes ettersalgsservice eller lignende kvalifisert personell for å unngå fare.

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

#### INDUKSJONSPRINSIPPET (Fig. 1)

Induksjonsprinsippet er basert på et kokekars elektromagnetiske egenskaper.

Inne i koketoppen finnes det en elektronisk krets som kontrollerer og gir energi til en elektrisk spole (induksjon) som skaper et magnetisk felt.

Varmen overføres direkte fra kjelen/stekepannen til maten.

Slik skjer koking med induksjon:

- Minimalt varmetap (maks. effektivitet).
- Når kjelen fjernes (eller ganske enkelt løftes bort), blir koketoppen raskt avkjølt.
- Det elektroniske systemet gir maksimal fleksibilitet og finregulering.

(Fig. 1)

- 1 Kokekar
- 2 Induksjonsstrøm
- 3 Magnetisk felt
- 4 Induktor
- 5 Elektronisk krets
- 6 Strømforsyning

#### Brukerinstruksjoner (fig. 2)

- 1 PÅ/AV
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Kokeflate
- 5 Display for styrkeinnstilling
- 6 Lys for valgt flate
- 7 Barnesikring
- 8 Tidsur

#### Installasjon

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

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

#### På-/avslåing av koketoppen (touchkontroll)

Touchkontrollen begynner å fungere ett sekund etter at koketoppen er koblet til nettet.

Etter en reset vil alle displayene og lysdiodene blinke i ett sekund, og deretter slukne. Touchkontrollen vil bli stående i stand-by.

Trykk AV/PÅ (1)-knappen for å slå på berøringskontrollen. Displayene for kokesonene vil vise "0". Dersom en kokesone har restvarme (dvs. at den er meget varm og kan forårsake forbrenning), vil displayet vise "H" i stedet for "0". Dioden som står nederst til høyre på alle kokesonedisplayene, vil begynne å blinke med ett sekund mellomrom for å varsle om at det ennå ikke er blitt valgt noen kokesone.

Etter påslåing av koketoppen vil touchkontrollen være aktivert i 20 sekunder. Hvis det ikke velges noen kokesone eller timerfunksjon, vil touchkontrollen automatisk bli satt tilbake til standby.

Touchkontrollen aktiveres ved å trykke på ON/OFF-tasten.

Trykker man på ON/OFF-tasten samtidig med andre taster, følger det ingen funksjonsaktivering, og touchkontrollen vil bli stående i standby. Hvis barnesikringen er aktivert, vil displayene for alle kokesonene vise "L" (locked/låst). Dersom kokesonene har restvarme, vil displayene vekselvis vise "L" og "H" (hot/varm).

Koketoppen kan slås av med ON/OFF-tasten til enhver tid, også når barnesikringen er aktivert.

ON/OFF-tasten har alltid prioritet over andre funksjoner ved avslåing av koketoppens betjeningsfelt.

#### Automatisk avslåing

Touchkontrollen vil automatisk utkobles 20 sekunder etter at koketoppen er slått på hvis det ikke er blitt valgt noen kokesone i løpet av denne tiden. Hvis det velges en kokesone, men ikke et effektrinns, vil kokesonen slås av etter 10 sekunder, og touchkontrollen deaktiveres ytterligere 10 sekunder senere.

#### På-/avslåing av en kokesone

Sett kjelen på valgte kokesone. Hvis det ikke står noen kjele eller en kjele med for liten diameter, vil kokesonen ikke aktiveres, og display vil vise dette symbolet:



Velg ønsket kokesone ved å trykke på tasten på den respektive sone (5) med aktivert touchkontroll.

Displayet (6) for valgt plate lyser opp, mens displayene for de andre kokeplatene slukkes. Hvis platen er meget varm, vises en "H" og en "0" vekselvis.

Ved å trykke Pluss-tasten (3) eller Minus-tasten (2) er det mulig å velge effektrinns og platen vil bli varm.

Når du har valgt kokeplate, kan du velge effektrinns ved å trykke pluss-tasten (3). Varmeeffekten starter på 1 og øker med ett trinns hvert 0,4 sekund. Når du når trinns 9, er det ikke mulig å øke effekten ytterligere.

Hvis effektrinns velges ved hjelp av minustasten (2), starter det på 9 (maks. nivå). Ved å holde tasten nede reduseres effektrinns med ett trinns hvert 0,4 sekund. Når du når trinns 0, er det ikke mulig å redusere effekten ytterligere. Bare hvis du trykker minustasten (2) eller plusstasten (3) på nytt, er det mulig å endre effektrinns igjen.

#### Slik slår du av en kokeplate

Velg platen som du ønsker ved hjelp av respektiv tast (5). Displayet (6) for valgt plate lyser opp, mens displayene for de andre kokeplatene slukkes. Hvis du trykker pluss- (3) og minus (2) samtidig, stilles effektnivået inn på 0. Du kan alternativt bruke minustasten (2) for å redusere effektrinns til 0.

Hvis en kokeplate er meget varm, vises en "H" og en "0" vekselvis.

#### Avslåing av alle kokesonene

Trykk på ON/OFF-tasten, og alle kokesonene vil automatisk utkobles. Display for kokesonene som har restvarme, vil vise "H". Resten av displayene vil være slukket.

## Effekttrinn

Hver kokesone har 9 effekttrinn (fra "1" til "9").

I kokesonen som er plassert foran på venstre side, senkes strømnivået noe av sikkerhetsgrunner etter 30 minutter når strømnivå 9 er valgt. Hvis du krever mer strøm, velger du nivåøkeren ("P").

## Booster-funksjon

Når du har valgt kokeflate kan boost-funksjonen settes igang ved at du velger styrke 9 og trykker PLUS (3)-knappen. Booster-funksjonen gir ekstra rask oppvarming av visse kokesoner ved at de tilføres en større effekt enn den nominelle. Antall kokesoner booster-funksjonen kan aktiveres for samtidig, vil avhenge av valgt effekttrinn på hver kokesone; dette må ikke overstige koketoppens maksimale varmeeffekt. Hvis den valgte kokesonen har kapasitet nok til å aktivere booster-funksjonen, vil display vise symbolet "P". Hvis kokesonen ikke har tilstrekkelig disponibel effekt, vil kokesones effektindikator blinke i 3 sekunder for å angi at effekttrinnet må reduseres.

Booster-funksjonen har en tidsbegrensning på 5 minutter for å beskytte kokekarene. Etter automatisk deaktivering av booster-funksjonen, vil kokesonen fortsette å virke på effektnivå "9". Booster-funksjonen kan reaktiveres etter noen få minutter.

Selv om kokekaret løftes bort fra kokesonen mens booster-funksjonen er aktiv, vil funksjonen opprettholdes helt til 10 minutters-perioden er utløpt.

Effektstyringen er basert på prinsippet om at siste effektinnstilling på en kokesone har prioritet. Dette betyr at tidligere stille effekttrinn for resten av kokesonene reduseres automatisk hvis nødvendig.

- Dersom varmeeffekten på en kokesone må reduseres, vil denne kokesonens indikator blinke i 3 sekunder før effektreduksjonen skjer.

- Hvis det velges et annet effekttrinn for kokesonen før varmeeffekten reduseres (dvs. før de 3 sekundene er gått), vil det skje en ny fordeling av varmeeffekten på de ulike kokesonene. Skulle da ingen effektreduksjon være nødvendig, vil blinkingen opphøre, og opprinnelig varmeeffekt vises på respektiv kokesones indikator.

- Hvis effektfordelingen endres igjen, vil det ikke skje noen automatisk effektøkning på kokesoner med tidligere redusert koketrinn.

## Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren varsler bruker om at temperaturen på kokesonens keramiske glassflate er meget høy og vil kunne forårsake brannår av ved berøring. Temperaturen beregnes ut ifra en matematisk modell, og i henhold til denne angis restvarmen med "H" på det respektive syvsegment-displayet.

Oppvarmingen og avkjølingen beregnes på grunnlag av:

- Valgt effektnivå (mellom "0" og "9").
- Aktiveringsperiode.

Etter at kokesonen er slått av, vil display vise "H" helt til kokesonens temperatur har sunket under  $\leq 60^{\circ}\text{C}$ .

## Automatisk OFF-funksjon (begrenset driftstid)

Dette er en sikkerhetsfunksjon. Driftstiden avhenger av innstilt varmeeffekt. Hver kokesone vil automatisk bli slått av etter en forhåndsprogrammert tid hvis det ikke stilles et nytt effekttrinn før denne tiden løper ut. Enhver effektinnstilling på en kokesone (med pluss- og minus-tastene) vil gjenopprette maksimal koketid og først valgte effektnivå.

## Sikring mot utilsiktet påslåing

- Hvis en tast trykkes uavbrutt i mer enn 10 sekunder, vil koketoppen automatisk kobles ut. Touchkontrollen vil avggi et akustisk signal i 10 sekunder for å gjøre bruker oppmerksom på at en eller annen

gjenstand er kommet i kontakt med betjeningstastene. Display vil vise feilkoden "E R 0 3". Hvis kokesonen har restvarme, vil "H" og feilkoden vekselvis vises på display.

- Hvis det ikke aktiveres noen kokesone innen 20 sekunder etter at koketoppen er slått på, vil touchkontrollen gå tilbake til standby-modus.
- ON/OFF-tasten har prioritet over de andre tastene. Dette betyr at koketoppen kan slås av på ethvert tidspunkt.
- På standby-modus vil en kontinuerlig tastetrykking ikke utløse noe signal. Touchkontrollen kan imidlertid kun reaktiveres etter at det er påvist at ingen av tastene holdes nedtrykt.

## Tastesperre (barnesikring)

### ◇ Barnesikring:

#### Tastesperre:

Barnesikringen aktiveres ved å trykke samtidig på tasten for høyre kokesone nede og minus-tasten, og én gang til på tasten for høyre kokesone nede. Koketoppen vil blokkeres, og på display vil det vises en "L" for LOCKED (barnesikring mot utilsiktet påslåing). Hvis kokesonen har restvarme, vil "L" og "H" vises vekselvis på display. Dette må gjøres i løpet av 10 sekunder, og i mellomtiden må det ikke aktiveres noen annen tast, for å unngå sekvensavbrytelse og avblokkering av betjeningspanelet.

Betjeningspanelet vil være sperret helt til det avblokkeres av bruker.

#### Avblokkering av tastene for koking:

Touchkontrollen avblokkeres ved å trykke samtidig på tasten for høyre kokesone nede, og minus-tasten. "L"-symbolet (LOCKED/låst) vil forsvinne og "0" vil blinke på alle kokesonenes display. Hvis en kokesone har restvarme, vil det vises "H" i stedet for "0". Hvis man trykker OFF-tasten for utkobling av touchkontrollen, vil barnesikringen aktiveres igjen.

#### annullering tastelåsen:

For å deaktivere barnesikringen må koketoppen være slått på. Trykk samtidig på tasten for høyre kokesone nede, og minus-tasten, og deretter minus-tasten alene. Gjøres dette i riktig rekkefølge innen 10 sekunder, vil tastelåsfunksjonen annulleres og touchkontrollen utkobles. Hvis ikke, vil sekvensen bli ansett for ikke fullført, touchkontrollen forblir blokkert og slås av etter 20 sekunder.

Når touchkontrollen slås på igjen, vil alle displayene vise "0", desimalene vil blinke og koketoppen være klar for koking. Hvis en kokeplate er meget varm, vises "0" og "H" vekselvis på displayet.

## Lydsignal (summer)

Touchkontrollen vil avggi et lydsignal:

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

## Timer-funksjon

Timer-funksjonen kan brukes på to måter:

- Som selvstendig timer (minuttur), fra 1 til 99 minutter: et lydsignal angir slutten på perioden. Denne funksjonen er kun tilgjengelig når koketoppen ikke er i bruk, dvs. det foretas ingen koking.
- Som timer-funksjon for hver kokesone med innstilling av driftstiden mellom 1 og 99 minutter: et lydsignal angir slutten på koketiden. De fire kokesonene kan programmeres hver for seg.

### Timer brukt som minuttur:

- Om låsen er PÅ og ingen kokeflate er valgt, kan den selvstendige timeren brukes ved å trykke MINUS (2) og PLUS (3)-knappene samtidig.
- Tiden kan innstilles mellom 0 og 99 minutter. Denne innstillingen kan endres i intervaller på 1 minutt ved å trykke på pluss- eller minus-tasten. Hvis man trykker på pluss-tasten, starter nedtellingen på 0. Trykker man på minus-tasten, starter nedtellingen på 99.

- Kontinuerlig nedtrykking av pluss- eller minus-tasten vil gi en dynamisk økning av reguleringshastigheten til maks. verdi er nådd, uten noe lydsignal.
- Hvis pluss- eller minus-tasten slippes i mellomtiden, vil reguleringshastigheten starte på nytt igjen fra og med åpningsverdien.
- Reguleringen kan foretas med kontinuerlig trykk på pluss- og minus-tastene, eller med enkle trykk (med lydsignal). Etter at timeren er programmert, starter nedtelling. Når innstilt tid er utløpt, vil det høres et lydsignal, og timerens display begynner å blinke.

#### *Lydsignalet opphører:*

- Automatisk etter 2 minutter.
  - Ved å trykke på en vilkårlig tast.
- Display slutter å blinke, og slukner.

#### *Avslåing / justering av timeren*

- Timeren kan justeres eller slås av til enhver tid ved å trykke MINUS (2)- og PLUS (3)-knappene samtidig (med lydsignal). Timeren slås av ved enten å stille tiden tilbake til "0" med minus-tasten eller ved å trykke timer- og minus-tastene samtidig, hvilket vil stille timeren direkte på "0".
- Timeren vil bli stående på "0" i 6 sekunder, deretter slukner den.
- Når koketoppen slås på (ved trykk på ON/OFF-tasten), slås timerens minutturfunksjon av.

#### *Programmering av timer-funksjon for kokesonene*

Når koketoppen er slått på, kan det programmeres en timer for hver kokese.

- Ved å velge en kokeflate med flatevalgknappen (4), og deretter velge innstilling og så trykke MINUS (2)- og PLUS (3)-knappene samtidig, kan timeren programmeres som en av-funksjon for en kokeflate.
- Når timeren programmeres blinker pilotlyset (6) for den valgte kokeflaten.
- Utløpt koketid varsles med et lydsignal og "00" på display, mens lysdioden til den kokesonen timer-funksjonen er innstilt for, vil begynne å blinke. Kokesonen vil slås av. Har kokesonen restvarme, vil restvarmeindikatoren vise "H", hvis ikke, vil det på display vises en strek.

Lydsignalet og blinkingen på display vil avbrytes:

- Automatisk etter 2 minutter.
  - Ved et vilkårlig tastetrykk.
- Timerens display vil slukkes.

- Grunnfunksjonene er de samme som gjelder når timeren har minuttur-funksjon.

#### **Kokekar (Fig. 3)**

- Før en magnet til bunnen av kokekaret for å kontrollere om det har magnetisk bunn. Blir magneten tiltrukket, kan kokekaret brukes på induksjonstoppen.
- Bruk fortrinnsvis kokekar som du vet er egnet til induksjonskoking.
- Bruk kokekar med plan og tykk bunn.
- Det er viktig at kokekaret har samme diameter som kokeplaten for å få full utnyttelse av energien.
- Ved bruk av for små kokekar oppstår det varmetap. Det anbefales å bruke kokekar og panner som har en diameter på minst 10 cm.
- Man kan bruke kokekar laget av rustfritt eller ferrittisk stål med dobbel bunn hvis det er angitt at de er egnet til induksjonskoking.
- Bruker man kokekar av støpejern, bør bunnen helst ha et emaljebelegg for å unngå at det lages striper på glasskeramikktoppen.
- Det anbefales å ikke bruke kokekar av glass, keramikk, brent leire, aluminium, kobber eller ikke-magnetisk (austenisk) stål.

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

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

Rengjør deretter kokeflaten med kjøkkenpapir og et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper, skylt og tørk over med en tørr og ren klut. Bruk aldri stålull eller svamper med smergelside. Man må også unngå bruk av aggressive kjemiske rengjøringsmidler og flekkfjernere.

#### **Instruksjoner til installatøren**

##### **Installasjon**

Disse instruksene er til veiledning for installatøren ved montering, justering og vedlikehold av induksjonstoppen. Alt installasjonsarbeid skal utføres etter gjeldende lovgivning og forskrifter. Husk å avbryte strømforsyningen før det foretas inngrep på apparatet.

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

Apparatet skal monteres i en benkeplate slik det er vist på figuren. Monter vedlagte tegningslist rundt hele koketoppens omkrets.

Det anbefales å ikke installere koketoppen over en ovn. Er det ingen annen utvei, må man være obs på følgende:

- Ovnene må ha et effektivt avkjølingssystem.
- Det må ikke strømme varm damp fra ovnen opp mot koketoppen.
- Sørg for luftinntak slik det er vist på figuren.

##### **Elektrisk kobling (Fig. 6)**

Før tilkoblingen må man kontrollere at:

- Spenningen som er oppgitt på merkeplaten svarer til nettspenningen. Merkeplaten er plassert på undersiden av koketoppen.
  - At installasjonen har en forskriftsmessig jordingskontakt. Ifølge lov er jording obligatorisk.
- Hvis apparatet leveres uten ledning og/eller stikkontakt, må det brukes material som kan tåle både den spenningen som er angitt på merkeplaten og de aktuelle arbeids-temperaturene. Ledningen må ikke under noen omstendighet utsettes for romtemperaturer over 50°C.

Utstyret er forberedt for en-fase, to-fase og tre-fase tilkobling og leveres som standard med en-fase kabel.

I tilfelle endring av typen seriell tilkobling, må det tas i betraktning å fortsette med utskifting av den medfølgende kabelen av spesialisert teknisk personell.

**TUOTE ON SUUNNITELTU KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. VALMISTAJA EI OTA VASTUUTA MAHDOLLISISTA VÄÄRÄSTÄ ASENNUKSESTA TAI ASIATTOMASTA, VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYTÖSTÄ AIHEUTUVISTA MATERIAALI- TAI HENKILÖVAHINGOISTA.**

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

**VAROTOIMET**

- Liesitason toiminnan aikana kaikki mahdollisesti magnetisoituvat esineet, kuten luottokortit, levyt, taskulaskimet, jne. tulee pitää siitä kaukana.
- Koskaan ei tule sijoittaa alumiinipaperia tai alumiinipaperiin käärittyjä ruokatarvikkeita suoraan liesitasolle.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia ei saa sijoittaa liesitasolle niiden kuumenemisen välttämiseksi.
- Kun ruokaa valmistetaan astioissa, jossa on tarttumista estävä pohja ja joihin ei ole vielä lisätty ruoka-aineita, tulee esikuumennus rajoittaa yhteen tai kahteen minuuttiin.
- Jos valmistetaan ruokaa aineista, jotka ottavat herkästi kiinni astian pohjaan, tulee ensin säätää keittoalue vähimmäisteholle ja lisätä sitä sitten vähitellen ja usein sekoittaen.
- Käytön jälkeen sammuta keittoalue vastaavasta painikkeesta (tehoa vähennetään nollaan asti) äläkä jätä sammuttamista keittoastian havaintomekanismin hoidettavaksi.
- Jos lieden pinta rikkoutuu, kytke laite välittömästi irti verkosta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä lieden puhdistukseen minkäänlaista höyrypesuria.

- Laite ja sen suojaamattomat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Varo koskemasta kuumiin osiin.
- Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä puutteita tai puutteellinen kokemus ja tuntemus, saavat käyttää tätä laitetta vain silloin, kun heitä on valvottu tai ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen voi olla vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, irrota laite sen sijaan sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai lakanalla
- Keittäminen täytyy tapahtua valvonnan alla. Lyhytaikainen keittäminen täytyy tapahtua jatkuvan valvonnan alla!
- Valvomaton keittäminen hellalla jossa on rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon.
- Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittotasolla.
- Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suosittelemia tai valmistajan käyttöohjeissa määritettyjä asianmukaisia keittotason suoja- tai laitteen mukana toimitettuja keittotason suoja- ja virheellisten suojiensa käyttö voi johtaa onnettomuuksiin.

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

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

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

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilökunnan on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

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

### **TOIMINTAPERIAATTEET (Kuva. 1)**

Liesitasen toiminta perustuu lähes kaikkien keittotarkoituksiin soveltuvien astioiden sähkömagneettisiin ominaisuuksiin.

Sähköpiiri säätelee magneetikentän muodostavan käämin (induktorin) toimintaa.

Lämpö siirtyy itse keittoastiasta siinä olevaan ruokaan.

Keittäminen tapahtuu alla kuvatulla tavalla.

- vähimmäishajaantuminen (paras mahdollinen käyttötulos)
- keittoastian poistaminen (tai vaikka vain sen nostaminen irti keittopinnasta) aiheuttaa järjestelmän automaattisen sulkeutumisen
- elektroninen järjestelmä sallii mahdollisimman joustavan käytön ja tarkat säädöt.

(Kuva. 1)

- 1 Keittoastia
- 2 Indusoiu virta
- 3 Magneetikenttä
- 4 Induktori
- 5 Sähköpiiri
- 6 Virtalähde

### **Käyttöohjeet (Kuva. 2)**

- 1 Virtapainike
- 2 Miinus –
- 3 Plus +
- 4 Keittoalue
- 5 Asetustason näyttö
- 6 Alueen valinnan valot
- 7 Lapsilukko
- 8 Ajastin

### **Asentaminen**

Kaikkien asentamiseen liittyvien toimenpiteiden (sähkökytkentä) tulee olla voimassaolevien säännösten mukaisesti asiantuntevan henkilön suorittamia.

Katso erityisohjeet asentamista koskevasta osiosta.

### **Kosketusohjauksen sytyys/sammutus -toiminto**

Kun liesitaso on kytketty virtaverkkoon, kosketusohjaus alkaa toimia noin sekunnin kuluttua kytkennästä.

Kun liesitaso on nollattu (reset), kaikki näytöt ja LED-ilmaisimet vilkkuvat noin sekunnin ajan. Tämän jälkeen kaikki näytöt ja LED-ilmaisimet sammuvat ja liesitaso jää odotustilaan (stand-by).

Ota kosketusohjaus käyttöön painamalla virtapainiketta (1). Keittoalueiden näytöissä näkyy luku "0". Jos jokin keittoalueista on kuuma (lämpötila on korkea), näyttöön ilmestyy "H" edellisen "0:n" tilalle.

Kaikkien keittoalueiden näyttöjen oikeassa alareunassa sijaitseva piste vilkkuu sekunnin taajuudella ja osoittaa, että tähän mennessä mitään keittoalueista ei ole valittu käyttöön.

Käynnistämisen jälkeen kosketusohjaus pysyy aktiivituna noin 20 sekunnin ajan. Mikäli yhtäkään keittoalueista tai ajastinta ei valita käyttöön, liesitaso palautuu automaattisesti odotustilaan.

Kosketusohjaus käynnistyy ainoastaan virtapainikkeesta painamalla. Mikäli virtapainiketta painetaan yhtäaikaan muiden painikkeiden kanssa, liesitaso ei toimi ja kosketusohjaus pysyy odotustilassa. Jos lapsia varten tarkoitettu turvalukitus on aktiivituna sytytyshetkellä, kaikissa keittoalueiden näytöissä näkyy kirjain "L" (locked/lukittu). Jos keittoalueet ovat kuumia, näytöissä näkyy vuoronperään "L" ja "H" (hot/kuuma).

Kosketusohjaus voidaan sammuttaa koska tahansa painamalla virtakosketinta. Tämä voidaan tehdä myös silloin, kun liesitaso on lukittu lapsille tarkoitetulla turvalukituksella.

Virtakosketin on aina ensiarvoisen liesitasoa sammuttaessa.

### **Automaattinen sammutus**

Kun liesitaso on käynnistetty, kosketusohjaus sammuu automaattisesti 20 sekunnin jälkeen jos laitteelle ei anneta muita toimintaohjeita. Jos keittoalue on valittu, automaattinen sammutustoiminto jakautuu 10 sekunnin jaksoihin, jolloin 10 sekunnin kuluttua valittu keittoalue sammuu, ja toisen 10 sekunnin kuluttua itse liesitaso sammuu.

### **Keittoalueen syyttämisen/sammuttaminen**

Sijoita kattila valitsemallesi keittoalueelle. Jos kattilaa ei aseteta liedelle, järjestelmä ei voi aktivoida valittua aluetta ja näyttöön ilmestyy seuraava merkki:



Kun kosketusohjaus on käynnistetty, keittoalue valitaan painamalla kyseisen alueen valintanäppäintä (5).

Valitun keittoalueen tehotason näyttö (6) palaa kirrkaammin ja muiden keittoalueiden näytöt himmenevät. Jos kyseinen alue on kuuma, näkyy näytössä vuoronperään "H" ja "0". MIINUS- (3) tai PLUS- (2) näppäimiä painamalla valitaan haluttu tehotaso ja valittu keittoalue alkaa kuumentua. Kun haluttu keittoalue on valittu, säädä haluamasi lämpöteho painamalla PLUS-näppäintä (3). Kun näppäintä pidetään painettuna, nousee tehotaso tasosta 1 alkaen yhdellä yksiköllä aina 0,4 sekunnin välein. Korkein mahdollinen tehotaso on 9.

Jos tehotaso on valittu k äyttäen MIINUS-näppäintä (2), alkutaso on silloin 9 (korkein tehotaso). Kun näppäintä pidetään painettuna, tehotaso laskee yhden yksikön kerrallaan aina 0,4 sekunnin välein. Alhaisin mahdollinen tehotaso on 0. Tehotasoa voi säätää uudelleen painamalla MIINUS- (2) tai PLUS- (3) näppäimiä.

### **Keittoalueen sammuttaminen**

Valitse sammutettava keittoalue painamalla vastaavaa valintanäppäintä (5). Valitun keittoalueen näyttö (6) palaa kirrkaammin ja muut näytöt himmenevät. Kun PLUS- (3) ja MIINUS –näppäimiä (2) painetaan yhtäaikaan, keittoalueen tehotaso asetuu nolnaan. Vaihtoehtoisesti voi painaa MIINUS-näppäintä (2), kunnes tehotaso laskee nolnaan.

Jos jokin keittoalueista on kuuma, ilmestyy näyttöön vuoronperään

"H" ja "0".

### *Kaikkien keittoalueiden sammuttaminen*

Kun painat virtakosketinta, voit sammuttaa kaikki keittoalueet välittömästi. Jos laite on odotustilassa, tulee näkyviin "H" niillä alueilla, jotka ovat vielä kuumia. Kaikki muut näytöt sammuvat.

### **Tehotaso**

Keittoalueen tehossa on 9 eri tasoa, jotka ilmestyvät näyttöön merkittyinä numeroilla 1-9 seitsemänlohkoisen LED-ilmaisimen avulla.

Kun edessä vasemmalla sijaitsevan keittoalueen tehotasoksi valitaan 9, tehoa lasketaan hieman turvallisuussyistä 30 minuutin käytön jälkeen. Jos tarvitset lisää tehoa, valitse tehostin ("P").

### **Tehostointominto**

Kun keittoalue on valittu, tehostointominto voidaan ottaa käyttöön valitsemalla tehotaso 9 ja painamalla sen jälkeen PLUS-painiketta (3). Tällä toiminnolla tietyillä keittoalueilla voidaan käyttää nimellisteho suurempaa tehoa (mahdollisten yhtäaika toimivien tehostinalueiden määrä riippuu eri alueille tulevasta tehosta, minkä tulee olla alhaisempi kuin liesitason enimmäisteho yhteensä). Jos valitulla keittoalueella on mahdollista aktivoida tehostointominto, näytössä tulee näkyä symboli "P". Mikäli käytettävissä oleva kokonaistehon määrä ei ole riittävä, sen alueen tehonilmaisimella, jolla tulee automaattista tehotasoa vähentää, vilkkuu 3 sekunnin ajan.

Tehostimen käyttöaika on rajattu 5 minuuttii keittoastioiden suojaamissyistä. Sen jälkeen kun tehostin on automaattisesti kytkettynt pois päältä, kyseinen keittoalue jatkaa toimintaansa tehotasolla "9". Tehostin voidaan aktivoida uudelleen muutaman minuutin kuluttua.

Siinä tapauksessa, että kattila poistetaan keittoalueelta tehostointominnon ollessa aktiivituna, kyseinen toiminto pysyy edelleen voimassa ja sen ohjelmoitu sammumisaika kuluu edelleen.

Tehon hallinta perustuu periaatteeseen, jonka mukaan tehotasossa eri alueilla tehty viimeisin muutos on ensiarvoisin. Tämä tarkoittaa sitä, että aikaisemmin valitut tai ohjelmoituidet tehotasot muilla keittoalueilla voivat alentua automaattisesti.

- Jos induktiojärjestelmä havaitsee, että tehotasoa tulee alentaa jollakin keittoalueista, sen alueen ilmaisimella, jolla tehotasoa lasketaan, vilkkuu 3 sekunnin ajan jolloin voidaan suorittaa tarvittavat säädöt ennen muutosksen tapahtumista.

- Jos valitun alueen säätöä muutetaan ennen korjausjakson päättymistä, tehonhallintajärjestelmä analysoi tehotason jaon uudelleen. Jos tässä tilanteessa ei tehon alentamista tarvita, merkkivalon vilkkuminen lakkaa ja alkuperäinen tehotaso säilyy vastaavassa ilmaisimessa.

- Jos käyttäjä muuttaa tehonjakoa uudelleen, tehotaso ei missään tapauksessa nouse automaattisesti sellaisilla alueilla, joissa sitä on aikaisemmin vähennetty.

### **Jäännöslämmön ilmaisim**

Ilmaisim kertoo käyttäjälle, että keraaminen liesitaso on edelleen vaarallisen lämpöinen eikä keittoalueeseen voi koskea. Lämpötila määritetään matemaattisen mallin mukaan ja mikäli keittoalueella havaitaan jäännöslämpöä, ilmoitetaan se näytössä seitsemänlohkoisesta merkkivalosta muodostavalla symbolilla "H".

Kuuneneminen ja jäähtyminen lasketaan seuraavien perustein:

- Valittu tehotaso ("0"- "9")
- Käyttöaika.

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

### **Automaattisen sammutustoiminto (käyttöajan rajoittaminen)**

Mikäli liesitasolle ei valita mitään tehotasoa liittyvää toimintoa, jokainen keittoalueista sammuu tietyn etukäteen määritellyn enimmäisajan kuluttua.

Jokainen keittoalueella suoritettu toimenpide (käyttämällä näppäimiä PLUS, MINUS), nollaa enimmäistoiminta-ajan laskennan kyseisellä alueella alkuarvoonsa.

### **Suojamekanismi tahattomissa käynnistytapauksissa**

Mikäli elektroninen valvontamekanismi havaitsee, että tiettyä näppäintä painetaan jatkuvasti noin 10 sekunnin ajan, se sammuu automaattisesti. Valvontamekanismi antaa 10 sekuntia kestävästä akustisen virhemerkin ja varoittaa näin käyttäjää siitä, että anturit ovat havainneet vieraan esineen aiheuttaman paineen. Näyttöihin ilmestyy virhekoodi " E R 0 3", joka pysyy näkyvissä niin kauan kunnes elektroninen valvontamekanismi varoittaa virheestä. Jos keittoalue on kuumaa, ilmestyy näyttöön "H" vuoronperään virhemerkin kanssa.

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

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

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

### **Näppäinten lukitseminen (turvalaite lasten varalta)**

#### ↳ Turvalaite lasten varalta:

#### *Näppäinten lukitseminen:*

Lapsia varten tarkoitettun turvalaitteen aktivoimiseksi kosketusohjauksen syyttämisen jälkeen tulee paina yhtäaika oikeassa alareunassa sijaitsevaa valintapainiketta ja MINUS-painiketta, ja sen jälkeen tulee oikealla alareunassa olevaa valintapainiketta painaa uudelleen. Näyttöön ilmestyy merkki "L", joka tarkoittaa LOCKED, lukittu (lapsilukko-turvalaite tahatonta käynnistystä vastaan). Siinä tapauksessa että jokin keittoalueista on edelleen kuumaa, ilmestyy näyttöön vuoronperään "L" ja "H".

Lukitustoiminto tulee suorittaa 10 sekunnin kuluessa eikä sen aikana saa painaa mitään muita painikkeita kuin edellä mainitut. Päinvastaisessa tapauksessa lukitusseksvenssi keskeytyy eikä liesitasoa voida lukita.

Elektroninen valvontamekanismi pysyy lukittuna niin kauan, kunnes käyttäjä poistaa lukituksen, silloinkin kun liesitaso on välillä sammutettu ja sitten taas syytetty uudelleen. Näppäinten turvalukitus pysyy voimassa myös silloin, kun liesitaso nollaantuu välillä (esimerkiksi jännitteen laskun vuoksi).

#### *Näppäinlukituksen poistaminen lieden käyttöä varten:*

Liesitason lukituksen poistamiseksi paina yhtäaika keittoalueen valintapainiketta, joka sijaitsee oikeassa alareunassa, ja näppäintä MINUS. Symboli "L" (LOCKED/lukittu) poistuu näytöstä ja kaikkien keittoalueiden näyttöön ilmestyy "0" ja vilkkuva piste. Siinä tapauksessa että jokin keittoalueista on kuumaa, tulee näyttöön merkki "H" symbolin "0" sijasta. Kun liesitaso sammutetaan, turvamekanismin lapsilukitus aktivoituu uudelleen.

#### *Näppäinlukituksen poistaminen:*

Kun liesitaso on käynnistetty, voidaan lapsilukitus poistaa näppäimistä. Tätä varten tulee painaa yhtäaika keittoalueen valintapainiketta, joka sijaitsee oikeassa alareunassa, ja näppäintä MINUS. Tämän jälkeen MINUS-näppäintä painetaan uudelleen.

Jos kaikki toimenpiteet tehdään asianmukaisessa järjestyksessä 10 sekunnin sisällä, näppäinlukitus poistuu ja liesitaso sammuu. Päinvastaisessa tapauksessa seksvenssi keskeytyy, liesitaso on edelleen lukittuna ja sammuu 20 sekunnin kuluttua.

Kun liesitaso syytetään uudelleen ON/OFF –näppäimellä, kaikissa näytöissä näkyy "0", desimaalipisteet vilkkuvat ja liesitaso on valmiina käyttöön. Jonkin keittoalueen ollessa kuumaa ilmestyyvät vastaavan keittoalueen näyttöön symbolit "H" ja "0" vuoronperään.

### **Äänimerkki (summeri)**

Käytön aikana äänimerkki ilmoittaa seuraavista toimenpiteistä:

- Lyhyt äänimerkki, kun näppäimiä painetaan normaalisti



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

### Ajastintointinto

- Ajastintointintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla:
  - Itsenäinen ajastin 1 – 99 minuuttia: äänimerkki ilmoittaa määräajan päättymisestä. Tätä tointintoa voi käyttää vain silloin, kun liesitaso ei ole keittokäytössä.
  - Keittoaluekohtainen ajastin 1 – 99 minuuttia: äänimerkki ilmoittaa määräajan päättymisestä. Neljä eri keittoaluetta voidaan ohjelmoida erikseen.

#### Itsenäinen ajastin:

- Jos ohjaus on käytössä eikä keittoaluetta valita, erillistä ajastinta voi käyttää painamalla samanaikaisesti MIINUS- (2) ja PLUS-painikkeita (3).
- Aikamäärän muutokset (0 – 99 minuuttia) voidaan suorittaa yhden minuutin lisäyksillä käyttämällä mitä tahansa PLUS-näppäintä arvoilla 0 – 99 sekä MIINUS –näppäimellä arvoilla 99 – 0.
- Kun näppäimiä PLUS tai MIINUS painetaan jatkuvasti, muutosnopeus kasvaa asteittain aina enimmäisarvoon saakka, ilman merkkiääniä.
- Kun PLUS- (tai MIINUS) näppäintä lakataan painamasta, lisäysnopeus (vähennysnopeus) alkaa uudelleen alusta.
- Ajastimen ohjelmointi voidaan suorittaa sekä painamalla jatkuvasti PLUS ja MIINUS –näppäimiä, että lyhyillä, toisiaan seuraavilla painalluksilla (merkkiääni).

Sen jälkeen kun ajastin on ohjelmoitu, alkaa määräaika kulua. Määräajan täyttymisestä ilmoitetaan äänimerkillä ja ajastimen näytön vilkkumisella.

#### Äänimerkki päätty

- automaattisesti 2 minuutin kuluttua
  - painamalla mitä tahansa painiketta
- Näyttö lakkaa vilkkumasta ja sammuu sen jälkeen.

#### Ajastimen sammuttaminen/ajan muuttaminen

- Ajastimen määräaika voidaan muuttaa tai se voidaan sammuttaa minä hetkenä hyvänsä painamalla samanaikaisesti MIINUS- (2) ja PLUS-painikkeita (3) (äänimerkki). Ajastin sammuu ja määräaika asettuun nolaan painamalla MIINUS-näppäintä.

Ajastin pysyy "0"-tilassa 6 sekunnin ajan, jonka jälkeen se sammuu. Jos liesitaso syytetään (painamalla virtapainiketta), itsenäinen ajastin sammuu.

#### Ajastimen ohjelmointi eri keittoalueille

Sytytettyäessä kosketusohjaus voidaan eri keittoalueille ohjelmoida erillinen ajastin.

- Ajastimen voi ohjelmoida keittoalueen sammutustoinnoksi valitsemalla keittoalueen sen valintapainikkeella (4), asettamalla asetuksen ja painamalla samanaikaisesti MIINUS- (2) ja PLUS-painikkeita (3).
- Valitun keittoalueen merkivalo (6) vilkkuu ajastimen ohjelmoinnin aikana.
- Valitun määräajan päätyessä kuuluu merkkiääni, ja näyttöön ilmestyy "00", kun taas ajastimelle kohdistetun keittoalueen LED-ilmaisin alkaa vilkkua. Keittoalue sammuu ja näyttöön ilmestyy "H" siinä tapauksessa, että alue on edelleen kuuma. Muussa tapauksessa näyttöön ilmestyy väliivi.

#### Äänimerkki sammuu ja näytön vilkkuminen lakkaa

- automaattisesti 2 minuutin kuluttua
  - kun painetaan mitä tahansa näppäintä
- Ajastimen näyttö sammuu.

· Perustoinnot ovat samanlaiset kuin itsenäisellä ajastimella.

### Keittoastiat (Kuva. 3)

- Jos keittoastian pohjaan asetettu magneetti tarttuu siihen kiinni, kyseinen keittoastia on sopiva induktioliedellä käytettäväksi.
- Suositellaan induktioliedellä sopiviksi ilmoitettujen keittoastioiden käyttöä.

- Keittoastioissa tulee olla tasainen ja paksu pohja.
- Jos keittoastian läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta, voidaan enimmäisteho käyttää täydellisesti hyväksi.
- Keittoaluetta pienempi kattila vähentää tehon hyödyntämistä, mutta ei aiheuta energiahukkaa. Missään tapauksessa ei suositella alle 10 cm läpimittaisten keittoastioiden käyttöä.
- Suositeltavia ovat ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joissa on monista kerroksista koostuvat pohja, tai rautapohjaisia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita, mikäli pohjassa on maininta "sopii induktioliedelle".
- Jos käytetään valurautakattiloita, on suositeltavaa että niissä on emaloitu pohja keraamisen liesitason naarmuuntumisen estämiseksi.
- Seuraavat keittoastiamateriaalit eivät sovi keraamiselle liesitasolle: lasi, keramiikka, poltettu savi, alumiini, kupari tai ei-magneettinen ruostumaton teräs (austeeniittinen).

### Huolto (Kuva. 4)

Erilaiset jätteet, kuten alumiinipaperi, ruoka-aineiden jätteet, rasva-, sokeri- tai voimakkaasti sakariinipitoisten ruoka-aineiden roiskeet, tulee puhdistaa keittoalueelta välittömästi raaputtamalla liesitason pinnan mahdollisen vahingoittumisen estämiseksi. Jälkeenpäin tulee liesitaso puhdistaa asianmukaisella puhdistusaineella ja keittiöpaperilla, ja sitten huuhtoa vedellä ja kuivata puhtaalla liinalla. Missään tapauksessa ei saa käyttää hankaavia pesusieniä tai pesutyynyjä. Vältä myös aggressiivisten kemiallisten puhdistusaineiden tai tahrainpoistoaineiden käyttöä.

### Asennusohjeet

#### Asentaminen

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

#### Sijoituspaikka (Kuva. 5)

Laitte on tarkoitettu sijoitettavaksi vaakasuoralle tasolle kuvan osoittamalla tavalla.

Koko liesitason ympärille tulee levittää laitteen mukana toimitettua tiivistysainetta.

Liesitasoa ei suositella sijoitettavaksi uunin päälle. Päinvastaisessa tapauksessa tulee tarkistaa että:

- uunissa on riittävänhokas jäähdytysjärjestelmä
- että missään tapauksessa lämmintä ilmaa ei pääse uunista liesitasolle.
- ilmanpääsy tulee estää kuvan osoittamalla tavalla.

#### Sähkökytkentä (Kuva. 6)

Ennen sähkökytkennän suorittamista tarkista, että:

- asennusominaisuudet vastaavat liesitason alapinnalle sijoitetun tunnistelelyn ilmoittamia tietoja;
- asennuksessa on tehokas maadoituskytkentä voimassaolevien lakien määräysten mukaisesti. Maadoitus on lain mukaan pakollinen.

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

Laitte on valmistettu yksi-, kaksi- ja kolmivaiheilitäntää varten ja toimitetaan vakiona yksivaiheisen kaapelin kanssa.

Jos sarjaliitännän tyyppiä muutetaan, on otettava huomioon, että mukana toimitetun kaapelin vaihtaminen tapahtuu erikoistuneen teknisen henkilöstön toimesta.

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

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

**ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ**

- 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 μαχαίρια, πιρουνία, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να βρίσκονται εκτεθειμένα στην επιφάνεια του πεδίου μαγειρέματος γιατί μπορούν να θερμανθούν.
- Κατά το μαγείρεμα με σκευή με αντικολητικό πάτο, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων, περιορίστε τον χρόνο προθέρμανσης σε ένα με δύο λεπτά.
- Για το μαγείρεμα τροφίμων που κολλάνε εύκολα στον πάτο, ξεκινήστε με μικρή βαθμίδα ισχύς για να αυξήσετε αργότερα ανακατευοντας συχνά.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε με τον αντίστοιχο μηχανισμό (μείωση μέχρι το "0") και μην επικαλείστε την αναγνώριση σκευούς.
- Αν πάσει 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.
- Η επεξεργασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μία επεξεργασία μαγειρέματος σύντομης διάρκειας πρέπει να παρακολουθείται διαρκώς.
- Μία επεξεργασία μαγειρέματος με λίγδα ή λάδι χωρίς παρακολούθηση μαγείρεμα μπορεί αποβεί επικίνδυνη και μπορεί να προκαλεί μία πυρκαγιά.
- 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 συνήθειες κανονισμοί δεν τηρηθούν.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το σέρβις μετά την πώληση ή παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί κάποιος κίνδυνος.

**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 πνίνο 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 απομάκρυνση 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 Άναμμα/σβήσιμο ON/OFF
- 2 Μείον –
- 3 Συν +
- 4 Ζώνη μαγειρέματος
- 5 Θόνη επιπέδου ισχύος
- 6 Πλήκτρο επιλογής ζώνης
- 7 Παιδική Ασφάλεια
- 8 Χρονόμετρο

#### **Εγκατάσταση**

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

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

#### **Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του πεδίου χειρισμού αφής Touch Control (Έλεγχος με αφή)**

Μετά τη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο, απαιτείται ένα δευτερόλεπτο περίπου για να λειτουργήσει το πεδίο χειρισμού αφής Touch. Μετά το reset (επαναρρύθμιση) όλες οι ενδείξεις και οι φωτεινοί δείκτες LEDS αναβοβλίνουν για ένα δευτερόλεπτο περίπου. Αφού περάσει αυτό το χρονικό διάστημα οι ενδείξεις βαθμίδων μαγειρέματος και οι δείκτες LEDS απενεργοποιούνται και το πεδίο χειρισμού αφής Touch εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.

Για να ανάψει το touch πρέπει να πιάσετε το πλήκτρο ανάφλεξης (1).

Οι ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος απεικονίζουν το "0". Στην περίπτωση που μια

ζώνη μαγειρέματος "καίει" (υψηλή θερμοκρασία), θα απεικονιστεί η ένδειξη "H" αντί για "0". Η κουκίδα που βρίσκεται κάτω δεξιά σε όλες τις ενδείξεις βαθμίδων μαγειρέματος αναβοβλίνει με συχνότητα ενός δευτερολέπτου για να υποδείξει ότι μέχρι εκείνη τη στιγμή δεν επιλέχθηκε καμία ζώνη μαγειρέματος.

Αφού ενεργοποιηθεί το πεδίο χειρισμού αφής Touch παραμένει ενεργοποιημένο για 20 δευτερόλεπτα. Σε περίπτωση που δεν επιλεγεί καμία ζώνη μαγειρέματος ή χρονοδιακόπτης, το πεδίο χειρισμού αφής Touch επιστρέφει αυτόματα στην κατάσταση αναμονής.

Το πεδίο χειρισμού αφής Touch ενεργοποιείται πατώντας μονάχα το πλήκτρο τροφοδοσίας.

Σε περίπτωση που πιεστεί το πλήκτρο τροφοδοσίας ταυτόχρονα με άλλα κουμπιά δεν ενεργοποιεί καμία λειτουργία και το πεδίο χειρισμού αφής Touch θα παραμείνει σε αναμονή. Αν ο μηχανισμός ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένος, θα απεικονιστεί το "L" στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος (locked/κλειδωμένο). Αν οι ζώνες μαγειρέματος "καίνε" θα απεικονιστούν διαδοχικά στις ενδείξεις το "L" και το "H" (hot/ζεστό).

Το πεδίο χειρισμού αφής Touch Control μπορεί να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή με το πλήκτρο τροφοδοσίας. Ισχύει ακόμα κι αν έχει κλειδωθεί το πλήκτρο χειρισμού από τον μηχανισμό ασφαλείας για τα παιδιά.

Το πλήκτρο τροφοδοσίας έχει πάντοτε προτεραιότητα στη λειτουργία της απενεργοποίησης.

#### **Αυτόματη απενεργοποίηση**

Ενώ το πεδίο μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένο, το πεδίο χειρισμού αφής Touch απενεργοποιείται με αυτόματο τρόπο μετά από 20 δευτερόλεπτα αδράνειας.

Αφού επιλεγεί μια ζώνη μαγειρέματος, ο χρόνος αυτόματης απενεργοποίησης υποδιαιρείται σε 10 δευτερόλεπτα, μετά τα οποία ακυρώνεται η επιλογή της ζώνης μαγειρέματος κι έπειτα από άλλα 10 δευτερόλεπτα, το πεδίο χειρισμού αφής Touch απενεργοποιείται.

#### **ΥΕνεργοποίηση/απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος**

Τοποθετήστε το σκεύος στην κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος. Αν το σκεύος δεν βρίσκεται τοποθετημένο, το σύστημα θα ενεργοποιήσει την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος και θα ε εμφανιστεί το παρακάτω σύμβολο στις ενδείξεις.



Με το πεδίο χειρισμού αφής ενεργοποιημένο, η επιλογή της ζώνης μαγειρέματος είναι δυνατή πιέζοντας το πλήκτρο (5) της αντίστοιχης ζώνης.

Η ένδειξη (6) της επιλεγμένης ζώνης γίνεται φωτεινότερη, ενώ η φωτεινότητα των υπόλοιπων ενδείξεων μειώνεται. Αν η περιοχή "καίει", θα εμφανιστούν εναλλάξ το "H" και το "0".

Πιέζοντας το πλήκτρο ΣΥΝ (3) ή ΠΛΗΝ (2), είναι δυνατή η επιλογή μιας βαθμίδας ισχύος και η ζώνη μαγειρέματος θα ξεκινήσει να θερμαίνεται.

Αφού επιλεγεί η ζώνη μαγειρέματος, η επιλογή της βαθμίδας ισχύος είναι δυνατή διατηρώντας πατημένο το πλήκτρο ΣΥΝ (3). Ξεκινώντας από τη βαθμίδα 1, αυξάνεται ανά μία μονάδα κάθε 0,4 του δευτερολέπτου. Όταν φτάσει στη βαθμίδα 9 δεν θα είναι δυνατή η περαιτέρω αύξηση.

Εάν η βαθμίδα ισχύος έχει επιλεγεί με το πλήκτρο ΠΛΗΝ (2), η αρχική βαθμίδα είναι το "9" (μέγιστη βαθμίδα). Διατηρώντας πατημένο το πλήκτρο, η ενεργή βαθμίδα μειώνεται κατά μία μονάδα κάθε 0,4 του δευτερολέπτου. Όταν φτάσει στη βαθμίδα 0 δεν θα είναι δυνατή η περαιτέρω μείωση. Μόνο πατώντας ξανά το πλήκτρο ΠΛΗΝ (2) ή ΣΥΝ (3) θα είναι δυνατή η τροποποίηση της βαθμίδας ισχύος.

#### **Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος**

Επιλέξτε τη ζώνη που επιθυμείτε να απενεργοποιήσετε με το αντίστοιχο πλήκτρο (5). Η ένδειξη (6) της επιλεγμένης ζώνης γίνεται φωτεινότερη, ενώ η φωτεινότητα των υπόλοιπων ενδείξεων μειώνεται. Πατώντας τα κουμπιά ΣΥΝ (3) και ΠΛΗΝ (2) ταυτόχρονα, η βαθμίδα ισχύος της ζώνης τίθεται στο 0. Εναλλακτικά, το πλήκτρο ΠΛΗΝ (2) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη μείωση της βαθμίδας ισχύος μέχρι το 0. Αν μια ζώνη μαγειρέματος "καίει", θα ε εμφανιστεί η ένδειξη "H" και "0" εναλλάξ.

#### **Απενεργοποίηση όλων των ζωνών μαγειρέματος**

Πιέζοντας το πλήκτρο τροφοδοσίας θα μπορείτε να απενεργοποιήσετε άμεσα σε οποιαδήποτε στιγμή όλες τις ζώνες μαγειρέματος. Στην κατάσταση αναμονής θα απεικονιστεί ένα "H" σε σχέση με όλες τις ζώνες μαγειρέματος που "καίνε". Όλες οι υπόλοιπες ενδείξεις θα είναι απενεργοποιημένες.

## Βαθμίδα μαγειρέματος

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

Στη ζώνη μαγειρέματος που βρίσκεται στο αριστερό μπροστινό μέρος, όταν επιλεγεί η βαθμίδα μαγειρέματος 9, μετά από 30 λεπτά λειτουργίας, η ισχύς μειώνεται ελαφρά για λόγους ασφαλείας. Σε περίπτωση που απαιτείται περισσότερη ισχύς, επιλέξτε τη βαθμίδα ("P").

## Λειτουργία Booster

Αφού επιλέξετε την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος, η λειτουργία booster μπορεί να ενεργοποιηθεί επιλέγοντας το επίπεδο ισχύος 9 και πατώντας στη συνέχεια το πλήκτρο ZYN (3). Με αυτή τη λειτουργία κάποιες ζώνες μαγειρέματος μπορούν να λάβουν μεγαλύτερη ισχύ από την ονομαστική (ο αριθμός ζωνών μαγειρέματος με ταυτόχρονο booster εξαρτάται από την ισχύ που παραδίδεται στις διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος η οποία πρέπει να είναι καλύτερη από τη μέγιστη του πεδίου μαγειρέματος). Αν η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος έχει την ικανότητα να ενεργοποιεί τη λειτουργία booster τότε θα απεικονιστεί το σύμβολο "P" στις ενδείξεις της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος. Στην περίπτωση που η διαθέσιμη ισχύς δεν είναι αρκετή, ο δείκτης ισχύος που χρειάζεται μια αυτόματη μείωση ισχύος θα αναβοσβήνει για 3 δευτερόλεπτα.

Ο χρόνος ενεργοποίησης του booster περιορίζεται στα 5 λεπτά για να προστατεύσει τα σκεύη κουζίνας. Μετά την αυτόματη απενεργοποίηση της λειτουργίας booster, η ζώνη μαγειρέματος συνεχίζει να λειτουργεί στη βαθμίδα ισχύος "9". Η λειτουργία booster μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά μετά από μερικά λεπτά. Στην περίπτωση που το σκεύος αποσπαστεί από τη ζώνη μαγειρέματος κατά την περίοδο της λειτουργίας booster, αυτή η λειτουργία παραμένει ενεργή και ο χρόνος απενεργοποίησης συνεχίζει να μετράει.

Η διαχείριση ισχύος βασίζεται στην αρχή ότι η τελευταία τροποποίηση στη βαθμίδα μαγειρέματος των διαφορετικών ζωνών είναι αυτή που έχει τη μέγιστη προτεραιότητα. Αυτό σημαίνει ότι οι βαθμίδες που έχουν διαμορφωθεί από πριν στις υπολοίπες ζώνες μαγειρέματος μπορούν να μειωθούν αυτόματα.

- Αν εντοπιστεί ότι είναι απαραίτητη μια επαγωγή ξανά σε κάποια ζώνη μαγειρέματος, ο δείκτης της ζώνης μαγειρέματος που πρόκειται να μειώσει την ισχύ του αναβοσβήνει 3 δευτερόλεπτα παρέχοντας ένα χρονικό διάστημα διόρθωσης πριν την τροποποίηση του.

- Αν επαναρρυθμιστεί η επιλεγμένη ζώνη πριν το τέλος του χρονικού διαστήματος διόρθωσης, ο διαχειριστής ισχύος αναλύει τη διανομή της ισχύς για μια ακόμη φορά. Αν τότε δεν είναι απαραίτητη η μείωση της ισχύος, σταματάει να αναβοσβήνει η ένδειξη και η αρχική βαθμίδα μαγειρέματος παραμένει στον αντίστοιχο δείκτη.

- Αν η διανομή της ισχύος έχει αλλάξει πάλι από τον χρήστη, δεν θα αυξηθεί αυτόματα σε καμία περίπτωση η βαθμίδα μαγειρέματος στις ζώνες που είχαν μειωθεί αυτόματα.

## Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας

Προειδοποιεί τον χρήστη ότι το υαλοκεραμικό πεδίο βρίσκεται σε μια επικίνδυνη θερμοκρασία σε περίπτωση επαφής στη ζώνη μαγειρέματος. Η θερμοκρασία καθορίζεται σύμφωνα με το μοντέλο και σε περίπτωση υπολειπόμενης θερμότητας στη ζώνη μαγειρέματος, εμφανίζεται το "H" στην ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος.

Η θέρμανση και η τήξη υπολογίζονται σύμφωνα με:

- Την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (μεταξύ "0" και "9")

- Την περίοδο ενεργοποίησης.

Αφού απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, η αντίστοιχη ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος θα εμφανιστεί το "H" έως ότου η θερμοκρασία της ζώνης είναι μαθηματικά κάτω από το κρίσιμο επίπεδο ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

## Λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης (περιορ. του χρόνου λειτουργίας)

Σχετικά με τη βαθμίδα μαγειρέματος, σε περίπτωση που δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία, κάθε ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά από τον μέγιστο καθορισμένο χρόνο. Κάθε ενέργεια στη ζώνη μαγειρέματος (με τα πλήκτρα ZYN και MEION) επαναρχικοποιεί τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της ζώνης επιστρέφοντας στην αρχική τιμή.

## Προστασία σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης

- Σε περίπτωση που το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου επιβεβαιώσει την πίεση ενός πλήκτρου για 10 περίπου συνεχόμενα δευτερόλεπτα, τότε θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα

σφάλματος για 10 δευτερόλεπτα προειδοποιώντας τον χρήστη ότι οι αισθητήρες εντόπισαν την παρουσία ενός αντικείμενου. Στις ενδείξεις εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος "E R 0 3", και παραμένει μέχρι να εσπομηθούν το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου το σφάλμα. Αν η ζώνη μαγειρέματος "καίει", θα ε εμφανιστεί η ένδειξη "H" διαδοχικά με το σήμα σφάλματος.

- Σε περίπτωση που δεν ενεργοποιηθεί καμία ζώνη μαγειρέματος μέσα σε 20 δευτερόλεπτα εφόσον ενεργοποιηθεί το πεδίο χειρισμού αφής Touch, το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.

- Όταν το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου βρίσκεται ενεργοποιημένο το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ON/OFF έχει προτεραιότητα σε σχέση με τα υπόλοιπα πλήκτρα, μια και το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου μπορεί να απενεργοποιηθεί σε οποιαδήποτε στιγμή ακόμα και σε περίπτωση πολλαπλής ή συνεχόμενης πίεσης των πλήκτρων.

- Στην κατάσταση αναμονής μια συνεχόμενη πίεση πλήκτρων δεν ενεργοποιεί καμία λειτουργία. Γενικά, για να μπορείτε να ενεργοποιήσετε το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θα πρέπει να εντοπίσει πρώτα ότι δεν είναι πατημένο κανένα πλήκτρο.

## Κλειδώμα των πλήκτρων (μηχανισμός ασφαλείας για τα παιδιά)

### ◊ Μηχανισμός ασφαλείας για παιδιά:

#### Κλειδώμα των πλήκτρων:

Για να ενεργοποιηθούν οι μηχανισμοί ασφαλείας για παιδιά αφού ενεργοποιήσετε το πεδίο χειρισμού αφής Touch θα πρέπει να πατηθούν ταυτόχρονα το πλήκτρο επιλογής της κάτω δεξιάς ζώνης μαγειρέματος και το πλήκτρο MEION και στη συνέχεια, θα πρέπει να πιέσετε πάλι το πλήκτρο επιλογής της κάτω δεξιάς ζώνης. Θα εμφανιστεί η ένδειξη "L" που σημαίνει ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΟ (LOCKED) (μηχανισμός ασφαλείας για παιδιά σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης). Σε περίπτωση που η ζώνη μαγειρέματος "καίει" θα εμφανιστούν διαδοχικά οι ενδείξεις "L" και "H".

Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να εκτελεστεί μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα και δεν θα πρέπει να πατηθεί κανένα άλλο πλήκτρο εκτός από τα ενδεικνυόμενα. Διαφορετικά, η ακολουθία εργασίας θα διακοπεί και το πεδίο μαγειρέματος θα κλειδώσει.

Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου παραμένει κλειδωμένο όσο ο χρήστης δεν προβαίνει στην αντίθετη ενέργεια, ακόμα κι αν ενωμεταξύ έχει απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί ξανά. Τα πλήκτρα παραμένουν κλειδωμένα ακόμα και όταν γίνει επανέναρχη του πεδίου χειρισμού αφής Touch (μετά από μια διακοπή ρεύματος).

#### Απενεργοποίηση των πλήκτρων για το μαγείρεμα:

Για να ξεκλειδώσει το πεδίο χειρισμού αφής Touch πιέστε ταυτόχρονα το πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος, που βρίσκεται κάτω δεξιά και το πλήκτρο MEION. Η ένδειξη "L" (LOCKED/ κλειδωμένο) εξαφανίζεται και απεικονίζεται σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος η ένδειξη "0" αναβοσβήνοντας ελαφρά. Σε περίπτωση που μια ζώνη μαγειρέματος "καίει", θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" αντί για "0". Αφού απενεργοποιηθεί το πεδίο χειρισμού αφής Touch, ο μηχανισμός ασφαλείας για παιδιά θα ενεργοποιηθεί εκ νέου.

#### Ακύρωση του κλειδώματος των πλήκτρων:

Εφόσον ενεργοποιηθεί το πεδίο χειρισμού αφής Touch θα μπορεί να απενεργοποιηθεί ο μηχανισμός ασφαλείας για τα παιδιά. Είναι απαραίτητο να πατηστεί ταυτόχρονα το πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος που βρίσκεται κάτω δεξιά και το πλήκτρο MEION και στη συνέχεια, αποκλειστικά το πλήκτρο MEION. Αν εκτελεστούν όλοι οι χειρισμοί με τη σειρά που έχει προβλεφθεί μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, το κλειδώμα των πλήκτρων θα ακυρωθεί και το πεδίο χειρισμού αφής Touch θα ενεργοποιηθεί. Διαφορετικά, η ακολουθία εργασίας θα θεωρεί ατελής, το πεδίο χειρισμού αφής Touch θα παραμείνει κλειδωμένο και θα απενεργοποιηθεί μετά από 20 δευτερόλεπτα.

Ενεργοποιώντας εκ νέου το πεδίο χειρισμού αφής Touch με το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ON/OFF όλες οι ενδείξεις βαθμίδων μαγειρέματος θα απεικονίσουν το "0", τα δέκατα θα αναβοσβήνουν και το πεδίο χειρισμού αφής Touch θα βρίσκεται σε ετοιμότητα για την εκτέλεση του μαγειρέματος. Σε περίπτωση που μία ζώνη μαγειρέματος "καίει", θα εμφανιστούν εναλλάξ οι ενδείξεις "0" και "H".

#### Ηχητικό σήμα (Βομβητής)

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια των ακόλουθων ενεργειών:

- Κατά την κανονική πίεση των πλήκτρων ακούγεται ένας σύντομος ήχος.

- Κατά τη συνεχόμενη πίεση των πλήκτρων για πάνω από 10 δευτερόλεπτα ακούγεται ένας μακρύς διακοπτόμενος ήχος.

#### Λειτουργία Χρονοδιακοπής

Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη υφίσταται σε δύο τύπους:

- Αυτόματος χρονοδιακόπτης μεταξύ 1 και 99 λεπ.: το ηχητικό σήμα επισημαίνει τη λήξη του αντίστοιχου χρονικού διαστήματος. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο όταν δεν χρησιμοποιείται το πεδίο μαγειρέματος.
- Χρονοδιακόπτης για ζώνες μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπ.: το ηχητικό σήμα επισημαίνει ότι το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα έχει λήξει, οι τέσσερις ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν ανεξάρτητα.

#### **Αυτόνομος χρονοδιακόπτης:**

- Εάν το touch είναι αναμμένο και δεν υπάρχει καμία επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο αυτόνομος χρονοδιακόπτης πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα MEION (2) και SYN (3).
  - Τροποποιήσεις της τιμής (0 – 99 λεπ.) μπορούν να πραγματοποιηθούν με αυξήσεις ενός λεπτού χρησιμοποιώντας είτε το πλήκτρο SYN ρυθμίζοντας από 0 ως 99, είτε το πλήκτρο MEION ρυθμίζοντας από 99 ως 0.
  - Πατώντας συνεχόμενα το πλήκτρο SYN ή MEION επιτυγχάνεται μια δυναμική αύξηση της ταχύτητας μεταβολής μέχρι την επίτευξη της μέγιστης τιμής, χωρίς ηχητικά σήματα.
  - Αφήνοντας το πλήκτρο SYN (ή MEION), η ταχύτητα αύξησης (μείωσης) θα ξεκινάει εκ νέου από την αρχική τιμή.
  - Ο προγραμματισμός του χρονοδιακόπτη μπορεί να πραγματοποιηθεί με συνεχόμενα ή με διακοπόμενα πατήματα των πλήκτρων SYN και MEION (με ηχητικό σήμα).
- Μόλις προγραμματιστεί ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση. Η ολοκλήρωση του χρονικού διαστήματος θα σας γνωστοποιηθεί με ένα ηχητικό σήμα και αναβοβλίνοντας η ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

#### **Το ηχητικό σήμα διακόπτεται:**

- Αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
  - Πατώντας ένα οποιοδήποτε από τα πλήκτρα.
- Η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος παύει να αναβοβλίνει και απενεργοποιείται.

#### **Απενεργοποίηση / τροποποίηση του χρονοδιακόπτη**

- Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να τροποποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί σε οποιοδήποτε στιγμή πατώντας τα πλήκτρα MEION (2) και SYN (3) ταυτόχρονα (με ηχητικό σήμα). Ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιείται θέτοντας τον χρόνο στο "0" μέσω του πλήκτρου MEION.

Για 6 δευτερόλεπτα ο χρονοδιακόπτης παραμένει στο "0" και στη συνέχεια απενεργοποιείται.

- Ενεργοποιώντας το πεδίο χειρισμού αφής Touch (πατώντας το πλήκτρο τροφοδοσίας) απενεργοποιείται ο αυτόνομος χρονοδιακόπτης.

#### **Προγραμματισμός του χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος**

Ενεργοποιώντας το πεδίο χειρισμού αφής Touch μπορείτε να προγραμματίσετε έναν χρονοδιακόπτη ανεξάρτητα για κάθε ζώνη μαγειρέματος.

- Επιλέγοντας τη ζώνη μαγειρέματος μέσω του πλήκτρου (4) επιλογής ζώνης, προγραμματίζοντας στη συνέχεια το επίπεδο ισχύος και τέλος πατώντας τα πλήκτρα MEION (2) και SYN (3) ταυτόχρονα, θα μπορούσατε να προγραμματίσετε ένα ανάποδο μέτρημα προκειμένου να σβήσει η ζώνη μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του προγραμματισμού του χρονοδιακόπτη, το φως (6) της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος θα τρεμοπαίει.
- Το πέρας του χρονικού διαστήματος γνωστοποιείται μέσω ενός ηχητικού σήματος και της εμφάνισης της ένδειξης "00", ενώ ο δείκτης LED της ζώνης μαγειρέματος που έχει οριστεί για τον χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να αναβοβλίνει. Η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί και θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" στην περίπτωση που η ζώνη "καεί", αντίθετα, η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος θα εμφανιστεί μια παύλα.

Θα διακοπεί το ηχητικό σήμα και θα σταματήσει να αναβοβλίνει η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος:

- Αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

- Ενεργοποιώντας ένα από τα πλήκτρα.

Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

- Οι βασικές λειτουργίες είναι ανάλογες με εκείνες του αυτόνομου χρονοδιακόπτη.

#### **Σκεύη (Εικ. 3)**

- Πλησιάζετε έναν μαγνήτη στον πάτο του σκεύους σας. Αν τον έλξει, μπορείτε να

χρησιμοποιήσετε το σκεύος στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.

- να προτιμάτε τα σκεύη που κρήθηκαν 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 ισχύος.
- ένα σκεύος πιο μικρό μειώνει την ισχύ αλλά δεν θα προκαλέσει διάχυση ενέργειας. Ωστόσο, σας συμβουλεύουμε 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 γρατσοειδών στο υαλοκεραμικό πεδίο.
- Ακατάλληλα σκεύη μαγειρικής: γυαλί, κεραμικό, πήλινο, σκεύη από αλουμίνιο, ανοξείδωτο χάλκο 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 λεκδέες.

#### **Οδηγίες για τον τεχνικό 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 περιμετρο του πεδίου μαγειρέματος χωρίς κανένα κενό. Σας συμβουλεύουμε 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 ενδείκνυται στον πίνακα προδιαγραφών και για τη θερμοκρασία εργασίας. Το καλώδιο σε κανένα σημείο, δεν πρέπει να φτάσει πάνω από τους 50°C θερμοκρασία σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ο εξοπλισμός είναι προετοιμασμένος για μονοφασική, διφασική και τριφασική σύνδεση και παρέχεται στάνταρ με μονοφασικό καλώδιο.
- Σε περίπτωση τροποποίησης του τύπου σειριακής σύνδεσης θα πρέπει να ληφθεί υπόψη η αντικατάσταση του παρεχόμενου καλωδίου από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

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

### **Меры предосторожности**

- 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.
- Процесс готовки должен быть контролируемым. Процесс быстрого приготовления должен проходить всегда под наблюдением.
- Готовка с жиром или маслом может быть опасна и провоцировать пожар.
- 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 (выюжий 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 и выключение
- 2 Убавить “-”
- 3 Прибавить “+”
- 4 Зона приготовления
- 5 Отображение уровня настройки
- 6 Индикаторы выбора зоны
- 7 Блокировка от детей
- 8 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.

#### **Включение и выключение Touch Control**

После подключения к сети питания, уже через секунду Touch Control будет активирован.

После сброса всех дисплеев, диоды LEDS будут мигать приблизительно в течение одной секунды. После этого все дисплеи и диоды LEDS погаснут, и Touch Control перейдет в состояние ожидания.

Нажмите кнопку включения/выключения (1) для включения сенсорного управления.

На дисплеях в зонах варки Вы увидите “0” в случае «горения» одной из зон варки (высокая температура), на дисплее появится символ “H” вместо “0” Точка, расположенная на правой нижней части всех дисплеев в зонах варки, будет часто мигать в течение одной секунды, для напоминания, что пока еще не выбрана ни одна зона варки.

После включения, Touch Control будет активирован в течение 20 секунд. В том случае, если Вы не выбрали ни зону варки, ни таймер, Touch Control автоматически вернется в режим ожидания.

Touch Control включается в работу нажатием всего лишь одной клавиши питания.

В случае если Вы нажали одновременно клавишу питания и другие клавиши, не будет произведено никакого действия, и Touch Control останется в режиме ожидания. Если в момент включения активировано приспособление безопасности для детей, на дисплеях во всех зонах варки высветится

“L” (locked/заблокировано). В случае «горения» в зонах варки, на дисплеях высветятся поочередно буквы “L” и “H” (hot/горячий). Touch Control можно в любой момент выключить клавишей питания. Это можно сделать даже в тех случаях, когда управление заблокировано посредством приспособления безопасности для детей.

Клавиша питания всегда имеет приоритет для выключения.

#### **Автоматическое выключение**

После включения, Touch Control выключается автоматически через 20 секунд при отсутствии действий. После выбора зоны варки, время автоматического выключения подразделяется на периоды в 10 секунд, по истечении первых 10 секунд выключается зона варки, а по истечении следующих 10 секунд Touch Control выключается.

#### **Включение/выключение зоны варки.**

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



При включенном сенсорном управлении можно выбрать любую варочную зону нажатием кнопки выбора соответствующей зоны (5).

Дисплей выбранной зоны (6) з агорается сильнее, а остальные дисплеи гаснут. Если зона нагревается, то поочередно отображаются символы «H» и «Ф».

Нажимая кнопки «ПЛЮС» (3) и «МИНУС» (2), можно выбрать необходимый уровень мощности, и зона начнет нагреваться.

Выбрав варочную зону, можно настроить уровень мощности, нажимая кнопку

«ПЛЮС» (3); начиная с уровня 1 увеличение на один шаг будет происходить каждые 0,4 с. Уровень 9 является максимальным уровнем мощности.

При настройке уровня мощности при помощи кнопки «МИНУС» (2) первоначальный уровень будет равен 9 (максимальный уровень). Если удерживать эту кнопку нажатой, уровень мощности будет снижаться на один каждые 0,4 секунды. Уровень 0 является минимальным уровнем мощности. Для регулирования уровня мощности необходимо снова нажать кнопку «ПЛЮС» (2) или «МИНУС» (3).

#### **Выключение варочной зоны**

Выберите зону, которую необходимо отключить, при помощи соответствующей кнопки (5). Дисплей выбранной зоны (6) загорится сильнее, а остальные дисплеи погаснут. При одновременном нажатии кнопок «ПЛЮС» (3) и «МИНУС» (2) уровень мощности выбранной зоны устанавливается на «0». В качестве альтернативы можно использовать кнопку «МИНУС» (2), чтобы снизить уровень мощности до «0».

#### **Выключение всех зон варки**

При нажатии на клавишу питания Вы можете немедленно выключить все зоны. В режиме ожидания высветится обозначение "H" в отношении всех зон, которые «горят». Все остальные дисплеи будут выключены.

#### **Уровень мощности**

Для мощности в зоне варки предусмотрены 9 уровней, которые обозначены цифрами от "1" до "9" на дисплее семи сегментных диодов LED. 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").

#### **Функция Booster (Бустер)**

После выбора соответствующей зоны приготовления можно включить функцию ускорения, выбрав уровень мощности 9 и затем нажав кнопку "+" (3). При помощи данной функции отдельные зоны варки могут получить мощность, превышающую номинальную (количество зон с одновременным использованием BOOSTER зависит от мощности, используемой в различных зонах, и их суммарная мощность не должна превышать максимальную мощность плиты). При наличии возможности активации функции BOOSTER в определенной зоне, на дисплее появится обозначение "P". В случае недостаточной мощности, индикатор мощности той зоны, где требуется автоматическое снижение мощности, будет мигать 3 секунды. Время активации BOOSTER ограничено 5 минутами для обеспечения безопасности кухонных принадлежностей. После автоматической дезактивации BOOSTER, зона будет продолжать работать на уровне мощности «9». Можно снова включить BOOSTER в работу по истечении нескольких минут. Если в период включения BOOSTER Вы уберете кастрюлю из зоны варки, функция BOOSTER не будет отключена и его цикл продолжится.

Управление мощностью основано на том, что приоритетной считается последняя конфигурация регулировки уровня мощности в зонах варки. Это означает, что можно автоматически снизить уровни мощности, предварительно заданные в остальных зонах варки.

-Если индукция определяет необходимость снижения мощности в одной из зон варки, индикатор зоны, где требуется снизить мощность, будет мигать 3 секунды, это период корректировки перед регистрацией изменения параметра.

-Если перед окончанием периода корректировки вносятся изменения в параметры выбранной зоны, управление мощностью снова анализирует ее распределение. Если в этом случае уже не требуется снижение мощности, мигание прекращается, а соответствующий индикатор покажет уровень заданной мощности.

-Если пользователь снова изменил распределение мощности, не произойдет автоматического увеличения уровня мощности в тех зонах, где она была автоматически снижена.

#### **Индикатор остаточного тепла**

Он указывает пользователю на то, что стекло находится при опасной температуре в случае контакта с зоной над зоной варки. Значение температуры определяется по математической модели, и в случае наличия остаточного тепла, на соответствующем семи сегментном дисплее появится

обозначение «H».

Нагревание и охлаждение рассчитываются на основе следующих значений:

- Выбранный уровень мощности (между "0" и "9")

- Период времени активации.

После того, как Вы выключили зону варки, на соответствующем дисплее высветится обозначение "H", пока температура в зоне не опустится ниже значения критического уровня ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) в соответствии с математической моделью.

#### **Функция автоматического выключения (ограничение периода времени работы)**

В случае отсутствия операций, и если Вы не регулируете уровень мощности, каждая из зон варки будет выключена по истечении предварительно заданного максимального периода времени. Каждая операция в зоне варки (посредством клавиш БОЛЬШЕ и МЕНЬШЕ) возвращает к точке отсчета предварительно заданное значение максимального периода времени работы.

#### **Защита в случае непроизвольного включения**

- В случае, если электронный контроль определит факт непрерывного нажатия на клавишу в течение приблизительно 10 секунд, произойдет автоматическое выключение. Прозвучит акустический сигнал ошибки в течение 10 секунд, чтобы оповестить пользователя об ошибке, обнаруженной сенсором по причине присутствия предмета на клавише. На дисплее появится код ошибки "E R 0 3", и он не исчезнет, пока электронный контроль не зарегистрирует ошибку. Если зона варки «горит», на дисплее будет появляться обозначение "H" поочередно с обозначением ошибки.

- В случае если в течение 20 секунд после включения Touch Control не будет активирована ни одна из зон варки, контроль вернет плиту в состояние ожидания.

- При включенном Touch Control, клавиша ON/OFF имеет приоритет относительно остальных клавиш. Это дает возможность выключить плиту в любой момент, даже в случае одновременного нажатия на несколько клавиш или длительного нажатия на них.

- В режиме ожидания постоянное нажатие на клавишу не окажет никакого воздействия. В любом случае, для того, чтобы снова включить электронный контроль, контроль сначала определит, нажала ли какая-нибудь из клавиш.

#### **Блокировка клавиш (приспособление для безопасности детей)**

##### ◊ Приспособление для безопасности детей:

##### **Блокировка клавиш:**

Для активации приспособления для безопасности детей и после включения Touch Control требуется нажать одновременно на клавишу выбора правой нижней зоны и на клавишу МЕНЬШЕ, после чего снова нажать на клавишу выбора правой нижней зоны. Появится обозначение "L", означающее LOCKED - ЗАКРЫТО (приспособление для безопасности детей, предотвращающее непроизвольное включение). В случае если зона варки «горит», поочередно будут показаны обозначения "L" и "H".

Данная операция должна быть произведена в течение 10 последующих секунд, и нельзя нажимать ни на одну из клавиш, помимо выше указанных. В противном случае, последовательность будет прекращена и плита не заблокируется.

Электронный контроль будет заблокирован до момента его разблокирования пользователем, хотя и на протяжении этого времени его можно выключить и снова включить. И даже сброс Touch Control (после отключения питания) не нарушит блокировку клавиш.

##### **Разблокирование клавиш для варки:**

Для разблокирования Touch Control нажать одновременно на клавишу выбора зоны варки, расположенную в правой нижней зоне и на клавишу МЕНЬШЕ. Обозначение "L" (LOCKED/заблокировано) исчезнет с дисплея, а во всех зонах варки появится обозначение "0" со светящейся точкой. В случае «горения» одной из зон варки, вместо «0» появится обозначение "H". После выключения Touch Control приспособление для безопасности детей будет снова активировано.

##### **Разблокировка клавиш:**

После включения Touch Control можно дезактивировать приспособление для безопасности детей. Для этого следует одновременно нажать на клавишу выбора зоны варки, расположенную на правой нижней части и на клавишу МЕНЬШЕ, и после этого только на клавишу МЕНЬШЕ. Если все эти операции выполнены в указанном порядке и в период последующих 10 секунд,



блокировка клавиш снимается, и Touch Control выключается. В противном случае, последовательность действий не будет завершена, Touch Control будет оставаться заблокированным, и он отключится через 20 секунд.

Если Вы снова включите Touch Control с помощью клавиши ON/OFF, на всех дисплеях появится "0", десятичные доли будут выведены, и Touch Control будет готов для начала варки. Если кака-либо зона горячая, на дисплее будут попеременно отображаться значения «0» и «Н».

#### Акустический сигнал (звонок)

Во время использования, Вы услышите звонок в следующих случаях:

- Нормальное нажатие на клавиши – короткий сигнал.
- Постоянное нажатие на клавиши в течение более 10 секунд – прерывистый длительный сигнал.

#### Функция таймера

Функция таймера может осуществляться в двух видах: • Независимый таймер в диапазоне от 1 до 99 мин: звуковой сигнал, который указывает на окончание заданного периода времени. Эта функция применима только в то время, пока не используется плита.

• Таймер для зон варки в диапазоне от 1 до 99 минут: звуковой сигнал, который указывает на окончание заданного периода времени. Каждая из четырех зон варки может программироваться независимо.

#### Независимый таймер:

• Если управление включено и не выбрана зона приготовления, то можно использовать автономный таймер, одновременно нажимая кнопки "–" (2) и "+" (3).

• Изменения значения (0 – 99 мин) осуществляются посредством поминутного изменения с помощью любой из клавиш: БОЛЬШЕ с 0 до 99 и МЕНЬШЕ с 99 до 0.

• При непрерывном нажатии на клавиши БОЛЬШЕ или МЕНЬШЕ мы будем динамически увеличивать скорость изменения до достижения максимального значения, без звуковых сигналов.

• При отпускании клавиши БОЛЬШЕ (или МЕНЬШЕ), скорость увеличения (снижения) будет отсчитываться, начиная с исходного значения.

• Можно программировать таймер как непрерывным нажатием на клавиши БОЛЬШЕ и МЕНЬШЕ, так и последовательными короткими нажатиями (со звуковым сигналом).

После программирования таймера начинается отсчет времени по убыванию. По истечении заданного периода времени прозвучит звуковой сигнал, а дисплей таймера будет мигать.

#### Остановка звукового сигнала

- Автоматически через две минуты.
  - При нажатии любой клавиши.
- Дисплей перестанет мигать и выключится.

#### Выключение / изменение заданного периода времени таймера

• В любой момент можно изменить заданное время таймера или выключить его, нажав одновременно нажимая кнопки "–" (2) и "+" (3) (со звуковым сигналом). Таймер выключится, и отсчет времени вернется к "0" нажатием клавиши МЕНЬШЕ.

В течение 6 секунд таймер будет на "0", после чего он выключится.

• При включении Touch Control (нажать на клавишу питания) независимый таймер выключится.

#### Программирование таймера для зон варки

Включив Touch Control, можно программировать независимый таймер для каждой зоны варки.

• Таймер можно запрограммировать на выключение зоны приготовления, выбрав зону приготовления кнопкой выбора зоны (4), затем выбрав настройку и, наконец, одновременно нажимая кнопки "–" (2) и "+" (3).

• Во время программирования таймера мигает контрольный индикатор (6) выбранной зоны приготовления.

• По истечении заданного периода времени Вы услышите звуковой сигнал, на дисплее появится обозначение "00", а диод LED той зоны варки, которая работает с таймером, начнет мигать. Зона варки выключится, а на дисплее появится обозначение "Н" в том случае, если зона «горит». В противном случае на дисплее зона появится черточка.

Звуковой сигнал и мигание дисплея прекратятся.

- Автоматически через две минуты.

• При нажатии любой клавиши.

Дисплей таймера выключится

• Основные функции совпадают с функциями независимого таймера.

#### Кастрюли (Рис. 3)

• Если магнит прилипает ко дну кастрюли при приближении ко дну, эта кастрюля годится для варки на индукционной плите. – покупайте кастрюли, специально рассчитанные на индукционную варку.

• кастрюли с плоским и толстым дном.

• кастрюли, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности. – кастрюля 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 эмалеовое, 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 соскрести с варочной панели

с помощью специальной лопатки - шабера, 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 монтажа

##### Монтаж

Настоящие инструкции предназначены для использования в период монтажа и для монтажника, это руководство для монтажа, регулировки и ухода за плитой в соответствие 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 используйте наполнитель, входящим в состав поставки.

Не рекомендуем устанавливать плиту на духовке, 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.

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

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

### **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- W czasie działania urządzenia powinniśmy usunąć z jego bezpośredniego otoczenia wszelkie przedmioty, które mogą ulec namagnetyzowaniu, takie jak karty kredytowe, płyty CD, kalkulatory, itp.
- Nie należy umieszczać na powierzchni płyty folii aluminiowej ani też zawiniętych w nią produktów.
- Na płycie nie powinno się pozostawiać żadnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ze względu na ryzyko ich nadmiernego rozgrzania.
- W czasie gotowania przy użyciu naczynia o nieprzywierającym dnie, bez dodanych przypraw, należy skrócić czas wstępnego grzania do 1-2 minut.
- W przypadku potraw, które łatwo przywierają do dna, gotowanie rozpoczynamy przy minimalnej mocy, po czym stopniowo ją zwiększamy, mieszając cały czas zawartość naczynia.
- Po zakończeniu użytkowania danego pola grzejnego wskazane jest jego wyłączenie (obniżenie mocy do "0"). W tym przypadku nie powinniśmy liczyć na automatyczne wyłączenie w wyniku zadziałania wykrywacza naczyń.
- W przypadku pęknięcia płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci w celu uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego.
- Zabrania się czyszczenia płyty kuchennej przy użyciu jakichkolwiek oczyszczaczy parowych.

- Urządzenie i jego łatwo dostępne dla użytkownika części mogą się rozgrzewać podczas działania.
  - Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
  - Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod stałym nadzorem.
  - To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem lub że osoby te zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie powinny być zlecane dziećmi, jeśli nie zapewni się odpowiedniego nadzoru.
  - Gotowanie z użyciem tłuszczów lub oleju może być niebezpieczne, gdy jest wykonywane bez nadzoru, gdyż może dojść do zapłonu. NIGDY nie należy próbować gasić ognia za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie i hakryć płomień, na przykład, pokrywką lub dużą ścierką.
  - Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieustannie.
  - Gotowanie bez nadzoru na płycie grzejnej na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne oraz może spowodować pożar.
  - Ryzyko zapłonu: nie gromadzić przedmiotów na powierzchni służącej do gotowania.
  - Używać wyłącznie elementów zabezpieczających kuchenkę zaprojektowanych przez producenta kuchenki lub wskazanych przez producenta jako odpowiednie w instrukcji, lub elementów zabezpieczających kuchenkę wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich elementów zabezpieczających może spowodować wypadek.
- Wprowadź do elektrycznej instalacji stałej medium odłączające urządzenie od sieci elektrycznej, posiadające oddzielenie styków na wszystkich biegunach, które umożliwi pełne odłączenie w przypadku przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami prowadzenia przewodów instalacji

elektrycznej.

Należy zapewnić łatwy dostęp do wtyczki lub przełącznika wielobiegowego po zamontowaniu urządzenia.

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

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

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.

*W celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia, uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony bezopiecznie u producenta, w oparciu o punkcję serwisową lub przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje technika.*

Zasada działania płyty indukcyjnej (Rys. 1)  
Gotowanie na płycie indukcyjnej jest możliwe dzięki wykorzystaniu właściwości elektromagnetycznych większości naczyń kuchennych.

Umieszczona pod płytą specjalna cewka indukcyjna (induktor) wytwarza w obwodzie elektrycznym pole elektromagnetyczne, które podgrzewa podstawę naczynia. Proces gotowania charakteryzuje się następującymi cechami:

- minimalne rozproszenie energii (wysoka wydajność)
- usunięcie naczynia (a nawet jego nieznaczne uniesienie) prowadzi do automatycznego wyłączenia pola grzejnego
- elektroniczny układ sterujący zapewnia maksymalną elastyczność obsługi i komfort regulacji.

(Rys. 1)

- 1 Naczynie
- 2 Prąd indukcyjny
- 3 Pole magnetyczne
- 4 Induktor
- 5 Obwód elektryczny
- 6 Źródło zasilania

**Instrukcja obsługi (Rys. 2) Układ sterujący**

- 1 Włącznik/wyłącznik
- 2 Minus -
- 3 Plus +
- 4 Strefa grzewcza
- 5 Wskaźnik wyboru strefy
- 6 Wskaźnik siły grzania
- 7 Blokada przed dziećmi
- 8 Timer

Instalacja

Wszystkie czynności instalacyjne (podłączenie elektryczne) powinny zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Szczegółowe informacje na ten temat zamieszczono we wskazówkach dla instalatora.

## Uruchomienie/wyłączenie układu sterującego Touch Control

Płyta grzejna jest gotowa do pracy po upływie około sekundy od momentu podłączenia jej do sieci elektrycznej.

Po zresetowaniu, wszystkie wskaźniki i diody LED pulsują przez mniej więcej przez sekundę, a następnie gasną i układ sterujący automatycznie przechodzi w tryb oczekiwania.

Naciśnij przycisk ON/OFF (1) (włącz/wyłącz) aby włączyć sterowanie dotykiem.

Na wskaźnikach pól grzejnych pojawia się "0". Jeżeli pole pozostaje "rozgrzane" (wysoka temperatura), zamiast "0" wyświetlana jest litera "H". Pulsująca z częstotliwością raz na sekundę kontrolka, usytuowana w prawym dolnym rogu wskaźnika, sygnalizuje, że dotychczas nie założono żadnego pola grzejnego.

Po uruchomieniu, układ sterujący pozostaje włączony przez 20 sekund. Jeżeli w tym czasie nie wybrano żadnego pola grzejnego ani też nie zaprogramowano zegara, układ Touch Control automatycznie wraca do trybu oczekiwania.

Uruchomienie układu sterującego jest możliwe wyłącznie za pomocą przełącznika zasilania.

Jeśli jednocześnie naciśnięty zostanie inny przycisk, próba uruchomienia zostanie zignorowana i układ sterujący pozostanie w trybie oczekiwania. Natomiast przy włączonej blokadzie zabezpieczającej przed dziećmi na wskaźnikach wszystkich pól grzejnych pojawia się litera "L" (locked/zablokowane). Jeżeli pole pozostaje "rozgrzane", wyświetlane są naprzemiennie litery "L" i "H" (hot/gorące).

Układ sterujący można wyłączyć w dowolnym momencie, wciskając przełącznik zasilania. Zostanie on wyłączony także w przypadku czynnej blokady.

Wyłączenie płyty za pomocą przełącznika zasilania ma pierwszeństwo w stosunku do innych funkcji.

## Automatyczne wyłączenie płyty

Czynny układ sterujący wyłącza się samoczynnie po 20 sekundach braku aktywności. Jeżeli wcześniej wybrano pole grzejne, automatyczne wyłączenie płyty odbywa się w dwóch etapach: po pierwszych 10 sekundach następuje skasowanie wyboru pola, a po kolejnych - wyłączenie układu sterującego.

## Włączenie/wyłączenie pola grzejnego

Przed włączeniem wybranego pola grzejnego, umieszczamy na nim naczynie do gotowania. Bez naczynia pole nie może zostać włączone. Jego brak sygnalizowany jest na wskaźniku pojawieniem się następującego wskazania:



Po włączeniu panelu pola grzejne wybiera się za pomocą odpowiadającego mu klawisza (5).

Wyświetlacz (6) wybranego pola zaświeci się jaśniej, podczas gdy pozostałe wyświetlacze ściemnieją. Na wyświetlaczach nagranych pól na przemian pojawiać się będą symbole „H” i „0”.

Moc grzejną pola ustawia się za pomocą klawiszy PLUS (3) i MINUS (2).

Aby ustawić moc grzejną wybranego pola należy wcisnąć i przytrzymać klawisz PLUS (3); moc będzie wzrastać o jedną jednostkę co 0,4 sekundy począwszy od poziomu 1. Poziom „9” oznacza maksymalną moc pola.

Jeżeli regulację mocy grzejnej rozpocznie się wciśnięciem klawisza MINUS (2), to wartością wyjściową będzie poziom maksymalny „9”. Przytrzymanie klawisza spowoduje obniżenie mocy w tempie jednej jednostki na 0,4 sekundy. Poziom „0” oznacza minimalną moc grzejną pola. Moc grzejną można regulować ponownie naciskając klawisze MINUS (2) i PLUS (3).

## Wyłączenie pola grzejnego

Wybierz pole, które chcesz wyłączyć, wciskając odpowiadający mu klawisz (5). Wyświetlacz (6) wybranego pola zaświeci się jaśniej, podczas gdy pozostałe wyświetlacze ściemnieją. Jednocześnie naciśnięcie klawiszy PLUS (3) i MINUS (2) spowoduje natychmiastowe przedstawienie pola na wartość 0. Opcjonalnie można wcisnąć klawisz MINUS (2) dopóki wartość nie spadnie do 0.

Na wyświetlaczach nagranych pól na przemian pojawiać się będą symbole „H” i „0”.

## Wyłączenie wszystkich pól grzejnych

Aby doprowadzić do natychmiastowego wyłączenia wszystkich pól, wystarczy wcisnąć przelącznik zasilania. W trybie oczekiwania, na wskaźnikach "rozgrzanych" pól pojawia się litera "H". Wskaźniki innych pól pozostają zgaszzone.

## Poziom mocy grzejnej

Moc grzejną pola można ustawić na 9 różnych poziomach, oznaczanych na siedmiosegmentowym wskaźniku od "1" do "9".

Dla strefy gotowania znajdującej się w przedniej lewej części, po włączeniu poziomu mocy na 9, po upływie 30 minut pracy moc nieznacznie spada ze względów bezpieczeństwa. Jeśli wymagana jest wyższa moc, wybierz zwiększenie poziomu mocy („P”).

## Funkcja intensywnej mocy grzejnej Booster

Po wybraniu odpowiedniej strefy grzewczej aktywowana może zostać funkcja turbo. Aby aktywowaną funkcję turbo, proszę wybrać poziom mocy 9, a następnie nacisnąć przycisk PLUS (3). Funkcja ta umożliwia uzyskanie większej w stosunku do nominalnej mocy pól grzejnych (liczba pól jednocześnie objętych funkcją Booster zależy od mocy dostarczonej do każdego z nich, nie może jednak przekraczać dopuszczalnej mocy płyty). Jeżeli istnieje możliwość zastosowania funkcji Booster w odniesieniu do danego pola grzejnego, na jego wskaźniku pojawi się litera "P". W przypadku niewystarczającej mocy, w danym polu grzejnym nastąpi jej automatyczne zmniejszenie, co sygnalizowane jest wskazaniem mocy pulsującego przez trzy sekundy. Czas działania funkcji Booster został ograniczony do 5 minut w celu ochrony stosowanych przyrządów kuchennych. Po samoczynnym wyłączeniu funkcji, moc pola grzejnego wraca do poziomu "9". Po upływie kilku minut, istnieje możliwość ponownego jej włączenia.

W przypadku usunięcia nastczy z pola grzejnego, funkcja Booster pozostaje czynna aż do przewidzianego momentu jej automatycznego wyłączenia.

Zgodnie z zasadami zarządzania mocą pól grzejnych, ostatnia regulacja mocy traktowana jest priorytetowo. Oznacza to, że wcześniejsze ustawienia pozostałych pól mogą w jej wyniku automatycznie ulec zmniejszeniu.

- W razie konieczności zmniejszenia mocy danego pola, odpowiednie wskazanie wartości mocy pulsuje przez 3 sekundy, co daje możliwość skorygowania ustawienia zanim nastąpi jej automatyczne zmniejszenie.

- Jeżeli w przewidzianym czasie zmienimy wartość nastawy wybranego pola grzejnego, sterownik mocy ponownie przeanalizuje jej dystrybucję. W przypadku gdyby dalsza redukcja nie była konieczna, wskaźnik mocy natychmiast przestanie pulsować, ukazując pierwotną wartość nastawy.

- W razie ponownego wprowadzenia zmian przez użytkownika, w żadnym wypadku nie dojdzie do samoczynnego podwyższenia mocy grzejnej w odniesieniu do tych pól, których wartość została uprzednio automatycznie zmniejszona.

## Wskazanie ciepła reszkowego

Informuje użytkownika o tym, że temperatura płyty może stanowić zagrożenie w razie dotknięcia pola grzejnego. Wartość temperatury obliczana jest zgodnie z matematycznym wzorem i ewentualne istnienie ciepła reszkowego sygnalizowane jest pojawieniem się na siedmiosegmentowym wskaźniku odpowiedniego pola litery "H".

Wartości grzania i chłodzenia obliczane są na podstawie następujących danych:

- wybranego poziomu mocy ("0" - "9")
- czasu pracy

Po wyłączeniu danego pola grzejnego, na wskaźniku wyświetlana jest litera "H" aż do opadnięcia temperatury poniżej poziomu krytycznego ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) zgodnie ze wspomnianym wzorem matematycznym.

## Funkcja automatycznego wyłączenia pola grzejnego (ograniczenie czasu pracy)

Wyłączenie pola grzejnego następuje po upływie ustawionego przez użytkownika czasu pracy, o ile wcześniej nie wprowadzono żadnych modyfikacji. Maksymalny czas gotowania zależy od wybranego poziomu mocy grzejnej.

Wykonanie w tym czasie jakiegokolwiek innej czynności w wybranym polu grzejnym (za pomocą przycisków PLUS i MINUS) powoduje skasowanie ustawienia i powrót do pozycji wyjściowej.

## Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem

· Przytrzymanie wciśniętego przycisku przez dłuższą niż 10 sekund zostanie odczytane przez układ sterujący jako błąd i w konsekwencji zignorowane. Dziesięciosekundowy sygnał dźwiękowy informuje użytkownika o wykryciu przez czujniki obecności niepożądanego przedmiotu. Tak długo, jak układ sterujący wskazuje istnienie nieprawidłowości, wyświetlany jest kod błędu "E R 0 3". Jeżeli pole pozostaje "rozgrzane", na wskaźniku pojawia się napięciem litera "H" i kod błędu.

· Jeśli w 20 sekund po uruchomieniu układu sterującego nie włączymy żadnego pola grzejnego, Touch Control automatycznie przejdzie w tryb oczekiwania.

· Przy włączonym układzie sterującym, przelącznik zasilania ma pierwszeństwo w stosunku do wszystkich innych funkcji. Oznacza to, że jego wciśnięcie powoduje bezwarunkowo wyłączenie płyty, nawet w wypadku naciśnięcia i przytrzymania razem z nim innych przycisków.

· W trybie oczekiwania równoczesne wciśnięcie kilku przycisków jest ignorowane. Przed ponownym włączeniem układu sterującego należy zwolnić wszystkie wciśnięte przyciski.

## Blokada przycisków (zabezpieczająca przed dziećmi)

◊ Blokada zabezpieczająca przed dziećmi:

### Blokada przycisków:

Aby włączyć blokadę zabezpieczającą przed dziećmi należy upewnić się, że układ sterujący jest uruchomiony, a następnie wcisnąć równocześnie przycisk wyboru prawego dolnego pola grzejnego i przycisk MINUS, po czym raz jeszcze przycisk regulacyjny prawego dolnego pola. Na wskaźniku pojawia się litera "L" oznaczająca LOCKED (zabezpieczenie przed dziećmi i przypadkowym włączeniem). Jeżeli pole pozostaje "rozgrzane", wyświetlane są napięciem litery "L" i "H". Powyższa czynność należy przeprowadzić w ciągu maksymalnie 10 sekund, przy czym nie możemy wcisnąć żadnego innego przycisku poza wskazanymi. W przeciwnym wypadku, operacja zostanie przerwana i nie dojdzie do zablokowania płyty grzejnej.

Po prawidłowym włączeniu blokady, przyciski układu sterującego pozostaną zablokowane aż do momentu jej wyłączenia. Zadne operacje, w tym gaszenie i ponowne uruchomienie urządzenia, nie mogą automatycznie wyeliminować blokady. Odnosi się to także do resetowania układu sterującego (np. w wyniku spadku napięcia).

## Wyłączenie blokady w czasie gotowania:

Aby wyłączyć blokadę w czasie gotowania, wciskamy jednocześnie przycisk wyboru pola grzejnego usytuowany w dolnej części układu sterującego po lewej stronie i przycisk MINUS. W konsekwencji za wskaźnika zniknie litera "L" (LOCKED/zablokowane) i na wszystkich wskaźnikach pojawia się "0" wraz z pulsującą kontrolką. Jeżeli pole pozostaje "rozgrzane", zamiast "0" wyświetlana jest litera "H". Po wyłączeniu układu sterującego, następuje ponowne uruchomienie blokady zabezpieczającej przed dziećmi.

## Usunięcie blokady przycisków:

Blokadę zabezpieczającą przed dziećmi można definitywnie wyłączyć po uprzednim uruchomieniu układu sterującego. W tym celu należy wcisnąć równocześnie przycisk wyboru pola grzejnego usytuowany w dolnej części po prawej stronie oraz przycisk MINUS, a następnie raz jeszcze sam przycisk MINUS. Jeżeli powyższe czynności wykonane zostaną w ciągu kolejnych 10 sekund, następuje ostateczne usunięcie blokady przycisków z jednocześnie włączeniem układu sterującego. W przeciwnym wypadku, procedura zostanie uznana za niepełną, układ sterujący pozostanie zablokowany i po 20 sekundach nastąpi jego automatyczne wyłączenie. Po ponownym uruchomieniu układu sterującego za pomocą przelącznika zasilania, na wszystkich wskaźnikach pojawia się "0" i pulsująca kontrolki. Oznacza to, że płyta grzejna jest gotowa do pracy. Na wyświetlaczach nagranych pól na przemian pojawiają się będą symbole „0” i „H”. Sygnał dźwiękowy (brzęczyk)

Następujące operacje sygnalizowane są za pomocą sygnałów dźwiękowych:

- Normalne wciśnięcie przycisku - krótki sygnał dźwiękowy.
- Przytrzymanie wciśniętego przycisku dłużej niż przez 10 sekund - długi przerywany sygnał dźwiękowy.

## Zegar sterujący

Zegar spełnia dwie funkcje:

- Funkcja odmierzania czasu niezależnym minutnikiem w zakresie 1-99 min: sygnał dźwiękowy pojawia się po upływie ustawionego czasu. Minutnik jest dostępny wyłącznie w czasie nieużywania płyty.
- Wyłącza automatycznego wyłączenia pól grzejnych w zakresie 1-99 min: sygnał dźwiękowy pojawia się w momencie upłynięcia nastawionego czasu. Istnieje możliwość jego indywidualnego zaprogramowania dla każdego pola grzejącego osobno.

#### Niezależny minutnik:

- Jeżeli urządzenie jest włączone, ale nie wybrano żadnej strefy grzewczej, włączyc można samodzielny minutnik, jednocześnie naciskając przyciski MINUS (2) i PLUS (3). Długość czasu (w zakresie 0-99 min) możemy ustawić za pomocą jednego z dwóch przycisków: PLUS - od 0 do 99 i MINUS - od 99 do 0. Każdorazowe wciśnięcie odpowiada jednej minucie nastawy.
- Przytrzymanie wciśniętego przycisku PLUS lub MINUS umożliwi przyspieszenie nastawy aż do osiągnięcia wartości skrajnych. Regulacji nie towarzyszy żaden sygnał dźwiękowy.
- W momencie zwolnienia przycisku PLUS (lub MINUS), skokowy wzrost (obniżenie) nastawy wraca do normalnej prędkości.
- Nastawę niezależnego minutnika możemy przeprowadzić w dowolnie wybranej formie: poprzez przytrzymanie wciśniętych przycisków PLUS i MINUS lub pojedyncze wciśnięcia (z sygnałem dźwiękowym).

W momencie zakończenia nastawy zegara sterującego rozpoczyna się odliczanie. Wyłączenie minutnika, po upływie nastawionego czasu, sygnalizowane jest alarmem dźwiękowym i pulsującym wskaźnikiem zegara.

Wyłączenie sygnału dźwiękowego następuje:

- automatycznie po upływie dwóch minut
  - w wyniku wciśnięcia dowolnego przycisku
- Jednocześnie wskaźnik przestaje pulsować i następuje jego wyłączenie.

Wyłączenie / zmiana nastawy minutnika

- W każdej chwili możemy wyłączyć lub zmienić nastawę niezależnego minutnika, jednocześnie naciskając przyciski MINUS (2) i PLUS (3) (pojawia się sygnał dźwiękowy). Aby wyłączyć minutnik, obniżamy wartość nastawy do "0" za pomocą przycisku MINUS. Przez kolejnych 6 sekund wyświetlane jest "0", a następnie następuje wyłączenie wskaźnika.
- Uruchomienie układu sterującego (za pomocą przelącznika zasilania) powoduje automatyczne wyłączenie niezależnego minutnika.

#### Ustawienie czasu pracy pola grzejącego

Przy włączonym układzie sterującym możemy ustawić czas pracy poszczególnych pól grzejnych.

- Wybierając strefę grzewczą przy pomocy przycisku wyboru strefy grzewczej (4), następnie ustawienia i w końcu naciskając jednocześnie przyciski MINUS (2) i PLUS (3), użytkownik może zaprogramować minutnik jako wyłącznik czasowy strefy grzewczej.
- Podczas programowania minutnika, lampka kontrolna wybranej strefy grzewczej będzie migać.
- Zakończenie odmierzania ustawionego czasu sygnalizowane jest alarmem dźwiękowym i pojawieniem się wskazania "00". Jednocześnie dioda LED odpowiadająca zaprogramowanemu polu grzejnemu zaczyna pulsować. W konsekwencji następuje wyłączenie danego pola. Jeżeli jest ono "rozgrzane", wyświetlana jest także litera "H". W przeciwnym wypadku, na wskaźniku pojawia się kreska.
- Wyłączenie sygnału dźwiękowego i migotania wskaźnika następuje:
  - automatycznie po upływie dwóch minut
  - w wyniku wciśnięcia dowolnego przycisku
- Jednocześnie gaśnie wskaźnik zegara sterującego.
- Podstawowe zasady działania są takie same, jak w przypadku niezależnego minutnika.

#### Naczynka do gotowania (Rys. 3)

- aby sprawdzić, czy dane naczynie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć do jego dna magnes. Jeśli jest on przyciągany, oznacza to, że naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne i można w nim gotować na płycie.

- wskazane jest stosowanie naczyń specjalnie przeznaczonych do gotowania indukcyjnego, zgodnie z oświadczeniem producenta.
- powinniśmy używać naczyń o płaskich i grubych dnach. Stosowanie takiej samej średnicy naczynia i pola grzejącego zapewnia maksymalną energooszczędność.
- naczynie o mniejszej od pola grzejącego średnicy jest mniej energooszczędne, nie powoduje jednak rozproszenia energii. Niewskazane jest używanie naczyń o średnicy dna poniżej 10 cm.
- zaleca się stosowanie naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, wyposażonych w dno wielowarstwowe oraz ze stali ferromagnetycznej, jeżeli posiadają na dnie napis, że nadają się do gotowania indukcyjnego. - w przypadku naczyń żeliwnych, ich spódnia część powinna być emaliowana, aby uniknąć ryzyka zarysowania płyty ceramicznej.
- nie należy stosować naczyń wykonanych ze szkła, materiałów ceramicznych, wypalanej gliny, aluminium, miedzi i ze stali nierdzewnej nie ferromagnetycznej (austenitycznej).

#### Konserwacja (Rys. 4)

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

#### Wskazówki dla instalatora

##### Instalacja

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

##### Ustawienie (Rys. 5)

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy zgodnie z ukazanym na rysunku schematem. Dołączoną do zestawu uszczelkę umieszczamy na krawędzi płyty. Niewskazana jest instalacja urządzenia powyżej piekarnika. Gdyby okazało się to konieczne, należy wcześniej upewnić się, że:

- piekarnik posiada odpowiedni system chłodzenia.
- nie ma żadnych nieszczelności, przez które gorące powietrze mogłoby się przedostać z piekarnika do płyty.
- urządzenia zostały wyposażone w odpowiednie otwory wentylacyjne, tak jak to zostało ukazane na rysunku.

##### Podłączenie elektryczne (Rys. 6)

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy upewnić się, że:

- warunki instalacyjne pomieszczenia odpowiadają danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodniej stronie płyty;
- sieć elektryczna wyposażona jest w odpowiednie uzziemienie wykonane zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi i przepisami ustawowymi. Uzziemienie jest koniecznym, wymagany przez prawo warunkiem prawidłowej instalacji. Jeżeli w wyposażeniu urządzenia brakuje przewodu sieciowego i/lub wtyczki, należy zastosować materiał odpowiadający danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej, biorc pod uwagę przewidywaną temperaturę pracy. W adnym wypadku temperatura przewodu przył czeniowego nie mo e przekroczy 50°C w stosunku do temperatury otoczenie.

Urządzenie jest przygotowane do podłączenia jednofazowego, dwufazowego i trójfazowego i jest dostarczane standardowo z kablem jednofazowym.

W przypadku zmiany rodzaju połączenia szeregowego należy wziąć pod uwagę wymianę dostarczonego kabla przez wyspecjalizowany personel techniczny.

**EZ A TERMÉK HÁZTARTÁSI HASZNÁLTRA KÉSZÜLT. A SZABÁLYTALAN BESZERELÉSBŐL ILLETVE NEM RENDELTESSZERŰ VAGY HELYTELEN HASZNÁLATBÓL EREDŐ ESETLEGES SZEMÉLYI VAGY ANYAGI KÁROKÉRT A TERVEZŐ SEMMILYEN FELELŐSSÉGET NEM VÁLLAL.**

A gyártó kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/35/EU sz. irányelv alacsony feszültségű készülékekre vonatkozó alapvető követelményeinek, valamint a 2014/30/EU sz. irányelvben meghatározott elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó követelményeknek.

### ÖVINTÉZKEDÉSEK

- M ködés közben tartson távol minden olyan anyagot, amely mágneses teret hozhat létre, mint pl. hitelkártyák, lemezek, számológépek, stb.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- Fémtárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fedőket ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak - a tapadásgátló bevonattal ellátott fenék f z edények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az elmelegítési időt korlátozza egy vagy két percre
- Az edények falához könnyen odaragadó ételek f zését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket a megfelelő gombbal (csökkentse "0"-ra) és ne hagyatkozzon a f z edény-érzékelre.
- Ha a f z lap felülete elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- A f z lap tisztítására nem szabad semmiféle g zzel m köd tisztító berendezést használni.
- A készüléket ne használják olyan személyek (gyermeket is beleértve) akiknek a fizikai, szenzoriális illetve mentális képessége csökkent, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal illetve ismeretekkel, ha csak nem

felügyelet mellett teszik azt, vagy a készülék használatára vonatkozóan felvilágosított személyt l megfelel útbaigazítást kaptak!

- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel!
  - A készülék és a könnyen hozzáférhető részeit működés közben felmelegedhetnek.
  - Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőelemet!
  - Nyolc évnél fiatalabb gyermekek csak állandó felügyelet mellett közelíthetik meg a készüléket.
  - Nyolc éves vagy annál idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzékelő- vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha előtte felügyelték őket használat közben, vagy a készülék megfelelő használatára vonatkozó olyan biztos utasításokat kaptak, amelyek alapján megértik a készülék használatából fakadó veszélyeket. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Gyermekek csak felügyelettel végezhetnek el a készülék mindennapos tisztítását és karbantartását.
  - Ha zsír vagy olaj felhasználásával főz, ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert tűz keletkezhet. SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet, hanem azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzathoz, majd fedje le a lángokat pl. fedővel vagy egyéb burkolattal.
  - A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid idejű főzést folyamatosan kell felügyelni.
  - A felügyelet nélküli főzőlapon való főzés zsírral vagy olajjal veszélyes lehet és tüzet okozhat.
  - Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületen!
  - Csak a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a gyártó által a kezelési utasításban javasolt felületvédőt vagy a készülékhez tartozó felületvédőt használja a rendeltetésnek megfelelő módon. A nem megfelelő védők használata balesetveszélyes.
- A kötött huzalozásba iktasson be egy olyan megszakítót, mely III. kategóriás túlfeszültség esetén a huzalozási szabályok betartása mellett minden póluson tökéletesen bontani képes az áramellátást. A dugasz illetve az összpólusú megszakító könnyen elérhető, hogy legyen a készülék végleges elhelyezése után is.

A készülék nem használható küls id zít vel vagy távvezérl rendszerrel.

A fentiek valamint a bevett biztonsági el írások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felel sség nem terheli.

Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak vevőszolgálatának vagy hasonlóan képzett személyzetnek kell kicserélnie.

## **A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott m szakí szervizzel vagy kompetens és szakképzett szerel vel.**

### **MŰKÖDÉSI EM (1. ábra)**

A főzőberendezések többségére jellemző elektromágneses tulajdonságokon alapul.

Az elektromos áramkör vezéri az indukciós tekercs (induktor) működését, amely mágneses teret hoz létre.

A hőt maga az edény adja át az ételnek.

A főzés az alábbiakban leírt módon történik.

- minimális diszperzió (nagy teljesítmény)
- a fazék elhúzása (vagy egyszerű felemelése) a rendszert automatikusan blokkolja
- az elektronikus rendszer maximális flexibilitást és finom beállítást tesz lehetővé.

(1. ábra)

- 1 Főzőedény
- 2 Indukált áram
- 3 Mágneses mező
- 4 Induktor
- 5 Elektromos áramkör
- 6 Áramforrás

### **Útmutatások a felhasználó számára (2. ábra)**

- 1 BE/KI
- 2 Minusz –
- 3 Plusz +
- 4 Főzőterület
- 5 Teljesítményfokozat-beállítás kijelzője
- 6 Kiválasztott főzőterület jelzőlámpái
- 7 Gyerekzár
- 8 Időzítő

### **Beszereelés**

A beszereléssel (elektromos kapcsolat) kapcsolatos valamennyi műveletet szakképzett szakember kell, hogy végezze az érvényes előírásoknak megfelelően.

A specifikus útmutatásokra vonatkozóan lásd a szerelőnek szóló részt.

### **A Touch Control be- és kikapcsolása**

A Touch az elektromos hálózatba való csatlakoztatás után körülbelül egy másodperccel lesz működésképes.

A reszt után minden kijelző és a LED-ek körülbelül egy másodpercig villognak. Ezután minden kijelző és a LED-ek kialszanak, és a Touch készenléti állapotba kerül.

Az érintógombok bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI (1) gombot. A főzőzónák kijelzői "0"-át mutatnak. Ha egy adott főzőzóna forró (túl magas hőmérséklet), akkor a kijelzőn "H" jelenik meg a "0" helyett. A főzőzónák valamennyi kijelzőjének jobb oldali alsó részén található pont egy másodperces gyakorisággal villog, és ezzel azt jelzi, hogy addig a pillanatig még egy főzőzóna sem lett kiválasztva.

A bekapcsolás után a Touch 20 másodpercig aktív állapotban van. Ha nem kerül kiválasztásra egy főzőzóna és az időzítő sem, akkor a Touch automatikusan visszaáll a készenléti állapotba.

A Touch csak a fő kapcsológomb megnyomásával kapcsolható be. Amennyiben a fő kapcsológombot más gombokkal együtt nyomja meg, nem történik semmi és a Touch készenléti állapotban marad. Ha a gyermekek védelmét szolgáló biztonsági berendezés a bekapcsoláskor aktívvala van, akkor valamennyi főzőzóna kijelzőjén "L" (locked/blokkolva) jelenik meg. Ha a főzőzónák forróak, akkor a kijelzőkön felváltva "L" és "H" (hot/meleg) jelenik meg.

A Touch Control bármikor kikapcsolható a fő kapcsológombbal. Ez még akkor is érvényes, ha a vezérlés a gyerekzárral blokkolva van. A fő kapcsoló gomb mindig elsőbbséget élvez a kikapcsolási funkcióban.

### **Automatikus kikapcsolás**

Bekapcsolás után a Touch 20 másodperces inaktivitás után automatikusan kikapcsol. Egy adott főzőzóna kiválasztása után az automatikus kikapcsolási idő 10 másodperces időközökre oszlik, amelyek elteltével a főzőzóna kiválasztása megszűnik, majd további 10 másodperc elteltével a Touch kikapcsol.

### **Egy adott főzőzóna be- és kikapcsolása**

Helyezze a főzőedényt a megfelelő főzőzónára. Ha a főzőedény nincs rajta, akkor a rendszer nem aktiválja a megfelelő főzőzónát és a kijelzőn az alábbi szimbólum jelenik meg.



Ha az érintésvezérlés be van kapcsolva, az adott főzőzónát a hozzá tartozó gomb (5) megnyomásával választhatja ki. A kiválasztott főzőzóna kijelzője (6) fényesebbé válik, miközben a többi kijelző elhalványodik. Ha a főzőzóna „égésveszélyes”, akkor a "H" és "0" jelzések felváltva jelennek meg.

A PLUSZ (3) illetve MINUSZ (2) gomb megnyomásával kiválaszthat egy adott főzési fokozatot, majd a főzőzóna melegeitni kezd.

A főzőzóna kiválasztása után, a PLUSZ (3) gomb megnyomásával kiválaszthatja a főzési fokozatot; ez az 1-es szintről indulva 0,4 másodpercenként egy-egy egységgel növelhető. A 9-es szint elérése után a főzési fokozat tovább nem növelhető.

Ha a főzési fokozatot a MINUSZ (2) gombbal választotta ki, a kiindulási szint a 9-es (maximális szint). A gombot benyomva tartva a főzési fokozat 0,4 másodpercenként egy-egy egységgel csökken. A 0 szint elérése után a főzési fokozat nem csökkenthető tovább. A beállított főzési fokozatot csak a PLUSZ (2), illetve MINUSZ (3) gombok újbóli megnyomásával lehet módosítani.

### **Egy adott főzőzóna kikapcsolása**

A kikapcsolandó főzőzónát a hozzá tartozó (5) gombbal tudja kiválasztani. A kiválasztott főzőzóna kijelzője (6) fényesebb lesz, miközben a többi kijelző elhalványodik. A PLUSZ (3), illetve MINUSZ (2) gombok egyidejű megnyomásával az adott főzőzóna főzési fokozata 0-ra áll. Választhatja azt a megoldást is, hogy a főzési fokozatot a MINUSZ (2) gombbal csökkenteni le a 0-ra.

Ha egy adott főzőzóna „égésveszélyes”, akkor a kijelzőn felváltva "H" és "0" jelzés jelenik meg.

### **Az összes főzőzóna kikapcsolása**

A fő kapcsológomb megnyomásával bármikor azonnal kikapcsolható

az összes főzőzóna. Készenléti módban egy "H" jelenik meg az összes olyan főzőzóna kijelzőjén, amely forró. Az összes többi kijelző ki van kapcsolva.

### Tejlesztményfokozat

A főzőzóna 9 teljesítményfokozattal rendelkezik, amelyek "1"-től "9"-ig vannak számozva a hét szegmensből álló LED kijelzőkön.

Az elülső bal oldali főzőterület esetén – ha az 9-es teljesítményfokozatra van állítva – 30 perc utemel.s után biztonsági okokból a teljesítményfokozatot a rendszer enyhén csökkenteni fogja. Ha nagyobb teljesítményre van szuks.g., válassza a turbó („P”) teljesítményfokozatot.

### Booster funkció

A vonatkozó főzőterület kiválasztását követően a turbó funkció a 9-es teljesítményfokozat kiválasztásával, majd a PLUSZ (3) gomb megnyomásával kapcsolható be. Ezzel a funkcióval egyes főzőzónák a nominálisnál magasabb teljesítményt kaphatnak (az egyidejűleg Booster funkciós főzőzónák száma az egyes felületeknek átadott teljesítménytől függ, amely alacsonyabb kell, hogy legyen a főzőlap maximális teljesítményénél). Ha a kívánt felület képes aktiválni a Booster funkciót, akkor a kijelzőjén megjelenik a "P" szimbólum. Amennyiben a rendelkezésre álló teljesítmény nem elegendő, akkor annak a főzőzónának a teljesítményjelzője, amely automatikus teljesítménycsökkentést igényel 3 másodpercig villog.

A Booster aktivációs ideje a konyhai eszközök megóvása érdekében 5 percre van korlátozva. A Booster automatikus kikapcsolása után, a felület "9"-es teljesítményfokozaton működik tovább. Néhány perc elteltével a Booster újra aktiválható.

Ha a főzőedényt a Booster közben húzzuk le a főzőzónáról, akkor ez a funkció aktív marad, és a kikapcsolás ideje megy tovább.

A teljesítmény kezelésé azon az elven alapul, hogy a különböző főzőzónákon végzett legutolsó teljesítményfokozat-módosítás maximális prioritást élvez. Ez azt jelenti, hogy a többi főzőzónán előzőleg beállított teljesítményfokozatok automatikusan lecsökkenthetnek.

- Ha az indukció azt észleli, hogy valamelyik főzőzónán csökkentésre van szükség, akkor annak a főzőzónának a jelzője, amelyet csökkenteni fog 3 másodpercig villog, és ezzel lehetőséget kínál a korrigálásra mielőtt elvégezné a módosítást.

- Ha a korrekációs idő lejártá előtt visszaállítjuk a kiválasztott főzőzónát, akkor a teljesítménykezelő újra elemzi a teljesítmény megoszlását. Ha ennek eredményeképpen nem szükséges a teljesítménycsökkentés, akkor a villogás megszűnik és az eredeti teljesítményfokozat marad a megfelelő jelzőn.

- Ha a felhasználó újra megváltoztatja a teljesítmény megoszlását, azokon a főzőzónákon, ahol automatikusan teljesítményfokozat-csökkentés történt, semmilyen esetben nem emelkedik automatikusan a teljesítményfokozat.

### MaradékH-kijelző

Azt jelzi a felhasználónak, hogy az üveg veszélyes hőmérsékletű a főzőzóna feletti részel való kontaktus esetén. A hőmérséklet egy matematikai modell szerint van meghatározva, és maradékhó jelenléte esetén a megfelelő hét szegmensű kijelzőn "H" jelenik meg.

A melegítés és a hűtés az alábbiak alapján kerül kiszámításra:

- a kiválasztott teljesítményfokozat ("0" és "9" között)
- az aktiválási idő.

A főzőzóna kikapcsolása után a megfelelő kijelző "H"-t mutat amíg a felület hőmérséklete a matematikai modell szerinti kritikus szint ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) alá nem esik.

### Automatikus kikapcsolási funkció (m.kódási idő korlátozás)

A teljesítményfokozattal kapcsolatosan, ha nem kerül sor semmilyen műveletre, valamennyi főzőzóna kikapcsol egy előzőleg meghatározott maximális főzési idő elteltével. A főzőzónán (a PLUSZ illetve MINUSZ gombokkal végzett) bármely művelettel újra indul az adott főzőzóna

maximális főzési ideje, és visszaáll az eredeti érték.

### Védelem véletlenszerű bekapcsolás esetén

- Amennyiben az elektronikus vezérlés egy gomb kb. 10 másodpercig történő folyamatos benyomását észleli, akkor automatikusan kikapcsol. A vezérlés egy 10 másodpercig tartó tévedést jelző hangjelzést bocsát ki, és ezzel figyelmezteti a felhasználót arra, hogy az érzékelők egy tárgy jelenlétét észlelték. A kijelzők " E R O 3 " tévedés-kódot jeleznek, amely addig marad, amíg az elektronikus vezérlés nem figyelmeztet a tévedésre. Ha a főzőzóna forró, akkor egy "H" jelenik meg a kijelzőn a tévedés jelzéssel felváltva.

- Amennyiben a Touch bekapcsolását követő 20 másodpercen belül egyik főzőzónát sem aktiváljuk, akkor a vezérlés visszaáll a készenléti állapotra.

- Amikor a vezérlés be van kapcsolva, akkor az ON/OFF gombnak elsőbbsége van az összes többi gomb felett annak érdekében, hogy a vezérlés bármikor kikapcsolható legyen, még a gombok többszöri vagy folyamatos benyomása esetén is.

- Készenléti állapotban a gombok folyamatos benyomására semmi nem történik. Mindenesetre, az elektronikus vezérlés újbóli bekapcsolásához, a vezérlésnek előbb érzékelní kell, hogy egy gomb sincs benyomva.

### A gombok blokkolása (gyerekzár)

#### ◊ Gyerekzár:

#### A gombok blokkolása:

A gyerekzár aktiválásához a Touch bekapcsolása után egyszerre kell megnyomni a jobb oldali alsó kiválasztó gombot és a MINUSZ gombot, majd újra meg kell nyomni a jobb oldali alsó kiválasztó gombot. Megjelenik egy "L" ami a blokkolást (LOCKED) jelzi (gyermekek védelmét szolgáló biztonsági berendezés a véletlenszerű bekapcsolás megakadályozása érdekében). Ha a főzőzóna forró, akkor az "L" és a "H" felváltva jelennek meg.

Erre a műveletre 10 másodpercen belül kell, hogy sor kerüljön: a megadott gombokon kívül semmilyen más gombot nem szabad megnyomni. Ellenkező esetben, a szekvencia megszakad és a főzőlap nem blokkolódik.

Az elektronikus vezérlés mindaddig blokkolva marad, amíg a felhasználó nem oldja azt, akkor is ha közben ki lett kapcsolva és újra be lett kapcsolva. Még a Touch újraindítása (egy feszültségés után) sem szünteti meg a gombok blokkolását.

#### A gombok blokkolásának oldása a főzéshez:

A Touch blokkolásának oldásához egyszerre kell megnyomni a főzőzóna-kiválasztási gombot, amely a jobb oldali alsó részen található és a MINUSZ gombot. Az "L" (LOCKED) blokkolva) eltűnik a kijelzőről, és valamennyi főzőzónán megjelenik a "0" egy villogó ponttal. Ha egy adott főzőzóna forró, akkor a "0" helyett "H" jelenik meg. A Touch kikapcsolása esetén a gyerekzár újra aktiválódik.

#### A gombok blokkolásának megszüntetése:

A Touch bekapcsolása után kikapcsolható a gyerekzár. Ehhez egyszerre kell megnyomni a jobb oldali alsó részen található főzőzóna-kiválasztási gombot és a MINUSZ gombot, majd utána csak a MINUSZ gombot. Ha valamennyi műveletet a fenti sorrendben 10 másodpercen belül hajtuk végre, akkor a gombok blokkolása megszűnik és a Touch kikapcsol. Ellenkező esetben a szekvencia befejezetlennek minősül, tehát a Touch blokkolva marad és 20 másodperc elteltével kikapcsol.

A Touch újbóli bekapcsolása (az ON/OFF gombbal történő) esetén valamennyi kijelző "0"-t mutat, a tizedes pontok villognak, és a Touch készen áll a főzésre. Ha egy adott főzőzóna "égésveszélyes", az "0" és a "H" jelzések felváltva jelennek meg.

#### Hangjelzés (berreg)

Használat közben az alábbi tevékenységeket egy berregő jelzi:

- A gombok rendes megnyomását egy rövid hang jelzi.
- A gombok 10 másodpercet meghaladó folyamatos nyomását egy



hosszú szaggatott hang jelzi.

### **Időzítési funkció**

Az időzítő funkció kétféleképpen valósul meg:

- Független időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés. Ez a funkció csak akkor áll rendelkezésre, amikor a főzőlap éppen használaton kívül van.
- Főzőzónákra vonatkozó időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés; a négy főzőzóna egymástól függetlenül programozható.

### **Független időzítő:**

- Ha az érintőgombok be vannak kapcsolva, és nincs kiválasztva főzőterület, a pontos időt mutató órát a MÍNUSZ (2) és PLUSZ (3) gomb egyszerre történő lenyomásával lehet használni.
- Az érték (0 – 99 perc) a PLUSZ gombbal 0-tól 99-ig illetve a MÍNUSZ gombbal 99-től 0-ig módosítható egy perces lépésenként.
- Ha a PLUSZ vagy MÍNUSZ gombot folyamatosan nyomjuk, a módosítás gyorsabban történik a maximális érték eléréséig, hangjelzés nélkül.
- Ha a PLUSZ (vagy MÍNUSZ) gombot elengedjük, a növelés (vagy csökkentés) sebessége ismét a kezdeti értékre indul.
- Az időzítő beprogramozása történhet a PLUSZ illetve MÍNUSZ gombok folyamatos vagy szaggatott nyomásával (hangjelzéssel). Az időzítő beprogramozása után kezdődik a visszaszámlálás. A beállított idő leteltét egy hangjelzés és az időzítő kijelzőjének villogása jelzi.

### **A hangjelzés abbamarad**

- automatikusan 2 perc után,
  - bármelyik gomb megnyomásával.
- A kijelző abbahagyja a villogást és kialszik.

### **Az időzítő be- és kikapcsolása**

- Az időzítő bármikor módosítható vagy kikapcsolható MÍNUSZ (2) és PLUSZ (3) gomb egyszerre történő lenyomásával lehet használni (hangjelzéssel). Az időzítő úgy lehet kikapcsolni, hogy az időzítő "0"-ra állítjuk a MÍNUSZ gomb megnyomásával.

Az időzítő 6 másodpercen keresztül "0"-án marad, majd kikapcsol.

- A Touch bekapcsolásokon (a f kapcsoló gomb megnyomásával) a független időzítő kikapcsol.

### **Az időzítő beprogramozása az egyes f zónákra**

A Touch bekapcsolása után az egyes f zónákra önálló időzítő lehet beprogramozni.

- A főzőterületnek a főzőterület-választó gombbal (4) való kiválasztásával, ezt követően a teljesítményfokozat kiválasztásával, végül a MÍNUSZ (2) és PLUSZ (3) gomb egyszerre történő lenyomásával a főzőterület-kikapcsolási időzítés beállítható.
- Az időzítés beprogramozása során a kiválasztott főzőterület jelzőlámpája (6) villog.
- A beállított f zóna idő leteltét egy hangjelzés és a kijelzőn a "00" megjelenése jelzi, miközben az időzítő hőz rendelt f zóna LED-je villogni kezd. A f zóna kikapcsol, és ha a f zóna forró egy "H" jelenik meg; ellenkező esetben a f zóna kijelzője egy köt jelet mutat.

### **A hangjelzés és a kijelző villogása abbamarad**

- automatikusan 2 perc után,
  - bármelyik gomb megnyomásával.
- Az időzítő kijelzője kialszik.

· Az alapfunkciók megfelelnek a független időzítő alapfunkcióinak.

### **F z edények (3. ábra)**

- ha egy f z edény aljához egy mágneset közelítünk és azt az edény vonzza, akkor alkalmas az indukciós f zésre.
- az indukciós f zésre alkalmasnak nyilvánított f z edényeket válassza.
- lapos és vastag aljú f z edények.
- ha a f z zóna átmérőjével azonos átmérőjű f z edényt használ, akkor maximális a teljesítmény-kihasználás.

- az annál kisebb f z edény használata mellett kisebb a teljesítmény-kihasználás, de nem okoz energia-diszperziót. Mindenesetre nem javasolt a 10 cm alatti átmérőjű f z edények használata.

- több rétegű l álló aljú rozsdamentes edény vagy rozsdamentes ferritacélból készült edény, ha az alján jelzi, hogy indukciós f zésre alkalmas.

- amennyiben öntöttvas f z edényt használ, jobb ha az alja zománcozott, mert akkor kevésbé karcolhatja meg a vitrokerámia felületét.

- az alábbi anyagokból készült f z edények nem megfelelők: üveg, kerámia, cserép, alumínium, réz vagy nem mágneses rozsdamentes (ausztenites) acél.

### **Karbantartás (4. ábra)**

Az esetleges alufólia-darabokat, kifutott vagy lecseppent ételt, kifróccsant zsiradékot, cukrot vagy magas cukortartalmú ételeket azonnal el kell távolítani a f z zónáról, hogy annak esetleges sérülését elkerüljük. Ezt követően megfelelő tisztítószerekkel és konyhai törőpapírral kell meg tisztítani, majd vízzel lemosni és tiszta kendővel megszáritani. Semmiképpen ne használjon dörzsölő szivacsokat, és kerülje az agresszív vegyszereket illetve folteltávolítókat használatát.

### **Útmutatások a szerelés számára**

#### **Beszereles**

A jelen szerelési utasítás a szelnek szól, és útmutatást nyújt a érvényes rendelkezéseknek és szabványoknak megfelelő beszereléshez, beállításhoz és karbantartáshoz. A beavatkozásokhoz mindig ki kell húzni a hálózatról a készüléket.

#### **Elhelyezés (5. ábra)**

A készülék egy a rajzon látható térbe való beállításra készült.

A terület teljes kerületén alkalmazza az erre szolgáló szigetelőt.

Nem javasolt közvetlenül a sütőre helyezni, ellenkező esetben ellenrizze, hogy:

- a sütő hatékonyan a rendszerrel rendelkezik,
- a sütő bármilyen módon nem jut át meleg levegő a f z laphoz.
- alakítsa ki a légáramlást biztosító nyílásokat a rajznak megfelelően.

#### **Elektromos csatlakoztatás (6. ábra)**

Mielőtt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellenrizze hogy:

- a hálózati kialakítás jellemzői megfeleljenek a f z lapon elhelyezett lapon feltüntetett jellemzőknek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és a érvényes szabványoknak és elírásoknak megfelelő földelése. A földelést törvény írja el.

Amennyiben a készüléknek nincs meg a kábele és/vagy csatlakozója, használjon a jellemzőket tartalmazó lapon megadott feszültségnek és az üzemeltetési mérésközlőnek megfelelő jellemzőket feltüntetett csatlakozókat. A kábel egyik pontján sem érheti el a környezeti hőmérsékletet 50°C-kal meghaladó hőmérsékletet.

A berendezés egyfázisú, kétfázisú és háromfázisú csatlakozásra készült, és alapkövetelményként egyfázisú kábellel kerül szállításra.

A soros csatlakozás típusának módosítása esetén figyelembe kell venni, hogy a mellékelt kábelt szakképzett műszaki személyzettel cseréljék ki.

本产品为家庭所使用。制造商对因安装不当或使用不合理而造成的财产及人员损失不承担任何责任。

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》中关于电磁相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。严禁用水扑火，应先断开电源，然后用盖子或床单等物将火焰覆盖住。

- 注意事项：烹调过程必须有人照管。短时间的烹调过程必须一直有人照管。

- 警告：在无人照管的情况下，用炉灶烹调含油食物可能会造成危险，引起火灾。

- 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。

如果电源线损坏，必须由制造商、其售后服务人员或具有类似资质的人员更换，以免发生危险。

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. 开启/关闭 ON/OFF
2. 减小 -
3. 增大 +
4. 烹饪灶
5. 火力设置显示屏
6. 烹饪灶选择指示灯
7. 儿童锁
8. 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。

特殊说明参见安装人员部分。

触摸控制屏开/关

与电网连接后，需要等待大约一秒钟，开关启动。

所有显示器安装完毕后，指示灯闪烁大约一秒钟。之后，所有显示器和指示灯关闭，触摸控制屏的状态为准备。

按下按键 ON/OFF (1) 可开启触摸式控制面板。

灶区的显示窗上显示为“0”。如果其中一个区域“过热”（高温），显示窗显示“H”而不是“0”。

。灶区的所有显示窗上右下角的点会不停的闪烁一秒钟。如果没有对任何灶区或定时器进行选择，触摸控制屏自动回到准备，只需按电源键，触摸控制

屏打开。

如果在按电源键的同时按动了其他键，便没有任何结果，触摸控制屏显示仍停留在准备状态。如果儿童保险装置在打开开关后激活，所有灶区的显示窗显示“L”（停止）。如果灶区“过热”，显示窗上为“L”和“H”（热）。

触摸控制屏可通过电源键在任何时候关闭。这一操作总是有效，即便儿童保险装置的启动使指示停止。

电源键总是操作机器的首选。

自动关机

开机后，显示窗在无操作20秒后自动关机。当选择了灶区，自动关闭时间分为10秒，10秒后放弃选择，再过10秒，触摸控制屏关闭。

一个灶区的开关

将锅放在适当的灶区。没有锅，程序不激活灶区，显示窗上出现。



触控开关开启时，可以通过按相应区域的(5)按钮选择并开启灶头。

被选中灶头的屏幕(6)即会变亮，而其它灶头的屏幕会变暗。若该灶头较“烫”，则会交替显示“H”和“0”。

按“强”(3)或“弱”(2)按钮，可以选择不同级别的火力大小，灶头便开始加热。

一旦选择了灶头，可以通过一直按住“强”(3)按钮选择火力。从1级（最小火力）开始，每0.4秒可上升一级，最高上升至9级即不可再增加。

若通过一直按住“弱”(2)按钮选择火力，则从9级（最大火力）开始，每0.4秒下降一级，直到0级即不可再降。只有通过重新按“弱”(2)或“强”(3)按钮才能重新调整火力。

关闭灶头

通过按相应的(5)按钮关闭灶头。被选中灶头的屏幕(6)即会变亮，而其它灶头的屏幕将变暗。

若要将火力调为0，可同时按下“强”(3)和“弱”(2)两个按钮，也可按住“弱”(2)按钮直到火力下降至0。若某一灶头较“烫”，将交替显示“H”和“0”。

关闭所有的灶区

任何时刻按下电源开关将立即关闭所有灶区的电源。触摸显示屏处于准备状态，有“过热”显示时的灶区都将出现一个“H”字样。其他的显示窗都将是关闭状态的。

功率水平

灶区的功率有9级，通过7节显示窗显示从1到9。

对于位于左前区域的燃气灶，为了安全起见，如选择火力等级 9，燃气灶会在运行 30 分钟后稍稍减小火力。如需更大的火力，请选择火力等级增强键（“P”）。

### 即热功能

选择单独的烹饪灶后，选择第 9 档火力，然后按下按键 PLUS (3)，可开启增强功能。运用这一功能，一些灶区能够获得高于设定的功率（同时升压区的数字取决于带给不同区域的功率，该功率应该小于电磁灶的最大功率）。如果被选中区域有激活即热的能力，显示窗将显示“P”。如果现有功率不足，所选区域的功能指示屏上自动减压灯将闪烁 3 秒钟。

即热激活时间限制在 5 分钟，以保护厨房用具。即热自动停止后，该区域继续运行 9 级功率。几分钟后可以重新启动即热。

如果在即热过程中起锅，该功能仍然有效，撤压倒计时继续进行。

行使功率的原则为：各灶区最后更改的功率水平具有最大的优势。也就是说，其它灶区事先设定的功率水平可以自动减弱。

- 如果感应器测出某个灶区需要减压，该区的指示灯将闪烁 3 秒用以减小功率，为修改程序前提供改正的时间。
- 如果在修改期间结束前调整选择区域，功率器再次检查功率的分布情况。如果不需要减小功率，闪烁消失，原功率水平重新显示。
- 如果修改好的功率再次被用户改变，在自动减小过功率的灶区里功率水平将不再自动增加。

### 剩余热量的指示

指示用户在接触灶区的范围内，玻璃的温度是危险的。温度是根据一个数学模式和剩余热量的存在而确定的，通过 7 节显示窗用“H”显示。

加热和冷却根据以下条件计算：

- 被选中的功率水平（“0”与“9”之间）
- 激活期

关闭灶区后，相关显示窗显示“H”直到根据数学模式，该区的温度降到临界水平（ $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ）。

### 自动关闭功能（运行时间限制）

关于功率水平，在不运行的情况下，每个灶区在最大设定时间后关闭。在每一个重新启动的灶区（通过 MAS 和 MENOS 键）运行的最大时间回到最初的数值。

### 非自主点燃保护

当电子控制器测出按键连续 10 秒钟，将自动关闭。控制器在 10 秒钟内发出带声响的信号以便提醒用户感应器测出一个物体的存在。显示窗显示错误“E R O 3”，直到电子控制器发现错误。如

果灶区“过热”，显示窗上交替出现“H”和错误信号。

- 当触摸控制屏打开后，如果连续 20 秒没有一个灶区启动，控制器回到准备状态。
- 当控制器打开后，应该优先使用开关键而不是其他按键，以便控制器可以在任何情况下关闭，包括多次或连续按键。
- 在准备状态时，连续按键不会产生任何结果。任何情况下，为能重新打开电子控制器，该控制器必须证明没有人按键。

### 锁定按键（儿童安全装置）

#### ◇ 儿童安全装置：

#### 锁定键盘：

为在打开触摸控制屏时激活儿童安全装置，应该同时按下右下方选择键和 MENOS 键，之后重新按右下方选择键。届时将会出现“L”，代表 LOCKED（预防非自主点燃保护儿童安全装置）。在灶区“过热”的情况下，“L”和“H”交替出现。

这一活动发生在 10 秒钟内，除了上述键，不应该再按其他键。反之，连续性将会中断，电磁灶不会被锁定。

只要用户不解除其功能，电子控制会保持在锁定状态，甚至电磁灶处于关闭或重新打开状态。即便触摸控制屏重新打开，也不会中断锁定按键。

#### 打开锁定键，开始做饭：

要打开锁定的触摸控制屏，应同时按下右下方的烧煮选择键和 MENOS 键。“L”（锁定）从显示窗上消失，同时在所有的灶区出现“0”并伴随着一个闪烁的点。当一个选择区“过热”，将出现“H”而不是“0”。当触摸控制屏被关闭时，儿童安全装置重新启动。

#### 打开按键锁定：

打开触摸控制屏后，儿童安全装置有可能关闭。这时需要同时按下右下方的烧煮选择和 MENOS 键。接着，只按 MENOS 键。如果在十秒钟内按预先指令进行所有的操作，按键锁定将被取消，触摸控制屏将被关闭。反之，工作连续性将被打断，触摸控制屏将被锁定，并在 20 秒后自行关闭。

按 ON/OFF 键重新打开触摸控制屏，所有显示窗显示“0”，十进位点开始闪烁，触摸控制屏准备操作烧煮。若某一灶头较“烫”，将交替出现“0”和“H”。

#### 声音信号（蜂鸣器）

进行以下活动，会出现蜂鸣器的信号：

- 正常按键出现轻声。
- 连续 10 秒按键出现间歇长声。

#### 定时器的功能

定时器的功能有以下两种解释：

- 1至99分钟的自主定时器：发声信号指出各个时间的结束。这一功能只有当电磁灶不被用时才具备。
- 1至99分钟的烧煮定时器：发声信号指出预定时间的结束；4个灶区可以分别设定程序。

#### 自主定时器:

- 如开启控制面板但未选择烹饪灶，同时按下按键 MINUS (2) 和按键 PLUS (3) 可操作独立定时器。
- 开始按任何一个0至99的MAS键或99至0得MENOS键，可以实现增加一分钟的更改值 (0-99分钟)。
- 连续按MAS 或MENOS键，将获得变化速度的动力增加直至达到最大值，没有声音信号。
- 松开MAS (或MENOS) 键，增加 (减小) 速度重新从初始值开始。
- 定时器程序的设定通过连续按MAS和MENOS键实现，也可间歇按压各键 (有声音信号)。
- 一旦定时器程序设定完毕，开始倒计时。完成后声音信号以及定时器显示闪烁灯发出通知。

#### 声音信号停止

- 两分钟后自动停止。
  - 按任何一键。
- 显示窗停止闪动并关闭。

#### 关闭/修改定时器

- 任何时候同时按下按键 MINUS (2) 和按键 PLUS (3) (带声音信号)，定时器可以修改或停止。用 MENOS键，定时器关闭停在“0”。
- 定时器6秒钟之内保持“0”，接着关闭。
- 触摸控制屏打开后 (按电源键)，自主定时器关闭。

#### 为灶区定时器设定程序

打开触摸控制屏，便可为每个灶区的独立定时器设置程序。

- 通过烹饪灶选择键 (4) 选择一个烹饪灶，然后选择设置，最后同时按下按键 MINUS (2) 和按键 PLUS (3)，可将定时器设定为烹饪灶的关闭功能。
- 在设置定时器时，烹饪灶选择指示灯 (6) 闪烁。
- 到时间时，会有一个声音信号进行通知，显示窗显示“00”，同时指定灶区定时器的指示灯开始闪烁，灶区关闭。如遇“过热”，显示“H”，反之显示窗显示一个破折 (-) 号。

声音信号停止，显示窗灯光熄灭。

- 两分钟后自动发生。
  - 启动其中一个键。
- 定时器显示窗关闭。

- 基本功能与自主定时器相同。

#### 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和去油剂。

#### 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气道。

#### 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。
- 接地是法律规定的必须执行的。
- 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。
- 该设备可用于单相、两相和三相连接，并标配单相电缆。
- 在修改串行连接类型时，必须考虑由专业技术人员更换随附的电缆。





# cata

CNA  
group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

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

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

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

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

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

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



此页不印刷  
This page will  
not be printed

版本号：20221119+V1.0  
尺寸：A5,70克双胶纸，  
单色，骑马钉