



 **NODOR**
always innovating

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

EN INSTRUCTIONS FOR USE

FR MANUEL D'UTILISATION

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

NorCook IH N3200 BK

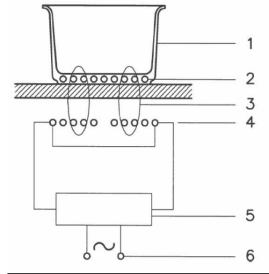


Fig.1 - Abb.1

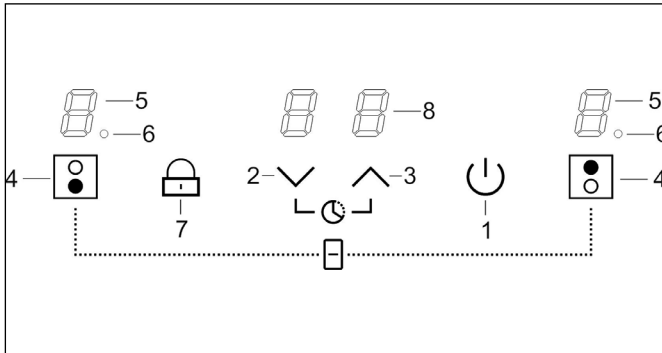


Fig.2 - Abb.2

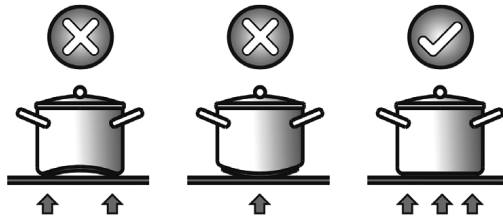


Fig.3 - Abb.3

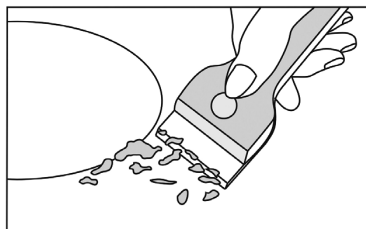
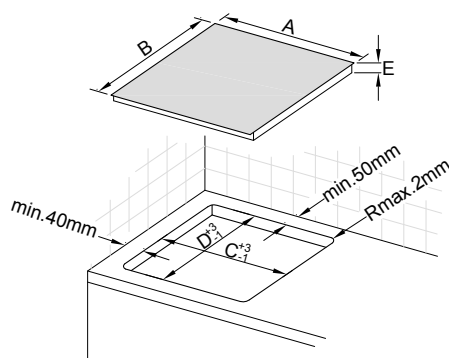
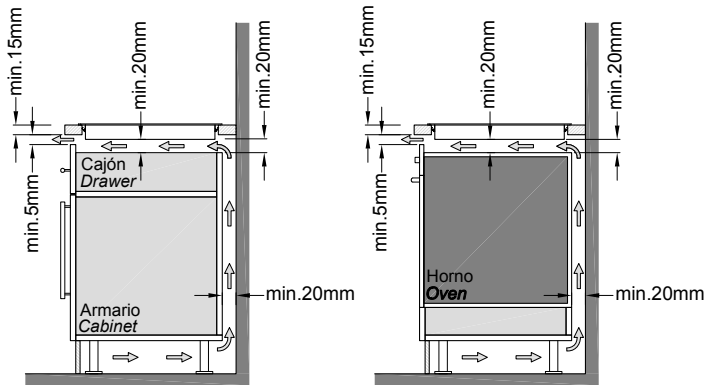


Fig.4 - Abb.4



A	B	C	D	E
300	520	275	500	76

Fig.5 - Abb.5

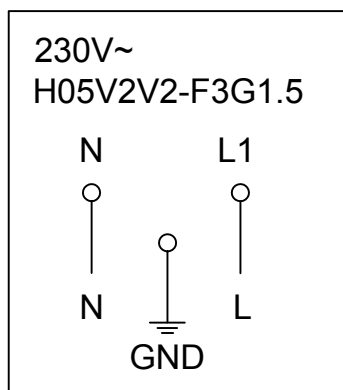


Fig.6 - Abb.6

Power level	Max. Operating time (h)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Fig.7 - Abb.7

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

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

PRECAUCIONES

- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.

- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta "0") y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.
- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser

supervisado continuamente.

- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado. El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

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

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

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

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)

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

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

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.

La cocción por inducción dispone de las siguientes características.

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

(Fig. 1)

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

Instrucciones para el usuario. (fig. 2)

- 1 Encendido/apagado ON/OFF
- 2 Menos –
- 3 Más +
- 4 Zona de cocción
- 5 Display de nivel de potencia
- 6 Piloto selección de zona
- 7 Bloqueo
- 8 Display del temporizador

Instalación

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

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Encendido/apagado del Touch Control

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

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

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

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

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

El touch se enciende presionando únicamente la tecla de alimentación.

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

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

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

Apagado automático

Una vez encendido, el touch se apaga de modo automático después de 20 segundos de inactividad. Después de haber

seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 10 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 10 segundos, el touch se apaga.



Encendido/apagado de una zona de cocción

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



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

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

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

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

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

Apagado de una zona de cocción

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

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

Apagado de todas las zonas de cocción

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

Nivel de potencia

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

En caso de requerir más potencia, seleccionar el nivel booster ("P").

Zonas de cocción (EIM-3220 HT B)

Existe la opción de que dos zonas individuales funcionen conjuntamente como si fuesen una sola zona. Esto se consigue pulsando simultáneamente sobre las teclas de selección "4" de las dos zonas que se desea unir. A continuación, aparecerá en el indicador "5" de la zona posterior el símbolo siguiente:

El indicador "5" de la zona delantera indicará el nivel de potencia seleccionado para la zona conjunta.

De esta forma se consigue una zona de cocción rectangular especialmente apropiada para recipientes rectangulares u ovalados.

En el caso de utilizar un recipiente redondo, el diámetro mínimo de la base para una buena detección debe ser de 20cm.

Función Booster

Después de seleccionar la zona de cocción requerida, la función booster se puede activar seleccionando el nivel de potencia 9 y presionando la tecla MÁS (3) a continuación. Con esta función ciertas zonas de cocción pueden recibir una potencia por encima de la nominal (el número de zonas con booster simultáneo depende de la potencia entregada a las diferentes zonas la cual debe ser inferior a la potencia máxima de la encimera). Si la zona deseada tiene la capacidad de activar la función booster su display mostrará el símbolo "P". En el caso de que la potencia disponible no sea suficiente, el indicador de potencia de la zona que requiere una reducción de potencia automática parpadeará durante 3 segundos.

El tiempo de activación del booster está limitado a 5 minutos para proteger los utensilios de cocina. Después de la desactivación automática del booster, la zona continúa operando a un nivel de potencia "9". El booster puede volver a ser reactivado pasados unos minutos.

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

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

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

Indicador de calor residual

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

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

Después de haber apagado la zona de cocción, el

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

Función de apagado automático (lím. del tiempo de funcionamiento) (Fig. 7)

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

Protección en caso de encendido involuntario

- En caso de que el control electrónico verifique la presión continua de una tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error durante 10 segundos para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error " E R 0 3 ", que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quema", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.
- En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 20 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by.
- Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.
- En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

Sistemas de bloqueo

⚡ Bloqueo de botones

El accionamiento del botón de bloqueo "7" en el modo de espera o activo bloquea los botones y el display "8" muestra el símbolo: siguiente:



Aquí deben tenerse en cuenta los tiempos de activación del botón de bloqueo. La placa sigue funcionando en el modo ajustado, pero ya no puede operarse con ningún botón, excepto el propio botón de bloqueo o el de encendido/apagado "1".

Cuando los botones están bloqueados, también se puede apagar con el botón de encendido/apagado "1". El símbolo del bloqueo del display "8" se apaga cuando se desactiva el control. La función de bloqueo de botones vuelve a activarse cuando se enciende el control (en el modo de espera 20 s) hasta que se desactiva accionando repetidamente el botón de bloqueo. No es posible la activación/desactivación de la función de bloqueo de botones cuando la unidad está apagada.

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

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

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

⚡ Dispositivo de seguridad para niños:

Bloqueo de las teclas:

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

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

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

Desbloqueo de las teclas para cocinar:

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

Eliminación del bloqueo de las teclas:

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

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

Señal acústica (zumbador)

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

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

Función de Temporizador

La función temporizador es realizada en dos versiones:

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

Temporizador autónomo:

- Si el touch está encendido y no hay ninguna zona de cocción seleccionada, el temporizador autónomo puede ser utilizado presionando simultáneamente las teclas MENOS (2) y MÁS (3).
- Modificaciones del valor (0 – 99 min) pueden efectuarse con incrementos de un minuto procediendo con una

cualquiera de las teclas MÁS de 0 a 99 y con la tecla MENOS de 99 a 0.

- Presionando de modo continuo la tecla MÁS o MENOS se obtendrá un incremento dinámico de la velocidad de variación hasta alcanzar un valor máximo, sin señales sonoras.
- Al soltar la tecla MÁS (o MENOS), la velocidad de incremento (decremento) partirá nuevamente desde el valor inicial.
- La programación del temporizador puede efectuarse tanto mediante presiones continuas de las teclas MÁS y MENOS como mediante presiones intermitentes (con señal sonora). Una vez que el temporizador ha sido programado comienza la cuenta regresiva. El cumplimiento del lapso será notificado mediante una señal sonora y el centelleo del display del temporizador.

La señal sonora cesará

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

El display cesa de centellear y se apaga.

Apagar / modificar el temporizador

- El temporizador puede ser modificado o apagado en cualquier momento presionando las teclas MENOS (2) y MÁS (3) simultáneamente (con señal sonora). El temporizador se apaga situando el tiempo en "0" mediante la tecla MENOS.

Durante 6 segundos el temporizador permanece en "0" y a continuación se apaga.

- Al encender el touch (presionando la tecla de alimentación) se apaga el temporizador autónomo.

Programación del temporizador para las zonas de cocción

Encendiendo el touch es posible programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

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

Se interrumpirán la señal sonora y el centelleo del display

- Automáticamente después de 2 minutos.

- Accionando una de las teclas.

El display del temporizador se apaga.

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

Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.

- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.

- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitrocerámica.

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

EN

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 Setting level display
- 6 Zone selection lights
- 7 Lock key
- 8 Timer Display

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Switching the Touch Control ON/OFF

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

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

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

The cooking zone displays show a static "0".

If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.

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

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

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

Automatic switch-OFF

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

Switching a cooking zone ON and OFF

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



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

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

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

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

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

Switching a cooking zone off

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

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

Switching-OFF all cooking zones

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

Wattage settings

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

In case more power is required, select the boost level ("P")

Cooking Zones (EIM-3220 HT B)

There is a further option of two single cooking zones operating together as if they were a single zone. This function is enabled by simultaneously pressing the selection keys "4" on both the zones to be combined. The following symbol will then be shown on display "5" of the rear area:



Display "5" located on the front area will indicate the power level selected for the combined zone.

This function makes it possible to obtain a rectangular cooking zone, particularly suited to rectangular or oval-shaped pans.

If you are using a round pan, the minimum diameter of the base should be 20 cm in order to ensure optimal detection.

Boost function

After selection of a respective cooking zone, the boost function can be activated by selecting the power level 9 and then pressing PLUS (3) button. By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal (the number of boostable cooking zone depends on the power available on a partial modules which is to be less than total hob power). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a "P" symbol. In case the available power is not enough the cooking stage display flashes for 3 seconds on the cooking zone which needs to be reduced and which requires automatic adjustment. The boosting time is limited to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level "9". The booster can be reactivated after some minutes.

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

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

- If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage flashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.

- If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again.

- If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the flashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication. Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

Residual heat indicator

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

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

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

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. (≤ 60°C).

Automatic power OFF function (operating time limitation) (Fig. 7)

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

Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 ". If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.
- If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
- In the stand-by mode a continuous operation will not be signaled. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Locking systems

Key lock:

The actuation of the key lock key "7" in the wait or active mode locks the keyboard a key symbol appear in the displays "8":



Here, the actuation times of the key-lock key have to be taken into account. The control continues to work in the set mode, but may no longer be operated with any key, except the key-lock key itself or the on/off key "1".

The switching OFF with the on/off key "1" is also possible in the locked condition. The lock symbol in display "8" fades when switching off the control. The key-lock function included the lock symbol in display "8" is active again when switching on (in wait mode 20 s) until this is deactivated by a repeated actuation of the key-lock key. The activation/deactivation of the key-lock function in the off mode is not possible. When programmed timers expire the respective timer alarms may be confirmed by actuating any key without needing to unlock the control. The repeated actuation of the key-lock key in the wait or active mode unlocks the keyboard and the assigned key-lock symbol fades. All sensor keys may be operated as usual again.

Child safety feature:

Activating the child lock:

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

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

The electronic control remains in a locked condition until

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

Unlocking for cooking purposes: :

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

Cancelling the key lock:

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

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

Audible signal (buzzer)

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

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

Timer function (optional)

The timer function is realized in two versions:

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

Timer as minute minder (stand-alone):

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

The sound signal will be stopped

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

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

Switching-OFF/changing the timer

· The timer can be changed or switched-off anytime by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys. (with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key.

For 6 seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.

· If the control will be switched- ON by means of the Power-key, the stand-alone timer will be switched-off also.

Timer programming on cooking zones

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

· By selecting a cooking zone with the cooking-zone-selectkey (4), then selecting the setting and, finally, operating MINUS (2) and PLUS (3) keys simultaneously, the timer can be programmed as a switch-off function for a cooking zone.

· During timer programming, the pilot light (6) of the selected cooking zone blinks.

· When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be cut off and „H" will be displayed if the cooking zone is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display.

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

· automatically after 2 minutes

· by operating any key.

The timer display extinguishes.

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

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking

- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking

- flat- and thickbottomed vessels

- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power

- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.

- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking

- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface

- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

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

Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges

or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter. Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system

- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob

- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Electrical connection (Fig. 6)

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

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;

- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

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

FR

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

Le fabricant déclare que ce produit 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, caleuses, 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.

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

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

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

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

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

La cuisson a lieu comme décrit cidessous.

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

(Fig. 1)

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

Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)

- 1 Marche/arrêt ON/OFF
- 2 Moins -
- 3 Plus +
- 4 Zone de cuisson
- 5 Affichage du niveau de puissance
- 6 Voyant lumineux de sélection de zone
- 7 Verrouillage
- 8 Display minuterie

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.

En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

Marche/arrêt de la commande sensitive

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

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

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

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

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

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

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

Arrêt automatique

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

Marche/arrêt d'un foyer

Placez le récipient sur la zone de cuisson appropriée. S'il n'est pas posé, le système n'activera pas la zone correspondante et le symbole suivant s'affichera sur l'écran.



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

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

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

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

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

Arrêt d'un foyer

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

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

Arrêt de tous les foyers

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

Puissance

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

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

Zones de cuisson (EIM-3220 HT B)

Il est possible de faire fonctionner deux zones individuelles en même temps, comme s'il s'agissait d'une seule zone.

Pour cela, il faut appuyer simultanément sur les touches de sélection « 4 » des deux zones à unir. Ensuite, le symbole suivant apparaît dans l'indicateur « 5 » de la zone postérieure:



L'indicateur « 5 » de la zone de devant indique le niveau de puissance sélectionné pour la zone commune.

De cette manière, on obtient une zone de cuisson rectangulaire qui convient particulièrement aux récipients rectangulaires ou ovales.

En cas d'utilisation d'un récipient rond, le diamètre minimum de la base doit être de 20 cm pour assurer une bonne détection.

Fonction Booster

Après avoir sélectionné la zone de cuisson requise, la fonction « booster » peut être activée en sélectionnant le niveau de puissance 9, puis en appuyant sur la touche « PLUS » (3). Cette fonction permet que certaines zones

de cuisson puissent recevoir une puissance supérieure à la puissance nominale (le nombre de zones avec Booster simultanément dépend de la puissance donnée aux différentes zones ; cette puissance doit être inférieure à la puissance maximale de la plaque de cuisson). Si la zone désirée peut activer la fonction Booster, son écran affichera le symbole « P ». Dans le cas où la puissance disponible ne serait pas suffisante, l'indicateur de puissance de la zone qui requiert une réduction de puissance automatique clignotera pendant 3 secondes.

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

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

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

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

- Si la zone sélectionnée est 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 à sept segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

· de la puissance sélectionnée (de «0» à «9»)

· La période d'activation.

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

Arrêt automatique (durée limite de fonctionnement) (Fig. 7)

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

Protection contre la mise en marche involontaire

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

· Si aucun foyer n'est activé pendant 20 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le

contrôle revient en mode stand-by

- Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation multiples ou continue des touches.
- En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

Systèmes de verrouillage

◊ Verrouillage

La fonction de verrouillage en mode veille ou actif, verrouille le clavier et le voyant «8» montre le symbole suivant:



Il convient de prendre le délai de fonctionnement du verrouillage en ligne de compte. La commande continue à fonctionner dans le mode réglé mais ne peut pas être modifiée, sauf pour ce qui est de la touche de verrouillage et son activation/désactivation.

L'arrêt est également possible avec la touche de verrouillage en mode verrouillé. A l'arrêt, le symbole du voyant «8» s'éteint. La fonction de verrouillage s'active à nouveau lorsque la touche est activée (en mode veille 20 s) jusqu'à ce qu'elle soit désactivée par une pression répétée de la touche de verrouillage. L'activation/la désactivation de la fonction de verrouillage n'est pas possible lorsque l'unité est éteinte.

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

Une pression répétée de la touche de verrouillage en mode veille ou actif, débloque le clavier et le symbole du voyant «8» s'éteint. Toutes les touches fonctionnent à nouveau normalement.

◊ Sécurité enfants :

Verrouillage des touches :

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

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

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

Déverrouillage des touches pour cuisiner :

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

Suppression du verrouillage des touches :

quand la commande sensitive fonctionne, la sécurité enfants peut être désactivée. Appuyer en même temps sur la touche de sélection du foyer en bas à droite de la table et sur la touche MOINS puis seulement sur la touche MOINS. Si toutes les opérations sont exécutées dans l'ordre, les touches se déverrouillent dans les 10

secondes qui suivent et la commande sensitive s'éteint. Dans le cas contraire, la séquence est considérée comme incomplète et la commande sensitive reste verrouillée. Elle est coupée au bout de 20 secondes.

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

Signal sonore (vibreur)

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :

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

Fonction temporisation

La fonction temporisation existe en deux versions :

· minuteur autonome 1.99 min : signal sonore indiquant que le temps programmé est écoulé. Cette fonction est disponible uniquement pendant l'utilisation de la table de cuisson.

· Minuteur pour foyers 1.99 min. : signal sonore indiquant que le temps de cuisson est écoulé ; les quatre foyers peuvent être programmés indépendamment.

Minuteur autonome :

· Si le contact est allumé et qu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, il est possible d'utiliser la minuterie autonome en appuyant simultanément sur les touches MOINS (2) et PLUS (3).

· Modifications de la valeur (0 - 99 min) : elles peuvent être réglées par paliers d'une minute avec n'importe quelle touche PLUS de 0 à 99 et avec la touche MOINS de 99 à 0.

· L'activation continue des touches PLUS ou MOINS entraîne une incrémentation dynamique de la vitesse de variation jusqu'à une valeur maximale (pas de signal sonore).

· Si la touche PLUS (ou MOINS) est relâchée, la vitesse d'incrémentement (diminution) repart de la valeur initiale.

· La programmation du minuteur s'effectue par pression continue des touches PLUS et MOINS ou par pressions successives (signal sonore).

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

Le signal sonore s'arrête

- automatiquement au bout de 2 minutes
 - par pression d'une touche quelconque.
- L'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 6 secondes avant de s'éteindre.

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

Programmation du minuteur pour chaque foyer

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

- Sélectionner le foyer avec la touche de sélection ; programmer la puissance ; enfin, appuyer sur la touche du minuteur pour régler la durée de fonctionnement du foyer. Autour de l'afficheur du minuteur, il y a autant de LEDS que de foyers. Ils indiquent les foyers pour lesquels le minuteur est activé.
- Quand le minuteur est sélectionné, l'afficheur

correspondant clignote et les LEDS qui l'entourent s'allument. Quand un foyer est sélectionné, les LEDS du minuteur s'éteignent et l'afficheur ne clignote plus.

- Si on modifie la sélection des foyers l'un après l'autre, l'afficheur du minuteur indique la valeur du minuteur associé à chaque foyer. Les minuteurs programmés pour chaque foyer restent actifs.
- Les autres caractéristiques du minuteur correspondent à celles du minuteur autonome. Pour augmenter la valeur, utiliser la touche de sélection du minuteur.
- L'écoulement du délai programmé est indiqué par un signal sonore et par les chiffres "00" sur l'afficheur : la LED du foyer correspondant au minuteur clignote. Le foyer s'éteint et "H" s'affiche si le foyer "brûle". Dans le cas contraire, l'afficheur du foyer montre un trait.

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

- automatiquement au bout de 2 minutes.

· par pression d'une touche quelconque.
L'afficheur du minuteur s'éteint.

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

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 10 cm.
- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 4)

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

Instructions pour l'installateur

Installation

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

Positionnement (Fig. 5)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante. Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan.

Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four.

Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:

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

Branchement électrique (Fig. 6)

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

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

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

PT

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 panelas.
- 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 confecção
- 5 Visor do nível de potência
- 6 Led selecção da zona
- 7 Bloqueio
- 8 Visor do timer

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Activação/desactivação do Touch Control

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

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

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

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

Desactivação automática

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

Activação/desactivação de uma zona de cozedura

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



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

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

Desactivação de uma zona de confeção

Selecione a zona a desligar com a tecla (4) correspondente. O visor (5) da zona seleccionada torna-se mais brilhante, enquanto os restantes visores perdem luminosidade. Ao pressionar as teclas Zona de confeção (4) e MENOS (2) simultaneamente, o nível de potência da zona é colocado a 0. Alternativamente a tecla MENOS (2) pode ser utilizada para reduzir o nível de potência até 0.

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

Desactivação de todas as zonas de cozedura

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

Nível de potência

A potência da zona de cozedura pode ser programada em 9 níveis que são indicados pelos símbolos de “1” a “9” através dos visores com LEDs de sete segmentos. Caso pretenda um aumento de potência nesse foco, seleccione o nível Booster (“P”).

Zonas de cozedura (EIM-3220 HT B)

Há uma opção que permite que duas zonas individuais funcionem em conjunto como se de uma só zona se tratasse. Para ativar esta opção, deve premir-se simultaneamente as

teclas de selecção “4” das duas zonas que se pretende combinar. Em seguida, aparecerá o seguinte símbolo no indicador “5” da zona posterior:



O indicador “5” da zona dianteira apresentará o nível de potência seleccionado para a zona combinada.

Assim, obtém-se uma zona de cozedura retangular particularmente adequada a recipientes retangulares ou ovalados.

Caso se utilize um recipiente redondo, o diâmetro mínimo da base deve ser de 20 cm para garantir uma boa deteção.

Função Booster

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

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

O tempo de activação do booster está limitado a 5 minutos para proteger os recipientes de cozinha. Depois da desactivação automática do booster, a zona continua a funcionar com um nível de potência “9”. O booster pode voltar a ser reactivado passados alguns minutos.

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

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

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

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

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

Indicador de calor residual

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

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a:

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

Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente mostra “H” até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) segundo o modelo matemático.

Função de desactivação automática (lim. do tempo de funcionamento) (Fig. 7)

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

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

Protecção em caso de activação involuntária.

- Se o controlo electrónico detectar a activação contínua de uma tecla durante cerca de 10 seg., apaga-se automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro durante 10 segundos, que alerta o utilizador para a presença de um objecto nos sensores. Os visores mostram o código de erro "E R 0 3", que aparecerá no visor até que o controlo electrónico assinale o erro. Se a zona de cozedura "aquecer", no visor aparecerá alternadamente um "H" e o sinal de erro.
- Se nenhuma zona de cozedura for activada no espaço de 20 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo standby.
- Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de activação múltipla ou contínua das teclas.
- No modo stand-by, uma activação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo electrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está activada.

Sistemas de bloqueio

∇ Bloqueio de Tecla

A actuação da tecla de bloqueio no modo em espera ou activo bloqueia o teclado e o visor "8" mostra o seguinte símbolo:



Aqui, os tempos de actuação da tecla de bloqueio têm que ser tomados em consideração. O controlo continua a funcionar no modo de definição, mas já não pode mais ser operado com qualquer tecla, excepto a própria tecla de bloqueio de tecla ou a tecla ON/OFF.

O desligamento com a tecla ON/OFF também é possível na condição de bloqueado. O símbolo de bloqueio do visor "8" desvanece-se ao desligar o controlo. A função de bloqueio de tecla incluindo o símbolo de bloqueio do visor "8" é activada novamente aquando da ligação (20 seg no modo de espera) até que seja desactivada por uma actuação repetida da tecla de bloqueio. A activação/desactivação da função de bloqueio de tecla no modo OFF não é possível. Quando os temporizadores programados expiram, os respectivos alarmes do temporizador podem ser confirmados accionando qualquer tecla sem a necessidade de desbloquear o comando. O accionamento repetido da tecla de bloqueio no modo de espera ou activo desbloqueia o teclado e o símbolo de bloqueio do visor "8" esvanece-se. Todas as teclas sensores podem ser novamente accionadas como habitual.

∇ Segurança para crianças:

Bloqueio das teclas:

A segurança para crianças pode ser activada depois de ligar o Touch, premindo simultaneamente a tecla de selecção da zona em baixo à direita e a tecla MENOS e, de seguida, premindo de novo a tecla de selecção da zona em baixo à direita. Aparecerá um "L", que significa LOCKED (segurança para crianças contra activação

involuntária). Se a zona de cozedura "aquecer", visualizar-se-ão "L" e "H" alternadamente.

Esta operação deve ser realizada dentro de 10 segundos; não deve activar-se nenhuma outra tecla para além das acima descritas. Caso contrário, a sequência será interrompida e a zona de cozedura não será bloqueada. O controlo electrónico permanece bloqueado até ser desbloqueado pelo utilizador, mesmo que entretanto tenha sido desactivado e reactivado. Até mesmo uma reinicialização do touch (após uma queda de tensão) não remove o bloqueio das teclas.

Desbloqueio das teclas para cozinhar:

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

Eliminação do bloqueio das teclas:

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

Activando de novo o touch com a tecla ON/OFF, em todos os visores aparecerá "0", os pontos decimais começarão a piscar e o touch ficará pronto para a cozedura. Caso uma zona de confecção "aqueça", são mostradas as indicações "L" e "H" alternadamente.

Sinal acústico (besouro)

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

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

Função Temporizador

A função Temporizador está disponível em duas versões:

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

Temporizador autónomo:

- Se o touch estiver desligado e nenhuma zona de cozedura seleccionada, o temporizador autónomo pode ser utilizado premindo simultaneamente as teclas MENOS (2) e MAIS (3).
- Alterações do valor (0-99min) podem ser efectuadas com aumentos de um minuto, através de qualquer uma das teclas MAIS de 0 a 99 e com a tecla MENOS de 99 a 0.
- Uma activação contínua da tecla MAIS ou MENOS dá origem a um aumento dinâmico da velocidade de variação até um valor máximo, sem sinais sonoros.
- Soltando a tecla MAIS (ou MENOS), a velocidade de aumento (diminuição) começa novamente a partir do valor inicial.
- A programação do temporizador pode ser efectuada

quer com activações contínuas das teclas MAIS e MENOS quer com activações por toques sucessivos (com sinal sonoro). Depois de programado o temporizador, tem início a contagem decrescente. Quando o tempo tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e o visor do temporizador começa a piscar.

O sinal sonoro pára

- Automaticamente após 2 minutos
- Accionando qualquer tecla

O visor pára de piscar e apaga-se.

Desactivar / modificar o temporizador

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

Programação do temporizador para as zonas de cozedura

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

- Seleccionando a zona de cozedura com a tecla (4) de selecção da zona, definindo posteriormente o nível de potencia e, por fim, premindo simultaneamente as teclas MENOS (2) e MAIS (3), é possível programar uma contagem decrescente para desligar a zona de cozedura.
- Durante a programação do temporizador, a luz piloto (6) da zona de cozedura seleccionada piscará.
- Quando o tempo tiver decorrido, ouve-se um sinal sonoro e no visor aparece "00", o LED da zona de cozedura atribuída ao temporizador começa a piscar. A zona de cozedura é desactivada e aparece um "H" se a zona "aquecer"; caso contrário, o visor da zona mostra um traço.

O sinal sonoro e o visor intermitente serão interrompidos

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

O visor do temporizador apaga-se.

- As funcionalidades de base são idênticas à descrição do temporizador autónomo.

Panelas (Fig. 3)

- se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.
- panelas com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.
- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox com fundo de diversas camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.
- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.
- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).

Manutenção (Fig. 4)

Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadas 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.

DE

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

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EGNiederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich

auf den Topfsensor zu verlassen.

- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem 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.

ARBEITSWEISE (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße. Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule

(Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)

- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.

- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.

(Abb. 1)

1 Gefäße

2 Induktionsstrom

3 Magnetfeld

4 Induktor

5 Stromkreis

6 Stromzufuhr

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

1 Ein-/ausschalten EIN/AUS

2 Minus -

3 Plus +

4 Kochzone

5 Leistungsstufen-Display

6 Kontrollleuchte für ausgewählte Kochzone

7 Sperre

8 Timer-Display

Installation

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

Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

EIN/AUS-Schalten der Touch Control

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

Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Anzeigen und LED's. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED's wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im Stand-by Zustand.

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Touchpanel einzuschalten.

Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die "0". Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird an Stelle der "0" ein statisches "H" angezeigt. Der Punkt rechts unten blinkt auf allen Kochstellenanzeigen in einem 1- Sekunden-Takt um Anzeigen, dass momentan keine Kochstelle selektiert ist.

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

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Touchpanel einzuschalten.

Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die "0". Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird an Stelle der "0" ein statisches "H" angezeigt. Der Punkt rechts unten blinkt auf allen Kochstellenanzeigen in einem 1- Sekunden-Takt um Anzeigen, dass momentan keine Kochstelle selektiert ist.

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

Die Steuerung läßt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste von der Elektronik als betätigt erkannt wurde.

Sollte eine beliebige weitere Taste ebenfalls als

betätigt erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand-by-Zustand. Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen ein „L“ wie LOCKED angezeigt.

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

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

Automatisches Ausschalten

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

Einschalten/Ausschalten einer Kochstelle

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



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

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

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

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

Ausschalten einer einzelnen Kochstelle

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

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

Ausschalten aller Kochstellen

Das sofortige Ausschalten aller Kochstellen ist jederzeit mit der EIN/AUS-Taste möglich. Im Standby- Zustand

erscheint ein „H“ in allen Kochstellen, die den Status „Heiss“ besitzen. Die anderen Kochstellenanzeigen sind dunkel.

Leistungsstufen

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

Sollten Sie mehr Leistung benötigen, wählen Sie die Booster-Leistungsstufe („P“).

Kochzonen

Sie können zwei einzelne Kochzonen auch zusammen als eine einzige Zone verwenden.

Drücken Sie zum Kombinieren gleichzeitig auf die beiden „4“-Wahlstasten der beiden Zonen, die Sie vereinen möchten. Dann erscheint an der „5“-Anzeige der hinteren Zone das folgende Symbol:



Die „5“-Anzeige der vorderen Zone zeigt die für die gemeinsame Zone gewählte Leistungsstufe an.

Auf diese Weise erhalten Sie ein rechteckiges Kochfeld, das sich besonders für rechteckige und ovale Kochtöpfe eignet.

Falls Sie einen runden Topf verwenden, sollte der Bodendurchmesser für eine einwandfreie Detektion mindestens 20 cm betragen.

Booster-Funktion

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

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

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

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

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

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

Restwärmeanzeige

Der Benutzer soll auf auf eine gefährliche Berührttemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden. Die Temperatur wird über ein mathematisches Modell berechnet und verbliebene Restwärme mittels eines „H“ auf dem entsprechenden 7-Segment-Display angezeigt.

Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit der gewählten Leistungsstufe („0“ bis „9“) Betriebszeit.

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

Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung)

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

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

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

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

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

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

Verriegelung

⚡ Tastenblockierung

Durch Betätigen der Blockiertaste „7“ bei Bereitschaft oder Betrieb des Herdes werden die Bedienflächen deaktiviert und es erscheint ein Schlüsselsymbol in Anzeige „8“:



ADabei ist jedoch die Aktivierdauer der Blockiertaste in Betracht zu ziehen. Die Steuerung arbeitet weiterhin im eingestellten Modus, dieser kann jedoch mit den Tasten nicht mehr geändert werden. Nur noch die Blockiertaste selbst und die Ein-/Aus-taste „1“ sind wirksam. Das heißt, der Herd kann auch in Blockierstellung mit der Ein/Aus-Taste „1“ abgeschaltet werden. Das Symbol der Blockierstellung in Anzeige „8“ geht aus, wenn die Steuerung ausgeschaltet wird. Die Blockierfunktion, die zum Blockiersymbol in Anzeige „8“ gehört, geht nach erneutem Einschalten (im Wartemodus 20 Sekunden) wieder an, bis diese Funktion durch erneutes Betätigen der Blockiertaste wieder deaktiviert wird. Die Blockierfunktion kann nur bei eingeschaltetem Gerät aktiviert und deaktiviert werden.

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

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

⚡ Funktion Kindersicherung:

Verriegeln:

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

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

Entriegeln zum Kochen:

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

Verriegelung aufheben:

Nach dem Einschalten der Steuerung kann die Kindersicherung deaktiviert werden. Hierzu ist es notwendig, die Kochstellenwahl-taste - und die MINUS-Taste erst gemeinsam und anschließend die MINUS-Taste noch einmal alleine zu betätigen. Wenn alle Schritte in der richtigen Reihenfolge und innerhalb von 10 Sekunden durchgeführt wurden, ist die Verriegelung aufgehoben und die Steuerung befindet sich im AUS- Zustand. Ansonsten wird die Eingabe als nicht vollständig interpretiert und die Steuerung bleibt im verriegelten Zustand und schaltet nach 20s ab.

Nach erneuten Einschalten der Steuerung mit der EIN/AUS-Taste erscheint auf allen Anzeigen die „0“, die Anzeigen-Punkte blinken und die Steuerung kann zum Kochen be-

dient werden. Sollte eine Kochstelle noch heiß sein, werden „0“ und „H“ abwechselnd angezeigt.

Akustische Rückmeldung (Summer)

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

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

Timer-Funktion (optional)

Die Timer-Funktion ist in zwei Ausführungen realisiert:

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

Timer als Eieruhr (Stand-Along):

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

Das akustische Signal wird

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

Ausschalten/Verändern des Timers

- Der Timer kann jederzeit durch Betätigen Gleichzeitig MINUS (2) und PLUS (3) Taste (mit Signalton) verändert oder abgeschaltet werden. Abgeschaltet wird der Timer, indem man ihn über die Minus-Taste auf „0“ herabzählt.
- Die Timeranzeige bleibt für 6s auf Null stehen, bevor dieser abgeschaltet wird.
- Sollte die Steuerung über die Powertaste eingeschaltet werden, wird der Stand-Along ebenfalls abgeschaltet.

Timerprogrammierung auf Kochstellen

- Wird die Steuerung eingeschaltet, kann für jede Kochstelle ein unabhängiger Timer programmiert werden.
- Durch Auswählen der Kochzone mit der Auswahlstaste (4) und anschließendes Einstellen der Leistungsstufe sowie gleichzeitiges Drücken der Tasten MINUS (2) und PLUS (3) kann ein Countdown zum Ausschalten der jeweiligen Kochzone eingestellt werden.
- Während des Einstellens der Zeitschaltuhr blinkt die Kontrollleuchte (6) der ausgewählten Kochzone.
- Nach Ablauf des Timers erfolgt ein akustisches Signal die Timeranzeige zeigt statisch „00.“, die zugehörige Timer-Kochstellen-LED blinkt. Die programmierte Kochstelle wird

abgeschaltet und es wird ein „H“, wenn sie heiß ist oder der Balken in der Kochstellenanzeige angezeigt.

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

- automatisch nach 2 Minuten und/oder
- durch Betätigung einer beliebigen Taste beendet.

Die Timeranzeige erlischt.

- Das Grundverhalten des Timers entspricht dem unter „Eieruhr (Stand-Along-Timer)“ beschriebenen Verhalten.

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angehängt wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.
- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)

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

Anweisungen für den Installateur Installation

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

Aufstellung (Abb. 5)

- Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,
- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

- Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:
- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der

Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

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



CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

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

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

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

www.cnagroup.es - 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