



 **NODOR**
always innovating

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

EN INSTRUCTIONS FOR USE

FR MANUEL D'UTILISATION

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

NorCook IV N7503 BK

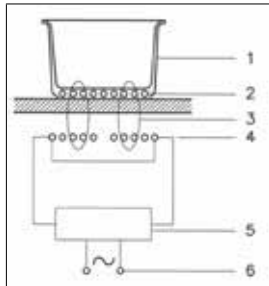


Fig.1 - Abb.1

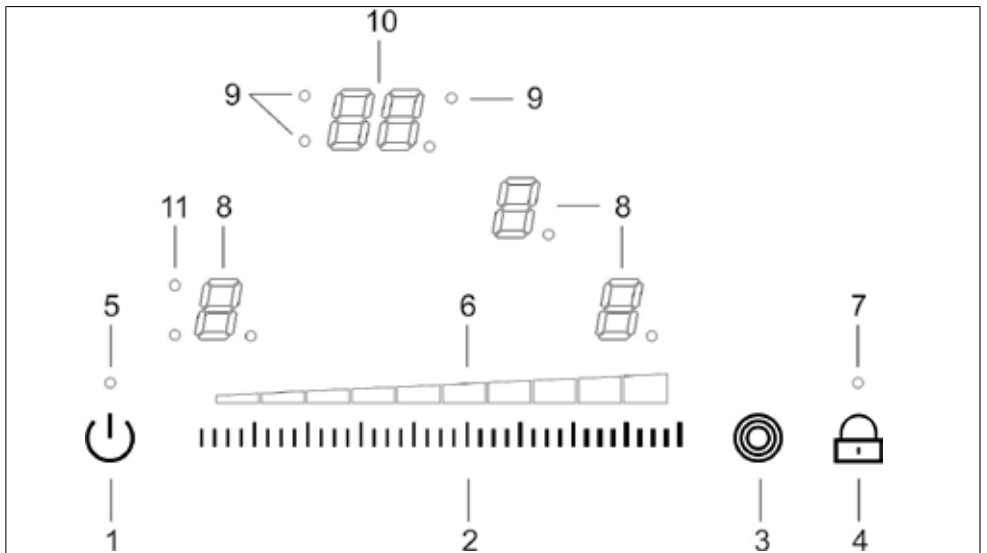


Fig.2 - Abb.2

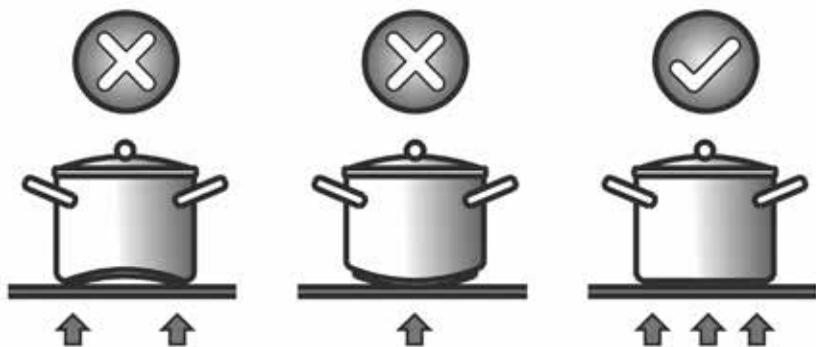


Fig.3 - Abb.3

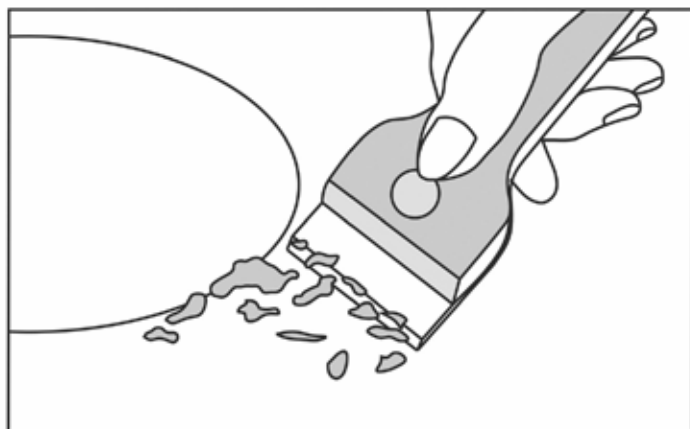


Fig.4 - Abb.4

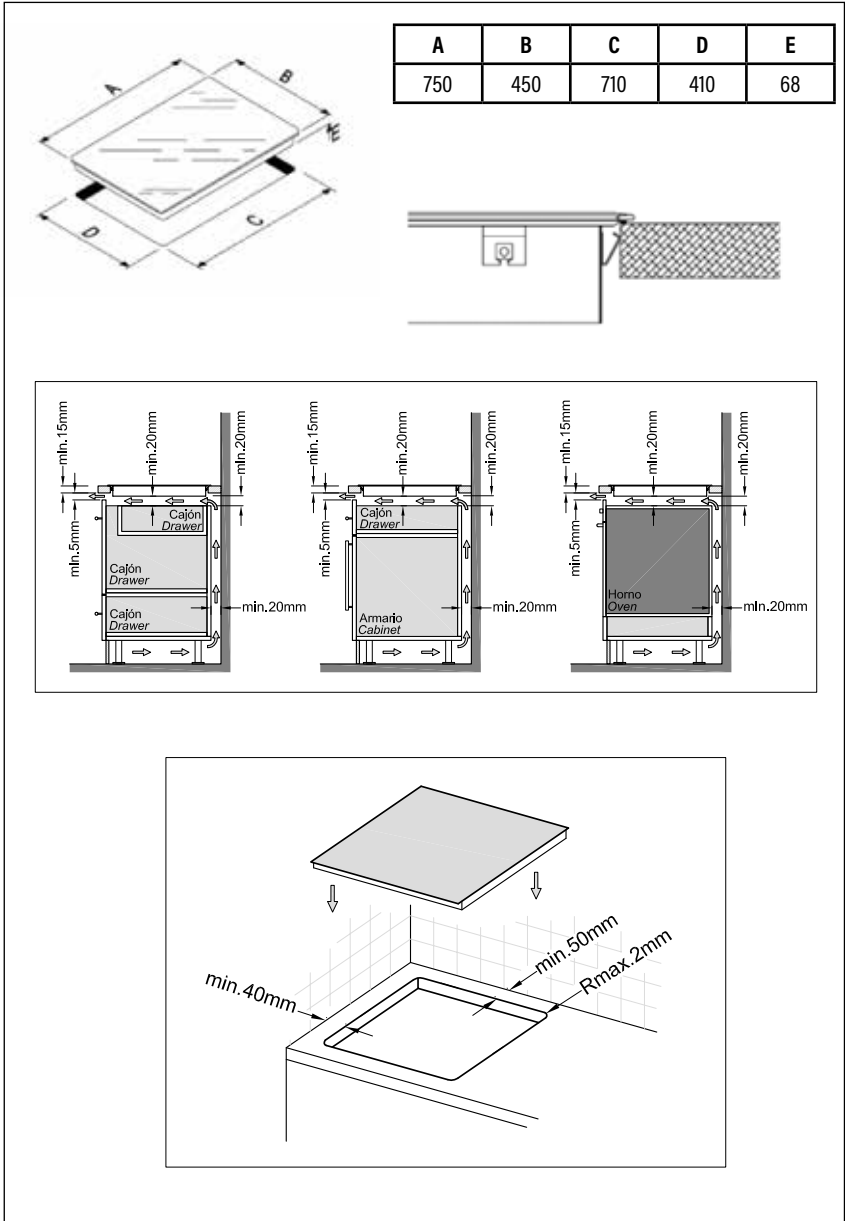


Fig.5 - Abb.5

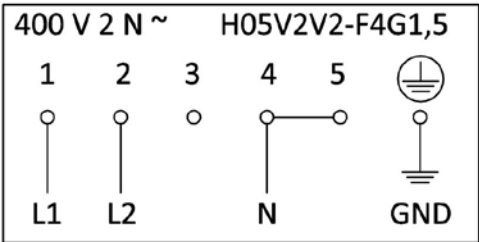
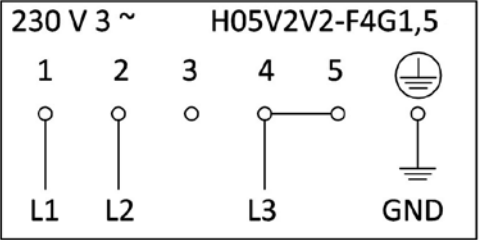
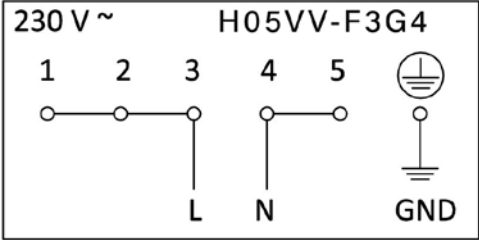


Fig.6 - Abb.6

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

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

PRECAUCIONES

- En el uso de los elementos calentadores se aconseja utilizar recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía.

- Evitar desbordamientos de líquido. Por lo tanto, a

ebullición completa o de todas formas una vez que esté caliente el líquido, reducir la potencia.

- No dejar encendidas los elementos calentadores vacíos o con ollas o cacerolas vacías.

- Si una vez instalado el aparato la parte inferior es accesible, se debe colocar un panel de protección (de madera o similar) a la distancia indicada en la figura.

- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten

- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos

- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.

- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.

- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.

- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.

- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una manta apagafuegos.

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

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 Mando Deslizante
- 3 Circuito Doble / Triple
- 4 Bloqueo
- 5 LED ON/OFF
- 6 LED Slider
- 7 LED bloqueo
- 8 Zona de cocción y visualizador de nivel de potencia
- 9 LED zona de cocción temporizada
- 10 Temporizador y visualizador temporizador
- 11 LED circuito Doble / Triple

Instalación

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

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Funcionamiento del control táctil de mando deslizante:

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

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

Encendido / apagado del control táctil

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

El control táctil puede encenderse ahora pulsando el botón ON/OFF (1). Los indicadores muestran un "0" fijo. Posiblemente se presentarán señales visuales para las zonas de cocinado

calientes "H", alternativamente con "0" y se mostrará un punto de forma sincrónica. Los puntos mostrados en los visores de la placa de cocinado parpadean cada segundo (0,5 seg. apagados, 0,5 seg. encendidos). Los circuitos electrónicos permanecen activos durante 20 segundos. Si no se ha seleccionado ninguna potencia de cocinado ni ajuste de temporizador, durante este período los circuitos electrónicos se desconectan automáticamente emitiendo una señal acústica.

El control táctil sólo puede encenderse pulsando el botón de alimentación exclusivamente. Si se pulsa otro botón (de forma individual o junto con el botón de alimentación), la placa no se encenderá.

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

Desconexión automática

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

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

Encendido / apagado de la zona de cocinado

Cuando el control táctil esté encendido, puede seleccionarse una zona de cocinado pulsando el visor correspondiente (sensores de selección (8)). El visor correspondiente cambia a un punto visualizado fijo y "0" en lugar de "H" – en el caso de una zona de cocinado caliente. En todos los demás visores de las zonas de cocinado, el punto se apaga.

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

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



Apagado de una zona de cocinado individual:

Puede apagarse una zona de cocinado individual seleccionando y ajustando la potencia de cocinado en "0". Si se emite una señal visual para las zonas de cocinado calientes "H", se visualiza alternativamente con "0" y el punto visualizado de forma sincrónica.

Después de apagar el control táctil, el visor permanece en negro y se visualiza "H" respectivamente como señal visual para la zona de cocinado caliente.

Apagado de todas las zonas de cocinado:

Siempre es posible apagar inmediatamente todas las zonas de

cocinado utilizando el botón ON/OFF (1). Posiblemente aparecerá "H" en todas las zonas de cocinado calientes. Todos los demás visores de la zona de cocinado permanecerán apagados.

Niveles de potencia

La potencia de la zona de cocinado puede regularse en 9 niveles diferentes; el nivel correspondiente se indica ("1" a "9") a través de visualizaciones LED de siete segmentos (8).

Función Booster

La función Booster se puede seleccionar presionando sobre el extremo derecho del mando deslizante (2).

Con esta función todas las 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).

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

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

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

- Si la inducción detecta que es necesaria una reducción en alguna zona de cocción, el indicador de la zona que va a disminuir su potencia parpadea 3 segundos proporcionando un periodo de corrección antes de su modificación.

- Si se reajusta la zona seleccionada antes del fin del periodo de corrección, el gestor de potencia analiza la distribución de potencia otra vez. Si entonces no es necesaria una reducción de potencia, el parpadeo desaparece y el nivel de potencia original permanece en el correspondiente indicador.

- Si el reparto de potencias es cambiado otra vez por el usuario, en ningún caso se incrementará automáticamente el nivel de potencia en las zonas que han sido reducidas automáticamente.

Indicador de calor residual

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

- El nivel de potencia seleccionado (entre "0" y "9")
- El periodo de activación. Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará oHp hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico (>60°C) según el modelo matemático.

Desconexión automática (limitación de tiempo de funcionamiento)

Para cada zona de cocinado activada se define un tiempo de funcionamiento máximo. El tiempo de funcionamiento máximo depende de la potencia de cocinado seleccionada. Después de transcurrir el tiempo de funcionamiento máximo, la zona de

cocinado se desconecta automáticamente.

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

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

Protección contra el encendido no intencionado

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

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

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

Bloqueo de botones (opcional)

El accionamiento del botón de bloqueo "4" en el modo de espera o activo bloquea los botones y el LED de bloqueo "7" asignado se ilumina fijo. Aquí deben tenerse en cuenta los tiempos de activación del botón de bloqueo. La placa sigue funcionando en el modo ajustado, pero ya no puede operarse con ningún botón, excepto el propio botón de bloqueo o el de encendido/apagado "1". Cuando los botones están bloqueados, también se puede apagar con el botón de encendido/ apagado "1". El LED de bloqueo de botones "7" asignado se apaga cuando se desactiva el control. El LED de la función de bloqueo de botones vuelve a activarse cuando se enciende (en el modo de espera 10 s) hasta que se desactiva accionando repetidamente el botón de bloqueo. No es posible la activación/ desactivación de la función de bloqueo de botones cuando la unidad está apagada.

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

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

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

Control de los circuitos múltiples

La activación de una zona de cocción doble / triple implica que se enciendan los 3 circuitos a la vez. La activación / desactivación de cada circuito se realiza con la tecla 3 y se indica mediante un segmento luminoso (11).

Confirmación acústica (zumbador)

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

-Tono individual corto para el accionamiento normal de un botón

-Tono intermitente, más largo, para el uso permanente de los botones durante un período de tiempo más largo (≥ 10 seg.)

-Finalización del temporizador

Función del temporizador (opcional)

La función del temporizador dispone de dos modos:

-Temporizador independiente 1.99 min: señal acústica con temporización . Esta función sólo puede activarse mientras no haya ninguna zona de cocinado en funcionamiento (todas las potencias = 0). Si se inicia el funcionamiento de cualquier zona de cocinado (potencia >0) se mantiene en funcionamiento el temporizador independiente. Si tiene que utilizarse el temporizador para apagar una zona de cocinado (véase temporizador de zona de cocinado), en primer lugar debe desactivarse el control (sensor de potencia) y activarse de nuevo.

-Temporizador de zona de cocinado 1..99 min: Esta función sólo puede activarse mientras el cocinado esté activo (potencia >0; punto visualizado). La señal acústica con la temporización para cuatro zonas de cocinado a apagar, es libremente programable.

Ajuste de un valor de temporizador:

Ajustando el área de mando deslizante. En primer lugar, se realiza el ajuste del primer dígito y posteriormente el del segundo dígito.

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

Desactivación de un temporizador activo:

Un temporizador puede desactivarse ajustando su valor a "0". Un temporizador independiente puede desactivarse accionando dos veces el botón de ON/OFF (1).

Temporizador independiente:

Si la unidad de control se activa (todos los visores de la zona de cocinado muestran "0"), el temporizador independiente puede activarse pulsando el botón de selección de temporizador. El visor del temporizador muestra "00". El temporizador se desactiva después de 10 seg. (visor apagado) si no se realizan más ajustes. En el caso de que un valor de temporizador se ajuste sin activar una zona de cocinado en un plazo de 10 seg., se desactivan los visores de la zona de cocinado (los relés de interposición también se desactivan). Se muestran permanentemente posibles señales visuales para las zonas de cocinado calientes "H".

La gama de ajuste es de 0 -99 minutos en pasos simples, mediante el área de mando deslizante.

Inmediatamente después de ajustar el valor del temporizador se inicia la cuenta atrás con el último valor ajustado. Después de transcurrir el tiempo ajustado se emite una señal acústica y en el visor del temporizador parpadea "00". Finaliza la señal acústica

- después de 2 min. y/o

- accionando cualquier botón.

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

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

Programación del temporizador específico de la zona de cocinado

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

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

Cuando se cambia de una zona de cocinado a otra, el visor del temporizador indica el valor del temporizador actual de la zona de cocinado correspondiente. Los ajustes del temporizador de otras zonas de cocinado permanecen activos.

El ajuste posterior es similar al del temporizador independiente

En el caso de que no haya más que un temporizador activo, el visor indica el valor de temporizador más bajo (después de un tiempo de desección de 10s).

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

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

- después de 2 min. y/o

- accionando cualquier botón.

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

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

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

Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará

dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.

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

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

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

Mantenimiento (Fig. 4)

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

Instrucciones para el instalador

Instalación

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

Colocación (Fig. 5)

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

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

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

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- 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.

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 one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- If once the appliance is installed there is access to the lower part, a protection panel (wooden or something similar) ought to be placed at the distance indicated in the figure.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.
- 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 mi-

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.
- 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 fire blanket, 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.
- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

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

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

The cooking process takes place as described below.

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

(Fig. 1)

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

User's Instructions (Fig. 2)

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

Installation

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

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Functionality Slider TC:

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

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

ON/OFF Touch Control

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

The TC unit may now be switched ON by pressing the ON/OFF key (1). Displays show a steady "0". Possible optic warnings

for hot cooking zones "H" are displayed in alternation with "0" and the synchronously display dot. The display dots on the cook top displays flashes up every second (0.5 sec.off, 0.5 sec. on). Electronics remains activated for 20 seconds. If there is no cooking level or timer selection done in this period the electronics automatically resets to the Off-mode by releasing a signal tone.

The TC may only be switched on by pressing the power key as sole input. In case of another key is pressed (single or in parallel with the power key), the control unit is not switched on.

In case of an active "Child Lock Function" when switching POWER ON, all cooking zone displays show "L" for LOCKED. Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec; L-ON = 1.5sec).

By pressing the ON/OFF key (1) of the control unit in ON-Mode, the Touch Control may be switched off at any time. This is also applicable for locked control units (active child lock). The ON/OFF key takes always priority with the POWER-OFF function.

Automatic Switch Off

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

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

ON/OFF Cooking Zone

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

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

First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present, the system cannot be switched on the correspondent zone and the display shows the following symbol:



Switching Off a single cooking zone:

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

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

Switching Off all cooking zones:

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

Power Stages

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

Booster Function

The Booster function can be selected by pressing the far right of the sliding control (2). With this function, all the cooking zones are able to receive a power supply above the nominal power (the number of zones with booster at the same time will depend on the power provided to the different zones, which must always be less than the maximum power of the hob).

The booster activation time is limited to 5 minutes to protect cooking utensils. After the booster has automatically switched off, the cooking zone continues to operate at setting level "9".

The booster can be reactivated after a few minutes.

If the pan is removed from the cooking zone during boosting, the booster function remains active and the disabling time continues its countdown.

Power management is based on the principle that the last modification to the setting level in the different zones has top priority. This means that the setting levels previously configured in the other zones may be automatically decreased.

- If the induction detects that any of the cooking zones requires a reduction, the display for this zone flashes for 3 seconds to time for correction prior to modification.

- If the selected zone is re-adjusted within the correction period, power management analyses the power distribution again. If a reduction in power is not required the flashing stops and the original setting level remains on the corresponding display.

- Should power distribution be changed again by the user, the setting level will under no circumstances automatically increase in the zones where it has been automatically reduced.

Residual heat indicator

This informs the user that the glass is at a dangerous temperature should the area around the cooking zone be touched. The temperature is determined by a mathematical model and any residual heat is indicated by an "H" on the corresponding 7-segment display.

Heating and cooling are calculated based on:

- The selected setting level (between "0" and "9")
- The ON/OFF time.

After switching off the cooking zone, the corresponding display will

indicate "H" until the temperature in the zone has dropped below the critical level

(≤ 60°C) according to the mathematical model.

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

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

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

Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high

cooking stage setting.

Protection against unintentional activation

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

as such. In case the cooking zone is at stage "hot" the [H] symbol alternates with the error code (0.5 sec Symbol 0.5 sec "H").

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

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

Key Lock (Optional)

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

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

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

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

Control of multiple circuits

When a dual / triple cooking zone is activated, the 3 circuits are switched on at the same time. The activation / deactivation of each circuit is done with button 3 and it is indicated with an illuminated segment (11).

Acoustic Feedback (Buzzer)

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

- Short single tone for regular actuation of a key
- Longer, intermittent tone for permanent use of keys over a longer period of time (≥ 10 sec)
- Expiry of the timer

Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

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

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

Setting a timer value:

By adjustment with the slider area.

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

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

Switching off an active timer:

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

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

Timer Stand-Alone:

If the control unit is switched on (all cooking zone displays show "0"), the stand-alone timer may be activated by pressing the timer select key. The timer display show "00. The timer is cut off after 10 sec (black display) if no further settings are made. In case of a timer value is set with no activation of a cooking zone within

10sec, the cooking zone displays are cut off (interposing relays are also cut off). Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

The setting range is 0 -99 minutes in single steps; by Slider area. Directly after the timer value is set countdown starts with the last set value. After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes "00".

The acoustic signal is terminated

-after 2 min and/or

-by actuating any key.

Thereafter timer display stops blinking and extinguishes. Possible optic warnings for hot cooking zones "H" are displayed permanently

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

Cooking zone specific timer programming

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

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

When switching from one cooking zone to another, the timer display indicates the current timer value of the respective cooking zone. Timer settings of other cooking zones stay active. Further setting is like with the stand-alone timer

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

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

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

- after 2 min and/or

- by actuating any key.

Thereafter timer display stops extinguishes and the cooking zone stays unselected.

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

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

Cooking vessels (Fig. 3)

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

Maintenance (Fig. 4)

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

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

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

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

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

Electrical connection (Fig. 6)

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

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

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

- Nous recommandons l'utilisation de récipients à fond plat d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la zone chaude;
- Éviter les débordements de liquide; réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte;
- Ne pas laisser fonctionner les éléments de chauffe à vide ou avec un récipient vide.
- Si la partie inférieure est accessible une fois l'appareil installé, il faut placer un panneau de protection (en bois ou similaire) à la distance indiquée sur la figure.
- 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.
- 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 couverture ignifugue, 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.
- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calepines, etc.
- 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.

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

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

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

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

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

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

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

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

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

La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous.

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

(Fig. 1)

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

Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)

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

Installation

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

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

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

Barre de coulissement : la technologie du capteur de la valeur Slider TC permet d'ajuster à la fois les niveaux de cuisson (1 - 9) et la minuterie (1-99) en passant le doigt sur la zone prévue à cet effet. Un glissement vers la droite augmente la valeur correspondante et un glissement vers la gauche la réduit.

De plus, une sélection directe de la valeur désirée est également possible sur la barre de coulissement.

Marche/Arrêt à commande par effleurement :

Après la mise sous tension, il faut 1 seconde à l'unité TC pour être prête à l'emploi. Après la réinitialisation, les écrans et les voyants clignotent pendant 1 seconde, puis ils s'éteignent.

L'unité TC peut ensuite être mise en marche en appuyant sur la touche ON/OFF (1). Les écrans affichent un "0" fixe. Les avertissements visuels possibles indiquant les zones

de cuis son chaudes "H" s'affichent en alternance avec "0" et des pointillés. Les pointillés des écrans de la table de cuisson clignotent toutes les secondes (0,5 sec. éteints, 0,5 sec. allumés). Les composants électroniques restent actifs pendant 20 secondes. Si ni le niv eau de cuisson ni la minuterie ne sont programmés pendant ce délai, les composants électroniques se mettent automatiquement en mode Arrêt en émettant un signal sonore.

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

Si la fonction de verrouillage enfant "Child Lock Function" est activée lors de la mise en marche, tous les témoins de la zone de cuisson indiquent "L" (verrouillé). Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuis son chaudes "H" s'affichent en alternance avec "L" (H = 0,5 sec. allumé, L = 1,5 sec. allumé).

Vous pouvez éteindre la commande par effleurement à tout moment en appuyant sur la touche ON/OFF de l'unité de commande lorsque la table de cuisson est en marche. Ceci s'applique aussi aux unités de commande verrouillées (verrouillage enfant activé). La touche ON/OFF est toujours prioritaire sur fonction ARRÊT.

Arrêt automatique

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

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

Marche/Arrêt de la zone de cuisson

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

Ensuite, un niveau de cuisson peut être réglé à l'aide de la barre de coulissement (2). Ce qui allume la zone de cuisson correspondante. Les valeurs maximales et minimales sont "9" (vers la droite) et "0" (vers la gauche), respectivement.

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



Extinction d'une seule zone de cuisson :

Il est possible d'éteindre une seule zone de cuisson en sélectionnant et en réglant le niveau de cuisson sur "0". En cas d'avertissement visuel indiquant les zones de cuisson chaudes "H", il s'affiche en alternance avec "0" et le point synchronisé.

Une fois l'unité TC arrêtée, le témoin reste noir et "H" s'affiche pour signaler une zone de cuisson chaude.

Extinction de toutes les zones de cuisson:

L'extinction immédiate de toutes les zones de cuisson est toujours possible en utilisant la touche ON/OFF (1). "H" peut apparaître sur toutes les zones de cuisson chaudes. Les écrans de toutes les autres zones de cuisson restent noirs.

Niveaux de puissance

La puissance de la zone de cuisson est réglable sur 9 niveaux; le niveau correspondant s'affiche ("1" à "9") sur l'écran des sept DEL (8).

Fonction Booster

La fonction Booster peut être sélectionnée en appuyant à l'extrémité droite de la barre de coulissement (2). 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).

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 d'un modèle mathématique.

Extinction automatique (limitation du temps de fonctionnement)

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

Chaque action du statut de la zone de cuisson (modification du niveau de cuisson, etc.) réinitialise la minuterie à la valeur initiale.

Les réglages de la minuterie ont priorité sur les limitations de temps de fonctionnement pour le réglage de niveau de cuisson élevé.

Protection contre l'activation accidentelle

Le système électronique s'éteint automatiquement en cas d'utilisation permanente identifiée des touches pendant environ 10 secondes. L'unité de commande émet un signal sonore pendant 10 secondes (délai : 1000 msec, 500 msec en marche) et le code d'erreur « E R 0 3 » clignote sur l'écran (0,5 s allumé, 0,5 s éteint). Si la pression permanente dépasse 10 secondes, seul le code d'erreur « ER 03 » continue de clignoter tant que le dysfonctionnement se produit et est identifié comme tel. Si la zone de cuisson est chaude, le symbole "H" s'affiche en alternance avec le code d'erreur (0,5 s ec le symbole, 0,5 sec "H").

Des éclaboussures d'eau sur la surface vitrée ne conduisent pas automatiquement à l'activation des touches et ne sont pas forcément détectées. (Après avoir essuyé la vitre de protection des touches, toutes les touches sont immédiatement utilisables).

Si aucune zone de cuisson n'est activée dans un délai de 20 secondes après la mise en marche, l'unité de commande se met à l'arrêt (écran noir).

Verrouillage (en option)

La fonction de verrouillage en mode veille ou actif, verrouille le clavier et le voyant correspondant s'allume en continu. Il convient de prendre le délai de fonctionnement du verrouillage en ligne de compte. La commande continue à fonctionner dans le mode réglé

mais ne peut pas être modifiée, sauf pour ce qui est de la touche de verrouillage et son activation/désactivation.

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

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

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

Contrôle des circuits multiples

L'activation d'une zone de cuisson double/triple implique l'allumage des trois circuits à la fois.

L'activation/la désactivation de chaque circuit est réalisée avec la touche 3 et indiquée par un segment lumineux (11)

Alarme sonore (Buzzer)

Les événements suivants sont associés à une alarme sonore:

-Une seule tonalité brève lorsqu'une touche est utilisée.

-Une tonalité intermittente plus longue lorsqu'une touche est pressée pendant un long moment (≥ 10 sec)

-Expiration de la minuterie

Fonction minuterie (en option)

La fonction minuterie possède deux modalités :

- Minuterie autonome de 1 à 99 minutes: Signal sonore. Cette fonction ne peut être activée que si aucune zone de cuisson n'est en marche (tous les niveaux = 0). Si une zone de cuisson est activée (niveau > 0), la minuterie autonome continue à fonctionner. Si la minuterie est utilisée pour éteindre une zone de cuisson (voir la minuterie de zone de cuisson), l'unité doit d'abord être éteinte (touche Marche/Arrêt) puis rallumée.

- Minuterie de zone de cuisson de 1 à 99 minutes : Il est uniquement possible d'activer cette fonction lorsqu'une zone de cuisson est active (niv eau > 0 ; pointillé). Signal sonore. Possibilité de programmer au choix l'une des quatre zones de cuisson à éteindre.

Réglage de la minuterie:

Utiliser la barre de coulissement. Tout d'abord, il faut procéder au réglage du premier chiffre puis à celui du second.

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

Arrête de la minuterie:

Il est possible d'arrêter la minuterie en la réglant sur 0. Une minuterie autonome peut être annulé par une double pression de la touche Marche/Arrêt (1).

Minuterie autonome:

Si l'unité de commande est allumée (les écrans de toutes les zones de cuisson indiquent "0"), la minuterie autonome peut être activée en appuyant sur la touche prévue à cet effet. L'écran de la minuterie indique "00". La minuterie s'arrête au bout de 10 secondes (écran noir) si aucun réglage n'est effectué. Si dans un délai de 10 secondes la valeur de la minuterie est réglée mais qu'aucune zone de cuisson n'est activée, les écrans des zones de cuisson s'éteignent (les relais d'interposition s'éteignent également). Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes "H" s'affichent en continu.

La gamme de réglage s'étend de 0 à 99 minutes par tranches d'une minute ; via la barre de coulissement.

Immédiatement après le réglage de la valeur de la minuterie, le décompte commence. À la fin du délai de la minuterie, un signal sonore retentit et l'écran de la minuterie clignote en indiquant "00".

Le signal sonore cesse

- Au bout de 2 minutes et/ou

- Lorsqu'une touche est pressée.

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

En appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1), l'unité de commande passe de la minuterie autonome à la minuterie spécifique à une zone de cuisson à tout moment, que la minuterie autonome soit activée ou pas.

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

Programmation de la minuterie spécifique à une zone de cuisson
Activer une zone de cuisson (niveau de cuisson > 0), puis sélectionner l'écran de la minuterie (dans un délai de 10 secondes), puis attribuer une valeur pour l'arrêt de la zone de cuisson. Le témoin de la minuterie (9) indique quelle zone de cuisson est concernée par la minuterie.

Dès que la minuterie est sélectionnée, le voyant correspondant se met à clignoter. Si la zone de cuisson est sélectionnée par après, le point disparaît et le voyant cesse de clignoter.

Il est possible de basculer entre plusieurs zones de cuisson pour afficher la valeur correspondant à la minuterie de chaque zone. Les réglages de la minuterie des autres zones de cuisson restent valides.

Le réglage est le même que pour la minuterie autonome.

Si plusieurs minuterie sont actives, l'écran indique la valeur inférieure (au bout de 10 secondes).
À la fin du délai de la minuterie, un signal sonore retentit et l'écran de la minuterie clignote en indiquant "00". Le voyant de la minuterie clignote. La zone de cuisson concernée par la minuterie s'éteint, "0" s'affiche. Au bout de 10 secondes, un "H" s'affiche pour la zone de cuisson chaude. Sinon, le symbole "0" s'affiche.

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

- Au bout de 2 minutes et/ou
- Lorsqu'une touche est pressée.

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

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

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

Casseroles (Fig. 3)

- une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction
- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- casseroles au fond plat et épais
- un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.
- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.
- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 4)

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

Instructions pour l'installateur

Installation

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

Positionnement (Fig. 5)

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

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

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

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

Branchement électrique (Fig. 6)

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

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

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

DIESES PRODUKT IST ALS 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 EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Für den Gebrauch der Heizelemente empfehlen sich Töpfe mit geradem Boden und gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser;
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunkts oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet.
- Wenn der untere Bereich des Geräts nach dem Einbau zugänglich ist, muss ein Schutzpanel (aus Holz oder Ähnlichem) mit dem auf der Abbildung angegebenen Abstand angebracht werden.
- 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 neigen-

den Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.

- 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 eingeschränkter körperlicher oder psychischer 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 Feuerlösch Tuch 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.
- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verringerung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.

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 qualifizier-

te Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ARBEITSWEISE (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.

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

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

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

(Abb. 1)

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

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

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

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.

Funktionsweise des Slider TC:

Fingerdruck-Einstellbereich: Die Sensortechnik des neuartigen Slider TC ermöglicht sowohl eine Einstellung der Kochstufen (1 -

9) als auch der Kochzeit (1-99) durch einfaches Berühren und Gleiten mit dem Finger über den Einstellbereich. Durch Streichen nach rechts steigen die Werte, während sie nach links niedriger werden.

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

Fingerdrucksteuerung EIN/AUS

Nach Anschluss an die Stromversorgung braucht das TC 1 Sekunde zum Aktivieren. Nach einem Reset blinken alle Anzeigen und LEDs 1 Sekunde lang. Danach werden die Anzeigen und LEDs wieder dunkel.

Sie können das TC nun durch Druck auf die Taste ON/OFF (1) einschalten. Auf der Anzeige erscheint "0". Wenn die Kochzonen heiß sind, wird darauf durch Wechselanzeige von "H" und "0" sowie gleichzeitiger Anzeige des jeweiligen Punktes hingewiesen. Die Anzeigepunkte an den oberen Displays blinken im Sekundenrhythmus (0,5 Sek. aus, 0,5 Sek. an). Die Elektronik bleibt 20 Sekunden lang aktiviert. Wird in dieser Zeit keine Kochstufen- oder Zeiteinstellung vorgenommen, schaltet die Elektronik dann automatisch nach einem Beep-Ton auf Aus.

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

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

Ist das Gerät in Betrieb, kann es mit der Einschalttaste jederzeit ausgeschaltet werden. Dies gilt auch bei blockierter Bedienung (aktivierter Kindersicherung). Die Taste ON/OFF (1) hat immer Vorrang über die Ausschalt-Funktion.

Automatisches Ausschalten

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

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

EIN/AUS der Kochzonen

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

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

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



Ausschalten einer einzelnen Kochzone:

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

entsprechenden Leuchtpunkt angezeigt.

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

Ausschalten aller Kochzonen:

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

Leistungsstufen

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

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion kann durch Drücken der am rechten Rand des Schiebereglers (5).

Bei dieser Funktionsweise können jeder 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.) Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Booster-Funktion auf 5 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 eine gefährliche Berührtemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden. Die Temperatur wird über ein mathematisches Modell berechnet und verbliebene Restwärme mittels eines „H“ auf dem entsprechenden

7-Segment-Display angezeigt. Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit der

- gewählter Leistungsstufe ("0" bis "9")
- Betriebszeit.

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

Automatisches Ausschalten (Betriebszeitbegrenzung)

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

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

Diese Zeitbegrenzung hat Vorrang vor den

Betriebszeitbegrenzungen für hohe Kochstufeneinstellungen. Schutz gegen ungewolltes Einschalten Das elektronische System schaltet das Gerät automatisch ab, wenn eine Dauerbetätigung von Tasten von mehr als 10 Sekunden festgestellt wird. Dabei ertönt 10 Sekunden lang ein Warnsignal, um auf diese Situation hinzuweisen (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus) und blinkt die Fehlermeldung "ER 03" auf dem Display (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus). Bleibt die Dauerbetätigung auch nach diesen 10 Sekunden Warnsignal bestehen, blinkt weiterhin der Fehlercode "ER 03", bis die Taste wieder freigegeben wird. Ist die Kochzone zu diesem Zeitpunkt "heiß", wechselt die Fehleranzeige mit dem Symbol "H" im schon beschriebenen Sekunderrhythmus.

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

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

Tastenblockierung (Optional)

Durch Betätigen der Blockiertaste bei Bereitschaft oder Betrieb des Herdes werden die Bedienflächen deaktiviert und leuchtet die jeweilige BlockierzustandsLED dauerhaft. Dabei ist jedoch die Aktivierdauer der Blockiertaste in Betracht zu ziehen. Die Steuerung arbeitet weiterhin im eingestellten Modus, dieser kann jedoch mit den Tasten nicht mehr geändert werden. Nur noch die Blockiertaste und die Ein-/Austaste sind wirksam. Das heißt, der Herd kann auch in Blockierstellung abgeschaltet werden. Laufen die programmierten Zeiten ab, können Sie den dann ertönenden Alarmton durch Betätigen einer beliebigen Taste deaktivieren, ohne vorher die Blockierfunktion deaktivieren zu müssen. Eine weitere Betätigung der Blockiertaste im Warte- oder Betriebsmodus gibt die Tastenfelder wieder frei und schaltet die Blockierfunktions-LED aus. Nun können alle Berührungstasten wieder wie üblich verwendet werden.

Bedienung der Mehrkreis-Kochzonen

Durch Aktivierung einer Zweikreis-/Dreikreis-Kochzone werden alle 3 Kreise gleichzeitig eingeschaltet. Durch Drücken der Taste 3 kann jeder Kreis ein- oder Ausschaltet werden. Die Anzeige erfolgt über ein Leuchtsegment (11).

Akustische Meldungen (Pieper)

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

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

Timer-Funktion (optional)

Es gibt zwei Arten von Timern:

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

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

Einstellung des Timers:

Einstellung im Fingerdruck-Eins tellbereich.

Zuerst wird die erste Stelle eingestellt, danach die zweite.

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

Ausschalten eines aktiven Timers:

Ein Timer wird durch Einstellen auf "0" deaktiviert.

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

Selbständiger Timer:

Ist die Steuereinheit eingeschaltet (alle Kochzonen zeigen "0"), kann der selbständige Timer durch Betätigen der Timer-Auswahltaste aktiviert werden. Das Timer-Display zeigt "00" an. Der Timer schaltet nach 10 Sekunden wieder aus (Display wird dunkel), wenn keine weitere Taste betätigt wird. Wird eine Zeit eingestellt, aber innerhalb von 10 Sekunden danach keine Kochzone aktiviert, schalten sich die Kochzonen-Displays aus (zusammen mit den entsprechenden Relais). Eventuelle Resthitzewarnungen "H" werden weiterhin angezeigt.

Der Einstellbereich ist 0 bis 99 Minuten, in Minutenschritten. Einstellung im Fingerdruck-Bereich.

Sofort nach Einstellung des Zeitwerts beginnt der Countdown des gerade eingestellten Wertes. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige "00".

Der Signalton endet nach

- 2 Minuten bzw.
- Betätigen einer beliebigen Taste.

Daraufhin blinkt das Timer-Display nicht mehr und wird dunkel. Eventuelle Resthitzewarnungen "H" werden weiterhin angezeigt

Durch Betätigen der Taste POWER (1) kann die Steuereinheit von "reinem Timer-Betrieb" auf Kochzone mit beliebiger Zeit - mit oder ohne aktiviertem selbständigem Timer - eingestellt werden.

Kochzonenspezifische Timer-Programmierung

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

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

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

Alle anderen Einstellungen erfolgen ähnlich wie beim selbständigen Timer.

Bei mehr als einem aktiven Timer zeigt das Display immer den niedrigsten Zeitwert an (nach einer Wartezeit von 10 Sekunden).

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

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

- 2 Minuten bzw.
- Betätigen einer beliebigen Taste.

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

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

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

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes 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