



- ES** Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento
DE Anweisungen für die Installation, den Gebrauch, die Wartung
FR Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien
EN Installation, use and maintenance instructions
IT Istruzioni per l'installazione, l'uso, la manutenzione
NL Instructies voor installatie, gebruik, onderhoud
PT Instruções para instalação, utilização e manutenção
DA Installations-, brugs- og vedligeholdelsesinstruktioner
SV Instruktioner för installation, användning och underhåll
NO Instruksjoner for installasjon, bruk og vedlikehold
FI Asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet
EL Οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης
RU Установка, використання та інструкції по з технічному обслуговуванню
PL Telepítés, használati és karbantartási utasítások
HU Instalacַe, ӯztykowanie i instrukcje konserwacji
ZH 安装, 使用和维护说明
AR تعليمات التركيب والاستخدام والصيانة
RO Instrucțiuni de instalare, utilizare și întreținere
LT Montavimo, naudojimo ir priežiūros instrukcija

IBG 6304 BK, IBG 6303 BK, IBG 3102 BK, IBZ 6303 BK, IBG 6403 BK

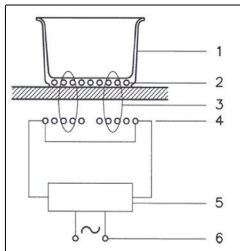


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Erk. 1.

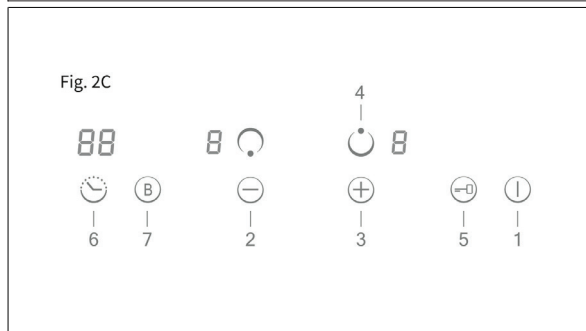
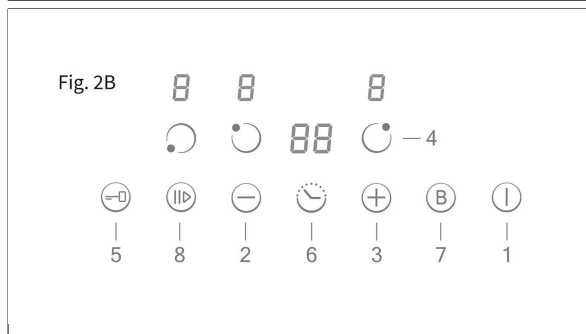
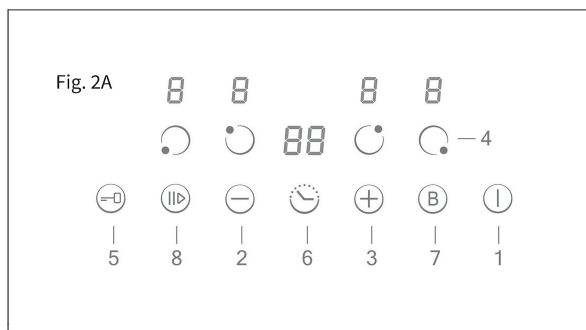


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Erk. 2.

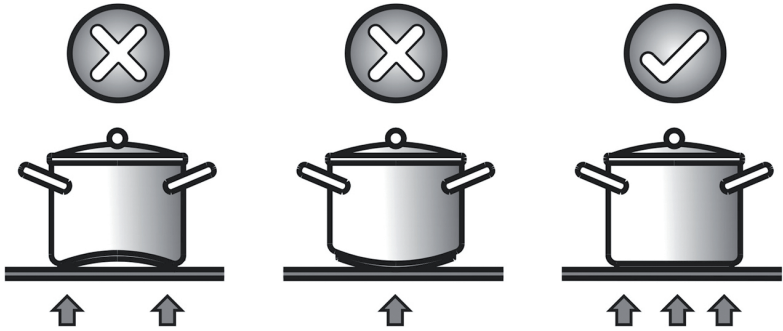


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

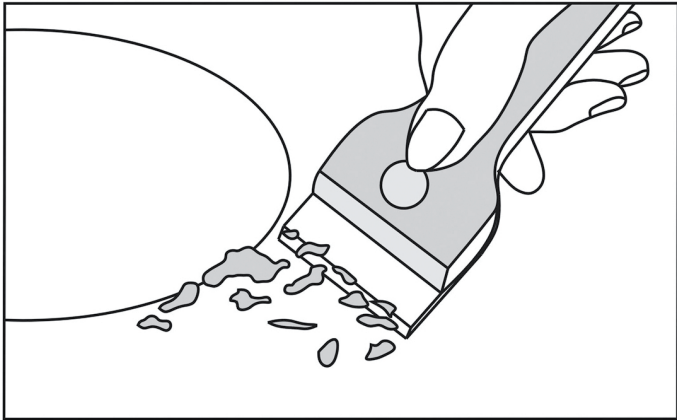
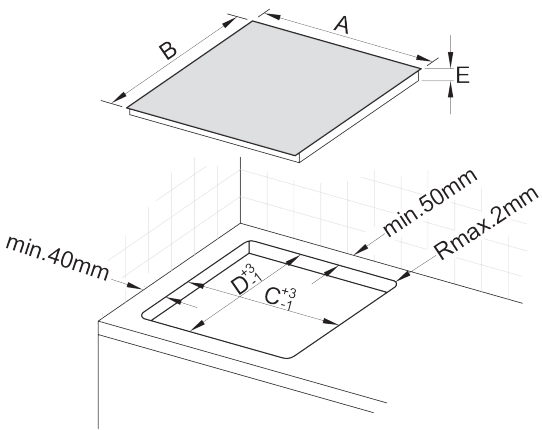
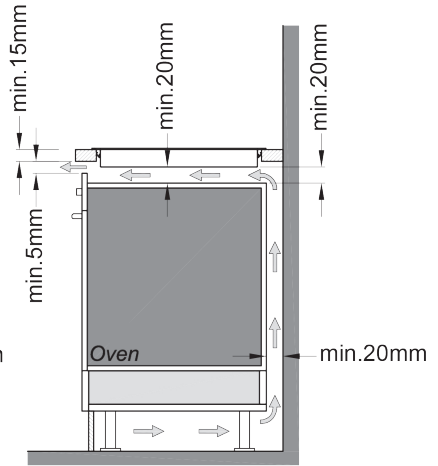
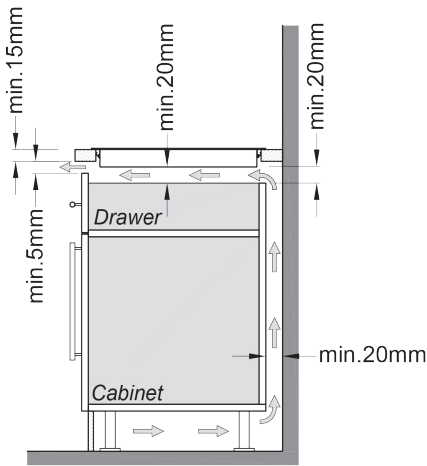
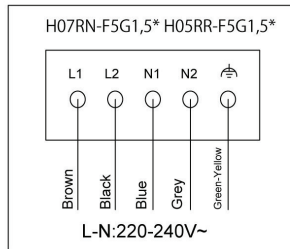
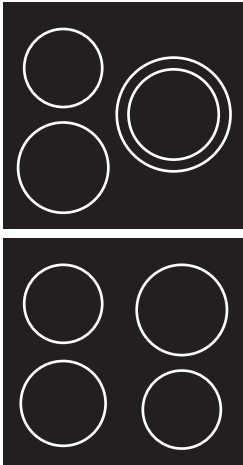
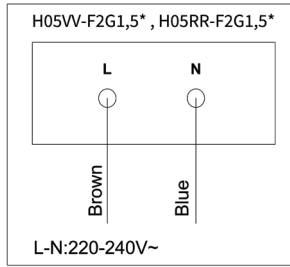


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.



A	B	C	D	E
290	520	270	490	68
590	350	560	330	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 - Егк. 5.



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

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

PRINCIPIO 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 Bloqueo de las teclas
- 6 Temporizador
- 7 Función Booster
- 8 Pausa

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 "-". En caso de que una zona de cocción "queme" (alta temperatura), en el display aparecerá "H" alternativamente en lugar de "-".

Después del encendido el touch permanece activado durante 60 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 presionar 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, el temporizador superior del display de LED indica "Lo" (LOCKED/bloqueado).

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 60 segundos de inactividad.

Encendido/apagado de una zona de cocción

Coloque la olla en la zona de cocción apropiada.



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

El display de LED de la zona seleccionada cambia de "- a "5". Si el área "quema" se visualizará alternativamente "H".

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. Este parte desde el nivel 5 y se puede cambiar presionando la tecla MÁS (3) o MENOS (2) hasta el nivel deseado.

Una vez alcanzado el nivel "0" o "9" no será posible efectuar posteriores 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 de LED de la zona seleccionada parpadea, mientras que el resto de displays indican "-". Presionando las teclas MÁS (3) y MENOS (2) de modo simultáneo, el nivel de potencia de la zona se coloca a 0. Como alternativa la tecla MENOS (2) puede utilizarse para reducir el nivel de potencia hasta 0.

Si una zona de cocción "quema", aparecerá una "H" 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.

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 presionando la tecla (7). 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".

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 la zona.

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.

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 deberá presionar la tecla (5). Arriba de

la tecla del temporizador (6), aparecerá "Lo" que significa LOCKED (dispositivo de seguridad para niños contra encendido involuntario). 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 desbloquear el touch se debe mantener presionada la tecla (8) durante 3 segundos. El mensaje "Lo" (LOCKED/ bloqueado) desaparece del display.

Señal acústica (zumbador)

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

- Presión normal sobre las teclas con un sonido breve.

Función de Temporizador (opcional)

La función temporizador es realizada en dos versiones:

- Temporizador autónomo entre 1 y 99 min: señal sonora que indica conclusión del respectivo lapso.
- Temporizador para zonas cocción entre 1 y 99 min: señal sonora que indica que el lapso previsto se ha concluido y la zona se apagará; 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 la tecla (6).
- Modificaciones del valor (0 – 99 min): pueden efectuarse con saltos de un minuto procediendo con las teclas MENOS (2) y MÁS (3). Presione la tecla (6) para fijar los minutos y, a continuación, vuelva a pulsarla para fijar las decenas de minutos.
- La programación del temporizador puede efectuarse 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 10 pitidos.
- 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 5 segundos el temporizador permanece en "0" y a continuación se apaga.

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

- Para utilizar el temporizador, asegúrese de que el control está encendido, seleccionando la zona de cocción (4) y el display de LED de la zona se iluminará. Pulse la tecla (6) y el display del temporizador indicará "10".

- Modificaciones del valor (0 – 99 min): pueden efectuarse con saltos de un minuto procediendo con las teclas MENOS (2) y MÁS (3). Una vez fijados los minutos, vuelva a presionar la tecla (6) para establecer las decenas de minutos. A continuación, espere 5 segundos hasta que se active el temporizador de una zona independiente.

- Durante la programación del temporizador, un punto rojo junto al piloto de la zona de cocción seleccionada centelleará indicando que la zona tiene un temporizador activado.
 - El cumplimiento del lapso es notificado mediante una señal acústica y la aparición de “-” en el display. 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 guion.
- Se interrumpirán la señal sonora y el centelleo del LED del temporizador automáticamente después de 10 pitidos y el display del temporizador se apagará.
- Las funciones de base son análogas a aquéllas del temporizador autónomo.

Función de pausa (opcional)

La función de pausa apagará todas las zonas de cocción manteniendo todos los ajustes realizados en caso de que tenga que interrumpir la cocción. Mediante esta función, puede revertir todos los ajustes fácilmente.

Para utilizar la función de pausa

Presione la tecla (8) y todas las zonas de cocción se apagarán indicando “H”.

Desactivar la función de pausa

Vuelva a presionar la tecla (8) y todas las zonas de cocción se revertirán a su configuración original.

NOTA: esta función está disponible cuando una o más zonas de cocción están en funcionamiento.

NOTA: si no desactiva el modo de Pausa en un plazo de 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

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 12 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 (austenítico).

Mantenimiento (Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar

con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

Instrucciones para el instalador

Instalación

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

Colocación (Fig. 5)

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

Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación. No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

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

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

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

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

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

Der Hersteller erklärt 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.

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.

FUNKTIONSWEISE (ABB. 1)

Die Funktionsweise beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften der meisten 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 Wärmeverlust (hoher Wirkungsgrad)
- Entfernen 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 Tastensperre
- 6 Timer
- 7 Booster
- 8 Pause

Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluss) müssen von zugelassenem Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.

Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

Einschalten/Ausschalten der Touch Control

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

Nach einem Reset leuchten für eine Sekunde alle Anzeigen und LEDs. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LEDs 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 durchgehend „-“. Sollte eine Kochstelle den Status „Heiß“ haben, wird an Stelle von „-“ ein „H“

blinkend angezeigt.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 60 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. Der Stand-by-Zustand kann nur über die EIN/AUS-Taste (1) aufgehoben werden.

Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen „Lo“ (wie „LOCKED“) angezeigt. Durch Betätigung der EIN/AUS-Taste im eingeschalteten 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 eingeschalteten Zustand nach 60 Sekunden automatisch aus, wenn in dieser Zeit keine Kochstelle aktiviert oder eine Auswahl Taste betätigt wurde.

Einschalten/Ausschalten einer Kochzone

Topf oder Pfanne auf die gewünschte Kochzone stellen. Wenn die Touch-Control-Steuerung eingeschaltet ist, wird eine Kochzone durch Drücken der entsprechenden Taste (4) ausgewählt.

Die LED-Anzeige der entsprechenden Kochzone wechselt von „-“ zu „5“. Sollte die Kochzone heiß sein, blinkt „H“ in der Anzeige.



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 ausgewählt werden. Die Leistung beginnt bei Stufe 5. Die Leistung kann auf die gewünschte Stufe angepasst werden durch Drücken der PLUS- (3) oder MINUS-Taste (2). Nach Erreichen der Leistungsstufe 0 bzw. 9 ist keine weitere Verringerung bzw. Erhöhung mehr möglich. Um eine neue Leistungsstufe einzustellen, muss dann wieder die Taste MINUS (2) bzw. PLUS (3) betätigt werden.

Ausschalten einer einzelnen Kochzone

Zum Ausschalten einer einzelnen Kochzone muss die entsprechende Taste (5) betätigt werden. Die Anzeige (6) der entsprechenden Kochzone blinkt dann. Auf den anderen Displays wird weiterhin „-“ angezeigt. 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) gedrückt werden, bis die Leistungsstufe erreicht 0 ist. Sollte eine der Kochzonen heiß sein, blinkt auf der Anzeige „H“.

Ausschalten aller Kochstellen

Das sofortige Ausschalten aller Kochstellen ist jederzeit mit der EIN/AUS-Taste möglich. Im Stand-by-Zustand erscheint ein „H“ in allen Kochstellen, die noch heiß sind. Alle anderen Kochstellenanzeigen leuchten nicht.

Leistungsstufen

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

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

Booster-Funktion

Nachdem die gewünschte Kochzone ausgewählt wurde, kann die Booster-Funktion durch Wählen der Booster-Taste (7) aktiviert

werden. Mit dieser Funktion können bestimmte Kochzonen mit einer höheren als der angezeigten 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 „P“.

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 Zeituhr zum automatischen Abschalten läuft in diesem Fall 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.

Restwärmearzeige

Der Benutzer soll auf eine gefährliche Berührtemperatur 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 Kochzonen-Display angezeigt.

Aufheizen und Abkühlen werden berechnet 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 (≤ 60 °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. 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.

Verriegelung (Kindersicherung)

◇ Kindersicherungsfunktion:

Verriegeln:

Zur Aktivierung der Kindersicherung muss nach dem Einschalten die Taste (5) betätigt werden. Auf der Timer-Anzeige erscheint dann „Lo“ für LOCKED (Kindersicherung gegen unbeabsichtigtes Einschalten). Die Elektronik bleibt bis zur Entriegelung durch den Benutzer im verriegelten Zustand, auch wenn die Steuerung zwischenzeitlich aus- und wieder eingeschaltet wird. Auch ein Reset der Steuerung (nach einem Spannungsabfall) unterbricht die Verriegelung nicht.

Entriegeln:

Zum Entriegeln der Kindersicherung und anschließenden Bedienen der Steuerung muss die Taste (8) drei Sekunden lang gedrückt werden. Die Anzeige „Lo“ im Display verschwindet.

Akustische Signal (Summer)

Während des Betriebs werden folgende akustische Summer-Signale ausgegeben:

- Kurzer Summer-Ton bei Normalbetätigung der Tasten

Timer-Funktion (optional)

Die Timer-Funktion kann in zwei Versionen ausgeführt werden:

- Unabhängiger Timer 1 bis 99 Min.: Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal (= Eieruhr).

- Kochzonen-Timer 1 bis 99 Min.: Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Zone schaltet sich ab. Die vier Kochzonen können unabhängig voneinander programmiert werden.

Timer als Eieruhr (unabhängige Timer-Funktion):

- Wenn die Steuerung eingeschaltet ist („ON“) und keine Kochzone ausgewählt wurde, kann der unabhängige Timer verwendet werden, indem die Taste (6) gedrückt wird.

- Die Timer-Zeit (0 bis 99 Min.) kann in Schritten von jeweils einer Minute eingestellt werden, indem MINUS (2) bzw. PLUS (3) gedrückt wird. Zum Einstellen der Minuten Taste (9) drücken und danach noch einmal Taste (6) drücken, um die Minutenanzahl zu bestätigen.

- Die Einstellung kann via Tipp-Betrieb vorgenommen werden (mit akustischem Signal). Nachdem der Timer eingestellt wurde, läuft die festgelegte Zeit ab. Ist die Timer-Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches

Das akustische Signal endet

- automatisch nach 10 Signaltönen.
- Danach hört das Timer-Display auf zu blinken und die Display-Anzeige erlischt.

Timer ausschalten/ändern

- Der Timer kann jederzeit ausgeschaltet bzw. geändert werden durch Betätigen der Tasten MINUS (2) bzw. PLUS (3) (mit akustischem Signal). Der Timer wird ausgeschaltet, indem die Minus-Taste so lang gedrückt wird, bis die „0“ erscheint.

Das Timer-Display zeigt dann fünf Sekunden lang „0“ an und schaltet sich danach aus.

Timer-Programmierung für Kochzonen

Wenn die Steuerung eingeschaltet ist („ON“), kann für jede Kochzone ein eigener Timer eingestellt werden.

- Um die Timer-Funktion nutzen zu können, muss die Steuerung eingeschaltet sein. Nachdem die Kochzone (4) ausgewählt wurde, blinkt das LED-Display der Zone. Nach Drücken der Taste (6) wird im Timer-Display „10“ angezeigt.

- Die Timer-Zeit (0 bis 99 Min.) kann in Schritten von jeweils einer Minute eingestellt werden, indem MINUS (2) bzw. PLUS (3) gedrückt wird. Danach muss Taste (6) noch einmal gedrückt werden, um die Minutenanzahl zu bestätigen. Nach fünf Sekunde Wartezeit startet der Timer für die jeweilige Kochzone.

- Während der Timer-Programmierung leuchtet ein roter Punkt neben der Leuchtanzeige der ausgewählten Kochzone. Dieser zeigt an, dass für die Zone ein Timer läuft.

- Ist die Timer-Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und im Timer-Display wird „--“ angezeigt. Die programmierte Kochzone schaltet sich ab und das Display zeigt „H“ an, wenn die Kochzone noch heiß ist. Andernfalls zeigt das Display der Kochzone einen Strich an.

Das akustische Signal und das Blinken des LED-Displays hören automatisch nach zehn Signaltönen auf. Danach erlischt die Display-Anzeige.

- Die grundlegende Funktionsweise ist die gleiche, wie unter „Eieruhr“ beschrieben (unabhängige Timer-Funktion).

Pausenfunktion (optional)

Mit der Pausenfunktion kann das Erhitzen gestoppt werden, während alle vorgenommenen Einstellungen beibehalten werden. Nach Kochunterbrechungen kann mit dieser Funktion leicht wieder zu den Einstellungen zurückgekehrt werden.

Verwenden der Pausenfunktion

Durch Drücken der Taste (8) werden alle Kochzonen deaktiviert. Für alle Zonen wird „II“ angezeigt.

Deaktivieren der Pausenfunktion

Erneutes Drücken der Taste (8) aktiviert alle Kochzonen wieder mit den jeweils getroffenen Einstellungen.

HINWEIS: Diese Funktion ist verfügbar, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist.

HINWEIS: Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 30 Minuten deaktiviert, schaltet sich der Herd automatisch ab.

Kochgefäße (Abb. 3)

- Magnetisch anziehende Kochgefäße können zum Induktionskochen geeignet sein.
- Spezielle Induktionstöpfe sollten bevorzugt werden.
- Kochgefäße sollten einen flachen und dicken Boden haben.
- 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. Der Gebrauch von Gefäßen mit einem Durchmesser kleiner als 12 cm ist jedoch nicht empfehlenswert.
- Rostfreies Kochgeschirr mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist „geeignet für Induktionsherd“.
- Gusseiserne Gefäße, am besten mit emailliertem Boden zur Vermeidung von Kratzern auf der Glaskeramikfläche
- 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 trockenwischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckentfernern.

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 Stromnetz muss sich davon überzeugt werden, dass:

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdschluss gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdschluss ist gemäß Gesetz verbindlich.

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



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

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (FIG. 1)

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

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

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

La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous.

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

(Fig. 1)

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

Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)

- 1 Marche/arrêt ON/OFF
- 2 Moins -
- 3 Plus +
- 4 Zone de cuisson
- 5 Verrouillage des touches
- 6 Minuteur
- 7 Booster
- 8 Pause

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 "-". Le "-" est remplacé alternativement par un "H" quand le foyer est chaud.

Après la mise en marche, la commande sensitive reste active pendant 60 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, l'afficheur LED au-dessus du minuteur indique "Lo", (locked/verrouillé).

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 60 secondes d'inactivité.

Marche/arrêt d'un foyer

Placez le récipient sur la zone de cuisson appropriée.



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

L'afficheur LED du foyer sélectionné passe de « - » à « 5 ». Si le foyer est « brûlant », l'indication « H » s'affiche alternativement.

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

Une fois le foyer sélectionné, la puissance peut être sélectionnée.

Une fois le niveau « 0 » ou « 9 » 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 (4) correspondante. L'afficheur LED du foyer sélectionné clignote, tandis que les autres afficheurs indiquent toujours « - ». 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 » s'affiche 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" au moyen d'afficheurs LED. 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 bouton (7). 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".

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 réajustée 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 du foyer 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.

Verrouillage des touches (sécurité enfants)

◇ Sécurité enfants :

Verrouillage des touches :

après avoir allumé la commande, la sécurité enfants peut être activée en appuyant sur le bouton (5) pour verrouiller les touches. L'indication « Lo », pour LOCKED (sécurité enfants contre l'allumage involontaire), s'affiche au-dessus de la touche de minuterie (6)

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.

Annulation du verrouillage des touches :

pour déverrouiller la commande sensitive, appuyer sur le bouton (8) pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage des touches. L'indication « Lo » (LOCKED) disparaît de l'afficheur.

Signal sonore (vibreur)

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

Fonction temporisation (en option)

La fonction temporisation existe en deux versions :

- minuteur autonome 1.99 min : signal sonore indiquant que le temps programmé est écoulé.
- Minuteur pour foyers 1.99 min. : signal sonore indiquant que le temps de cuisson est écoulé et que le foyer va s'éteindre ; 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 sur le bouton (6).
- Modifications de la valeur (0 - 99 min) : elles peuvent être réglées par paliers d'une minute à l'aide des touches MOINS (2) et PLUS (3). Appuyer sur le bouton (6) pour régler les minutes, puis appuyer à nouveau sur (6) pour régler les douzaines de minutes.
- La programmation du minuteur s'effectue 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 10 signaux sonores
- L'afficheur 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 5 secondes avant de s'éteindre.

Programmation du minuteur pour chaque foyer

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

Pour utiliser le minuteur d'extinction, vérifier que la commande est allumée. Après la sélection du foyer (4), l'afficheur LED correspondant clignote, appuyer alors sur le bouton (6) et l'afficheur du minuteur indique « 10 ».

- Modifications de la valeur (0 - 99 min) : elles peuvent être réglées par paliers d'une minute à l'aide des touches MOINS (2) et PLUS (3). Après avoir réglé les minutes, appuyer à nouveau sur le bouton (6) pour régler les douzaines de minutes. Ensuite, attendre 5 secondes que le minuteur du foyer indépendant s'active. Pendant la programmation du minuteur, un point rouge à côté du voyant lumineux du foyer sélectionné clignote pour indiquer que le minuteur est activé pour ce foyer.
 - L'écoulement du délai programmé est indiqué par un signal sonore et par l'indication « -- » fixe sur l'afficheur. Le foyer programmé s'éteint et "H" s'affiche si le foyer est chaud. 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 10 signaux sonores. L'afficheur du minuteur s'éteint.
- Les fonctions de base correspondent à celles du minuteur autonome.

Fonction Pause (en option)

La fonction Pause permet d'arrêter de faire chauffer mais en maintenant tous les réglages effectués en cas d'interruption pendant que vous cuisinez. Grâce à cette fonction, vous pouvez rétablir tous les réglages facilement.

Utiliser la fonction Pause

Appuyez à nouveau sur le bouton (8), tous les foyers cessent de fonctionner et leurs afficheurs indiquent « II ».

Annuler la fonction Pause

En appuyant à nouveau sur le bouton (8), tous les foyers reviennent à leur réglage d'origine.

REMARQUE : la fonction est disponible lorsqu'un ou plusieurs foyers sont en marche.

REMARQUE : si vous n'annulez pas le mode Pause dans un délai de 30 minutes, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

Casseroles (Fig. 3)

- une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction
- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- casseroles au fond plat et 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 12 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 éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyer avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

Instructions pour l'installateur

Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e 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.

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

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

- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

Branchement électrique (Fig. 6)

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil ;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et/ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante.

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all 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.

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 Key lock
- 6 Timer
- 7 Booster
- 8 Pause

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 “.”.

If a cooking zone is in the “hot” status, the display shows a “H” alternately instead of “.”.

After switching-ON the electronic control remains activated for 60 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, the LED display upper timer show “Lo”, (LOCKED). 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 60 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time.

Switching a cooking zone ON and OFF

First place the pan in the chosen cooking zone.



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

The LED display of the zone selected changes from “.” to “5”. If the cooking zone is “hot”, “H” will be 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. The setting begins at level 5, change the setting by pressing the PLUS (3) or MINUS (2) to the level you want to use..

When setting “0” or “9” 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 LED display of the zone selected will flash, while the remaining displays still show “.”. Press the PLUS (3) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0.

If a cooking zone is “hot”, “H” 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 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 button (7). 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. 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 zone 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.

Key lock (child safety feature)

◇ Child safety feature:

Key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. Press button (5) the key lock function will be activated. There will be an "Lo" above timer key (6), meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). 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.

Cancelling the key lock:

To unlock and operate the control it is required to Press and hold the button (8) for 3 seconds, the key lock function will be cancelled. "Lo" (LOCKED) in the display extinguishes. Audible signal (buzzer)

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

- normal key activation with a short 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 standalone-timer can be used by pressing button (6).
- Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with MINUS (2) and PLUS (3). Press button (6) to set minutes, after that press button (6) again to set dozens of minutes.
- Adjustment can be made 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 10 sounds 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 5 seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.

Timer programming on cooking zones

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

To use the cut off timer, make sure the control is ON, selecting the cooking zone (4) and the zone LED display blinks, pressing button (6) and timer display shows "10".

Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with MINUS (2) and PLUS (3). after setting minutes, press button (6) again to set dozens of minutes. Then wait for 5 seconds the timer on independent zone is activated.

During timer programming, a red dot next to pilot light of the selected cooking zone flashes to indicate the zone is under timer status.

When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "--" statically.. The programmed cooking zone will be cut off and "H" will be displayed if the cooking zone which 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 10 sounds and the timer display extinguishes.

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

Pause function (optional)

Pause function is to stop all heating but still keep all the setting you set, in case you have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

To use Pause function

Touch the button (8), all the heating zones stop working, All the zone indicators show "||".

Cancel Pause function

Touching the button (8) again, all the heating zones will revert to its original setting.

NOTE: The function is available when one or multi heating zones are working.

NOTE: If you don't cancel the stop Pause mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

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 thick bottomed 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 12 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) stainless steel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

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

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

Electrical connection (Fig. 6)

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

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

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

Il 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, 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) creando 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 Blocco tasti
- 6 Timer
- 7 Booster
- 8 Pausa

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 display delle zone cottura mostrano uno "0". Se una zona cottura "scotta", sul display lampeggia "H" invece di "0".

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 sulla parte superiore del display viene visualizzato "L", (locked/bloccato). 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 60 secondi di inattività.

Accensione/spengimento di una zona cottura

Mettere la pentola nella zona di cottura adeguata.



Con il touch control acceso, è possibile selezionare la zona cottura premendo il tasto (4) della zona corrispondente. Sul display a LED della zona selezionata, la visualizzazione passa da "0" a "5". Se l'area "scotta", "H". 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. L'impostazione inizia al livello 5, modificare l'impostazione premendo il tasto PIÙ (3) o MENO (2) fino a raggiungere il livello che si desidera utilizzare. Raggiunto il livello 0 o 9, 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 (4) corrispondente. Il display a LED della zona selezionata lampeggia, mentre gli altri display mostrano "-". 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 di cottura "scotta", lampeggia "H".

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

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 tramite il tasto (7). 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".

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'indicazione 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 riesaminerà 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.

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 PIÙ e MENO) resetta il tempo massimo di operazione della zona al suo valore iniziale.

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 (5). Sopra il tasto del timer errà visualizzata una "L" che sta per LOCKED (sicurezza per bambini per accensione involontaria).

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.

Eliminazione del blocco dei tasti:

Per sbloccare e azionare il comando è necessario premere e tenere premuto il tasto (8) per 3 secondi, la funzione di blocco dei tasti sarà annullata. La "L" (LOCKED/bloccato) sul display scompare.

Segnale acustico (cicalino)

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

· Normale attivazione dei tasti con un suono breve.

Funzione timer

La funzione timer è disponibile in due versioni:

· Timer indipendente 1..99 min: segnale acustico alla fine del tempo.
· Timer per zone di cottura 1..99 min: segnale acustico alla fine del tempo e spegnimento della zona.; le quattro zone cottura possono essere programmate indipendentemente.

Timer come segna minuti (indipendente):

· Se il comando è attivo e non è stata selezionata nessuna zona di cottura, è possibile utilizzare il timer indipendente premendo il tasto (6).

· L'intervallo di regolazione (0-99min), può essere definito con incrementi di 1 minuto tramite i tasti MENO (2) e PIÙ (3). Premere il tasto (6) per impostare i minuti, quindi premere nuovamente il tasto (6) per impostare le decine di minuti. - La regolazione può essere eseguita tramite la manopola (con segnale acustico). Dopo l'impostazione del timer, il tempo scorre secondo la regolazione. Alla fine del tempo viene emesso un segnale acustico e il display del timer lampeggia.

Il segnale acustico si ferma

· Automaticamente dopo 10 segnali

Il display smette di lampeggiare e si spegne.

Spegnimento/modifica del timer

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

Per 5 secondi il timer rimane a "0" prima di spegnersi.

Programmazione del timer per le zone di cottura

Se il comando è attivo, è possibile programmare un timer indipendente per ogni zona di cottura.

- Per utilizzare il timer di spegnimento, assicurarsi che il comando sia acceso, selezionare la zona di cottura (4), il display a LED della zona lampeggia; quindi premere il tasto (6), sul display del timer viene visualizzato "10".

- L'intervallo di regolazione (0-99min), può essere impostato con incrementi di 1 minuto tramite i tasti MENO (2) e PIÙ (3). Dopo aver impostato i minuti, premere nuovamente il tasto (6) per impostare decine di minuti. Quindi attendere 5 secondi, il timer della zona indipendente viene attivato.

Durante la programmazione del timer, un punto rosso accanto alla luce spia della zona di cottura selezionata lampeggia per indicare che sulla zona è attivo il timer.

Al termine del tempo, viene emesso un segnale acustico e il display del timer mostra "-." fisso. Il LED del timer assegnato alla zona di cottura lampeggia. La zona di cottura programmata viene interrotta e viene visualizzata lettera "H" se la zona di cottura "scotta", altrimenti viene visualizzato un trattino.

Il segnale acustico e il lampeggiamento del display si interrompono automaticamente dopo 10 segnali.

- Le funzionalità di base ricalcano la descrizione del timer autonomo.

Funzione pausa (opzionale)

La funzione pausa serve a interrompere il riscaldamento ma a mantenere tutte le impostazioni definite, nel caso in cui ci sia un'interruzione durante la cottura. Con questa funzione è possibile ripristinare facilmente tutte le impostazioni.

Per usare la funzione Pausa

Toccare il pulsante (8), tutte le zone di cottura si arrestano, tutti gli indicatori delle zone mostrano "II".

Annullare la funzione Pausa

Toccando di nuovo il tasto (8), tutte le zone di riscaldamento ritornano alla loro impostazione originale.

NOTA: la funzione è disponibile quando una o più zone di riscaldamento sono in funzione.

NOTA: se non si annulla la modalità Pausa entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

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;
- lche l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

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

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

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan 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.

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.

WERKINGSPRINCIPE (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. Toetsblokkering
6. Timer
7. Booster
- 8 Pauze

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 de tiptoetsbediening 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 afwisselend een "H" in plaats van "-".

Na inschakeling blijft de tiptoetsbediening 60 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, toont de LED-display van de bovenste timer "Lo", (locked/vergrendeld).

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 60 seconden van inactiviteit.

Aan/uit van een kookzone

Plaats de kookpan op de juiste kookzone.

Met ingeschakelde tiptoetsbediening kan de kookzone worden geselecteerd door op de toets (4) van de overeenstemmende zone te drukken.



Het LED-display van de geselecteerde zone verandert van "-" in "5". Als de zone "warm is" wordt afwisselend "H" 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. Het vermogensniveau begint op niveau 5, verander het vermogensniveau door op het PLUS (3) of MIN (2) toets te drukken tot het niveau dat u wilt gebruiken.

Als het niveau 0 of "9" 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 (4). Het LED-display van de geselecteerde zone knippert, terwijl de overige displays nog steeds "-" tonen. 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", verschijnt afwisselend een "H".

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 LED-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 toets (7) te selecteren. 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.

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 zonedisplay.

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 ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

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.

Toetsenblokkering (kinderbeveiliging)

◇ Toetsenblokkering:

Toetsenblokkering:

Om de veiligheidsvoorziening voor kinderen te activeren nadat u de Touch Control hebt ingeschakeld, druk op de toets (5) om de toetsenblokkering te activeren. Er verschijnt een "Lo" boven de timertoets (6), wat staat voor LOCKED (kinderbeveiliging voor een onbedoelde inschakeling).

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.

Annuleren van de toetsblokkering:

om de tiptoetsbediening te deblokken moet u de toets (8) gedurende 3 seconden ingedrukt houden, de toetsblokkeringfunctie wordt geannuleerd. "Lo" (LOCKED/vergrendeld) op het display verdwijnt.

Geluidssignaal (zoemer)

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

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

Geluidssignaal (zoemer)

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

- normale activering van de toetsen met een kort geluidssignaal.

Timerfunctie (optie)

De timerfunctie bestaat in twee uitvoeringen:

- Autonome timer 1..99 min: geluidssignaal als de tijd is verstreken.
- Timer voor kookzones 1..99 min: geluidssignaal als de tijd is verstreken en de zone afsluit, 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 de toets (6) in te drukken.

· Aanpassingsbereik (0-99min), het kan worden ingesteld in stappen van 1 minuut met MIN (2) en PLUS (3). Druk op de toets (6) om minuten in te stellen, druk daarna opnieuw op toets (6) om tientallen van minuten in te stellen.

· De timer kan met tipbedieningen worden ingesteld (met geluidssignaal).

Nadat de timer is ingesteld begint de terugtelling. Het verstrijken van de tijd wordt aangegeven door een geluidssignaal en door het knipperen van het display van de timer.

Het geluidssignaal stopt

- automatisch na 10 pieptonen

Het display stopt met knipperen 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 5 seconden blijft de timer op "0" staan, voordat hij wordt uitgeschakeld.

Programmeren van de timer voor de kookzones

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

- Om de uitschakeltimer te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat de bediening AAN staat, de kookzone (4) is geselecteerd en het LED-display van de zone knippert, druk op toets (6) en het timerdisplay "10" toont.

- Instelbereik (0-99min), instelbaar in stappen van 1 minuut met MIN (2) en PLUS (3). Druk na het instellen van de minuten nogmaals op knop (6) om tientallen minuten in te stellen. Wacht vervolgens 5 seconden, de timer op de onafhankelijke zone wordt geactiveerd.
 - Tijdens het programmeren van de timer, verschijnt een rode stip naast het pilot-lampje van de geselecteerde kookzone om aan te geven dat de zone onder timerstatus staat.
 - Het verstrijken van de tijd wordt aangegeven door een geluidssignaal en door het statisch symbool "--" op het display. 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 knipperen van het display worden onderbroken
- automatisch na 10 pieptonen en het display van de timer gaat uit.
 - De basisfuncties komen overeen met de beschrijving van de autonome timer.

Pauzefunctie (optioneel)

De pauzefunctie is om alle verwarming te stoppen, maar toch de door u ingestelde instellingen te behouden, voor het geval u een onderbreking krijgt tijdens het koken. Met deze functie kunt u alle instellingen eenvoudig terugdraaien.

Om de pauzefunctie te gebruiken

Raak de toets (8) aan, alle verwarmingszones werken niet meer. Alle zone-indicatoren tonen "II".

Annuleer de pauzefunctie

Door nogmaals op de toets (8) te drukken, keren alle verwarmingszones terug naar hun oorspronkelijke instelling.

OPMERKING: De functie is beschikbaar wanneer één of meerdere verwarmingszones werken.

OPMERKING: Als u de stop-pauzmodus niet binnen 30 minuten annuleert, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

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 12 cm is in ieder geval af te raden. De voorkeur geven aan
- pannen uit roestvrij staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;
- gietijzeren pannen beter met geëmailleerde bodem, om de oppervlakte uit glasceramiek door krassen niet te beschadigen.
- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiek, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

Onderhoud (Afb. 4)

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

Instructies voor de installateur

Installatie

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

Plaatsing (Afb. 5)

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

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

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

- dat de oven van een goed 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 werkt temperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

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

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais 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 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 Bloqueio das teclas
- 6 Temporizador
- 7 Função Booster
- 8 Pausa

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). A zona de confeção mostra um “-” estático. Se uma zona de cozedura “aquecer”, o visor mostra alternadamente “H” em vez de “0”. Após a activação, o touch permanece activo durante 60 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 “Lo”, (locked/bloqueado). 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.

Activação/desactivação de uma zona de cozedura

Coloque o recipiente na zona de cozedura apropriada.



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 passa de “-” a “5”. Se a zona “aquece”, será mostrado alternadamente um “H”. 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. O nível de potência inicia-se no nível 5. Pode alterar o nível de potência pressionando MAIS (3) ou MENOS (2) até atingir a potência pretendida. 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” ou “9” são atingidos, 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 piscará, enquanto os restantes visores continuam a mostrar “-”. Ao pressionar as teclas MAIS (3) e MENOS (2) simultaneamente, o nível de potência da zona é colocado a 0. Alternativamente a tecla MENOS (2) pode ser utilizada para reduzir o nível de potência até 0.

Se uma zona de confeção “aquece”, é mostrado um “H” 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 LED. Ao seleccionar o nível de potência 9 para o foco inferior esquerdo da placa, após 30 minutos de funcionamento e por motivos de segurança a potência vai baixando ligeiramente. Caso pretenda um aumento de potência nesse foco, seleccione o nível Booster ("P").

Função Booster

Depois de seleccionar a zona de cozedura requerida, pode activar a função booster seleccionando a tecla (7).

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.

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 da zona.

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.

Bloqueio das teclas (segurança para crianças)

∇ Segurança para crianças:

Bloqueio das teclas:

A segurança para crianças pode ser ativada. Pressionando a tecla (5), ativar-se-á a função de bloqueio de teclas. Será exibido um "Lo" por cima da tecla temporizador (6), que significa LOCKED (segurança para crianças contra activação involuntária).

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.

Eliminação do bloqueio das teclas:

Para desbloquear o touch, pressionar a tecla (8) durante 3 segundos e a função de bloqueio de teclas será eliminada. A letra "Lo" (LOCKED/bloqueado) desaparece do visor.

Sinal acústico (besouro)

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

- Normal activação das teclas com um som breve.

Função Temporizador

A função Temporizador está disponível em duas versões:

- Temporizador autónomo 1.99 min: sinal sonoro quando o tempo tiver decorrido.
- Temporizador para zonas de cozedura 1.99 min: sinal sonoro quando o tempo tiver decorrido e a zona desativar-se-á; 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 premindo a tecla (6).
- Alterações do valor (0-99min) podem ser efectuadas com aumentos de um minuto, através das teclas MENOS (2) e MAIS (3). Pressionar a tecla (6) para definir os minutos, depois pressionar novamente o botão (6) para definir as dezenas de minutos.
- A programação do temporizador 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 10 sons
- 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 5 segundos o temporizador permanece "0" antes de se desligar.

Programação do temporizador para as zonas de cozedura

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

- Para utilizar o temporizador de interrupção, certificar-se de que o touch está ligado. Após seleccionar a zona de cozedura (4), o visor LED da zona piscará, e, pressionando a tecla (6), o visor do temporizador mostrará "10".

- Alterações do valor (0-99min) podem ser efectuadas com aumentos de 1 minuto com MENOS (2) e MAIS (3). Após definir os minutos, pressionar novamente a tecla (6) para definir os minutos. Em seguida, aguardar 5 segundos para activar o temporizador na zona independente.

- Durante a programação do temporizador, um ponto vermelho junto à luz piloto da zona de cozedura seleccionada piscará para indicar que o temporizador da zona está ativado.
 - Quando o tempo tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e no visor aparece "00". 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 10 sons.
 - O visor do temporizador apaga-se.
 - As funcionalidades de base são idênticas à descrição do temporizador autónomo.

Função Pausa (opcional)

A função pausa serve para parar todo o aquecimento, mantendo toda a configuração definida caso exista alguma interrupção ao cozinhar. Pode reverter facilmente todas as definições com esta função.

Para utilizar a função Pausa

Tocar no botão (8). Todas as zonas de aquecimento deixam de funcionar. Todos os indicadores de zona mostram "||".

Cancelar a função Pausa

Ao tocar novamente no botão (8), todas as zonas de aquecimento voltarão à sua configuração original.

NOTA: A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão a funcionar.

NOTA: Se não cancelar o modo Pausa em 30 minutos, a placa de indução desligar-se-á automaticamente.

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 enxágue com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

Instruções para o instalador

Instalação

Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

Posicionamento (Fig. 5)

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

- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura.

Conexão eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

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, gaffer, 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 kogepladen.
- 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 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.

BETJENINGSPRINCIPPER (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 TIL/FRA
- 2 Skru ned –
- 3 Skru op +
- 4 Kogeplade
- 5 Blokering af taster
- 6 Timer
- 7 Booster
- 8 Pause

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 tilslutnet 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 "-".

Hvis en kogeplade "brænder" (høj temperatur), vil der på displayet komme et blinkende "H" til syne i stedet for "-".

Efter at der er tændt for apparatet, forbliver touch aktiveret i 60 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 LED-displays øverste del vise "Lo" (BLOKERET). "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 60 sekunders inaktivitet.

Tænding for og slukning af en kogeplade

Gryden anbringes på den kogeplade, der passer til grydens bund i størrelsen.



Når touch control-funktionen er aktiveret, kan der vælges en kogezone ved at trykke på tasten (4) for den pågældende zone.

LED-displayet for den valgte kogezone skifter fra "-" til "5". Hvis zonen er "varm", vil symbolet "H" blinke.

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

Når du har valgt en kogezone, kan du indstille kogenniveauet. Det starter ved niveau 5 og ændres ved at trykke og holde på tasten SKRU OP (3) eller SKRU NED (2), til det ønskede niveau nås.

Når der nås ned på niveau 0 eller 9, 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 kogenniveauet.

Sådan slukker du for en kogezone

Du vælger den kogezone, du gerne vil slukke for, med den tilsvarende tast (4). LED-displayet for den valgte kogezone vil blinke, mens lyset i de øvrige display stadig viser "-". Ved at trykke på tasterne SKRU OP (3) og SKRU NED (2) samtidigt, indstilles kogezonens kogenniveau på "0". Alternativt kan man bruge tasten SKRU NED (2) til at reducere kogenniveauet til 0.

Hvis en kogezone er varm, blinker symbolet "H".

Slukning af alle kogepladerne

Ved at trykke på el-forsyningstasten 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" ved hjælp af LED-displays.

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 niveauforstærkeren ("P").

Booster funktionen

Efter valg af en kogeplade kan forstærkelsesfunktionen aktiveres ved at trykke på tasten (7). 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 varmeniveau, 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. Aktiveringen af booster funktionen er begrænset til et tidsrum på 5 minutter, for at beskytte køkkenudstyret. Efter den automatiske deaktivering af booster, vil kogepladen fortsætte med et varmeniveau 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 varmeniveauet er baseret på princippet om, at den sidst programmerede ændring i varmeniveauet på de forskellige kogeplader er den, der har første prioritet. Det betyder, at de varmeniveauer, 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 varmeniveau 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 varmeniveau vil fremgå af den pågældende indikator.

- Såfremt effektfordelingen ændres igen af brugeren af apparatet, vil varmeniveauet 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 der hører til pladen.

Opvarmningen og nedkølingen beregnes som nedenstående:

· Det valgte varmeniveau (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 ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) i henhold til den matematiske beregning.

Automatisk slukning (begrænsning af funktionstid)

Mht. varmeniveauet, 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 igen og indstiller denne på dens indledende værdi.

Blokering af taster (børnesikring)

↳ Børnesikring:

Blokering af tasterne:

Efter at have tændt for Touch funktionen kan børnesikringen aktiveres Tryk på tasten (5) for at aktivere blokeringfunktionen. Der vil komme et "Lo" til syne over timer-tasten (6), hvilket betyder LOCKED/BLOKERET. (Børnesikring imod en ikke tilsigtet tænding for apparatet).

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

Ophævelse af blokering af taster:

FFor at ophæve blokeringen og anvende touch-funktionen trykkes på tasten (8) og holdes nede i 3 sekunder. Blokeringen vil ophæves. "Lo" (LOCKED/ blokeret) vil forsvinde fra displayet.

Akustisk signal (summeldyd)

Under brugen vil de nedenstående aktiviteter være forbundet med en summeldyd:

· Normalt tryk på tasterne har en kort lyd.

Timer funktion (valgfri)

Timer funktionen findes i to versioner:

· Selvstændig timer 1-99 min: Lydsignal, der meddeler afslutning på det forløbne valgte tidsrum (minutur).

· Timer til kogeplader 1-99 min: Lydsignal, der meddeler afslutning på det forløbne valgte tidsrum, hvorefter kogepladen slukkes. De fire kogeplader kan programmeres uafhængigt.

Selvstændig timer:

· Hvis styringen er sat TIL, og der ikke er valgt nogen kogeplade, kan den selvstændige timer anvendes ved at trykke på tasten (6).

· Ændringer i værdien (-99 min), kan foretages med et minut ad gangen ved at trykke på tasten MINUS (2) og PLUS (3). Der trykkes på tasten (6) for at justere minutter. Derefter trykkes på tasten (6) for at justere intervaller på 12 minutter.

· Programmering af timeren kan foretages 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 10 lydsignaler.

Displayet holder op med at blinke og det slukkes.

Slukke for/ændre timerens indstilling

· Timingen 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 5 sekunder og vil derpå slukkes.

Programmering af kogepladernes timere

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

· For anvendelse af cut off-timer skal touch control være aktiveret, kogepladen (4) være valgt, og LED-displayet blinke. Tryk på tasten (6), hvorefter displayet vil vise "10".

· Justeringsinterval (0-99 min.), kan indstilles i trin på 1 minut med SKRU NED (2) og SKRU OP (3). Tryk efter indstilling af minutter på timer-tasten (9) igen for indstilling af 12-minutters intervaller. Vent derefter i 5 sekunder, til timeren for den separate zone aktiveres.

· Ved programmering af timeren vil en rød prik ved siden af pilotlyset på den valgte kogeplade blinke for at indikere, at pladen er i timer-status.

· Udløbet af det programmerede tidsrum oplyses med et akustisk signal, og "--" til syne på displayet. Kogepladen vil slukkes, og der

- vil komme et "H" til syne, hvis kogepladen er varm. Hvis dette ikke er tilfældet, vil pladens display vise en streg.
 - Lydsignalet og displayets blink afbrydes automatisk efter 10 lydsignaler, og timer-displayet slukkes.
 - De grundlæggende funktioner er analoge (svarer til) den selvstændige timers operationer.
- At ovnen er udstyret med et vefungerende nedkølingssystem.
 - At der UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER må være tale om udslip af varm luft fra ovnen op 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.

Pausefunktion (valgri)

Pausefunktionen skal stoppe al opvarmning, mens de valgte indstillinger bibeholdes, hvis der sker en afbrydelse under madlavningen. Med denne funktion kan alle indstillinger genoprettes på enkel vis.

Anvend pausefunktionen

Tryk på tasten (8) for at standse alle varmzoner. Alle indikatorer vil vise "II".^

Afbryd pausefunktionen

Tryk på tasten (8) igen. Alle varmezoner vil gå tilbage til deres oprindelige indstillinger.

BEMÆRK: Denne funktion er tilgængelig, når en eller flere varmeplader er tændt.

BÅMÆRK: Hvis du ikke afbryder pausefunktionen inden for 30 minutter, vil induktionspladen automatisk slukkes.

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 smedjern, 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.

Nedsænkningens 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:

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 klibbfria 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 värmelementen.

- 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 fränkskiljare, med kontaktseparation på alla poler och med full brytningen vid överspanningsklass 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 avser sig allt ansvar om ovanstående instruktioner och gällande säkerhetsföreskrifter inte respekteras.

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 egenskaper som huvuddelen av våra kokkärl innehar.

Den elektroniska kretsen styr spolens (induktoren) funktion, och spolen skapar ett magnetfält.

Värmen överförs från själva kokkärlet till livsmedlet.

Kokningen äger rum som beskrivs nedan:

- minimal värmeförlust (hög effektivitet)
- systemet stoppas automatiskt när kokkärlet avlägsnas eller helt enkelt lyfts upp från hällen
- den elektroniska kretsen möjliggör maximal flexibilitet och fininställningar.

(Fig. 1)

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

Bruksanvisning (Fig. 2)

- 1 ON/OFF (PÅ/AV)
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Kokzon
- 5 Knapplås
- 6 Timer
- 7 Förstärkare
- 8 Paus

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.

På- och avslagning av Touch Control-systemet

Efter anslutningen till elnätet tar det ungefär en sekund innan Touch Control-systemet börjar fungera.

Efter anslutningen av systemet, blinkar alla displayer och kontrolljus under ungefär en sekund. Därefter slocknar alla displayer och kontrolljus, och Touch Control-systemet går över till Standby (vänteläge).

Tryck på knappen ON/OFF (1) för att slå på Touch Control-systemet. Displayerna för kokzonerna visar "--" med fast sken. Om en kokzon är het (hög temperaturinställning), visar displayen "H" istället för "0". Efter påsättningen förblir Touch Control-systemet aktiverat under 60 sekunder. Om ingen kokzon eller Timer väljs under den tiden, återvänder Touch Control-systemet till Standby (vänteläge). Touch Control sätts på endast genom att trycka på ON/OFF-kontrollen, trycker man på andra knappar erhålls ingen effekt och Touch Control förblir i Standby.

Om säkerhetsmekanismen för barn är aktiverad under påsättningen, visar den övre timern på LED-displayen "L" (Låst).

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 60 sekunder om ingen funktion väljs.

Påsättning/avstängning av en kokzon

Placera kokkärlet på en lämplig kokzon.



När Touch Control-panelen är påslagen kan du välja kokzon genom att trycka på knappen (4) på respektive kokzon.

LED-displayen för den kokzon som valts ändras från "--" till "5". Om kokzonen är het anges detta genom att displayen växelvis visar "H". Tryck på knappen PLUS (3) eller MINUS (2) för att välja effektnivå. Kokzonen börjar värmas upp. När kokzonen aktiverats kan du välja effektnivå. Effektnivån börjar på steg 5 och ändras med knappen PLUS (3) eller MINUS (2) till den nivå du vill använda. Det går att ändra till den lägsta effektnivån "0" eller den högsta effektnivån "9". Tryck på knappen MINUS (2) eller PLUS (3) igen om du vill ändra effektnivån.

Avstängning av en kokzon

Välj vilken kokzon som ska slås av genom att trycka på knappen (4) på den zonen. LED-displayen för den kokzon som valts börja blinka medan resten av displayerna visar "--". Om du trycker samtidigt på knapparna PLUS (3) och MINUS (2) så ställs effektnivån in på 0. Du kan även använda knappen MINUS (2) för att minska effektnivån till 0. Om en kokzon är het så växlar visningen på displayen med "H".

Avstängning av alla kokzonerna

Genom att trycka på ON/OFF-knappen erhålls en omedelbar avstängning av samtliga kokzoner. I Standby-läget, visas symbolen "H" för alla kokzoner som är heta av restvärme. Alla andra displayer är avaktiverade.

Värmenivå

Kokzonerna har 9 värmenivåer, vilka anges med siffrorna "1" till "9" i LED-displayen.

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 förstärkning aktiveras genom att välja knappen (7).

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 induktionshällens maximala strömstyrka). Om den valda kokzonen har möjlighet att aktivera förstärkarfunktionen kommer motsvarande display att visa symbolen "P".

Förstärkarens aktivitetstid är begränsad till 5 minuter för att skydda kokkärlet. 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 minska 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 zondisplay.

Uppvärmning och avkyllning 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 (≤ 60°C), enligt den matematiska modellen.

Automatisk avstängning (begränsning av funktionstid)

Beroende på vald värmenivå, stängs kokzonen av efter en viss förutbestämd tid om ingen ny operation inleds. Varje operation som sker på en kokzon (genom knapparna PLUS och MINUS gör att den maximala operationstiden återställs till dess ursprungsvärde.

Knapplås (säkerhetsmekanism för barn)

↳ Säkerhetsmekanism för barn:

Knapplås:

För att aktivera säkerhetsmekanismen för barn efter påsättning av Touch Control, trycker man på knappen (5) och knapplåset aktiveras. Displayen kommer att visa symbolen "L" för LÅST (barnspärr). 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 ny aktivering av Touch Control-systemet (t.ex. efter ett spänningsfall) kommer att avbryta blockeringen av Touch Control.

Avblockering av knapplås:

Tryck på och håll nere knappen (8) i 3 sekunder för att avaktivera knappsparren. Symbolen "L" (LÅST) släcks.

Ljudsignal (summer)

Summern avger ett ljud när följande åtgärder utförs:

- Normaltryck på Touch Control: kort ljudsignal.

Timer-funktion (valfritt)

Det finns två versioner av timer-funktionen:

- Fristående timer 1-99 min: Ljudsignal när tiden har passerat (= minutvakt)
- Kokzonstimer 1-99 min: Ljudsignal när tiden har passerat och zonen stängs av, fyra kokzoner kan programmeras oberoende.

Timer som minutvakt (fristående):

- Om kontrollen är ON (PÅ) och ingen kokzon har valts, kan den

fristående timern användas genom att trycka ned knappen (6).

· Justeringsintervall (0-99 min). Intervallt kan ställas in med steg på 1 minut genom MINUS (2) och PLUS (3). Tryck på knappen (6) för att ställa in minuter, tryck sedan på knappen (6) igen för att ställa in antalet justerade minuter.

· Justeringar kan göras med pekfunktionen (med ljud-signal) Efter tiden har ställts in räknar timern ned enligt justeringen. När tiden har passerat avges en ljudsignal och timer-displayen blinkar.

Ljudsignalen upphör

- Automatiskt efter 10 ljudsignaler.

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 5 sekunder på "0" och därefter stängs den av.

Programmering av Timern för kokzoner

När kontrollen är PÅ, kan en oberoende timer programmeras för varje kokzon.

· För att använda avstängningstidern, se till att kontrollen är PÅ och välj kokzonen (4). Zonens LED-display börjar då blinka. Tryck på knappen (6), timer-displayen visar då "10".

· Justeringsintervall (0-99 min). Intervallt kan ställas in med steg på 1 minut genom MINUS (2) och PLUS (3).

Efter minuterna har justerats, tryck på knappen (6) igen för att ställa in antalet justerade minuter. Vänta därefter i 5 sekunder innan den oberoende timern för zonen har aktiverats.

· Under programmeringen av timern, blinkar en röd prick intill kontrolllampan för den valda kokzonen för att ange att zonen omfattas av timerinställning.

· När timern har räknat ned, avges en ljudsignal och timer-displayen visar "--" med fast sken. Den programmerade kokzonen kommer att stängas av och "H" kommer att visas om kokzonen är het, annars visas ett streck i kokzonens display.

· Ljudsignalen och blinkandet av timerns LED-lampa kommer att stoppas automatiskt efter 10 ljudsignaler och timer-displayen släcks. · Standardfunktionen följer beskrivningen för "minut-vakten" (fristående timer).

Paus-funktion (valfritt)

Pausfunktionen stoppar all uppvärmning men behåller alla inställningar som har gjorts, om du behöver avbryta din matlagning. Du kan enkelt återställa alla inställningar med den här funktionen.

Använda Paus-funktionen:

Tryck på knappen (8), alla zoner slutar att värmas upp. Alla zondisplayer visa "||".

Avbryta Paus-funktionen

Tryck på knappen (8) igen, alla uppvärmningszoner kommer att återgå till de föregående inställningarna.

NOTERA: Funktionen är tillgänglig när en eller flera uppvärmningszoner är igång.

NOTERA: Om du inte avbryter Paus-läget inom 30 minuter, kommer hällen att stängas av automatiskt.

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 12 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 stålull; undvik likaså kontakten med kemiskt frätande rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel.

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 perimetern 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 rumstemperaturen.

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, gafler, 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 flerpolete 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 strømleningen 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 Nøkkellås
- 6 Timer
- 7 Booster
- 8 Pause

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 lysdiødene 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 "-". Dersom en kokeseone har restvarme (dvs.

at den er meget varm og kan forårsake forbrenning), vil displayet vise "H" vekselvis i stedet for "-".

Etter påslåing av koketoppen vil touchkontrollen være aktivert i 20 sekunder. Hvis det ikke velges noen kokeseone 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 "Lo" (locked/låst).

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 60 sekunder etter at koketoppen er slått på hvis det ikke er blitt valgt noen kokeseone i løpet av denne tiden.

På-/avslåing av en kokeseone

Sett kjelen på valgte kokeseone.



Velg ønsket kokeseone ved å trykke på tasten på den respektive sonen (4) med aktivert touchkontroll.

Displayet for valgt plate skifter fra "- " til "5". Hvis platen er meget varm, vises en "H" vekselvis.

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

Når du har valgt kokeplate, kan du velge effekttrinn. Innstillingen begynner på nivå 5. Endre innstillingen ved å trykke plusstasten (3) eller minustasten (2) til nivået du vil bruke oppnås.

Når du når trinn 0 eller 9, er det ikke mulig å endre effekten ytterligere. Bare hvis du trykker minustasten (2) eller plusstasten (3) på nytt, er det mulig å endre effekttrinnet igjen.

Slik slår du av en kokeplate

Velg platen som du ønsker ved hjelp av respektiv tast (4). LED-displayet (6) for valgt plate lyser opp, mens displayene for de andre kokeplatene ennå viser "- ". Hvis du trykker pluss- (3) og minusknappen (2) samtidig, stilles effektnivået inn på 0. Du kan alternativt bruke minustasten (2) for å redusere effekttrinnet til 0.

Hvis en kokeplate er meget varm, vises en "H" 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 kokeseone har 9 effekttrinn som vises med "1" til "9" ved hjelp av LED-displayer.

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 knappen (7). Booster-funksjonen gir ekstra rask oppvarming av visse kokeseoner ved at de tilføres en større effekt enn den nominelle. Antall kokeseoner booster-funksjonen kan aktiveres for samtidig, vil avhenge av valgt effekttrinn på hver kokeseone;

dette må ikke overstige koketoppens maksimale varmeeffekt. Hvis den valgte kokesonen har kapasitet nok til å aktivere booster-funksjonen, vil display vise symbolet "P".

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 effekttrinns for resten av kokesonen 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 effekttrinns 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 kokestrinn.

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren varsler bruker om at temperaturen på kokesonens keramiske glassflate er meget høy og vil kunne forårsake brannskade ved berøring. Temperaturen beregnes ut ifra en matematisk modell, og i henhold til denne angis restvarmen med "H" på det respektive kokeplate-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 forhåndsprogramert tid hvis det ikke stilles et nytt effekttrinns før denne tiden løper ut. Enhver effektinnstilling på en kokesone (med pluss- og minus-tastene) vil gjenopprette maksimal koketid og først valgte effektnivå.

Tastesperre (barnesikring)

↳ Barnesikring:

Tastesperre:

Barnesikringen kan aktiveres etter å slå på. Trykk knappen (5) for å aktivere tastesperre. På displayet vil det vises en "Lo" for LOCKED (barnesikring mot utilsiktet påslåing).

Betjeningspanelet vil være sperrert helt til det avblokkeres av bruker.

Avblokkere tastesperre:

For å låse opp og bruke kontrollen skal du trykke og holde på knappen (8) i 3 sekunder. Det vil annullere tastelåsfunksjonen. "Lo"-symbolet (LOCKED/låst) vil forsvinne.

Lydsignal (summer)

Touchkontrollen vil avgi et lydsignal:

- Ved et enkelt trykk på tastene: kort 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.

- Som timer-funksjon for hver kokesone med innstilling av driftstiden mellom 1 og 99 minutter: et lydsignal angir slutten på koketiden og kokeplaten slukkes. 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 knappen (6).

- Tiden kan innstilles mellom 0 og 99 minutter. Denne innstillingen kan endres i intervaller på 1 minutt ved å trykke på pluss- eller minustasten. Trykk knappen (6) for å stille inn minuttene. Trykk på (6) deretter stiller in dusinvis av minutter.

- Hvis pluss- eller minus-tasten slippes i mellomtiden, vil reguleringshastigheten starte på nytt igjen fra og med åpningsverdien.

- Reguleringen kan foretas 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 10 lyder.

Timerdisplayet slutter å blinke, og slokner.

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 5 sekunder, deretter slokner den.

Programmering av timer-funksjon for kokesonene

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

- For å bruke avkoblingstimeren, må du sørge for at kontrollen er PÅ, velge kokeplate (4) og kokeplate LED-skjermen blinker, trykke på knappen (6) og timerdisplayet viser "10".

- Justeringsområde (0–99 min), det kan stilles inn i trinn på 1 minutt med minus- (2) og pluss-tasten (3). Etter innstilling av minutter, trykk på knappen (6) igjen for å stille flere titalls minutter. Vent deretter i 5 sekunder til timeren på uavhengig kokeplate er aktivert.

- Når timeren programmeres blinker et rødt punkt ved pilotlyset (6) for den valgte kokeplaten for å indikere at kokeplaten er under timerstatus.

- Utløpt koketid varsles med et lydsignal og "--" på displayet. 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 10 lyder.

Timerens display vil slukkes.

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

Pause-funksjon (valgfri)

Pause-funksjonen er ment å stoppe all oppvarming, men likevel beholde all innstillingen du har angitt, i tilfelle du har noen avbrudd når du lager mat. Du kan enkelt tilbakestille alle innstillinger med denne funksjonen.

For å bruke Pause-funksjonen

Trykk på knappen (8), alle kokeplatene slutter å fungere. Alle plateindikatorer viser "II".

Avbryt Pause-funksjonen

Ved å trykke på knappen (8) igjen, vil alle kokeplatene gå tilbake til sin opprinnelige innstilling.

MERKNAD: Funksjonen er tilgjengelig når en eller flere kokeplater fungerer.

MERKNAD: Hvis du ikke avbryter stopp-pause-modus innen 30 minutter, slås induksjonstoppen automatisk av.

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 12 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 glasskrage for å unngå skader på koketoppen.

Rengjør deretter kokeflaten med kjøkkenpapir og et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramiske platetopper, skyll 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.

Instrukser 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:

- Ovnens 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.

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 nolnaan 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 suojaia tai laitteen mukana toimitettuja keittotason suojaia. 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 vahingoittunut, tulee se vaihtaa. Vaihdon tulee olla valmistajan, valtuutetun teknisen huoltoliikkeen tai pätevän teknisen asentajan suorittama kaikenlaisien vaaratilanteiden välttämiseksi.

TOIMINTAPERIAATE (KUVA. 1)

Liesitaso toiminta perustuu lähes kaikkien keittotarkoituksiin soveltuvien astioiden sähkömagneettisiin ominaisuuksiin. Sähköpiiri säätelee magneettikentän 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 Indusoi tu virta
- 3 Magneettikenttä
- 4 Induktori
- 5 Sähköpiiri
- 6 Virtalähde

Käyttöohjeet (Kuva. 2)

- 1 Virtapainike
- 2 Miinus –
- 3 Plus +
- 4 Keittoalue
- 5 Lukitus
- 6 Ajastin
- 7 Tehostin
- 8 Keskeytys

Asentaminen

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

Katso erityisohjeet asentamista koskevasta osiosta.

Kosketusohjauksen sytytys/sammutus -toiminto

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

Kun liesitaso on nolattu (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 0. Jos jokin keittoalueista on kuuma (lämpötila on korkea), näytössä vilkkuu H 0:n sijaan.

Käynnistämisen jälkeen kosketusohjaus pysyy aktiivitona noin 60 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 aktiivitona sytytyshetkellä, LED-näytön yläosan ajastimessa näkyy Lo (locked/lukittu). Kosketusohjaus voidaan sammuttaa koska tahansa painamalla virtakosketinta. Tämä voidaan tehdä myös silloin, kun liesitaso on lukittu lapsille tarkoitettulla turvalukituksella.

Virtakosketin on aina ensiarvoinen liesitasoa sammuttaessa.

Automaattinen sammutus

Kun liesitaso on käynnistetty, kosketusohjaus sammuu automaattisesti 20 sekunnin jälkeen jos laitteelle ei anneta muita toimintaohjeita.

Keittoalueen syyttäminen/sammuttaminen

Sijoita kattila valitsemallesi keittoalueelle.



Kun kosketusohjaus on käynnistetty, keittoalue valitaan painamalla kyseisen alueen valintanäppäintä (4).

Valitun keittoalueen LED-näytöllä näkyy merkin – sijaan 5. Jos kyseinen alue on kuuma, näkyy näytössä välillä H.

Näppäimiä MIINUS (3) tai PLUS (2) painamalla valitaan haluttu tehotaso ja valittu keittoalue alkaa kuumentua.

Kun haluttu keittoalue on valittu, säädä haluamasi lämpöteho. Lämpöteho alkaa tasolta 5, ja sitä voi muuttaa käyttämällä näppäimiä PLUS (3) ja MIINUS (2). Kun tehotaso on 0 tai 9, sitä ei voi muuttaa enempää. Tehotasoa voi säätää uudelleen painamalla MIINUS- (2) tai PLUS- (3) näppäimiä.

Keittoalueen sammuttaminen

Valitse sammutettava keittoalue painamalla vastaavaa valintanäppäintä (4). Valitun keittoalueen LED-näyttö vilkkuu, kun taas muilla näytöillä näkyy yhä -. Kun näppäimiä PLUS (3) ja MIINUS (2) painetaan yhtä aikaa, keittoalueen tehotaso asettuu nolnaan. Vaihtoehtoisesti voi painaa MIINUS-näppäintä (2), kunnes tehotaso laskee nolnaan.

Jos jokin keittoalueista on kuuma, näytössä vilkkuu H.

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 LED-näyttöihin merkityinä numeroilla 1-9.

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

Tehostintoinimto

Kun keittoalue on valittu, tehostintoinimto voidaan ottaa käyttöön painamalla painiketta (7). Tällä toiminnolla tietyillä keittoalueilla

voidaan käyttää nimellistehoja suurempaa tehoa (mahdollisten yhtäaikaan toimivien tehostinaluiden määrä riippuu eri alueille tulevasta tehosta, minkä tulee olla alhaisempi kuin liesitason enimmäisteho yhteensä). Jos valitulla keittoalueella on mahdollista aktivoida tehostointimint, näytössä tulee näkyä symboli P.

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

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

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

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

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

Jäännöslämpöön ilmainen

Ilmainen 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 vastaavan alueen näytössä symbolilla H.

Kuumentaminen ja jäähtyminen lasketaan seuraavien perustein:

- Valittu tehotaso (0-9)
- Käytössäoloaika.

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.

Automaattinen sammutustoiminto (käyttöajan rajoittaminen)

Mikäli liesitasolle ei valita mitään tehotasoon 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.

Näppäinten lukitseminen (turvalaite lasten varalta)

↳ [Turvalaite lasten varalta:](#)

Näppäinten lukitseminen:

Kun ohjaus on otettu käyttöön, lapsia varten tarkoitettujen suojausten voi aktivoida. Aktivoi näppäinten lukitus painamalla painiketta (5). Ajastinnäppäimen yläpuolella lukee Lo, joka tarkoittaa LOCKED, lukittu (lapsilukko tahatonta käynnistystä vastaan).

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

Näppäinlukituksen poistaminen:

Liesitason lukituksen poistamiseksi paina painiketta (8) kolmen sekunnin ajan, niin näppäinlukitus poistetaan käytöstä. Näytön teksti Lo (LOCKED) sammuu.

Äänimerkki (summer)

Käytön aikana äänimerkki ilmoittaa seuraavista toimenpiteistä:

- Lyhyt äänimerkki, kun näppäimiä painetaan normaalisti

Ajastintoiminto (valinnainen)

Ajastintoimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

- Erillinen ajastin 1–99 minuuttia: äänimerkki ilmoittaa määrärajan päättymisestä.
- Keittoaluekohtainen ajastin 1–99 minuuttia: äänimerkki ilmoittaa määrärajan päättymisestä ja keittoalue sammuu. Neljä eri keittoaluetta voidaan ohjelmoida erikseen.

Erillinen ajastin:

- Jos ohjaus on käytössä eikä keittoaluetta valita, erillistä ajastinta voi käyttää painamalla painiketta (6).
- Aikamäärän muutokset (0–99 minuuttia) voidaan suorittaa yhden minuutin lisäyksillä käyttämällä näppäimiä MINUS (2) ja PLUS (3). Paina painiketta (6) määrittääksesi minuutit ja paina painiketta (6) uudelleen määrittääksesi minuutit tusinoittain.
- Ajastimen ohjelmointi voidaan suorittaa lyhyillä, toisiaan seuraavilla painalluksilla (merkkiäänä).

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

Äänimerkki päättyy

- automaattisesti 10 äänimerkin jälkeen

Näyttö lakkaa vilkkumasta ja sammuu sen jälkeen.

Ajastimen sammuttaminen/ajan muuttaminen

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

Ajastin pysyy 0-tilassa 5 sekunnin ajan, jonka jälkeen se sammuu.

Ajastimen ohjelmointi eri keittoalueille

Sytytettäessä kosketusohjaus voidaan eri keittoalueille ohjelmoida erillinen ajastin.

· Jotta voit käyttää sammutusajastinta, varmista, että ohjaus on käytössä. Valitse sitten keittoalue (4) niin, että keittoalueen LED-näyttö alkaa vilkkuu. Paina painiketta (6), jolloin ajastimen näytössä lukee 10.

· Aikamäärän muutokset (0–99 minuuttia) voidaan suorittaa yhden minuutin lisäyksillä käyttämällä näppäimiä MINUS (2) ja PLUS (3). Paina painiketta (6) määrittääksesi minuutit ja paina painiketta (6) uudelleen määrittääksesi minuutit tusinoittain. Odota sitten 5 sekuntia, kunnes erillinen alue aktivoituu.

· Ajastimen ohjelmoinnin aikana valitun keittoalueen merkkivalon vieressä vilkkuu punainen piste, joka osoittaa, että alueella on käytössä ajastin.

· Valitun määrärajan päättyessä kuuluu merkkiäänä, ja näyttöön ilmestyy --. Keittoalue sammuu ja näyttöön ilmestyy "H" siinä tapauksessa, että alue on edelleen kuuma. Muussa tapauksessa näyttöön ilmestyy väliviiva.

· Äänimerkki ja ajastimen LED-valon vilkkuminen päättyy automaattisesti 10 äänimerkin jälkeen.

· Perustoiminnot ovat samanlaiset kuin erillisellä ajastimella.

Keskeytustoiminto (valinnainen)

Keskeytustoiminnolla voi pysäyttää kuumentamisen niin, että kaikki määrittämisi asetukset säilyvät, mikäli joudut keskeyttämään ruuanlaiton. Tämän toiminnon avulla voit palauttaa kaikki asetukset helposti.

Keskeytustoiminnon käyttö

Koske painiketta (8), niin kaikki keittoalueet lakkaavat toimimasta. Kaikkien alueiden osoittimissa näkyy merkki II.

Peruuta keskeytustoiminto

Kun kosket painiketta (8) uudelleen, kaikki keittoalueet palautuvat alkuperäisiin asetuksiin.

HUOMAUTUS: Toiminto on saatavilla, kun vähintään yksi keittoalue on toiminnassa.

HUOMAUTUS: Jos et peruuta keskeytystoimintoa 30 minuutin kuluessa, induktioliesi sammuu automaattisesti.

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 tahrannoitusteiden 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 riittävän tehokas 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 voimassa olevien lakien määräysten mukaisesti. Maadoitus on lain mukaan pakollinen.
- Siinä tapauksessa, että laitteessa ei ole johtoa ja/tai pistoketta, käytä asianmukaista tunnistelevyssä ilmoitetulle sähkövirralle ja työskentelylämpötilalle sopivaa materiaalia. Johto ei saa missään tapauksessa joutua alttiiksi huoneenlämpöä 50°C korkeammalle lämpötilalle.

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, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να βρίσκονται εκτεθειμένα στην επιφάνεια του πεδίου μαγειρέματος γιατί μπορούν να θερμανθούν.
- Κατά το μαγείρεμα με σκεύη με αντικολητικό πάτο, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων, περιορίστε τον χρόνο προθέρμανσης σε ένα με δύο λεπτά.
- Για το μαγείρεμα τροφίμων που κολλάνε εύκολα στον πάτο, ξεκινήστε με μικρή βαθμίδα ισχύος για να αυξήσετε αργότερα ανακατεύοντας συχνά.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε με τον αντίστοιχο μηχανισμό (μείωση μέχρι το "0") και μην επικαλείστε την αναγνώριση σκεύους.
- Αν 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 παρακολουθίζεται. Μία επεξεργασία μαγειρέματος σύντομης διάρκειας πρέπει να παρακολουθίζεται διαρκώς.
- Μία επεξεργασία μαγειρέματος με λίνδα ή λάδι χωρίς παρακαλούθηση 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.

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

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΕΙΚ. 1)

Βασίζεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες των περισσότερων σκευών μαγειρέματος. Το πηνίο που παράγει τον ηλεκτρομαγνητικό πεδίο χρησιμοποιείται και ελέγχεται από το ηλεκτρονικό κύκλωμα (επαγωγή).

Η θερμότητα μεταδίδεται από το ίδιο το σκεύος στα τρόφιμα.

Η διαδικασία μαγειρέματος πραγματοποιείται όπως περιγράφεται παρακάτω.

- ελάχιστη διάχυση (ύψηλη απόδοση)

- η απομάκρυνση του σκεύους (ή μόνο το αναστήλωμά 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 Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση ON/OFF
- 2 Μειον –
- 3 Συν +
- 4 Ζώνη μαγειρέματος
- 5 Κλείδωμα πλήκτρο
- 6 Χρονοδιακόπτης
- 7 Ενσωχτής
- 8 Διακοπή

Εγκατάσταση

Όλες οι ενέργειες σχετικά με την εγκατάσταση (ηλεκτρική σύνδεση) πρέπει να γίνονται 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 (επανάραξη) όλες οι ενδείξεις και οι φωτεινοί δείκτες LEDS αναβοσβήνουν 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 πιέσετε το πλήκτρο ανάφλεξης ON/OFF (1).

Οι ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος απεικονίζουν το “-”. Στην περίπτωση που μια ζώνη μαγειρέματος “καίει” (ύψηλη θερμοκρασία), θα απεικονιστεί η ένδειξη “H” αντί για “-”.

Αφού ενεργοποιηθεί το πεδίο χειρισμού αφής Touch παραμένει ενεργοποιημένο για 60 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 ο άνω χρονοδιακόπτης “Lo” (locked/κλειδωμένο). 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 60 δευτερόλεπτα αδράνειας.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

Τοποθετήστε το σκεύος στην κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος.



Με το πεδίο χειρισμού αφής ενεργοποιημένο, η επιλογή της ζώνης μαγειρέματος είναι δυνατή πιέζοντας το πλήκτρο (4) της αντίστοιχης ζώνης.

Η ένδειξη LED της επιλεγμένης ζώνης αλλάζει από « - » σε «5». Αν η περιοχή “καίει”, θα εμφανιστεί εναλλακτικά το “H”.

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. Η ρύθμιση ξεκινά στο επίπεδο 5, αλλάζει τη ρύθμιση πατώντας το ΣΥΝ (3) ή το ΠΛΗΝ (2) στο επίπεδο που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Όταν φτάσει στη βαθμίδα «0» ή «9» 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 (4). Η ένδειξη LED της επιλεγμένης ζώνης θα αναβοσβήνει, ενώ οι υπόλοιπες ενδείξεις εξακολουθούν να εμφανίζουν “-”. Πατήστε τα κουμπιά ΣΥΝ (3) και ΠΛΗΝ (2) ταυτόχρονα και το επίπεδο ρύθμισης της ζώνης αλλάζει σε 0. Εναλλακτικά, το πλήκτρο ΠΛΗΝ (2) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη μείωση της βαθμίδας ισχύος μέχρι το 0.

Αν μια ζώνη μαγειρέματος “καίει”, θα εμφανιστεί εναλλακτικά η ένδειξη “H”.

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.

Στη ζώνη μαγειρέματος 9, μετά από 30 λεπτά λειτουργίας, η ισχύς μειώνεται ελαφρώ 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 πλήκτρο (7). 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.

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. Στη περίπτωση που το σκεύος αποσυρθεί 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 υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος μπορούν να μειωθούν αυτόματα.

- Αν εντοπιστεί ότι είναι απαραίτητη μια επαγωγής 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 ισχύος 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 αντίστοιχη ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος.

Η βέρμανση 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 SYN και MEION) επαναρχικοποιεί τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της ζώνης επιστρέφοντας στην αρχική τιμή.

Κλειδώμα των πλήκτρων (μηχανισμός ασφαλείας για τα παιδιά)

◊ Μηχανισμός ασφαλείας για παιδιά:

Κλειδώμα των πλήκτρων:

Μετά την ενεργοποίηση του χειριστήριου μπορεί να ενεργοποιηθεί η δυνατότητα ασφαλείας των παιδιών. Πατήστε το κουμπί (5) για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία

κλειδώματος. Θα εμφανιστεί η ένδειξη "Lo" πάνω από το χρονοδιακόπτη (6) που σημαίνει ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΟ (LOCKED) (μηχανισμός ασφαλείας για παιδιά σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης).

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

Ακύρωση του πλήκτρου κλειδώματος:

Για να ξεκλειδώσετε και να χειριστείτε τον έλεγχο απαιτείται να πατήσετε και να κρατήσετε πατημένο το κουμπί (8) για 3 δευτερόλεπτα, η λειτουργία κλειδώματος θα ακυρωθεί. Η ένδειξη "Lo" (LOCKED/κλειδωμένο) εξαφανίζεται.

Ηχητικό σήμα (Βομβητική)

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια των ακόλουθων ενεργειών:

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

Λειτουργία Χρονοδιακόπτη (προαιρετικά)

Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη υφίσταται σε δύο τύπους:

- Αυτόματος χρονοδιακόπτης μεταξύ 1 και 99 λεπ.: το ηχητικό σήμα επισημάνει τη λήξη του αντίστοιχου χρονικού διαστήματος.
- Χρονοδιακόπτης για ζώνες μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπ.: το ηχητικό σήμα επισημάνει ότι το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα έχει λήξει και η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί, οι τσέσσες ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν ανεξάρτητα.

Αυτόνομος χρονοδιακόπτης:

· Εάν το χειριστήριο είναι ON και δεν έχει επιλεγεί ζώνη μαγειρέματος, ο αυτόνομος χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί πατώντας το κουμπί (6).
· Εύρος ρύθμισης (0-99 λεπτά), μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα 1 λεπτού με MINUS (2) και PLUS (3). Πατήστε το κουμπί (6) για να ορίσετε λεπτά, μετά από αυτό πατήστε ξανά το κουμπί (6) για να ορίσετε δεκάδες λεπτών.
· Ο προγραμματισμός του χρονοδιακόπτη μπορεί να πραγματοποιηθεί με πατήματα των πλήκτρων (με ηχητικό σήμα). Μόλις προγραμματιστεί ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει η αντιστροφή μέτρηση. Η ολοκλήρωση του χρονικού διαστήματος θα σας γνωστοποιηθεί με ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνοντας η ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

Το ηχητικό σήμα διακόπτεται:

· Αυτόματα μετά από 10 ήχους.

· Η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος παύει να αναβοσβήνει και απενεργοποιείται.

Απενεργοποίηση / τροποποίηση του χρονοδιακόπτη

· Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να τροποποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί σε οποιαδήποτε 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 5 δευτερόλεπτα ο χρονοδιακόπτης παραμένει στο "0" και στη συνέχεια απενεργοποιείται.

Προγραμματισμός του χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος

Ενεργοποιώντας το πεδίο χειρισμού αφής Touch μπορείτε να προγραμματίσετε έναν χρονοδιακόπτη ανεξάρτητα για κάθε ζώνη μαγειρέματος.

· Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη διακοπής, βεβαιωθείτε ότι το χειριστήριο είναι ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ, επιλέγοντας τη ζώνη μαγειρέματος (4) και η οθόνη LED ζώνης αναβοσβήνει, πατώντας το κουμπί (6) και η οθόνη χρονοδιακόπτη δείχνει "10".
· Εύρος ρύθμισης (0-99 λεπτά), μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα με ΠΛΗΝ (2) και SYN (3) μετά τη ρύθμιση λεπτών, πατήστε ξανά το κουμπί (6) για να ορίσετε δεκάδες λεπτών. Στη συνέχεια, περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα να ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης σε ανεξάρτητη ζώνη.

· Κατά τη διάρκεια του προγραμματισμού του χρονοδιακόπτη μια κόκκινη κουκκίδα δίπλα στο πιλοτικό φως της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι η ζώνη βρίσκεται σε κατάσταση χρονομέτρου

· Το πέρας του χρονικού διαστήματος γνωστοποιείται μέσω ενός ηχητικού σήματος και της εμφάνισης της ένδειξης "--". Η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί και θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" στην περίπτωση που η ζώνη "καίει", αντίθετα, η

ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος θα εμφανίσει μια παύλα.

- θα διακοπεί το ηχητικό σήμα και θα σταματήσει να αναβοβλίνει η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος αυτόματα μετά από 10 ήχους και το χρονομέτρο θα εξαφανιστεί.
- Οι βασικές λειτουργίες είναι ανάλογες με εκείνες του αυτόνομου χρονοδιακόπτη.

Λειτουργία παύσης (προαιρετικό)

Η λειτουργία παύσης είναι η διακοπής εξολοκλήρου της θέρμανσης, αλλά η διατήρηση όλων των ρυθμίσεων που έχετε ορίσει, σε περίπτωση που έχετε οποιαδήποτε διακοπή κατά το μαγείρεμα. Μπορείτε να επαναφέρετε όλες τις ρυθμίσεις εύκολα με αυτήν τη λειτουργία.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Παύσης

Αγγίξτε το κουμπί (8), όλες οι ζώνες μαγειρέματος σταματούν να λειτουργούν. Όλες οι ενδείξεις ζώνης δείχνουν "||".

Ακύρωση λειτουργίας Παύσης

Αγγίζοντας ξανά το κουμπί (8), όλες οι ζώνες μαγειρέματος θα επανέλθουν στην αρχική τους ρύθμιση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία είναι διαθέσιμη όταν λειτουργεί μία ή περισσότερες ζώνες θέρμανσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν ακυρώσετε τη λειτουργία διακοπής παύσης εντός 30 λεπτών, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Μαγειρικά Σκεύη (Εικ. 3)

- Πλησιάστε έναν μαγνήτη στον πάτο του σκεύους σας. Αν τον έλξει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.
- να προτιμάτε τα σκεύη που 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 12 εκ.
- σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα πολλαπλών στρώσεων ή ανοξείδωτο φερίτη-χάλυβα με την ένδειξη: για επαγωγή.
- στην περίπτωση χρήσης σκευών από χυτοσίδηρο, είναι καλύτερα να έχουν εμαγιέ πάτο για την αποφυγή γρατσουνιών στο υαλοκεραμικό πεδίο.
- Ακατάλληλα σκεύη μαγειρικής: γυαλί, κεραμικό, πήλινο, σκεύη από αλουμίνιο, ανοξείδωτο χαλκό ή πυρίμαχο με ανοξείδωτη βάση (ωστενιτικό)

Συντήρηση (Εικ. 4)

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

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

Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης

Εγκατάσταση

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

Τοποθέτηση (Εικ. 5)

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

Πρώτα απ' όλα σφραγίστε την περίμετρο 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.

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 кастрюлю.
- 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 (высокая эффективность)
- 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 Блокировка клавиш
- 6 Таймер
7. Бустер
8. Пауза

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, светодиодные индикаторы будут мигать приблизительно в течение одной секунды. После этого все дисплеи и светодиодные индикаторы погаснут, и Touch Control перейдет в состояние ожидания.

Нажмите кнопку включения/выключения (1) для включения сенсорного управления.

На дисплеях в зонах варки Вы увидите «—» в случае «горения» одной из зон варки (высокая температура), на дисплее попеременно отображается буква «Н» вместо «-».

После включения, Touch Control будет активирован в течение 60 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 светодиодном дисплее верхнего таймера отображается «Lo», (ЗАБЛОКИРОВАНО). 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 60 секунд при отсутствии действий.

Включение/выключение зоны варки.

Поставьте кастрюлю на соответствующую зону варки.



При включенном сенсорном управлении можно выбрать любую зону варки нажатием кнопки выбора соответствующей зоны (4).

Светодиодный индикатор выбранной зоны изменится с «-» на «5», если зона варки «горячая», то будет мигать символ «Н». Нажимая кнопки «ПЛЮС» (3) и «МИНУС» (2), можно выбрать необходимый уровень мощности, и зона начнет нагреваться.

После выбора зоны варки можно выбрать настройку. Настройка начинается на уровне 5, измените настройку, нажимая «ПЛЮС» (3) или «МИНУС» (2), до уровня, который вы хотите использовать. Когда будет достигнута установка «0» или «9», дальнейшие настройки не будут изменены. Настройку можно изменить только повторным нажатием клавиш «МИНУС» (2) или «ПЛЮС» (3).

Выключение зоны варки

Выберите зону, которую необходимо отключить, при помощи соответствующей кнопки (4). Светодиодный дисплей выбранной зоны будет мигать, а на остальных дисплеях по-прежнему будет отображаться «-». 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». Если конфорка «горячая», то будет мигать символ «Н».

Выключение всех зон варки

При нажатии на клавишу питания Вы можете немедленно выключить все зоны. В режиме ожидания высветится обозначение «Н» 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" с помощью светодиодных дисплеев.

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, нажав кнопку (7). 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".

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 индикаторе соответствующей зоны появится символ «Н». 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 «Н», 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.

Блокировка клавиш (приспособление для безопасности детей)

◊ **Приспособление для безопасности детей:**

Блокировка клавиш:

Для активации приспособления для безопасности детей и после включения Touch Control нажмите кнопку (5), чтобы включить функцию блокировки клавиш. Над кнопкой таймера (6) будет находиться надпись «Lo», означающая ЗАБЛОКИРОВАНО (функция безопасности детей от непреднамеренного включения).

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.

Отмена блокировки клавиш:

Чтобы разблокировать и задействовать элемент управления, необходимо нажать и удерживать кнопку (8) в течение 3 секунд, функция блокировки клавиш будет отменена. «Lo» (ЗАБЛОКИРОВАНО) исчезнет с дисплея.

Акустический сигнал (звонок)

Во время использования, Вы услышите звонок в следующих случаях:

- Нормальное нажатие на клавиши – короткий 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.

- Таймер для зон варки в диапазоне от 1 до 99 минут: звуковой сигнал, который указывает на окончание заданного периода времени и отключения зоны варки. Каждая из четырех зон варки может программироваться независимо.

Независимый таймер:

- Если управление включено и не выбрана зона приготовления, то можно использовать автономный таймер, нажмите кнопку (6).

- Изменения значения (0 – 99 мин), которые можно установить с шагом в 1 минуту с помощью МИНУС (2) и ПЛЮС (3). Нажмите кнопку (6), чтобы установить минуты, после этого нажмите кнопку (6) еще раз, чтобы установить десятки минут. Можно программировать таймер 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 10 секунд.
- 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 клавиш МЕНЬШЕ.

В течение 5 секунд таймер будет на "0", после чего он выключится.

Программирование таймера для зон варки

Включив Touch Control, можно программировать независимый таймер для каждой зоны варки.

- Чтобы использовать таймер отключения, убедитесь, что регулятор включен, выбрана зона нагрева (4), светодиодный дисплей зоны мигает, нажатие кнопки (6) и отображение таймера показывает «10».
- Диапазон настройки (0-99мин), его можно установить с шагом в 1 минуту с помощью МИНУС (2) и ПЛЮС (3). после установки минут снова нажмите кнопку (6), чтобы установить десятки минут. Затем подождите 5 секунд, активируется таймер независимой зоны. Во время программирования таймера красная точка рядом с индикатором выбранной конфорки мигает, указывая на то, что зона находится в состоянии таймера.
- Когда таймер закончился, раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера статически отображается «>». мигает светодиод назначенного таймера конфорки. Запрограммированная конфорка будет отключена, и на дисплее будет отображаться «Н», если конфорка горячая, в противном случае на дисплее конфорки появится штрих.
- Звуковой сигнал и мигание светодиода таймера автоматически прекратятся после 10 звуков, и дисплей таймера погаснет. 2 минуты или нажатием любой клавиши
- Основное поведение соответствует описанию «минутного таймера» (автономного таймера).

Функция паузы (опционально)

Функция паузы предназначена для прекращения нагрева, но с сохранением всех установленных вами настроек на случай, если во время готовки возникнут какие-либо перерывы. С помощью этой функции вы можете легко вернуть все настройки обратно.

Чтобы использовать функцию паузы

Нажмите кнопку (8), все зоны нагрева перестают работать, все индикаторы зон показывают «|».

Отменить функцию паузы

При повторном нажатии кнопки (8) все зоны нагрева вернутся к исходным настройкам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция доступна при работе одной или нескольких зон нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы не отмените режим паузы остановки в течение 30 минут, индукционная плита автоматически выключится.

Кастриули (Рис. 3)

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

- кастриули с плоским и толстым дном.

- кастриули, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности. - кастриуля меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 12 см.

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

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

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

Уход (Рис. 4)

Остаток алюминиевой фольги, остатки пищевых продуктов, жирные пятна и брызги, сахар, продукты с большим содержанием сахара – все это следует немедленно очистить с варочной панели

с помощью специальной лопатки - 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 монтажника

Монтаж

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

Установка (Рис. 5)

Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.

Для герметизации всего периметра плиты используйте заполнитель, 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 NIEWŁAŚCIWEGO, 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 czyszczaczy 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 dzieciom, 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 nakryć płomień, na przykład, pokrywką lub dużą ściereką.
- 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 wielobiegunowego po zamontowaniu urządzenia.

Urządzenie nie jest przystosowane do użytku przez zewnętrznego wyłącznika czasowego lub system zdalnego sterowania.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń i przy tych powszechnie norm bezpieczeństwa.

W celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia, uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony bezopłatnie u producenta, w upoważnionym przez niego punkcie serwisowym lub przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje technika.

Zasada działania (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 Blokada przycisków
- 6 Timer
- 7 Funkcja Booster
- 8 Funkcja zatrzymania

Instalacja

Wszelkie 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 dotykowe.

Na wskaźnikach pól grzejnych pojawia się "0". Jeżeli pole pozostaje "rozgrzane" (wysoka temperatura), zamiast "0" wyświetlana jest litera "H" zamiast symbolu "0".

Po uruchomieniu, układ sterujący pozostaje włączony przez 20 sekund. Jeżeli w tym czasie nie wybrano żadnego pola grzejnego ani też nie zaprogramowano timera, 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 wskaźniku LED, górnym timer wyświetli komunikat "Lo" (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 60 sekundach braku aktywności (braku wybrania pola, braku naciśnięcia klawiszy).

Włączenie/wyłączenie pola grzejnego

Przed włączeniem wybranego pola grzejnego, umieszczamy na nim naczynie do gotowania.



Po włączeniu panelu pole grzejne wybiera się za pomocą odpowiadającego mu klawisza (4).

Wyświetlacz LED wybranego zmienia wyświetlany symbol z „-” na „5”. Jeśli pole jest nagrzane pojawi się symbol „H”.

Moc grzejną pola ustawia się za pomocą klawiszy PLUS (3) i MINUS (2).

Po wybraniu pola grzejnego można wybrać ustawienie.

Ustawieniem początkowym jest poziom 5, aby ustawić moc grzejną wybranego pola na dany poziom należy wcisnąć klawisz PLUS (3) lub MINUS (2). Osiągnięcie poziomu „0” lub „9” ustawienia nie da się już bardziej zmienić. Moc grzejną można regulować ponownie naciskając klawisze MINUS (2) i PLUS (3).

Wyłączenie pola grzejnego

Wybierz pole, które chcesz wyłączyć, wciskając odpowiadający mu klawisz (4). Wyświetlacz LED wybranego pola zaświeci się, podczas gdy pozostałe wyświetlacze wyświetlą symbol „-”. Jednoczesne naciśnięcie klawiszy PLUS (3) i MINUS (2) spowoduje natychmiastowe przestawienie pola na wartość 0. Opcjonalnie można wcisnąć klawisz MINUS (2) dopóki wartość nie spadnie do 0.

Na wyświetlaczach nagranych pól na pojawiać się będą symbole „H”.

Wyłączenie wszystkich pól grzejnych

Aby doprowadzić do natychmiastowego wyłączenia wszystkich pól, wystarczy wcisnąć przełącznik zasilania. W trybie oczekiwania, na wskaźnikach „rozgrzanych” pól pojawia się litera „H”. Wskaźniki innych pól pozostają zgaszone.

Poziom mocy grzejnej

Moc grzejną pola można ustawić na 9 różnych poziomach, oznaczanych na wyświetlaczach LED od „1” do „9”.

Dla strefy gotowania znajdującej się w przedniej lewej części, po włączeniu poziomu mocy na 9, po upływie 30 minut pracy może nieznacznie spada ze względu na bezpieczeństwo. Jeśli wymagana jest wyższa moc, wybierz zwiększenie poziomu mocy („P”).

Funkcja intensywnej mocy grzejnej Booster

Po wybraniu odpowiedniej strefy grzewczej aktywowana może zostać funkcja Booster wciskając klawisz (7). 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”. 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 naczyzna 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 resztkowego

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 resztkowego sygnalizowane jest pojawieniem się na 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.

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 przycisk (5). Nad klawiszem timera (6) pojawi się komunikat „Lo”, oznaczający LOCKED/zablokowanie (włączenie funkcji blokady zabezpieczającej przed dziećmi). Po prawidłowym włączeniu blokady, przyciski układu sterującego pozostaną zablokowane aż do momentu jej wyłączenia. Żadne 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:

Aby wyłączyć blokadę, wciskamy przycisk (8) przez 3 sekundy. Komunikat „Lo” (LOCKED/zablokowane) na wyświetlaczu zniknie.

Sygnal dźwiękowy (brzęczyk)

Następujące operacje sygnalizowane są za pomocą sygnałów dźwiękowych:

- Normalne wciśnięcie przycisku - krótki sygnał dźwiękowy.

Funkcja timera

Timer spełnia dwie funkcje:

- Funkcja odmierzenia czasu niezależnym minutnikiem w zakresie 1-99 min: sygnał dźwiękowy pojawia się po upływie ustawionego czasu (minutnik).
- Funkcja automatycznego wyłączenia pól grzejnych w zakresie 1-99 min: sygnał dźwiękowy pojawia się w momencie upłynięcia nastawionego czasu i pole grzejne wyłącza się. Istnieje możliwość jego indywidualnego zaprogramowania dla każdego pola grzejnego osobno.

Timer jako niezależny minutnik:

- Jeżeli urządzenie jest włączone, ale nie wybrano żadnej strefy grzewczej, włączyć można samodzielny minutnik naciskając klawisz (6). · Długość czasu (w zakresie 0-99 min) możemy ustawić za pomocą jednego z dwóch przycisków: PLUS (3) i MINUS (2). Każdorazowe wciśnięcie odpowiada jednej minucie nastawy. Należy nacisnąć (6), aby ustawić minuty a następnie ten sam klawisz (6), aby ustawić dziesiątki minut.

· Nastawę można przeprowadzić dotykowo (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 10 sygnałach dźwiękowych
Jednocześnie wskaźnik przestaje pulsować i następuje jego wyłączenie.

Wyłączenie / zmiana nastawy timera

· W każdej chwili możemy wyłączyć lub zmienić nastawę niezależnego minutnika, jednocześnie naciskając przyciski MINUS (2) i PLUS (3) (pojawia się sygnał dźwiękowy). Aby wyłączyć timer, obniżamy wartość nastawy do "0" za pomocą przycisku MINUS.

Przez kolejnych 5 sekund wyświetlane jest "0", a następnie następuje wyłączenie wskaźnika.

Ustawianie czasu pracy pola grzejnego

Przy włączonym układzie sterującym możemy ustawić czas pracy poszczególnych pól grzejnych.

· Aby skorzystać z funkcji timera wyłączającego należy uruchomić urządzenie. Następnie wybrać pole grzejne (4), LED pola zaświeci się, wtedy należy wcisnąć klawisz (6), wyświetlacz timera wskaże „10”.

· Zakres ustawienia wynosi od 0 do 99 minut. Funkcję można ustawić w minutowych krokach za pomocą klawiszy PLUS (3) i MINUS (2). Po ustawieniu minut należy wcisnąć klawisz (6) raz jeszcze, aby ustawić dziesiątki minut. Następnie odczekać 5 sekund aż timer niezależnego pola zostanie aktywowany.

· Podczas programowania timera, obok lampki kontrolnej wybranej strefy grzewczej będzie migać czerwona kropka, wskazująca, że pole ma włączony timer.

· Zakończenie odmierzenia ustawionego czasu sygnalizowane jest alarmem dźwiękowym i pojawieniem się wskazania "--". 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 10 sygnałach dźwiękowych
Jednocześnie gasnie wskaźnik zegara sterującego.
· Podstawowe zasady działania są takie same, jak w przypadku niezależnego minutnika.

Funkcja zatrzymania (opcjonalnie)

Funkcja zatrzymania powoduje zatrzymanie całego nagrzewania przy jednoczesnym zachowaniu wszystkich zapisanych ustawień. Funkcja przydatna jest w razie, gdy trzeba nagle zatrzymać gotowanie. Funkcja umożliwia łatwe przywrócenie do działania z zapisanymi ustawieniami.

Użycie funkcji zatrzymania

Aby użyć funkcji, należy dotknąć klawisza (8). Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone. Wszystkie wskaźniki pól wyświetlają symbol „|”.

Wyłączenie funkcji zatrzymania

Ponowne wcisnięcie klawisza (8) spowoduje przywrócenie oryginalnych ustawień sprzed zatrzymania.

UWAGA: Funkcja jest dostępna, gdy włączone jest jedno pole grzejne lub kilka pól grzejnych.

UWAGA: Jeśli funkcja zatrzymania nie zostanie anulowana w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna zostanie automatycznie wyłączona.

Naczynia 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 naczyń i pola grzejnego zapewnia maksymalną energooszczędność.

- naczynie o mniejszej od pola grzejnego 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 przedostawać 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 uziemienie wykonane zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi i przepisami ustawowymi. Uziemienie jest koniecznym, wymaganiem 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, biorąc pod uwagę przewidywaną temperaturę pracy. W żadnym wypadku temperatura przewodu przyłączeniowego nie może przekroczyć 50°C w stosunku do temperatury otoczenia.

EZ A TERMÉK HÁZTARTÁSI HASZNÁLTRA KÉSZÜLT. A SZABÁLYTALAN BESZERELÉSBŐL ILLETVE NEM RENDELTETÉSSZERŰ VAGY HELYTELEN HASZNÁLATBÓL EREDŐ ESETLEGES SZEMÉLYI VAGY ANYAGI KÁROKÉRT A TERVEZŐ SEMMIYEN 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.

ÓVINTÉZKEDÉSEK

- 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
- Fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fedőket ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak - a tapadásgátló bevonattal ellátott fenék felületén az edények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az elmelegítési időt korlátozza egy-egy két percre
- Az edények falához könnyen odaragadó ételek felkészítését 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 felület edény-érzékelőre.
- Ha a felület elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatból az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- A felület tisztítására nem szabad semmilyen mosószerrel mosóköd 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 felelősségteljes személyt a megfelelő útbaigazítást kaptak!
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel!
- A készülék és a könnyen hozzáférhető részei 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 játszanak a készülékkel! Gyermekek csak felügyelettel végezhetik 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 csatlakozójából, 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 külső időzítővel vagy távvezérléssel.

A fentiek valamint a bevett biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott műszaki szervizzel vagy kompetens és szakképzett szerelvel.

MŰKÖDÉSI ELV (1. ÁBRA)

A főzőberendezések többségére jellemző elektromágneses tulajdonságokon alapul.

Az elektromos áramkör vezérlő 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 Mínusz –
- 3 Plusz +
- 4 Főzőterület

5. Gombok blokkolása

6. Időzítő

7. Booster

8. Szüneteltetés

Beszerezés

A beszereléssel (elektromos kapcsolás) 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 reset 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 érintőgombok bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI (1) gombot.

A főzőzónák kijelzői „,,” át mutatnak. Ha egy adott főzőzóna forró (túl magas hőmérséklet), akkor a kijelzőn „H” jelenik meg a „,,” helyett.

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 aktiválva van, akkor valamennyi főzőzóna kijelzőjén „Lo” (locked/blokkolva) 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 60 másodperces inaktivitás után automatikusan kikapcsol, ha ez idő alatt nem kerül főzőzóna kiválasztásra vagy nincs működtetve a gombokkal.

Egy adott főzőzóna be- és kikapcsolása

Helyezze a főzőedényt a megfelelő főzőzónára.



Ha az érintésvezérlés be van kapcsolva, az adott főzőzónát a hozzá tartozó gomb (4) megnyomásával választhatja ki. A kiválasztott főzőzóna LED-kijelzője „,,” értékről „5” értékre változik. Ha a főzőzóna „égésveszélyes”, akkor ehelyett a „H” jelzés jelenik meg.

A PLUSZ (3) illetve MINUSZ (2) gomb megnyomásával kiválaszthat egy adott főzési fokozatot, majd a főzőzóna melegíteni kezd.

A főzőzóna kiválasztása után kiválaszthatja a kívánt beállítást. A fokozat 5. szintről kezdődik, a beállítást a PLUSZ (3) és MINUSZ (2) gombok megnyomásával módosíthatja.

A0 vagy a 9 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.

Égy adott főzőzóna kikapcsolása

A kikapcsolandó főzőzónát a hozzá tartozó (4) gombbal tudja kiválasztani. A kiválasztott főzőzóna LED-kijelzője felvillog, miközben a többi kijelzőn továbbra is a „-” jel lesz látható. A PLUSZ (3), illetve MÍNUSZ (2) gombok egyidejű megnyomásával az adott főzőzóna főzési fokozata 0-ra áll. Választhatja azt a megoldást is, hogy a főzési fokozatot a MÍNUSZ (2) gombbal csökkenteni le a 0-ra. Ha egy adott főzőzóna „égésveszélyes”, akkor a kijelzőn a „H” 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.

Teljesítményfokozat

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 üzemelés után biztonsági okokból a teljesítményfokozatot a rendszer enyhén csökkenteni fogja. Ha nagyobb teljesítményre van szükség, válassza a turbó („P”) teljesítményfokozatot.

Booster funkció

A vonatkozó főzőterület kiválasztását követően a turbó funkció a gomb (7) megnyomásával kapcsolható be. Ezzel a funkcióval egyes főzőzónák a nominálisnál magasabb teljesítményt kaphatnak (az egyidejűleg Booster funkció 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.

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 kezelése 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 lecsökkenhetnek.

- Ha az indukció azt észleli, hogy valamelyik főzőzónán csökkentésre van szükség, akkor annak a főzőzónának a jelzője, amelyet csökkenti fog 3 másodpercig villog, és ezzel lehetőséget kínál a korrigálásra mielőtt elvégeznék a módosítást.

- Ha a korrekciós 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.

Maradék hő-kijelző

Azt jelzi a felhasználónak, hogy az üveg veszélyes hőmérsékletű a főzőzóna feletti résszel való kontaktus esetén. A hőmérséklet egy matematikai modell szerint van meghatározva, és maradékhő jelenléte esetén a vonatkozó zóna kijelzőjén „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 (működési idő korlátozás)

A teljesítményfokozattal kapcsolatban, ha nem kerül sor semmilyen műveletre, valamennyi főzőzóna kikapcsol egy előzőleg meghatározott maximális főzési idő elteltével. A főzőzónán (a PLUSZ illetve MÍNUSZ gombokkal végzett) bármely művelettel újra indul az adott főzőzóna maximális főzési ideje, és visszaáll az eredeti érték.

A gombok blokkolása (gyerekzár)

◇ Gyerekzár:

A gombok blokkolása:

A vezérlő bekapcsolását követően a gyerekzár bekapcsolható. Ehhez nyomja meg a gombok blokkolására szolgáló gombot (5). Megjelenik egy „Lo” ami a blokkolást (LOCKED) jelzi. Az elektronikus vezérlés mindaddig blokkolja marad, amíg a felhasználó nem oldja azt, akkor is, ha közben ki lett kapcsolva és újra be lett kapcsolva. Még a Touch újraindítása (egy feszültségesség után) sem szünteti meg a gombok blokkolását.

A gyerekzár feloldása

A vezérlő blokkolásának oldásához három másodpercig nyomva kell tartania a gombot (8), és a gyerekzár funkció deaktiválására kerül. A „Lo” (LOCKED/ blokkolva) eltűnik a kijelzőről.

Hangjelzés (berregő)

Használat közben az alábbi tevékenységeket egy berregő jelzi:

- A gombok rendes megnyomását egy rövid hang jelzi.

Időzítő funkció (opcionális)

Az időzítő funkció kétféleképpen valósul meg:

- Független időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés.
- Főzőzónákra vonatkozó időzítő 1 és 99 perc között: az adott időtartam végét jelző hangjelzés és az adott főzőzóna automatikus kikapcsolása; a négy főzőzóna egymástól függetlenül programozható.

Független időzítő:

- Ha az érintőgombok be vannak kapcsolva, és nincs kiválasztva főzőterület, a pontos időt mutató órát a gomb (6) 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 lépésként. A gomb (6) lenyomásával beállíthatja a percek, majd a gomb (6) ismételt lenyomásával a tucatperceket.
- Az időzítő beállítása történhet a szaggatott nyomásával (hangjelzéssel). Az időzítő beprogramozása után kezdődik a visszaszámllás. A beállított idő leteltét egy hangjelzés és az időzítő kijelzőjének villogása jelzi.

A hangjelzés abbamarad

- automatikusan 10 másodperc után,
- 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 időzítőt úgy lehet kikapcsolni, hogy az időt „0”-ra állítjuk a MÍNUSZ gomb megnyomásával. Az időzítő 5 másodpercen keresztül „0”-án marad, majd kikapcsol.

Az időzítő beprogramozása az egyes főzőzónákra

A Touch bekapcsolása után az egyes főzőzónákra önálló időzítőt lehet beprogramozni.

- Az időzített kikapcsolás használatához győződjön meg róla, hogy a vezérlő BÉ van kapcsolva, válassza ki a főzőzónát (4) és a zóna LED-kijelzője villogni fog, nyomja meg a gombot (6) és az időzítőn a „10” jelzés fog megjelenni.

- Az érték (0 – 99 perc) a PLUSZ gombbal 0-tól 99-ig illetve a MÍNUSZ gombbal 99-től 0-ig módosítható egy perces lépésenként. A gomb (6) lenyomásával beállíthatja a perceket, majd a gomb (6) ismételt lenyomásával a tucatperceket. Ezt követően várjon 5 másodpercet és a független zónához kapcsolódó időzítő aktiválódik.

- Az időzítés beprogramozása során a kiválasztott főzőzóna mellett található piros fény villogni kezd, amely azt jelzi, hogy az adott zóna időzítője aktív.

- A beállított főzési idő leteltét egy hangjelzés és a kijelzőn a „00” megjelenése jelzi. A programozott főzőzóna kikapcsol, és ha a főzőzóna forró egy „H” jelenik meg; ellenkező esetben a főzőzóna kijelzője egy köt jelet mutat.

A hangjelzés és a kijelző villogása abbamarad automatikusan 10 másodperc után és az időzítő kijelzője kialszik.

- Az alapfunkciók megfelelnek a független időzítő alapfunkcióinak.

Szünet funkció (opcionális)

A szünet funkció minden melegítést szünetelten, de megőrzi a beállításait arra azt esetre, ha főzési folyamata valamilyet megszakadna. Ezzel a funkcióval minden beállítást könnyedén visszaállíthat.

A Szünet funkció használata:

Érintse meg a gombot (8) és minden főzőzóna működése leáll. Minden zóna kijelzőjén a következő jelenik meg: „|”.

A Szünet funkció felfüggesztéséhez:

Érintse meg ismételten a gombot (8), mire minden melegítési funkció visszaáll az eredeti beállításra.

MEGJEGYZÉS: a funkció elérhető egy- és többzónás munka során is.

MEGJEGYZÉS: ha nem függeszti fel a szünet funkciót 30 másodpercen belül, akkor az indukciós tekercs automatikusan kikapcsol.

Főzőedények (3. ábra)

- ha egy főzőedény aljához egy mágneset közelítünk és azt az edény vonzza, akkor alkalmas az indukciós főzésre.

- az indukciós főzésre alkalmasnak nyilvánított főzőedényeket válassza.

- lapos és vastag aljú főzőedények.

- ha a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű főzőedényt használ, akkor maximális a teljesítmény-kihasználás.

- az annál kisebb főzőedény használata mellett kisebb a teljesítmény-kihasználás, de nem okoz energia-diszperziót. Mindenesetre nem javasolt a 12 cm alatti átmérőjű főzőedények használata.

- több rétegből álló aljú rozsdamentes edény vagy rozsdamentes ferritacélból készült edény, ha az alján jelzi, hogy indukciós főzésre alkalmas.

- amennyiben öntöttvas főzőedényt használ, jobb ha az alja zománcot, mert akkor kevésbé karcolhatja meg a vitrokerámia felületét.

- az alábbi anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: üveg, kerámia, cserép, alumínium, réz vagy nem mágneses rozsdamentes (ausztenites) acél.

Karbantartás (4. ábra)

Az esetleges alufólia-darabokat, kifutott vagy lecseppent ételt, kifröccsent zsiradékot, cukrot vagy magas cukortartalmú ételeket azonnal el kell távolítani a főzőzónáról, hogy annak esetleges sérülését elkerüljük. Ezt követően megfelelő tisztítószerezrel és konyhai törölőpapírral kell megtisztítani, majd vízzel lemosni és tiszta kendővel megszáritani.

Semmiképpen ne használjon dörzsölő szivacsokat, és kerülje az agresszív vegyszerek illetve folteltávolítók használatát.

Útmutatások a szerel számára

Beszerezés

A jelen szerelési utasítás a szelőnek szól, és útmutatást nyújt a érvényes rendelkezéseknek és szabványoknak megfelelő beszereléshez, beállításához és karbantartáshoz. A beavatkozásokhoz mindig ki kell húzni a hálózatból 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 sütő re helyezni, ellenkező esetben ellenőrizze, hogy:

- a sütő hatékony hűtő rendszerrel rendelkezik,
- a sütőből semmilyen módon nem jut át meleg levegő a főzőlaphoz.
- alakítsa ki a légáramlást biztosító nyílásokat a rajznak megfelelően.

Elektromos csatlakoztatás (6. ábra)

Mielőtt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellenőrizze hogy:

- a hálózati kialakítás jellemzői megfeleljenek a főzőlap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemzőknek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és a érvényes szabványoknak és el írásoknak 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 üzemi h mérsékletnek megfelelő jellemzőket feltüntető csatlakozókat. A kábel egyik pontján sem érheti el a környezeti hőmérsékletet 50°C-kal meghaladó hőmérsékletet.

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。

操作原理 (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. 键盘锁定
6. 计时器
7. 增压机
8. 暂停

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，指示灯闪动大约一秒钟。

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“-”。如果其中一个区域“过热”（高温），显示窗显示“H”而不是“-”。

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，LED显示屏上方的计时器显示“Lo”（已锁定）。

触摸控制屏可通过电源键在什么时候关闭。

这一操作总是有效，即便儿童保险装置的启动使指

示停止。

电源键总是操作关机的首选。

自动关机

开机后，显示窗在无操作60秒后自动关机。

一个灶区的开关

将锅放在适当的灶区。



触控开关开启时，可以通过按相应区域的(4)按钮选择并开启灶头。

被选中灶头的LED屏幕会从“-”变成“5”。若该灶头较“烫”，则会显示“H”。

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，便可以选择火力。火力从第5级开始，按下加号(3)或减号(2)更改为您想要的火力。当达到“0”或“9”的火力值时，便不可以再进行更改。只能再次按下减号(2)或加号(3)更改火力。

关闭灶头

通过按相应的(4)按钮关闭灶头。所选灶头的LED显示屏闪烁，其余灶头的显示屏则显示“-”。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，可同时按下加号(3)和减号(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”，将显示“H”。

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LED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，然后按下选择按钮(7)，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”。

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，通过相应的灶头显示窗用“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。

锁定按键（儿童安全装置）

◇ 儿童安全装置：

锁定键盘：

打开触摸控制屏激活儿童安全装置。按下按钮（5），键盘锁定将被激活。计时器按钮（6）上方将出现“Lo”，表示已锁定（预防非自主点燃保护儿童安全装置）。

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。

取消键盘锁定：

要打开锁定的触摸控制屏，需要长按按键（8）3秒钟，键盘锁定功能就将被取消。屏幕中的“Lo”（已锁定）消失。

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。

定时器的功能

定时器的功能有以下两种解释：

独立计时器1-99分钟：时间到后发出声音信号（=分钟提示音）。

灶头计时器1-99分钟：时间到后发出声音信号且灶头将被关闭，可独立为四个灶头分别设置。

计时器用作分钟提示器（独立）：

如果控制器开启且没有选择灶头，可按下按钮（6）使用独立计时器。

调节范围（0-99分钟），可通过减号（2）和加号（3）以1分钟为步进进行调节。按下按钮（6）设置分钟，随后再次按下按钮（6）设置几十分钟。

可以通过轻触操作进行调节（带声音信号），之后，计时器将根据调节设置时间。时间到后会发出声音信号且计时器屏幕开始闪烁。

10声声信号后，声音信号将会自动停止。计时器屏幕停止闪烁且关闭。

关闭/更改计时器

可以同时按下减号（2）和加号（3）按键（带声音信号）随时更改或关闭计时器。通过减号键调整至“0”后，计时器关闭。

在关闭之前，计时器屏幕上将持续5秒显示“0”。

灶头计时器的编程

控制器开启后，可为每个灶头编写独立的计时器。

如需使用切断定时器，请确保控制器开启，选择灶头（4）且灶头LED显示屏闪烁，按下按钮（6）且计时器显示“10”

调节范围（0-99分钟），可通过减号（2）和加号（3）以1分钟为步进进行调节。设置分钟后，再次按下按钮（6）设置几十分钟。然后，等待5秒，灶头的独立计时器被启动。

在计时器编程过程中，所选灶头的信号灯边上的红点闪烁，提示该灶头处于计时状态中。

时间到了以后，会发出声音信号且计时器屏幕上静态显示“--”。被编程的灶头将被切断，如果灶头还烫，将显示“H”，否则灶头显示屏上会显示行程。

发出10声声信号后，声音信号和计时器LED屏的闪烁将自动停止，然后屏幕熄灭。

基本行为符合“分钟提示音”（独立计时器）的描述。

暂停功能（可选）

暂停功能是指停止所有的加热程序但是仍然保持您的所有设置，用于您在烹饪过程中被打断的情况。通过该功能，您便可以轻松回到所有设置。

如需使用暂停功能

触摸按钮 (8) , 所有灶头将会停止工作。所有灶头指示器显示 “| |” 。

取消暂停功能

再次触摸按钮 (8) , 所有灶头将回到原始设置。

注意：当一个或多个灶头工作时，该功能可用。

注意：如果您未在30分钟内取消暂停模式，则电磁灶台将自动关闭。

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12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 and 去油剂。

安装人员说明

安装

本说明在于指导安装人员按照现行法律和标准进行安装，调试和保养。操作过程中设备一定要拔掉电源插头。

安放 (图. 5)

灶具应如图所示安装在一块平面上。

预先将工作平面周围封好

切忌安装在炉子上，或反之证实：

- 炉子具有高效的冷却系统。
- 从炉子到工作面绝不会产生热气通道。
- 能够如图所示提供通道。

电路连接 (图. 6)

连接电路前，证实以下几点：

- 安装特性满足烧煮平台底部接线板的特性。
- 根据现行标准和法律规定，安装必须有效接地。接地是

法律规定必须执行的。

当使用工具没有接线或插头，需用适合接线板特性和工作温度的材料。决不允许接线的温度超过环境温度50℃以上。

ACEST APARAT ESTE CONCEPUT NUMAI PENTRU UZ CASNIC. PRODUCĂTORUL NU ESTE RESPONSABIL ÎN NICIUN FEL PENTRU NICIO VĂTĂMARE SAU PENTRU PAGUBE PROVOCATE CA URMARE A INSTALĂRII INCORECTE SAU A UTILIZĂRII NECORESPUNZĂTOARE, GREȘITE SAU ABSURDE.

Producătorul declară că acest produs îndeplinește toate cerințele esențiale privind materialele electrice pentru joasă tensiune stabilite prin Directiva 2014/35/UE și cele privind compatibilitatea electromagnetică prevăzute prin Directiva Europeană 2014/30/UE.

PRECAUȚII

- Când plita este utilizată, îndepărtați toate obiectele magnetizabile (carduri bancare, dischete, calculatoare și așa mai departe).
- Nu utilizați folii de aluminiu și nu așezați produse alimentare ambalate în folie de aluminiu direct pe plită - nu lăsați obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei, deoarece acestea se vor încinge.
- Când gătiți într-un vas antiaderent fără condimente, nu depășiți 1-2 minute durata de preîncălzire.
- Când preparați alimente care se lipesc cu ușurință, începeți cu încălzirea la un nivel minim de putere și apoi creșteți încet amestecând în mod regulat.
- După terminarea gătitului, opriți cu ajutorul controlului furnizat (reglați la „0”) și nu vă bazați pe senzorul vasului de gătit.
- Dacă suprafața plitei este deteriorată, deconectați imediat aparatul de la rețea pentru a preveni pericolul de electrocutare.
- Nu folosiți niciodată un aparat de curățat cu aburi pentru a curăța plita. -Aparatul și părțile accesibile pot fi fierbinți în timpul funcționării.

- Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie să fie ținuti la o distanță sigură dacă nu sunt supravegheați continuu.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc aparatul, doar atunci când acestea sunt supravegheate și au fost instruite corespunzător cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Întreținerea și curățarea curentă nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați permanent.
- Gătitul cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate provoca un incendiu dacă este lăsat nesupravegheat. NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu apă. Deconectați aparatul de la rețea și apoi acoperiți flăcările de exemplu cu un capac sau cu un material ignifug.
- Gătitul trebuie supravegheat. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat continuu.
- Gătitul nesupravegheat pe plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate produce un incendiu.
- Pericol de incendiu: nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Utilizați doar protecțiile de blat concepute pentru a fi utilizate cu aparatul de gătit și indicate ca fiind adecvate în instrucțiunile de utilizare ale producătorului sau protecții de blat incorporate în aparat. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare poate provoca accidente.
- **AVERTIZARE:** Când este utilizat aparatul părțile accesibile vor deveni fierbinți.

Țineți copiii la distanță pentru a evita arsurile și opărirea.

Introduceți în cablajul fix un mijloc de deconectare de la rețeaua de alimentare prevăzut cu o separare a contactelor electrice pe toți polii care asigură o deconectare completă de categoria a III-a în condiții de supratensiune, în conformitate cu regulile privind cablarea. Priza sau întrerupătorul omipolar trebuie să fie ușor accesibil pe echipamentul instalat.

Acest aparat nu este destinat să fie utilizat printr-un timer extern sau cu un sistem de control de la distanță. Producătorii își declină orice responsabilitate în cazul nerespectării celor descrise mai sus și în cazul nerespectării regulilor privind prevenirea accidentelor.

Pentru a evita orice pericol, în cazul în care cablul de alimentare se deteriorează, trebuie înlocuit doar de către producător, de un centru de service autorizat sau de către un electrician autorizat.

PRINCIPIU DE FUNCȚIONARE (Fig. 1)

Aparatul exploatează proprietățile electromagnetice ale majorității vaselor de gătit. Bobina (inductorul) care produce câmpul electromagnetic este operată și controlată de circuitul electronic.

Căldura este transmisă alimentelor chiar de către vasul de gătit.

Procesul de gătit are loc astfel cum este descris mai jos.

- pierderea de căldură este minimă (eficiență ridicată)
 - sistemul se oprește automat când vasul este îndepărtat sau când doar este ridicat de pe plită
- circuitul electronic garantează flexibilitate maximă și reglaje fine.

(Fig. 1)

- 1 Vas
- 2 Curent indus
- 3 Câmp magnetic
- 4 Inductor
- 5 Circuit electronic
- 6 Alimentare

Instrucțiuni pentru utilizator (Fig. 2)

- 1 ON/OFF
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Zona de gătit
- 5 Blocare butoane
- 6 Timer

7 Booster

8 Pauză

Instalare

Toate operațiunile legate de instalare (bransare electrică) trebuie efectuate de personal calificat în conformitate cu normele în vigoare. În ceea ce privește instrucțiunile specifice, a se vedea partea rezervată instalatorului.

Pornirea/oprirea touch controlului ON/OFF

După aplicarea tensiunii de la rețea va fi necesar să treacă aprox. 1 secundă pentru ca controlul să fie gata de utilizare.

După resetare, toate afișajele și LED-urile se aprind timp de aprox. 1 secundă. După această perioadă, toate afișajele și LED-urile se sting și controlul rămâne în așteptare.

Pentru a porni touch controlul apăsați butonul ON/OFF (1).

Afișajele zonei de gătit indică static, „-“.

Dacă o zonă de gătit se află în starea „Fierbinte”, afișajul arată alternativ, „H” în loc de „-“.

După ce PORNIT touch controlul, acesta va rămâne activ timp de 60 de secunde.

Dacă în această perioadă de timp nu este selectată nicio zonă de gătit și nici timerul, controlul electronic revine automat în modul în așteptare. Controlul poate fi PORNIT numai dacă identifică acționarea butonului ON/OFF singur. În cazul în care recunoaște activarea altui buton în afară de acesta, controlul rămâne în modul în așteptare.

În cazul în care funcția de siguranță pentru copii este activă la pornire, afișajul cu LED al timerului superior indică „Lo” (BLOCAT). Când touch controlul este PORNIT, acesta poate fi oprit oricând acționând butonul ON/OFF. Aceasta se întâmplă și atunci când controlul a fost blocat (când este activată funcția de siguranță pentru copii).

Butonul ON/OFF are întotdeauna prioritate în funcția de oprire.

Oprire automată

Când controlul este PORNIT se OPREȘTE automat după 60 de secunde dacă în acest interval de timp nu este operată nicio zonă de gătit și niciun buton nu este selectat.

PORNIREA ȘI OPRIREA unei zone de gătit

Mai întâi așezați vasul în zona de gătit aleasă.



Dacă touch controlul este pornit, zona de gătit poate fi selectată apăsând butonul (4) al zonei corespunzătoare.

Afișajul LED-ului din zona selectată se modifică de la „-” la „5”. Dacă zona de gătit este „fierbinte”, va fi afișat alternativ, „H”.

Apăsați butonul PLUS (3) sau MINUS (2) pentru a selecta nivelul de putere și zona va începe să se încălzească.

Odată ce zona de gătit a fost selectată, poate fi selectată puterea. Puterea începe la nivelul 5, modificați puterea apăsând PLUS (3) sau MINUS (2) până la nivelul pe care doriți să îl utilizați. Când puterea ajunge la „0” sau la „9” aceasta nu se va mai putea modifica în continuare. Puterea poate fi modificată doar apăsând din nou butonul MINUS (2) sau PLUS (3).

Oprirea unei zone de gătit

Selectați zona pe care doriți să o opriți folosind butonul corespunzător (4). Afișajul LED al zonei selectate va lumina intermitent, în timp ce restul afișajelor vor arăta în continuare, „-”. Apăsați simultan butoanele PLUS (3) și MINUS (2) până la nivelul de putere al zonei devine 0. Alternativ, poate fi utilizat butonul MINUS (2) pentru a reduce nivelul de putere la 0.

Dacă o zonă de gătit este „fierbinte”, se va afișa intermitent, „H”.

Oprirea tuturor zonelor de gătit

OPRIRE imediată a tuturor zonelor de gătit poate fi realizată oricând cu ajutorul butonului ON/OFF. În modul de așteptare apare „H” în toate zonele de gătit care sunt „fierbinți”. Afișajele celorlalte zone de gătit nu sunt luminate.

Setări pentru putere

Puterea zonelor de gătit poate fi setată pe 9 niveluri care sunt indicate de cifrele „1” până la „9” cu ajutorul afișajelor LED. În zona de gătit situată în partea din față stânga, când este selectat nivelul 9 de putere, după 30 de minute de funcționare, puterea va scădea ușor din motive de siguranță. În cazul în care este necesară mai multă putere, selecția nivelului boost („P”)

Funcția Boost

După selectarea zonei de gătit respective, poate fi activată funcția boost prin selectarea butonului (7). Prin intermediul acestei funcții, anumitor zone de gătit li se permite să primească putere peste valoarea nominală (numărul de zone de gătit cu putere crescută depinde de puterea disponibilă pe modulele parțiale care trebuie să fie mai mică decât puterea totală a plitei). Dacă zona de gătit dorită are capacitatea de a activa funcția booster, afișajul indică simbolul „P”. Durata pentru modul booster este limitată la 5 minute pentru a proteja ustensilele de gătit. După ce modul booster este oprit automat, zona de gătit continuă să funcționeze la nivelul de putere „9”. Modul booster poate fi reactivat după câteva minute. În cazul în care vasul este îndepărtat din zona de gătit în timp ce modul booster este pornit, modul booster rămâne activ și timpul aferent acestuia continuă să curgă. Gestionarea puterii se bazează pe principiul că inducția solicită cu prioritate maximă ultima comandă. Aceasta înseamnă că acțiunile și setările anterioare efectuate și pentru celelalte zone de gătit sunt inversate automat, dacă este necesar.

- Dacă inducția identifică necesitatea de a reduce puterea într-o zonă de gătit, etapa de gătit selectată luminează intermitent în acea zonă de gătit, oferind o perioadă de corecție de 3 secunde înainte ca puterea să fie redusă automat la o etapă de gătit minimă.
- Dacă setarea este reglată în perioada de corecție, sistemul de gestionare a puterii verifică din nou setările. Dacă o nouă setare conduce la o reducere suplimentară a puterii, perioada de corecție începe din nou.
- Dacă nu este necesară corectarea automată a setării zonei de gătit, luminatul intermitent se oprește imediat și este afișată continuu valoarea inițială. Dacă situația se modifică din nou în zona de gătit cu putere redusă, nu se produce nicio creștere automată a puterii.

Indicator de căldură reziduală

Este menit să indice utilizatorului că suprafața vitroceramică are o temperatură periculoasă la atingere în regiunea unei zone de gătit. Temperatura va fi determinată cu ajutorul unui model matematic și căldura reziduală rămasă va fi indicată prin intermediul unui „H” pe afișajul corespunzător zonei. Încălzirea și răcirea vor fi calculate în funcție de:

- Nivelului de putere selectat (între „0” și „9”)
- momentul de ON/OFF.

După oprirea zonei de gătit afișajul respectiv indică „H” până când temperatura aferentă zonei de gătit scade matematic sub un nivel critic. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Funcția de OPRIRE automată (limitarea timpului de funcționare)

În funcție de puterea selectată, fiecare zonă de gătit va fi oprită după o durată maximă de funcționare predefinită dacă nu se efectuează nicio operație în zona de gătit respectivă în acea perioadă de timp. Fiecare modificare a stării zonei de gătit (cu butoanele PLUS-, MINUS-) reduce durata maximă de funcționare a respectivei zone de gătit la valoarea inițială a duratei de funcționare.

Blocarea butoanelor (caracteristică de siguranță pentru copii)

◇ Caracteristică de siguranță pentru copii:

Blocare butoane:

După PORNIREA controlului, poate fi activată caracteristica de siguranță pentru copii. Apăsând butonul (5) și funcția de blocare a butoanelor va fi activată. Va fi afișat „Lo” deasupra butonului timerului (6), adică BLOCAT (caracteristică de siguranță pentru copii împotriva pornirii neintenționate). Controlul electronic rămâne blocat până când este deblocat, chiar dacă controlul a fost OPRIT și PORNIT între timp. De asemenea, resetarea controlului (după o cădere de tensiune) nu anulează blocarea butoanelor.

Anularea blocării butoanelor:

Pentru deblocarea și operarea controlului este necesar să apăsați și să țineți apăsat butonul (8) timp de 3 secunde, astfel funcția de blocare a butoanelor va fi anulată. „Lo” (BLOCAT) de pe afișaj se stinge.

Semnal sonor (buzzer)

În timp ce controlul este în funcțiune, următoarele acțiuni vor fi semnalizate prin intermediul unui semnal sonor:

- activarea normală a unui buton cu un semnal sonor scurt.

Funcția timer (opțional)

Funcția timer este realizată în două versiuni:

- Timer independent 1..99 min: semnal sonor la expirarea timpului (= cronometru).
- Timer pentru zona de gătit 1..99 min: semnal sonor la expirarea timpului iar zona va fi oprită, fiecare dintre cele patru zone de gătit poate fi programată independent.

Timerul cu funcție de cronometru (independent):

- Dacă controlul este PORNIT și nu este selectată nicio zonă de gătit, timerul independent poate fi utilizat apăsând butonul (6).
- Intervalul de reglare (0-99min), poate fi reglat în pași de 1 minut cu butoanele MINUS (2) și PLUS (3). Apăsând butonul (6) pentru a regla minutele, după care apăsați din nou butonul (6) pentru a regla zecile de minute.
- Reglarea poate fi făcută prin atingere succesivă (cu semnal sonor). După reglarea timerului, timpul scade în funcție de reglare. Când timpul a expirat, se aude un semnal sonor și afișajul timerului luminează intermitent.

Semnalul sonor se va opri

- automat după 10 sunete
- Apoi luminatul intermitent al afișajului timerului se oprește și afișajul se stinge.

Oprirea / modificarea timerului

- Timerul poate fi modificat sau oprit oricând, acționând simultan butoanele MINUS (2) și PLUS (3). (cu semnal sonor). Timerul se va opri prin numărătoare inversă până la „0” apăsând butonul minus.

Timp de 5 secunde afișajul timerului rămâne la „0” înainte de a se opri.

Programarea timerului pe zonele de gătit

Când controlul este PORNIT, se poate programa un timer independent pentru fiecare zonă de gătit.

- Pentru a utiliza timerul de oprire, asigurați-vă că controlul este PORNIT, selecția zona de gătit (4) și afișajul LED al zonei luminează intermitent, apăsați butonul (6) iar afișajul timerului indică „10”.

- Intervalul de reglare (0-99min) poate fi setat în pași de 1 minut cu butoanele MINUS (2) și PLUS (3). După reglarea minutelor, apăsați din nou butonul (6) pentru a regla zecile de minute. Apoi așteptați 5 secunde, timerul independent al zonei este activat.

- În timpul în care timerul este programat, un punct roșu lângă lumina pilot a zonei de gătit selectate luminează intermitent pentru a arăta că zona este controlată de timer.

- Când timerul ajunge la zero, se aude un semnal sonor și afișajul timerului indică „--” continuu. Zona de gătit programată va fi întreruptă și va fi afișat „H” dacă zona de gătit este fierbinte, altfel pe afișajul zonei de gătit va fi afișată o bară oblică.

- Semnalul sonor și luminatul intermitent al LED-ului timerului se vor opri automat după 10 sunete iar afișajul timerului se va stinge.

- Comportamentul de bază este același cu cel descris pentru „cronometru” (timer independent).

Funcția pauză (opțional)

Funcția pauză este destinată opririi încălzirii tuturor zonelor dar permite păstrarea tuturor reglărilor setate, în cazul în care aveți vreo întrerupere în timp ce gătiți. Cu această funcție puteți reveni cu ușurință la toate setările anterioare.

Pentru a utiliza funcția Pauză

Atingeți butonul (8) și toate zonele de încălzire vor înceta să mai funcționeze. Indicatoarele tuturor zonelor vor afișa „||”.

Anularea funcției Pauză

Atingând buton (8) din nou, toate zonele de încălzire vor reveni la puterea inițială.

NOTĂ: Funcția este disponibilă atunci când funcționează una sau mai multe zone de încălzire.

NOTĂ: Dacă nu anulați modul Pauză în interval de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

Vase de gătit (Fig. 3)

- un vas care atrage magnetii poate fi un vas adecvat pentru gătitul cu inducție
- este de preferat să alegeți vase care sunt declarate în mod special potrivite pentru gătitul cu inducție
- vase cu fund plat și gros
- un vas cu același diametru cu al zonelor de gătit asigură utilizarea maximă a puterii
- un vas mai mic reduce exploatarea puterii, dar nu produce nicio pierdere de energie. În orice caz nu recomandăm utilizarea unor vase cu diametre mai mici de 12 cm.
- vase din oțel inoxidabil cu multistrat sau cu fund din oțel inoxidabil feritic atunci când sunt destinate în mod specific pentru gătitul cu inducție
- vase din fontă, de preferință cu fund smălțuit pentru a evita zgărirea suprafeței piroceramice
- nu recomandăm utilizarea vaselor din sticlă, ceramică, lut, aluminiu, cupru sau din oțel inoxidabil non-magnetic (austenitic).

Întreținere (Fig. 4)

Cu ajutorul unei raclete îndepărtați imediat de pe suprafață bucățile de folie de aluminiu, alimentele prelinse, stropii de grăsime, urmele de zahăr sau de alte alimente cu conținut ridicat de zahăr, pentru a evita deteriorarea plitei.

Ulterior curățați suprafața cu o lavetă și un produs de curățare adecvat, clătiți cu apă și uscați cu ajutorul unei lavete curate. În niciun caz nu trebuie folosiți bureți sau lavete abrazive. De asemenea, evitați utilizarea detergenților chimici agresivi, cum ar fi spray-urile pentru cuptor și cele pentru îndepărtarea petelor.

Instrucțiuni pentru instalator

Instalare

Aceste instrucțiuni sunt destinate personalului autorizat, ca ghid pentru instalare, reglare și întreținere, în conformitate cu legislația și regulamentele în vigoare. Aceste operațiuni trebuie efectuate întotdeauna doar cu aparatul deconectat de la rețeaua electrică.

Amplasare (Fig. 5)

Aparatul este special conceput pentru a se potrivi într-un blat de lucru astfel cum se indică în figura corespunzătoare.

Așezați agentul de etanșare furnizat de-a lungul perimetrului plitei.

Nu instalați plita peste cuptor; în caz contrar, asigurați-vă că:

- cuptorul este echipat cu un sistem de răcire adecvat
- nu există scurgeri de aer cald din cuptor către plită - sunt prevăzute intrări pentru aer adecvate astfel cum se indică în figură.

Conexiune electrică (Fig. 6)

Înainte de conectarea la rețeaua electrică vă rugăm să vă asigurați de următoarele:

- caracteristicile instalației respectă indicațiile de pe plăcuța de caracteristici existentă în partea de jos a zonei de lucru;
- instalația este prevăzută cu împământare eficientă, respectând prevederile regulamentelor și ale legislației în vigoare. Împământarea este obligatorie în condițiile legii.

În cazul în care nu există cablu și/sau priză pe echipament, utilizați material de absorbție adecvat și pentru temperatura de lucru, astfel cum se precizează pe plăcuța de caracteristici. În niciun caz cablul nu trebuie să atingă o temperatură care să depășească 50°C peste temperatura ambientală.

ŠIS PRIETAISAS SKIRTAS NAUDOTI TIK BUIITYJE. GAMINTOJAS JOKIAIS ATVEJ AIS NEGALI BŪTI LAIKOMAS ATSAKINGU UŽ TRAUMAS ARBA ŽALĄ, ATsirANDANČIĄ DĒL NETEISINGO SUMONTAVIMO ARBA NETINKAMO AR ABSURDIŠKO NAUDOJIMO.

Gamintojas pareiškia, kad šis prietaisas atitinka visus esminius reikalavimus, kurie nustatyti Europos direktyvoje 2014/35/ES dĒl žemosios įtampos įrenginių ir Europos direktyvoje 2014/30/ES dĒl elektromagnetinio suderinamumo.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Kai viryklę naudojate, visus įmagnetinamus daiktus (banko korteles, magnetinius kompiuterių diskus, skaičiuotuvus ir kt.) laikykite nuo jos atokiai.
- Nenaudokite aliuminio folijos ir tiesiogiai ant kaitvietės nedėkite į aliuminio foliją suvyniotų maisto produktų. Ant kaitvietės paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių, nes jie įkais.
- Jei nesvylančioje keptuvėje kepage be prieskonių, įkaitinimui skirkite ne daugiau 1–2 minučių.
- Jei gaminate maistą, kuris greitai svyla, pradėkite nuo mažesnės galios ir indo turinį periodiškai maišydami ją lėtai didinkite.
- Baigę gaminti maistą viryklę išjunkite jos valdymo įtaisu (nustatykite galios parinktį „0“). Keptuvėje įtaisytu jutikliu nepasitikėkite.
- Jei kaitvietės paviršių pažeistumėte, prietaisą tuoj pat atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų pavojaus patirti elektros smūgio.
- Kaitvietės joki būdu nevalykite gariniu valytuvu. - Veikimo metu prietaisas ir atviros jo dalys gali įkaisti.
- Elkitės atsargiai, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Būtina žiūrėti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai laikytųsi saugaus atstumo, nebent jie nuolat prižiūrimi.
 - Naudoti šį prietaisą ne jaunesniems kaip 8 metų vaikams ir turintiems ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims arba stokojantiems patirties ar žinių asmenims leidžiama, jei jie prižiūrimi arba jei jie atitinkamai išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir suvokia su jo naudojimu susijusius pavojus. Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama. Naudotojui priklausančius techninės priežiūros ir valymo darbus vaikams atlikti draudžiama, nebent jie nuolat prižiūrimi.
 - Maisto gaminimas taukuose arba aliejuje gali būti pavojingas. Jei procesas neprižiūrimas, gali kilti gaisras. Ugnies JOKIU BŪDU negesinkite vandeniu. Prietaisą išjunkite ir liepsną užklokite, pavyzdžiui, uždangalu arba paklode.
 - Gaminamo maisto nepalikite be priežiūros.
 - Trumpalaikį maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti.
 - Taukuose ar aliejuje gaminamą maistą palikti be priežiūros yra pavojinga, nes gali kilti gaisras.
 - Gaisro pavojus! Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
 - Stalviršį, į kurį įmontuotas prietaisas, apsaugoti leidžiama tik tais apsauginiais stalviršio paklotais, kurie pritaikyti naudoti su virykle ir nurodyti gamintojo instrukcijoje. Jei bus naudojami netinkami apsauginiai paklotai, kils nelaimingo atsitikimo pavojus.
 - ĮSPĖJIMAS. Atviros dalys naudojimo metu įkais. Neleiskite vaikams prieiti arti, nes jiems kyla pavojus nudegti ir nusiplikyti.
- Stacionariosios elektros instaliacijos atveju sumontuokite tinklo atjungiklį, kuris, kaip

nustatyta elektros įrenginių įrengimo taisyklėse, susidarius III kategorijos viršįtampio sąlygoms, atjungtų visus poliūs. Sumontavus prietaisą jo kištukas arba daugiapolis jungiklis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje.

Šis prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo sistema. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei nesilaikoma pirmiau išdėstytų reikalavimų ir nepaisoma bei nesilaikoma nelaimingų atsitikimų prevencijos normų.

Jeį pažeidžiamas maitinimo kabelis, į pakeisti, kad nekilt jokios rizikos, leidžiama tik gamintojui, galiotajam technin s prieži ros centrai arba kvalifikuotam elektrikui.

VEIKIMO PRINCIPAS (1 PAV.)

Veikimo principas pagrįstas daugumos maisto gaminimo indų elektromagnetinėmis savybėmis. Ritė (induktorius), kurianti elektromagnetinį lauką, valdoma elektroninio bloko.

Šilumą maistui perduoda pats gaminimo indas.

Maisto gaminimo procesas aprašytas toliau.

- šilumos nuostoliai yra minimalūs (didelis naudingumas)
- sistema automatiškai išjungžiama, kai indas nuimamas arba pakeliamas nuo viryklės
- elektroninis blokas užtikrina maksimalų valdymo lankstumą ir reguliavimo tikslumą.

(1 pav.)

- 1 Indas
- 2 Indukuota srovė
- 3 Magnetinis laukas
- 4 Induktorius
- 5 Elektroninis blokas
- 6 Maitinimas

Naudojimo nurodymai (2 pav.)

- 1 Įjungimas / išjungimas
- 2 Minusas –
- 3 Plusas +
- 4 Kaitvietė
- 5 Mygtukų blokuotė
- 6 Laikmatis
- 7 Galios didinimas
- 8 Pristabdymas

Montavimas

Visus montavimo darbus (laidų prijungimą) leidžiama atlikti tik kvalifikuotiems darbuotojams, besilaikantiems galiojančių taisyklių. Konkrečių nurodymų pateikiama montuotojui skirtoje dalyje.

Jutiklinio valdymo funkcijos įjungimas / išjungimas

Įjungus maitinimo įtampą maždaug sekundę vyksta valdymo funkcijos inicijavimas, po kurio funkcija būna parengta naudoti.

Išjungus ir vėl įjungus maitinimą visos rodinii sritys ir LED indikatoriai šviečia maždaug sekundę. Jei praėjus visos rodinii sritys ir LED indikatoriai užgęsta ir įjungiamas valdymo funkcijos budėjimo režimas.

Valdymo funkcijai įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (1).

Kaitviečių rodmenų srityse rodomas nemirksintis brūkšnelis „-“.

Jei kaitvietė įkaitusi, rodmenų srityje vietoj brūkšnelio „-“ mirksi raidė „H“.

Įjungus elektroninę valdymo funkciją ji aktyvi būna 60 sekundžių. Jei per šį laikotarpį neatliekamas joks kaitvietės arba laikmačio parinkimo veiksmas, automatiškai įjungiamas elektroninės valdymo funkcijos budėjimo režimas. Valdymo funkcija įjungžiama, tik jei paspaudžiamas vienas įjungimo / išjungimo mygtukas. Jei paspaudžiamas kitas mygtukas, valdymo funkcijos budėjimo režimas lieka įjungtas.

Jei įjungimo metu veikia apsaugos nuo vaikų funkcija, viršutinėje laikmačio LED rodmenų srityje rodomas užrašas „Lo“ (angl. LOCKED – užblokuota). Jei jutiklinio valdymo funkcija įjungta, ją bet kada galima išjungti paspaudžiant įjungimo / išjungimo mygtuką. Tai padaryti įmanoma ir tada, kai valdymo funkcija užblokuota (įjungta apsaugos nuo vaikų funkcija).

Funcijai išjungti pirmumas teikiamas įjungimo / išjungimo mygtuku.

Automatinis išjungimas

Jei esant įjungtai valdymo funkcijai per 60 sekundžių nepaspaudžiamas kaitvietės parinkimo ar galios reguliavimo mygtukas, šiam laikotarpiui pasibaigus funkcija automatiškai išjungžiama.

Kaitvietės įjungimas ir išjungimas

Pirmiausia ant pagedėjamos kaitvietės pastatykite maisto gaminimo indą.



Jei jutiklinio valdymo funkcija įjungta, kaitvietę galima parinkti paspaudžiant atitinkamos kaitvietės mygtuką (4).

Parinktos kaitvietės LED rodmenų srityje vietoj brūkšnelio „-“ atsiranda „5“. Jei kaitvietė įkaitusi, rodmenų srityje mirksi raidė „H“.

Jei paspaudžiant pluso (3) arba minuso (2) mygtuką nustatomas galios lygis, kaitvietė pradeda kaisti.

Parinkus kaitvietę galima nustatyti kaitinimo galią. Nuostatos prasideda nuo 5 lygio. Nuostatai pakeisti pluso (3) arba minuso (2) mygtuką spauskite tiek kartų, kiek reikia, kad pasiektumėte reikiamą lygį. Nustačius 0 arba 9 lygį jo vertė nebesikeičia. Nuostatą galima pakeisti tik dar kartą paspaudžiant minuso (2) arba pluso (3) mygtuką.

Kaitvietės išjungimas

Kaitvietę, kurią norite išjungti, parinkite atitinkamu mygtuku (4). Parinktos kaitvietės LED rodmenų sritis mirksės, o kitose rodmenų srityse liks brūkšnelis „-“. Vienu metu paspauskite pluso (3) ir minuso (2) mygtukus. Nustatytas kaitvietės lygis pakeičiamas į 0. Kitas variantas – nuostatą iki 0 lygio galima sumažinti spaudžiant minuso (2) mygtuką.

Jei kaitvietė įkaitusi, rodmenų srityje mirksi raidė „H“.

Visų kaitviečių išjungimas

Visas kaitvietes iš karto galima išjungti bet kada paspaudžiant įjungimo / išjungimo mygtuką. Kai įjungiamas budėjimo režimas, įkaitusių kaitviečių rodmenų srityse rodoma raidė „H“. Kitų kaitviečių rodmenų sritys nesviečia.

Galios nuostatos

Kaitviečių galia reguliuojama 9 pakopomis. Jos skaičiais nuo 1 iki 9 rodomos LED rodmenų srityse.

Jei praėjus 30 minučių nuo veikimo pradžios priekinei kairiajai kaitvietai nustatoma 9 galios pakopa, galia dėl saugumo didinama palaipsniui. Jei reikia daugiau galios, pasirinkite papildintus galios pakopą („P“).

Galios didinimo funkcija

Parinkus atitinkamą kaitvietę galios didinimo funkciją galima įjungti paspaudžiant mygtuką (7). Ši funkcija skirta padidinti tam tikrų kaitviečių galiai virš vardinės galios (kaitviečių, kurių galią galima padidinti, skaičius priklauso nuo galios, kuri neišnaudojama daliniuose moduluose, tačiau tik tiek, kad nebūtų viršijama bendra viryklės galia). Jei pageidaujama kaitvietai galios didinimo funkciją įjungti įmanoma, rodoma raidė „P“. Padidintos galios trukmė ribojama iki 5 minučių, kad nenukentėtų maisto gaminimo indai. Kai galios didinimo funkcija išjungama automatiškai, kaitvietė toliau veikia esant nustatytam 9 galios lygiui. Po kelių minučių galios didinimo funkcija vėl galima įjungti.

Jei esant padidintai galiai maisto gaminimo indas nuo kaitvietės nukeliamas, galios didinimo funkcija lieka veikti ir jos veikimo trukmės skaičiavimas nenutraukiamas. Galios valdymo sistema užprogramuota taip, kad paskutiniam įjvestam induktorių galios poreikiui taikomas aukščiausias prioritetas. Tai reiškia, kad anksčiau kitų kaitviečių valdymo veiksmams ir nustatyta galia esant poreikiui anuliuojama.

-Jei induktorių valdymo sistema apskaičiuoja, kad reikia sumažinti kaitvietės galią, parinktos kaitvietės rodmens pradeda mirksėti. Tai reiškia, kad prasidėjo 3 sek. trukmės koregavimo laikotarpis, kuriam pasibaigus galia automatiškai sumažinama iki mažiausios.

-Jei koregavimo laikotarpiui nepasibaigus galios lygį pakoreguoja naudojotas, galios valdymo sistema lygį tikrina iš naujo. Jei įvertinus naujai nustatytą lygį galią vistiek reikia mažinti, vėl prasideda koregavimo laikotarpis.

-Jei kaitvietės galios automatiškai koreguoti nebereikia, rodmens nustoja mirksėti ir rodmens srityje nemirksėdama lieka pirminė vertė. Jei kaitvietės, kurios galia sumažinta, situacija vėl pasikeičia, galia automatiškai nedidinama.

Neatvėsusio paviršiaus indikatorius

Jis skirtas naudotojui nurodyti, kad stiklo keraminį paviršių kaitvietės srityje liesti pavojinga dėl aukštos temperatūros. Temperatūra nustatoma pagal matematinį modulį. Apie neatvėsusį paviršių pranešama atitinkamos kaitvietės rodmens srityje rodama raidė „H“.

[kaitimo ir atvėsimo procesas skaičiuojamas atsižvelgiant į:

- parinktą galios lygį (nuo 0 iki 9),
- įjungimo / išjungimo laiką.

Išjungus kaitvietę atitinkamoje rodmens srityje raidė „H“ rodoma, kol tos kaitvietės temperatūra pagal matematinius skaičiavimus nenukrinta žemiau kritinio lygio ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatinė išjungimo funkcija (veikimo trukmės ribojimas)

Kiekviena kaitvietė, atsižvelgiant į nustatytą galios lygį, išjungama pasibaigus nustatytai ilgiausiai veikimo trukmei su sąlyga, kad per minėtą laikotarpį neatliekami jokie kaitvietės valdymo veiksmams. Paketus kaitvietės būseną (pliuso ar minuso mygtuku) tos kaitvietės ilgiausios veikimo trukmės skaičiavimas pradedamas iš naujo.

Mygtukų blokuotė (apsaugos nuo vaikų funkcija)

◇ Apsaugos nuo vaikų funkcija:

Mygtukų blokuotė:

Įjungus valdymo funkciją galima įjungti apsaugos nuo vaikų funkciją. Mygtukų blokuavimo funkcijai įjungti paspauskite mygtuką (5). Virš laikmačio mygtuko (6) atsiras užrašas „Lo“, reikšiantis anglų kalbos žodį LOCKED (užblokuota) (apsaugos nuo vaikų funkcija, apsauganti nuo netyčinio įjungimo). Elektroninė valdymo funkcija lieka užblokuota, kol jos neatblokuojate. Būseną nepasikeičia net išjungus ir vėl įjungus maitinimą. Mygtukų blokuotė neišsijungia net iš naujo paleidus valdymo sistemą (po įtampos dingimo).

Mygtukų blokuotės išjungimas

Valdymo funkcijai atblokuoti, kad būtų galima atlikti valdymo veiksmus, reikia paspausti ir 3 sekundes palaikyti mygtuką (8). Šiuo veiksmu anuliuojama mygtukų blokuotė. Užrašas „Lo“ (užblokuota) iš rodmens srities išnyksta.

Garsinis signalas

Jei valdymo funkcija įjungta, atliekant toliau nurodytus veiksmus kas kartą suskamba garsinis signalas:

- įprastinis mygtukų spustelėjimas palydimas trumpu garsiniu signalu.

Laikmačio funkcija (yra ne visuose modeliuose)

Laikmačio funkcija veikia dvejopai:

- Bendrasis laikmatis nuo 1 iki 99 min. Laikui pasibaigus suskamba garsinis signalas (tai yra virtuvės laikmatis).
- Kaitviečių laikmatis nuo 1 iki 99 min. Laikui pasibaigus suskamba garsinis signalas ir kaitvietė išjungiasi. Nepriklausomai galima užprogramuoti keturias kaitvietes.

Virtuvės laikmatis (bendrasis):

- Jei valdymo funkcija įjungta, tačiau kaitvietė neparinkta, galima naudoti bendrąjį laikmatį, kuris įjungiamas paspaudžiant mygtuką (6).
- Laiką intervale nuo 0 iki 99 min. kas minutę galima reguliuoti spaudžiant minuso (2) ir pluso (3) mygtukus. Paspauskite mygtuką (6) ir nustatykite minučių vienetų skaitmenį, tada mygtuką (6) paspauskite dar kartą ir nustatykite minučių dešimčių skaitmenį.
- Reguluoti galima lietimais (kurie palydimi garsiniu signalu). Nustačius laikmatį laikas nuo nustatytos vertės skaičiuojamas atgal. Laikui pasibaigus skamba garsinis signalas ir mirksi laikmačio rodmens.

Garsinis signalas išjungiamas

- automatiškai po 10 skambtelėjimų.
- Laikmačio rodmens nustoja mirksėti ir užgesta.

Laikmačio išjungimas / laiko keitimas

- Laikmačio laiką pakeisti arba laikmatį išjungti galima bet kada vienu metu paspaudžiant minuso (2) ir pluso (3) mygtukus. (Garsinis signalas neskaamba.) Laikmatis išjungiamas, kai minuso mygtuku jo laiko vertė sumažinama iki 0. 5 sekundes laikmačio rodmens srityje rodomas 0, tada rodmens sritis užgesta.

Kaitviečių laikmačio programavimas

Jei valdymo funkcija įjungta, kiekvienai kaitvietai galima užprogramuoti atskirą laikmatį.

- Jei norite naudoti išjungimo laikmatį, įjunkite valdymo funkciją ir parinkite kaitvietę (4). LED rodmens sritis pradeda mirksėti. Paspauskite mygtuką (6). Laikmačio rodmens srityje rodoma „10“.
- Laiką intervale nuo 0 iki 99 min. kas minutę galima reguliuoti spaudžiant minuso (2) ir pluso (3) mygtukus. Nustatę minučių vienetų skaitmenį, mygtuką (6) paspauskite dar kartą ir nustatykite minučių dešimčių skaitmenį. Palaukite 5 sekundes, kol bus aktyvintas konkrečios kaitvietės laikmatis.
- Laikmačio programavimo metu raudonas taškas, esantis greta parinktos kaitvietės rodmens srities, mirksi pranešdamas, kad įjungtas tos kaitvietės laikmatis.
- Pasibaigus laikmačio laikui skamba garsinis signalas ir laikmačio rodmens srityje rodomi nemirksintys brūkšneliai „--“. Užprogramuota kaitvietė išjungiasi. Neatvėsusių kaitviečių rodmens srityje rodoma raidė H, o kitų kaitviečių rodmens srityse rodomas brūkšnelis.
- Garsiniam signalui suskambėjus 10 kartų jis nutyla, laikmačio LED indikatorius nustoja mirksėti ir laikmačio rodmens sritis užgesta.
- Pagrindinis veikimo principas atitinka virtuvės laikmačio (bendrojo laikmačio) aprašymą.

Pristabdymo funkcija (yra ne visuose modeliuose)

Pristabdymo funkcija skirta išjungti visoms kaitvietėms, tačiau neanuliuojant nustatytų parinkčių. Ji naudinga tuo atveju, kai gaminant maistą tenka padaryti pertrauką. Su šia funkcija lengva grįžti prie visų anksčiau parinkčių.

Pristabdymo funkcijos naudojimas

Palieskite mygtuką (8). Visos kaitvietės išjungiamos ir jų rodmens srityse rodoma „||“.

Pristabdymo funkcijos išjungimas

Dar kartą palieskite mygtuką (8). Visoms kaitvietėms grąžinamos anksčiau parinktos.

ATMINKITE. Ši funkcija veikia, kai įjungta viena arba daugiau kaitviečių.

ATMINKITE. Jei per 30 minučių pristabdymo funkcijos neišjungsite, indukcinė viryklė bus išjungta automatiškai.

Maisto gaminimo indai (3 pav.)

- Maistui ant indukcinės viryklės turėtų tikti visi indai, prie kurių pritraukiamas magnetas.
- Rinkitės indus, ant kurių konkrečiai nurodyta, kad jie tinka maistui gaminti ant indukcinės viryklės.
- Indai plokščiu ir storu dugnu.
- Jei indo skersmuo atitinka kaitvietės dydį, galima išnaudojama maksimaliai.
- Uždejus mažesnį indą išnaudojama ne visa galia, tačiau energijos nuostolių nesusidaro. Vis dėlto, nerekomenduojame naudoti indų, kurių skersmuo nesiekia 12 cm.
- Iš nerūdijančio plieno pagaminti indai, kurių dugnas yra daugiaskluoksnis arba pagamintas iš feritinio nerūdijančio plieno su sąlyga, kad jie nurodyti esą tinkami maistui gaminti ant indukcinės viryklės.
- Ketiniai indai, kurių dugnas turėtų būti emaliuotas, kad nesubraižytų stiklo keraminio paviršiaus.
- Nerekomenduojame naudoti stiklinių, keraminių, molinių, aliumininių, varinių ir iš nemagnetinio (austenitinio) nerūdijančio plieno pagamintų indų.

Priežiūra (4 pav.)

Saugodami viryklę nuo pažeidimo nuo jos paviršiaus grandikliu tuoj pat pašalinkite aliuminio folijos gabalėlius, išsiliejusius maisto produktus, užtikusius riebalus, cukraus trupinėlius ir kitus maisto produktus, kuriuose yra daug cukraus.

Tada paviršių nubraukite rankšluostėliu ar kita atitinkama šluoste, nuskalaukite vandeniu ir nusauskite švaria šluoste. Jokių būdu nevalykite kempinėmis ar šiurkščiomis šluostėmis ir nenaudokite agresyviai veikiančių cheminių valiklių, pavyzdžiui, orkaitių pūrškalo ar dėmių valiklio.

Nurodymai montuotojui

Montavimas

Šie nurodymai skirti kvalifikuotam specialistui, kuris pagal juos ir galiojančius įstatymus bei standartus atlieka montavimo, derinimo ir technines priežiūros darbus. Minėtus darbus atlikti leidžiama tik atjungus prietaisą nuo elektros tinklo.

Tvirtinimas (5 pav.)

Prietaisas skirtas montuoti į stalviršį, kaip parodyta atitinkamoje iliustracijoje.

Komplekte esantį sandariklį pritaisykite per visą viryklės perimetrą.

Viryklės nemontuokite virš orkaitės. Jei, vis dėlto, montuosite, atkreipkite dėmesį į tai, ar:

- orkaitėje įrengta atitinkama aušinimo sistema
- šiltas oras nuo orkaitės neina link viryklės; tinkamos oro patekimo angos įrengtos, kaip parodyta iliustracijoje.

Laidų prijungimas (6 pav.)

Prieš laidų prijungimą įsitikinkite, kad:

- elektros tinklo parametrai sutampa su duomenimis, kurie nurodyti ant etiketės, priklijuotos viryklės apačioje;
- elektros tinkle įrengtas patikimas žemėjimas, atitinkantis galiojančius standartus ir įstatymų nuostatas.

Žemėjimas yra privalomas pagal įstatymus.

Jei prietaisas yra be kabelio ir (arba) kištuko, šie instaliacijos elementai turi būti izoliuoti nuo prietaiso darbinės temperatūros, kuri nurodyta duomenų etiketėje. Kabelio aplinkos temperatūra jokiais atvejais neturi būti aukštesnė kaip 50 °C.

المس الزر (8)، وستتوقف كل نطاقات التسخين عن العمل، وستظهر جميع مؤشرات النطاق "||".

إلغاء وظيفة الإيقاف المؤقت

المس الزر (8) مجدداً، وستعود كل نطاقات التسخين إلى إعدادها الأصلي.

ملاحظة: تُتاح الوظيفة عند عمل نطاق تسخين أو عدة نطاقات:

ملاحظة: إذا لم تقم بإلغاء وضع الإيقاف المؤقت خلال 30 ثانية، سيتوقف موقد الحث تلقائياً.

أوعية الطهي (الشكل 3)

- ربما يكون وعاء بالتجاذب المغناطيسي هو الوعاء المناسب للطهي بالحث

- الأوعية المفضلة التي أعلن عنها بشكل خاص أنها مناسبة للطهي بالحث

- أوعية مسطحة وسميكة القاع

- يضمن وعاء له نفس قطر النطاقات أقصى استغلال للطاقة

- تقلل الأوعية الأصغر من استغلال الطاقة، ولكنها لا تسبب أي فقدان للطاقة. لا نوصي بالمرّة استخدام أوعية ذات قطر أصغر من 12 سم.

- أوعية من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات طبقات متعددة أو قاع من الحديد المقاوم للصدأ عندما تكون مناسبة بشكل خاص للطهي بالحث

- ويُفضل أن تكون من الحديد الزهر ذات القاع من المينا لتجنب خدش السطح السيراميك الحري

- لا نوصي باستخدام أية أوعية من الزجاج أو السيراميك أو الخزف أو الألومنيوم أو النحاس أو أوعية غير مغناطيسية (الأوستنيتي) من الفولاذ المقاوم للصدأ.

الصيانة (الشكل 4)

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

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

تعليمات المثبت

التركيب

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

الوضعية (الشكل 5)

صُممت الوحدة خصيصاً لتلائم سطح العمل كما هو موضح في الشكل المقابل.

ضع عامل الختم المزود بطول محيط الموقد.

لا تترك الموقد أعلى الفرن؛ وفي حالة القيام بذلك، تأكد مما يلي:

- أن الفرن مزود بنظام تبريد مناسب

- لا يوجد أن تسريب هواء ساخن من الفرن تجاه الموقد

- توفير فتحات هواء مناسبة كما هو موضح في الشكل

التوصيلات الإلكترونية (الشكل 6)

قبل القيام بإجراء التوصيلات الإلكترونية، برجاء التأكد مما يلي:

- خصائص المعدات مثل ما هو موصوف على

لوحة المصفوفة في الجزء السفلي من منطقة العمل؛

- أن المعدات مزودة بوصلة أرضية فعلية، وفقاً للمعايير وأحكام القانون المعمول بها.

التوصيل الأرضي الإلزامي حسب القانون.

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

قفل المفتاح (خاصية أمان الأطفال)

خاصية أمان الأطفال:

قفل المفتاح:

سوف تتوقف الإشارة الصوتية تلقائيًا بعد 10 ثوانٍ ثم سيتوقف وميض شاشة المؤقت وتنطفئ الشاشة.

إيقاف/ تغيير المؤقت

يمكن تغيير المؤقت أو إيقافه في أي وقت عن طريق تشغيل زر (2) MINUS و (3) PLUS في نفس الوقت. (مع إشارة صوتية). سيتوقف المؤقت عن طريق العد التنازلي حتى "0" مع مفتاح النقصان. لمدة 5 ثوانٍ ستظل شاشة المؤقت على "0" قبل أن تتوقف.

برمجة المؤقت على نطاقات الطهي

أثناء تشغيل المؤقت، يمكن برمجة مؤقت مستقل لكل نطاق طهي.

لاستخدام مؤقت قطع، تأكد أن عنصر التحكم قيد العمل، بواسطة تحديد نطاق الطهي (4) مع وميض منطقة شاشة LED، واضغط على زر (6) وستظهر شاشة المؤقت "10".

نطاق الضبط (0-99 دقيقة)، يمكن ضبطه بخطوات تبلغ 1-دقيقة مع (2) MINUS و (3) PLUS. بعد القيام بضبط الدقائق، اضغط على الزر (6) مجددًا لتعيين الدقائق بالعشرات. ثم انتظر لمدة 5 ثوانٍ ليتم تنشيط المؤقت في النطاق المستقل.

أثناء برمجة المؤقت، ستومض نقطة حمراء بجانب المصباح الدليلي في نطاق الطهي المحدد للإشارة إلى أن النطاق تحت حالة المؤقت.

عند انقضاء المؤقت، ستصدر إشارة صوتية وستظهر شاشة المؤقت "--" بشكل ثابت. سوف ينقطع نطاق الطهي المبرمج وسيظهر "H" إذا كانت نطاق الطهي ساحنًا، وإلا سيظهر علامة في شاشة نطاق الطهي.

ستتوقف الإشارة الصوتية وميض المؤقت LED تلقائيًا بعد 10 دقائق وستختفي شاشة المؤقت.

يتبع السلوك الأساسي وصف "المنبه بتوقيت كل دقيقة" (مؤقت قائم بذاته).

وظيفة الإيقاف المؤقت (اختياري)

تعمل وظيفة الإيقاف المؤقت على إيقاف كل عمليات التسخين مع الاحتفاظ بالإعدادات التي قمت بتعيينها، في حالة قيامك بأي توقف أثناء الطهي. يمكن إعادة كل الإعدادات بسهولة باستخدام هذه الوظيفة.

لاستخدام وظيفة الإيقاف المؤقت

يمكن تنشيط خاصية أمان الأطفال بعد بدء وضع التشغيل. اضغط على زر (5) وسوف تنشيط خاصية قفل المفتاح. سيظهر "Lo" على مفتاح المؤقت (6)، ما يشير أنه مقفل (خاصية أمان الأطفال ضد التشغيل غير المقصود). يظل التحكم الإلكتروني في حال القفل حتى يتم فتحه، حتى ولو تم إيقاف تشغيل عنصر التحكم وتشغيله في هذه الأثناء. كذلك، لا يؤدي إعادة ضبط التحكم (بعد انخفاض الجهد) إلى إلغاء قفل المفتاح.

إلغاء قفل المفتاح:

افتح قفل عنصر التحكم وتشغيله يجب الضغط مع الاستمرار على الزر (8) لمدة 3 ثوانٍ، وسيتم إلغاء خاصية قفل المفتاح. "Lo" (مقفل) سيختفي من الشاشة. إشارة مسموعة (طنين)

أثناء تشغيل عنصر التحكم، سيتم الإشارة لى الأنشطة التالية عن طريق الطنين:

تنشيط المفتاح العادي بإشارة صوتية قصيرة.

وظيفة المؤقت (اختياري)

تتم وظيفة المؤقت في نسختين:

مؤقت قائم بذاته 1.. 99 دقيقة: إشارة صوتية عند انتهاء الوقت (=تذكير كل دقيقة).

مؤقت نطاق الطهي 1.. 99 دقيقة: إشارة صوتية عند انتهاء المؤقت وسيتم إغلاق النطاق، ويمكن برمجة أربع نطاقات بشكل مستقل.

مؤقت بتذكير كل دقيقة (قائم بذاته):

في حالة تشغيل عنصر التحكم وعدم تحديد نطاق طهي، يمكن استخدام المؤقت القائم بذاته عن طريق الضغط على الزر (6).

نطاق الضبط (0-99 دقيقة)، يمكن ضبطه بخطوات تبلغ 1-دقيقة مع (2) MINUS و (3) PLUS. اضغط على الزر (6) لتعيين الدقائق، ثم اضغط على الزر (6) مجددًا لتعيين الدقائق بالعشرات.

يمكن إجراء الضبط عن طريق عملية التلميح (بواسطة إشارة صوتية) بعد تعيين المؤقت للعد التنازلي وفقًا للتعديل. عن انتهاء الوقت تصدر إشارة صوتية وستومض شاشة المؤقت.

الإعداد من المستوى 5، غير الإعداد بواسطة الضغط على الزيادة (3) PLUS أو النقصان (2) MINUS إلى المستوى الذي ترغب باستخدامه. عند الوصول إلى الإعداد "0" أو "9"، لن يكون هناك مزيد من تغيير الإعداد. يمكن تغيير الإعداد فقط بواسطة الضغط على زر MINUS (2) أو (3) PLUS مجددًا.

تعمد إدارة الطاقة على مبدأ أن الإدخال الأخير مطلوب بواسطة الحث كأولوية قصوى. وهذا يعني أن الإجراءات والإعدادات السابقة التي تم إجراؤها مع نطاقات طهي أخرى يتم عكسها تلقائيًا، إذا لزم الأمر.

- إذا اكتشف الحث ضرورة تقليل الطاقة في نطاق الطهي، ستومض مرحلة الطهي المحددة في نطاق الطهي مما يوفر فترة تصحيح لمدة 3 ثوانٍ قبل أن تنخفض الطاقة تلقائيًا إلى الحد الأدنى من مرحلة الطهي.

- في حالة ضبط الإعداد أثناء وقت التصحيح، تقوم إدارة الطاقة بفحص الإعدادات مرة أخرى. إذا أدى الإعداد الجديد إلى مزيد من تقليل الطاقة، فستبدأ فترة التصحيح مرة أخرى.

- في حالة عدم الحاجة إلى إجراء تصحيحي في إعداد منطقة الطهي، سيتوقف الوميض تلقائيًا وستتبقى القيمة الأصلية كمؤشر عرض ثابت. في حالة ضرورة تغيير الوضع مجددًا في نطاق الطهي منخفض الطاقة، فلن تحدث زيادة تلقائية في الطاقة.

مؤشر الحرارة المتبقية

من المفترض التوضيح للمستخدم أن السيراميك الزجاجي درجة حرارة لمس خطيرة في محيط نطاق الطهي. سيتم تحديد درجة الحرارة باتباع نموذج رياضي وسيتم الإشارة إلى الحرارة المتبقية بواسطة "H" على شاشة المنطقة المحددة.

سيتم حساب التسخين والتبريد على أساس:

· الإعداد المحدد ("0" إلى "9")

· وقت التشغيل/الإيقاف.

بعد إيقاف تشغيل نطاق الطهي، ستُظهر الشاشة المعنية "H" حتى تصبح درجة حرارة نطاق الطهي المعنية في مستوى غير حرج رياضيًا. ($\geq 60^\circ\text{C}$).

وظيفة إيقاف التشغيل التلقائي (تحديد وقت التشغيل)

اعتمادًا على الإعداد المحدد، سيتوقف تشغيل كل نطاق طهي بعد أقصى وقت تشغيل محدد في حالة عدم تشغيل منطقة الطهي المخصصة أثناء هذه الفترة الزمنية. يعمل كل تغيير في حالة نطاق الطهي (عن طريق مفتاح MINUS، -PLUS) على إعادة وقت التشغيل الأقصى لنطاق الطهي إلى القيمة الأولية لحد وقت التشغيل.

غير الإعداد بواسطة الضغط على الزيادة (3) PLUS أو النقصان (2) MINUS إلى المستوى الذي ترغب باستخدامه. عند الوصول إلى الإعداد "0" أو "9"، لن يكون هناك مزيد من تغيير الإعداد. يمكن تغيير الإعداد فقط بواسطة الضغط على زر MINUS (2) أو (3) PLUS مجددًا.

إيقاف نطاق الطهي

حدد النطاق المراد إيقاف تشغيله باستخدام الزر المحدد (4). سوف تومض شاشة LED في النطاق المحدد، بينما بقية الشاشات تُظهر "-". اضغط على زري (3) PLUS و (2) MINUS في نفس الوقت وتغيير مستوى إعداد النطاق إلى 0. بدلاً من ذلك، يمكن استخدام زر MINUS (2) لتقليل مستوى الإعداد إلى 0.

إذا كان نطاق الطهي "ساخنًا"، سيظهر رمز "H" بالتناوب.

إيقاف كل نطاقات الطهي

يمكن إيقاف التشغيل الفوري لكل نطاقات الطهي في أي وقت بواسطة مفتاح التشغيل/الإيقاف. في وضع الاستعداد سيظهر "H" في جميع نطاقات الطهي "الساخنة". جميع شاشات نطاق الطهي الأخرى غير مضاءة.

إعدادات القوة الكهربائية

يمكن ضبط مخرجات نطاقات الطهي في 9 خطوات يُشار إليها بالأشكال من "1" حتى "9" عن طريق شاشات LED. في نطاق الطهي الموجود في الأمام على اليسار، عند تحديد مستوى الطاقة 9 وبعد التشغيل لمدة 30 دقيقة، ستتنخفض الطاقة قليلاً لأسباب تتعلق بالسلامة. في حالة احتياج المزيد من الطاقة، حدد مستوى تعزيز الطاقة ("P").

وظيفة تعزيز الطاقة

بعد تحديد نطاق الطهي المراد، يمكن تنشيط وظيفة تعزيز الطاقة بواسطة تحديد زر (7). عن طريق هذه الوظيفة يتم تمكين مناطق طهي معينة لاستلام الطاقة على القيمة الاسمية (يعتمد عدد نطاقات الطهي القابلة للتعزيز على الطاقة المتاحة في الوحدات الجزئية والتي يجب أن تكون أقل من طاقة الموقع). إذا كان نطاق الطهي المرغوب لديه القدرة على تنشيط وظيفة تعزيز الطاقة، فسوف تعرض الشاشة رمز "P". وقت تعزيز الطاقة محدود بـ 5 دقائق لحماية أدوات الطهي. بعد إيقاف تشغيل تعزيز الطاقة تلقائيًا، يستمر نطاق الطهي العمل على مستوى الطاقة "9". يمكن إعادة تنشيط وظيفة تعزيز الطاقة بعد بضعة دقائق.

مبدأ التشغيل (الشكل 1)

لحوالي ثانية واحدة تقريباً. بعد انقضاء هذا الوقت ستنتطفئ كل الشاشات وأضواء LED وسيكون عنصر التحكم في وضع الاستعداد.

اضغط على زر (1 ON/OFF) لبدء تشغيل التحكم باللمس.

تعرض شاشات نطاق الطهي " - " ثابت.

إذا كان نطاق الطهي في "حالة" ساخنة، فستعرض الشاشة رمز "H" بالتناوب بدلاً من " - ".

بعد بدء التشغيل يظل التحكم الإلكتروني نشطاً لمدة 60 ثانية. في حالة عدم تحديد نطاق الطهي أو اختيار مؤقت خلال هذه الوقت، سيعود التحكم الإلكتروني إلى وضع الاستعداد. سيبدأ عمل عنصر التحكم فقط إذا اكتشف أن مفتاح التشغيل/ الإيقاف يعمل بمفرده. في حالة التعرف على تنشيط المفتاح بخلاف ذلك ، يظل عنصر التحكم في وضع الاستعداد.

إذا كانت خاصية حماية الأطفال نشطة عند بدء التشغيل، سيظهر المؤقت العلوي للشاشة "Lo LED" (مقل). عندما يكون تحكم اللمس في وضع التشغيل، فيمكن إيقاف في أي وقت عن طريق تشغيل مفتاح التشغيل/ الإيقاف. هذا صالح أيضاً إذا تم قفل عنصر التحكم (تنشيط ميزة أمان الأطفال).

مفتاح التشغيل/ الإيقاف له الأولوية دائماً في إيقاف التشغيل.

إيقاف التشغيل التلقائي

عندما يكون عنصر التحكم في وضع التشغيل فإنه سيتوقف عن التشغيل تلقائياً بعد 60 ثانية في حالة عدم تشغيل نطاق الطهي أو المفتاح المحدد في غضون هذا الوقت.

تتشغيل وإيقاف نطاق الطهي

في البداية ضع المقلاة في نطاق الطهي المختار.



في حالة تشغيل التحكم باللمس، يمكن تحديد نطاق الطهي بواسطة الضغط على زر (4) في المنطقة المحددة.

تتغير شاشة LED في النطاق المحدد من " - " إلى "5". إذا كان نطاق الطهي "ساخناً"، "H" سوف يظهر بشكل متناوب.

اضغط على زر الزيادة (3) PLUS أو النقصان (2) MINUS لتحديد الإعداد وسيبدأ النطاق في التسخين. بمجرد تحديد نطاق الطهي، يمكن تحديد الإعداد. يبدأ

يستثمر الخصائص الكهرومغناطيسية لمعظم أوعية الطهي. إن اللولب (المحث) الذي ينتج المجال الكهرومغناطيسي يُشغّل ويُحكم فيه بواسطة الدائرة الإلكترونية.

تنتقل الحرارة إلى الطعام عبر وعاء الطعام نفسه. تتم عملية الطهي كما هو موضح أدناه.

- أقل حد من فقدان الحرارة (فعالية عالية)

- يتوقف النظام تلقائياً عن إزالة الوعاء أو بمجرد رفعه من الموقت

- تضمن الدائرة الإلكترونية أقصى درجات المرونة والتعديلات الدقيقة.

(الشكل 1)

1 وعاء

2 تيار مستحث 3 مجال مغناطيسي

4 محث

5 دائرة إلكترونية

6 مزود طاقة

تعليمات المستخدم (الشكل 2)

1 On/Off (تشغيل/ إيقاف)

2 Minus – (نقص)

3 Plus + (زيادة)

4 نطاق الطهي

5 قفل المفتاح

6 المؤقت

7 المعزز

8 إيقاف مؤقت

التركيب

يجب أن تُنفذ كل عمليات التشغيل المرتبطة بالتركيب (توصيل كهربائي) بواسطة أشخاص مؤهلين وفقاً للوائح المعمول بها. بالنسبة للإرشادات المحددة انظر الجزء الخاص بالمتنبت.

تتشغيل/ إيقاف التحكم باللمس

بعد توصيل الجهد الكهربائي سيتم تهيئة عنصر التحكم لحوالي ثانية واحدة تقريباً قبل أن يكون جاهزاً للتشغيل.

بعد إعادة الضبط ستضيء كل الشاشات وأضواء LED



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

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

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

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

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

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

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

60821000_08.10.2022