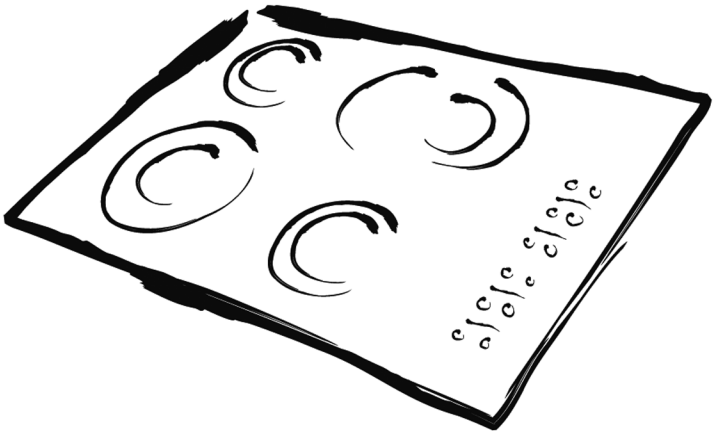


EN

Operating and maintenance instructions for hobs

RU

Инструкция по эксплуатации и техоблсуживанию плит

DE

Bedienungs-und Wartungsanleitungen für kochherde

Weissgauff

EN

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

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2006/95/EEC of 12 December 2006 and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2004/108/EEC of 15 December 2004.

Operating Principle (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

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

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

The cooking process takes place as described below.

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

(Fig. 1)
1 vessel
2 induced current
3 magnetic field
4 inductor
5 electronic circuit
6 power supply

User's Instructions (Fig. 2)

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

Installation

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

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Functionality Slider TC:

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

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

ON/OFF Touch Control

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

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

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

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

By pressing the ON/OFF key "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.



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.

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

Automatic Parboiling (selectable)



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

Procedure to start Automatic parboiling:

The control unit is switched on and a cooking zone is selected.

After setting cooking stage “9“ Automatic parboiling is activated by pressing at the right slider sensor. “A” appears on the display immidiately.

Now the required onboiling stage is selected via Slider area . The “A” symbol appears after 3 sec upon releasing the key - alternating with the onboiling stage (500 msec „A“ and 1.5 sec onboiling stage).

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

In case of a selection after 15 sec a lower cooking stage may be set; automatic onbboiling is switsched of.

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

Power function

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

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

Residual Heat

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

Status is calculated depending on:

Selected power stage („0“ bis „9“)

On/Off Time of the Relays

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

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

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

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

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

Protection against unintentional activation

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

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

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

Key Lock (Optional)

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

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

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

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

Acoustic Feedback (Buzzer)

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

Short single tone for regular actuation of a key

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

Expiry of the timer

Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

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

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

Setting a timer value:

By adjustment with the slider area.

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

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

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

Switching of an active timer:

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

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

Timer Stand-Alone:

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

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

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

The acoustic signal is terminated

-after 2 min and/or

-by actuating any key.

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

By pressing the ON/OFF key “1”, the control unit may be switched from „purely timer operation“ to cooking zone at

any time -with or without an activated Stand-Alone timer -. Switching back to TC active mode with an active

Stand-Alone timer the timer is selected first (decimal dot on timer display flashes). After a cooking zone is

selected, the decimal dot disappears from the timer display and a steady decimal dot on the cooking zone

display flashes on. When switching off the control unit by ON/OFF key “1”, the Stand-Alone timer – if still in

operation -is also switched off.

Cooking zone specific timer programming

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

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

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

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

Further setting is like with the stand-alone timer

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

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

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

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

- after 2 min and/or

- by actuating any key.

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

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

In case of a timer is programmed for a cooking zone the

operating time limitation is dependent of the timer value and not of the standard table value.

Precautions

- when the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on)
- do not use any alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium foil directly on the hob
- do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up
- when cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time
- when cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- after cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- This appliance hood is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity, or who lack experience or knowledge about it, unless they have had supervision or instructions on how to use the hood by someone who is responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any alluminium 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.

(Fig. 5)
1 Front view
2 Front side
3 Oven or cupboard zone
4 Air input

Electrical connection (Fig. 6)

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

the plant charac- teristics 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.

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.

RU

АИ 32

ДАННЫЙ ПРОДУКТ БЫЛ СОЗДАН ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛВОИЯХ. КОНСТРУКТОР НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО УЩЕРБА, НАНЕСЕННОГО ЛЮДЯМ ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, В СВЯЗИ С НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ БЕССМЫСЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Производитель заявляет о том, что данный продукт отвечает всем основным требованиям в отношении электрического материала низкого напряжения, приведенным в директиве за номером 2006/95/ЕЭС от 12 декабря 2006 года, и нормативам по электромагнитному соответствию в соответствии с указанным в директиве 2004/108/ЕЭС от 15 декабря 2004 года.

Принципы работы (Рис. 1)
Принципы работы основаны на электромагнитных свойствах кастрюль, сковородок и иной посуды для приготовления пищи.

Индукционная катушка управляется электронной схемой для создания сильного магнитного поля.

Тепло передается продуктам питания от самой посуды.

Варка продуктов и приготовление пищи осуществляется следующим образом:
- минимальная дисперсия (высокий выход)
- снятие кастрюли с зоны варки (или просто ее поднятие вверх) автоматически блокирует систему.
- электронная система обуславливает максимальную гибкость и тонкость регулировки.

(Рис. 1)
1 кастрюля
2 индуцированный ток
3 магнитное поле
4 индуктор
5 электронная схема
6 электрическое подключение

Инструкции для пользователя (Рис. 2)

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

Монтаж
Все операции по монтажу (электрические подключения) должны производиться только квалифицированным персоналом и в соответствии с существующими нормативами.
В Разделе "Для монтажника" приведены все подробности монтажа.

Функции слайдера ТС:

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

На слайдере существует возможность непосредственного выбора того или иного значения.

Сенсорное управление ВКЛ/ВЫКЛ

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

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

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

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

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

Автоматическое отключение

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

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

ВКЛ/ВЫКЛ зоны приготовления

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

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

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



Отключение одной зоны приготовления:

Одну зону приготовления можно отключить, выбрав и установив уровень приготовления на [0]. Если появляется оптическое предупреждение горячей зоны приготовления [H] попеременно с [0] и синхронными точками дисплея.

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

Отключение всех зон приготовления:

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

Уровни мощности

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

При выборе уровня мощности 9, в зоне приготовления, которая находится спереди слева, мощность

немного снижается после 30 минут работы для обеспечения безопасности. При необходимости

увеличения мощности выберите усилитель уровня мощности ("P").

Автоматическое пропаривание (выбираемое)



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

Процедура начала автоматического пропаривания:

Блок управления включается, и выбирается зона приготовления.

После выбора уровня приготовления включается автоматическое пропаривание “9“ с помощью специальной кнопки 1. На дисплее немедленно появляется “A”.

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

Стадию кипения можно изменить в течение 15 сек. после включения без отключения нагнетателя пропаривания. Следовательно, зона приготовления выбирается, а соответствующая зона приготовления устанавливается после этого.

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

Можно выбрать более высокий уровень приготовления; Это приводит к автоматическому регулированию времени пропаривания по установленной стадии кипения.

Функция Power (Бустер)

После выбора нужной Вам зоны, Вы можете активировать функцию POWER посредством клавиши POWER “P”. При помощи данной функции отдельные зоны варки могут получить мощность, превышающую номинальную. При наличии возможности активации функции POWER в определенной зоне, на дисплее появится обозначение “P”. Время активации POWER ограничено 5 минутами для обеспечения безопасности кухонных принадлежностей. После автоматической дезактивации POWER, зона будет продолжать работать на уровне мощности «9». Можно снова включить

POWER в работу по истечении несколько минут.

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

Остаточное тепло

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

Статус определяется в зависимости от:

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

Времени ВКЛ/ВЫКЛ реле

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

Автоматическое выключение (ограничение времени работы)

Для каждой активированной зоны определяется максимальное время работы. Максимальное время работы зависит от выбранного уровня приготовления. Спустя максимальное время работы зона приготовления автоматически отключается.

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

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

Защита от случайного включения

Электронная система автоматически отключается в случае обнаружения использования кнопок в течение 10 сек. Блок управления издает звуковой сигнал после 10 сек. неисправности (период: 1000 мсек., 500 мсек. ВКЛ) и код ошибки “E R 0 3” загорается на дисплее (0.5 сек. ВКЛ и 0.5 сек. ВЫКЛ). Если постоянное включение превышает 10 сек., код ошибки “ER 03“ продолжает гореть, пока присутствует неисправность, и пока она не будет идентифицирована. Если зона приготовления находится на уровне “горячо“, символ [H] чередуется с кодом ошибки (0.5 сек. символ, 0.5 сек. “H“).

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

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

Блокировка кнопок (дополнительно)

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

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

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

При повторном включении кнопки блокировки в режиме ожидания или активном режиме разблокируется клавиатура, а соответствующий светодиод блокировки гаснет. Все кнопки сенсора можно вновь использовать, как раньше.

Звуковой сигнал (зуммер)

Следующие действия во время работы блока ТС сопровождаются звуковым зуммером:

Короткий однократный сигнал для повторного включения кнопки

Более долгий, прерывистый звук для постоянного использования кнопок в течение длительного периода времени (≥ 10 сек.)

Истечение времени таймера

Функция таймера (дополнительно)

Функция таймера бывает двух видов:

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

следует сначала выключить (датчик питания) и вновь включить.

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

Установка значения таймера:

С помощью регулировки слайдера.

Сначала корректируется первая цифра, а после вторая цифра.

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

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

Выключение активного таймера:

Таймер можно выключить, установив его значение на 0.

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

Независимый таймер:

Если блок управления включен (все дисплеи зон приготовления показывают [0]), независимый таймер может быть включен нажатием кнопки выбора таймера. Дисплей таймера показывает “00“. Цифровая точка на дисплее таймер загорается. Таймер отключается спустя 10 сек. (черный дисплей), если не выполняются любые другие настройки. Если в течение 10 сек. значение таймера было выставлено при выключенной зоне приготовления, дисплеи зоны приготовления отключаются (промежуточные реле отключаются). Возможные оптические предупреждения горячих зон приготовления [H] отображаются постоянно

Если таймер был выбран (точка дисплея мигает в течение 10 сек.), его можно настраивать. Диапазон настройки 0 -99 минут, одиночными действиями; на слайдере.

Непосредственно после установки значения таймера начинается отсчет счетчика с последнего заданного значения. Таймер автоматически отменяется спустя 10 сек., а дисплей таймера показывается значение таймера. После истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера загорается „00“.

Звуковой сигнал прекращается

-Через 2 мин и/или

-После включения кнопки.

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

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

При переключении на активный режим ТС с включенным

Независимым таймером, сначала выбирается таймер (загорается точка десятичной дроби на дисплее таймера). После выбора зоны приготовления, точка десятичной дроби исчезает на дисплее таймера, и постоянная точка десятичной дроби загорается на дисплее зоны приготовления.

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

Программирование таймера для зоны приготовления

При включении ТС активируется настройка таймера для определенных зон приготовления.

При включении зоны приготовления (уровень > 0) и выборе дисплея таймера (в течение 10 сек.) значение таймера может быть присвоено данной зоне приготовления как функция отключения. Светодиод вокруг таймера означает, для какой зоны приготовления был активирован таймер.

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

При переключении с одной зоны приготовления на другую дисплей таймера показывает текущее значение таймера для соответствующей зоны приготовления. Настройки таймера других зон приготовления остаются активными.

Дальнейшие настройки выполняются, как и для независимого таймера

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

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

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

В противном случае появляется символ“0“.

Звуковой сигнал и мигание светодиода таймера зоны приготовления прекращается

- через 2 мин и/или

- после включения кнопки.

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

Работа таймера для определенной зоны приготовления аналогична независимому таймеру.

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

Меры предосторожности

- во время работы индукционной плиты следует держать от нее на расстоянии все материалы, которые могут намагнититься, такие как: кредитные карточки, диски, калькуляторы и т.д.
- никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.
- После окончания использования, выключите с помощью соответствующей клавиши (уменьшение до “0”), и не доверяйте детектору кастрюль.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока.
- Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.
- Данный аппарат не предназначен для его использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или теми лицами, у кого нет достаточного опыта или знаний, за исключением тех случаев, когда ответственный за безопасность проверил их действия и выдал им все соответствующие инструкции по использованию аппарата.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с данным аппаратом.

Кастрюли (Рис. 3)

- Если магнит прилипает ко дну кастрюли при приближении ко дну, эта кастрюля годится для варки на индукционной плите.
- покупайте кастрюли, специально рассчитанные на индукционную варку.
- кастрюли с плоским и толстым дном.
- кастрюли, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности.
- кастрюля меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 10 см.
- посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или посуда из нержавейки с ферритом, если на дне посуды указано: для индукционных плит.
- в случае использования чугунной посуды, лучше, чтобы их дно было эмалевое, во избежание появления царапин на стекле керамической панели.
- следующая посуда не пригодна для использования: стекло, керамика, обожженная глина, посуда из алюминия, меди или не намагничивающейся стали (аустенитной).

Уход (Рис. 4)

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

Инструкции для монтажника

Монтаж

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

Установка (Рис. 5)

Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.

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

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

- духовка оборудована эффективной системой охлаждения,
- горячий воздух из духовки не может попасть по каналу в область индукционной панели,
- предусмотреть воздушные каналы в соответствии с указанным на Рисунке.

(Рис. 5)
1 Вид спереди
2 Передняя часть
3 Духовка или шкаф
4 Подача воздуха

Электрические подключения (Рис. 6)
Перед подключением к сети питания, убедитесь в том, что:

- Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на установочной пластине, находящейся на дне панели для варки;
- Для установки предусмотрено достаточно мощное заземление, в соответствии с нормативами и требованиями действующего законодательства. Заземление предусмотрено в установленных нормативах.

В том случае, если для аппарата не предусмотрен шнур и - или розетка включения, необходимо использовать материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры. Запрещается использовать шнур в случае его перегревания при превышении 50°C температуры окружающей среды.
Подключите к стационарной электропроводке защитное устройство отключения от питающей сети с полным разрывом цепи, чтобы обеспечить полное отключение от электроснабжения при превышении номинала напряжения сети согласно требованиям класса III и в соответствии с требованиями Правил устройства электроустановок.
Розетка или многополюсный переключатель должны быть просты и доступны для подключения установленного аппарата.

Данное устройство не предназначено для использования с внешним таймером или с пультом дистанционного управления.

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

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

DE

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 bzw. der EMV-Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 entspricht.

Arbeitsweise (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils derKochgefässe.

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

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

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

(Abb. 1)
1 Gefäße
2 Induktionsstrom
3 Magnetfeld
4 induktor
5 Stromkreis
6 Stromzufuhr

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

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

Installation
Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.
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 einschalten. Auf der Anzeige erscheint "0". Wenn die Kochzonen heiß sind, wird darauf durch Wechselanzeige von [H] und [0] sowie gleichzeitiger Anzeige des jeweiligen Punktes hingewiesen. Die Anzeigepunkte an den oberen Displays blinken im Sekundenrhythmus (0,5 Sek. aus, 0,5 Sek. an). Die Elektronik bleibt 20 Sekunden lang aktiviert. Wird in dieser Zeit keine Kochstufen- oder Zeiteinstellung vorgenommen, schaltet die Elektronik dann automatisch nach einem Beep-Ton auf Aus.

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

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

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

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

Automatisches Hochkochen (mit Auswahl)



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

Starten des Automatischen Hochkochens:

Schalten Sie das Gerät ein und wählen eine Kochzone.

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

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

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

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

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

Power-Funktion
Nach Einstellung der gewünschten Kochzone kann über die Power-Taste “P” die Power-Funktion zugeschaltet werden. Bei dieser Funktionsweise können bestimmte Kochzonen mit einer über dem Nennwert liegenden Leistung betrieben werden. Falls die von Ihnen gewünschte Kochzone ein Zuschalten der Power-Funktion erlaubt, erscheint auf dem Display das Symbol “P”. Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Power-Funktion auf 5 Minuten beschränkt. Nach dem automatischen Abschalten der Power-Funktion arbeitet die jeweilige Kochzone weiter auf Leistungsstufe “9”. Nach wenigen Minuten kann die Power-Funktion erneut in Betrieb genommen werden.
Die Power-Funktion bleibt selbst dann in Betrieb, wenn der Topf oder die Pfanne von der Kochzone genommen wird; auch die Zeituhr zum automatischen Abschalten läuft in diesem Falle weiter.

Resthitze

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

Diese Berechnung beruht auf:

- Der eingestellten Leistungsstufe ("0" bis "9")

- Der Ein-/Aus-Zeit der Relais

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

Automatisches Ausschalten (Betriebszeitbegrenzung)

Die einzelnen Kochzonen haben eine maximale Betriebszeit. Diese maximale Betriebszeit hängt von der ausgewählten Kochstufe ab. 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 Sekundenrhythmus.

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 Blockierzustands-LED dauerhaft. Dabei ist jedoch die Aktivierdauer der Blockiertaste in Betracht zu ziehen. Die Steuerung arbeitet weiterhin im eingestellten Modus, dieser kann jedoch mit den Tasten nicht mehr geändert werden. Nur noch die Blockiertaste und die Ein-/Austaste sind wirksam.

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

Laufen die programmierten Zeiten ab, können Sie den dann

ertönenden Alarmton durch Betätigen einer beliebigen Taste deaktivieren, ohne vorher die Blockierfunktion deaktivieren zu müssen.

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

Akustische Meldungen (Pieper)

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

- Kurzer Einzelton bei jeder Tastenbetätigung

- Langer unterbrochener Ton bei Dauerbetätigung einer Taste (≥ 10 Sek.)

- Ablauf eines Timers

Timer-Funktion (optional)

Es gibt zwei Arten von Timern:

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

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

Einstellung des Timers:

Einstellung im Fingerdruck-Einstellbereich.

Zuerst wird die erste Stelle eingestellt, danach die zweite.

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

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

Ausschalten eines aktiven Timers:

Ein Timer wird durch Einstellen auf 0 deaktiviert.

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

Selbständiger Timer:

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

Solange der Timer aktiv ist (Display-Punkt blinkt 10 Sekunden lang), kann er eingestellt werden. Der Einstellbereich ist 0 bis 99 Minuten, in Minutenschritten. Einstellung im Fingerdruck-Bereich.

Sofort nach Einstellung des Zeitwerts beginnt der Countdown des gerade eingestellten Wertes. Der Timer wird nach 10 Minuten automatisch deaktiviert und auf dem Timer-Display der Zeitwert angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige "00".

Der Signalton endet nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

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

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

Durch Zurückschalten auf aktiven TC-Modus bei aktivem selbständigem Timer wird der Timer zuerst ausgewählt (Dezimalpunkt auf dem Timer-Display blinkt). Nach Auswahl einer Kochzone verschwindet der Dezimalpunkt vom Timer-Display und der bisher ständig leuchtende Dezimalpunkt auf dem Display der Kochzone beginnt zu blinken.

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

Kochzonenspezifische Timer-Programmierung

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

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

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

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

Alle anderen Einstellungen erfolgen ähnlich wie beim selbständigen Timer

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

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

Sonst wird das Zeichen "0" angezeigt.

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

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

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

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

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

Vorsichtsmaßnahmen: - während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen;
- keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochflache legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Töpfen mit Antihaftbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf “0”), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnden Kenntnissen und unzureichender Erfahrung bedient werden, es sei denn, es geschieht dies unter der Aufsicht oder nach entsprechender Vertrautmachung mit dem Gerät durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person.
- Kinder unter Aufsicht halten, damit sie nicht am Gerät herumspielen.

Kochgefäße (Abb. 3)
- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist. Empfohlen wird das Anwenden von:
- 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.
(Abb. 5)
1 Vorderansicht
2 Vorderseite
3 Backofen oder Schrank
4 Lufteintritt

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.
Am angebrachten Stromkabel eine Trennvorrichtung installieren, die an allen Polen über eine Kontakttrennung verfügt und die Trennung vom Netz sowie bei Überspannungskategorie III eine vollständige Abschaltung gemäß den Verkabelungsvorschriften gewährleistet.
Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

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

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

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

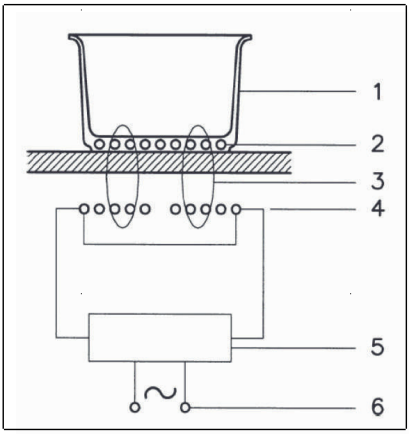


Fig.1 - Рис. 1 - Abb.1

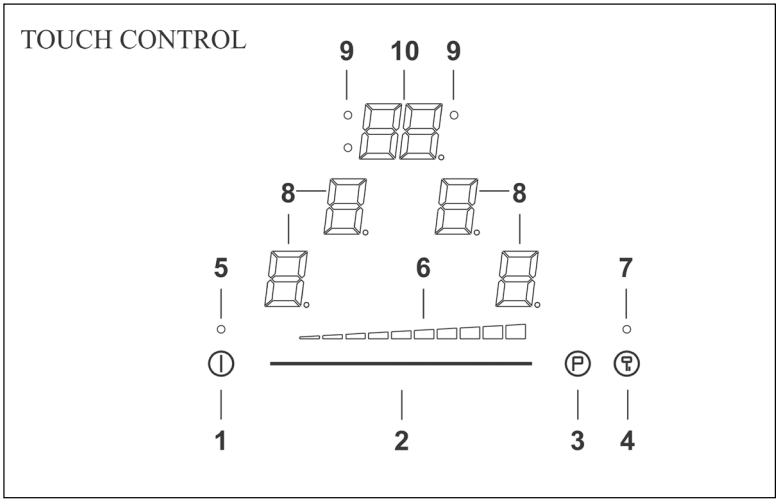


Fig.2 - Рис. 2 - Abb.2

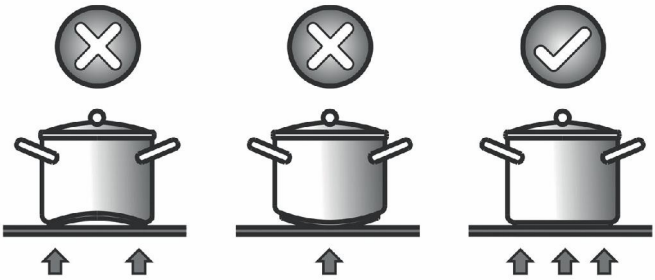


Fig.3 - Рис. 3 - Abb.3

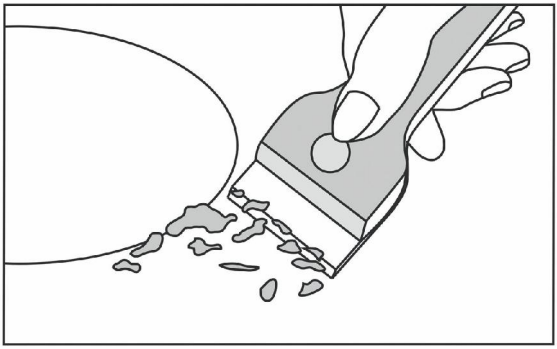
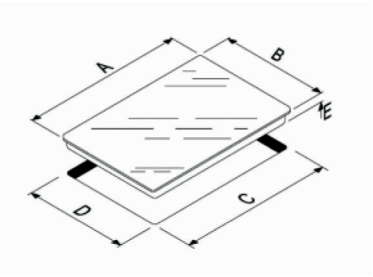
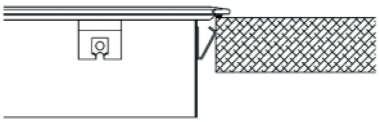
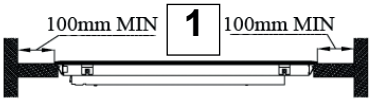


Fig.4 - Рис. 4 - Abb.4



A	B	C	D	E
590	520	560	490	68





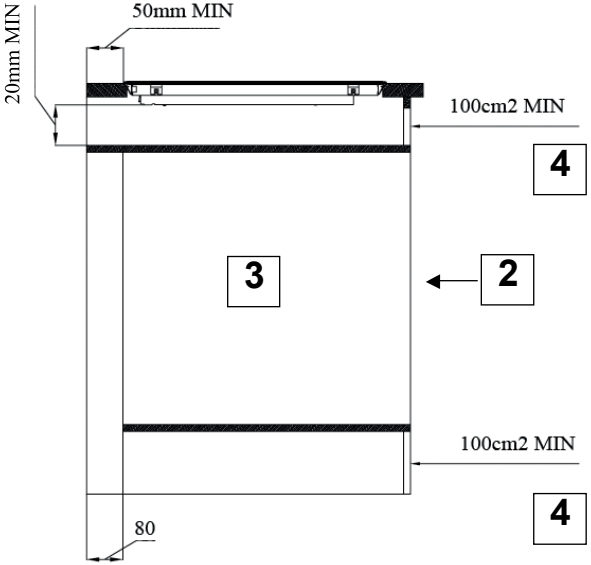
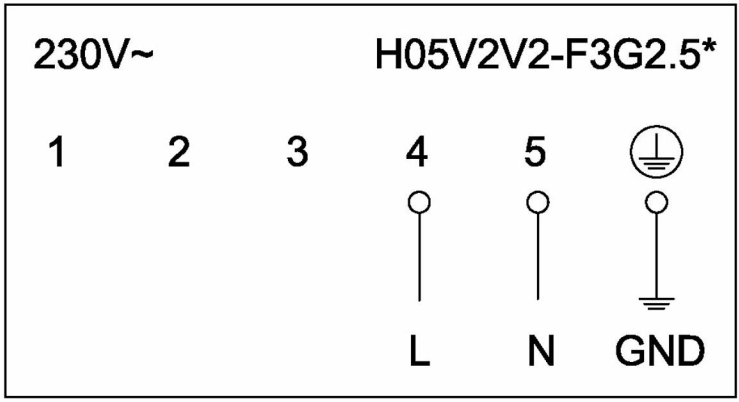


Fig.5 - Рис. 5 - Abb.5



*Considering complementary factor

*Учитывая фактор совместимости

*Bei Gleichzeitigkeitsfaktor

Fig.6 - Рис. 6 - Abb.6

Weissgauff

info@weissgauff.ru

60813250.01.05.2014