

MALIA 536.01.610

EN

Operating and maintenance instructions for hobs

DE

Bedienungs- und Wartungsanleitungen für Kochherde

HÄFELE



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 Encendido/apagado ON/OFF
- 2 Minus -
- 3 Plus +
- 4 Cooking zone
- 5 Setting level display
- 6 Zone selection lights

Installation

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

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Switching the Touch Control ON/OFF "Z"

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on. The cooking zone displays show a static "0".

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

After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode.

The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the stand-by- mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. When the Touch Control is ON it can be switched-

OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

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

Automatic switch-OFF

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

Switching a cooking zone ON and OFF

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



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

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

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

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

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

Switching a cooking zone off

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

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

Switching-OFF all cooking zones

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

Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures "1" thru "9" by means of LED sevensegment-displays. In the cooking zone located on the front left, when selecting the power level 9 and after 30 minutes

operating, the power will decrease slightly for safety reasons. In case more power is required, select the boost level ("P")

Boost function

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

The boosting time is limited to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level "9". The booster can be reactivated after some minutes.

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

The power management is based on the principle that the last entry is requested by the induction as top priority. That means that previous actions and settings also made for the other cooking zones are reversed automatically, if necessary. If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage flashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.

If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again. If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the flashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication.

Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

Residual heat indicator

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

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

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

Automatic power OFF function (operating time limitation)

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

Protection against unintended switching-ON

· If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 " . If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.

· If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.

· When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.

· In the stand-by mode a continuous operation will not be signaled. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Key lock (child safety feature)

◇ Child safety feature:

Key lock:

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

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

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

Unlocking for cooking purposes:

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

Cancelling the key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select key and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone. If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds. After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show „0“, the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is in "hot" mode, "0" and "H" will be alternately displayed.

Audible signal (buzzer)

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

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

Timer function (optional)

The timer function is realized in two versions:

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

Timer as minute minder (stand-alone):

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

The sound signal will be stopped

- automatically after 2 minutes and/or
- by operating any key. Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer

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

Timer programming on cooking zones

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

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

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

- automatically after 2 minutes
 - by operating any key.
- The timer display extinguishes.

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

Precautions

- when the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on)
- do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob
- do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up
- when cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time
- when cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- after cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- 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, 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.

(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 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.

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.

DE

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 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 der Kochgefäße.

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

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

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

(Abb. 1)

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

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

- 1 Ein-/ausschalten EIN/AUS
- 2 Minus –
- 3 Plus +
- 4 Kochzone
- 5 Leistungsstufen-Display
- 6 Kontrollleuchte für ausgewählte Kochzone

Installation

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

Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

EIN/AUS-Schalten der Touch Control

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 1 Sekunde bevor sie betriebsbereit ist. Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Anzeigen und LED's. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED's wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im Stand-by Zustand. Drücken

Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Touchpanel einzuschalten. Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die "0". Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird an Stelle der "0" ein statisches "H" angezeigt. Der Punkt rechts unten blinkt auf allen Kochstellenanzeigen in einem 1- Sekunden-Takt zum Anzeigen, dass momentan keine Kochstelle selektiert ist. Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timeranwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by stand.

Die Steuerung läßt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste von der Elektronik als betätigt erkannt wurde. Sollte eine beliebige weitere Taste ebenfalls als betätigt erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand by-Zustand. Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen ein "L" wie LOCKED angezeigt. Falls Kochstellen den Status "Heiss" besitzen, wird das "L" im Wechsel mit dem "H" angezeigt. Durch Betätigung der EIN/AUS-Taste im EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert). Die EIN/AUS-Taste hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

Automatisches Ausschalten

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

Einschalten/Ausschalten einer Kochstelle

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



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

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

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

Nach der Auswahl einer Kochzone kann die Leistungsstufe durch Gedrückthalten der PLUS-Taste (3), beginnend mit Stufe 1, eingestellt werden, wobei sich die Leistung alle 0,4 Sekunden um eine Stufe erhöht. Nach Erreichen der Leistungsstufe 9 ist keine weitere Erhöhung mehr möglich.

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

Ausschalten einer einzelnen Kochstelle:

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

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

Ausschalten aller Kochstellen:

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

Leistungsstufen

Die Leistung der Kochstellen ist in 9 Stufen einstellbar und wird durch die Ziffern „1“ bis „9“ mittels LEDS i e b e n - S e g m e n t - A n z e i g e n angezeigt.

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

Booster-Funktion

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

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

Die Booster-Funktion bleibt selbst dann in Betrieb, wenn der Topf oder die Pfanne von der Kochzone genommen wird; auch die 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.

Restwärmanzeige

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

Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung)

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

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

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

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

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

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

Verriegelung (Kindersicherung)

◇ Funktion Kindersicherung:

Verriegeln:

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

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

Entriegeln zum Kochen:

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

Verriegelung aufheben:

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

Nach erneuten Einschalten der Steuerung mit der EIN/AUS-Taste
erscheint auf allen Anzeigen die "0", die Anzeigen-Punkte blinken
und die Steuerung kann zum Kochen bedient werden. Sollte eine
Kochstelle noch heiß sein, werden „0“ und „H“ abwechselnd
angezeigt.

Akustische Rückmeldung (Summer)

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

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

Timer-Funktion (optional)

Die Timer-Funktion ist in zwei Ausführungen realisiert:

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

Timer als Eieruhr (Stand-Along):

- Wenn das Touchpanel eingeschaltet ist und keine Kochzone
ausgewählt wurde, kann die automatische Zeitschaltuhr

durch gleichzeitiges Drücken der Tasten MINUS (2) und
PLUS (3) verwendet werden.

- Einstellbereich (0-99min), Einstellmöglichkeit in 1er Schritten über
eine beliebige Taste beginnend mit 1 aufwärts bis 99 (Endanschlag)
oder Minus-Taste beginnend mit 99 abwärts bis 0 (Endanschlag)
- Bei kontinuierlicher Betätigung der Plus- oder Minus-Taste erfolgt
eine dynamische Erhöhung der Verstellgeschwindigkeit bis zu
einem Maximalwert ohne Signalton.
- Nach einem zwischenzeitlichen Loslassen der Plus- oder Minus-
Taste beginnt die Verstellgeschwindigkeit wieder von einem
(niedrigen) Anfangswert.
- Einstellung erfolgt durch dauernd gedrückt halten der Plus- oder
Minus-Taste oder im Tipp-Betrieb (mit Signalton) Nach der Timer-
Einstellung beginnt läuft die Zeit ab der zuletzt vorgenommenen
Einstellung an zurückzuzählen. Nach dem Ablauf der Zeit erfolgt ein
akustisches Signal und die Timeranzeige blinkt.

Das akustische Signal wird

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

Ausschalten/Verändern des Timers

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

Timerprogrammierung auf Kochstellen

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

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

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

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

- Das Grundverhalten des Timers entspricht dem unter "Eieruhr (S
t a n d - A l o n e - T i m e r) " beschriebenen Verhalten.

Vorsichtsmaßnahmen:

- während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie
Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte
Produkte direkt auf die Fläche legen;

- keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen 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 Verkrazungen 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 Fleckentfernern.

Anweisungen für den Installateur

Installation

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

Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,

- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

(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.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omni-polarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

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

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

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

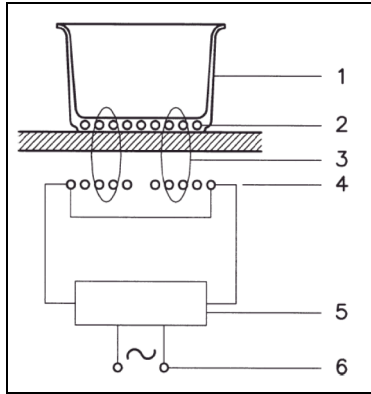


Fig.1 - Abb.1

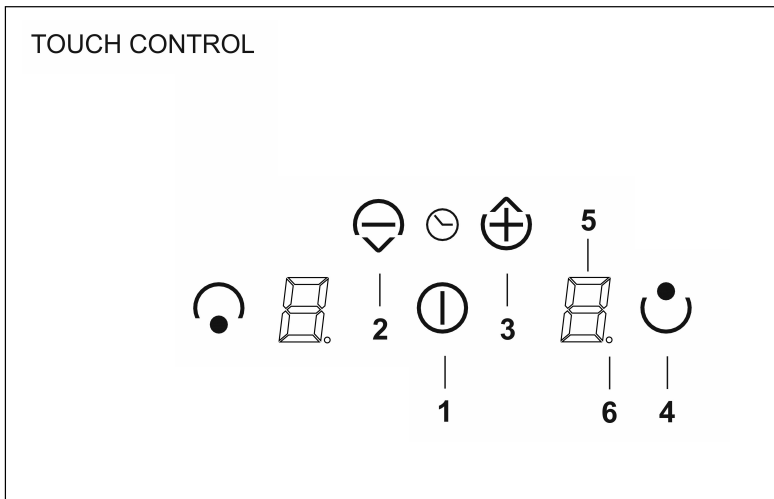


Fig.2 - Abb.2

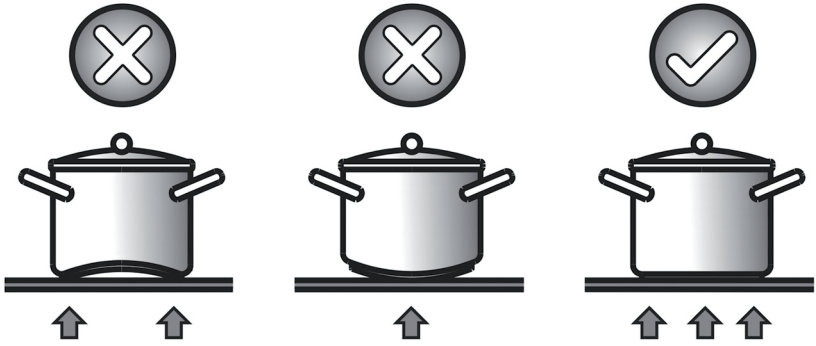


Fig.3 - Abb.3

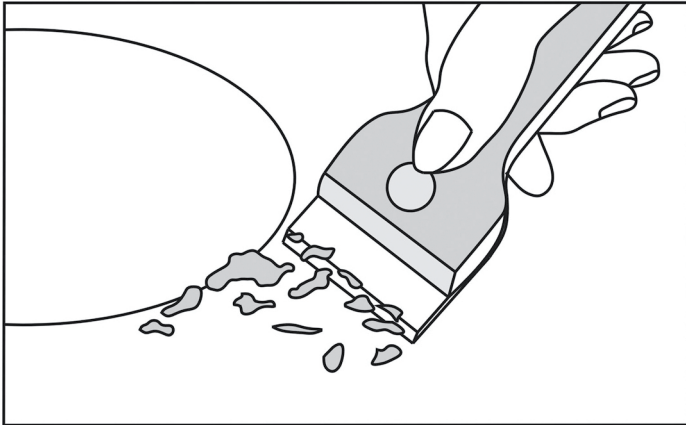
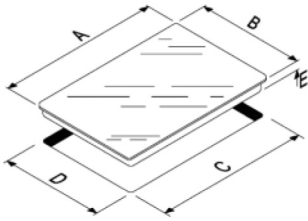


Fig.4 - Abb.4

536.01.610



A	B	C	D	E
298	520	275	500	68

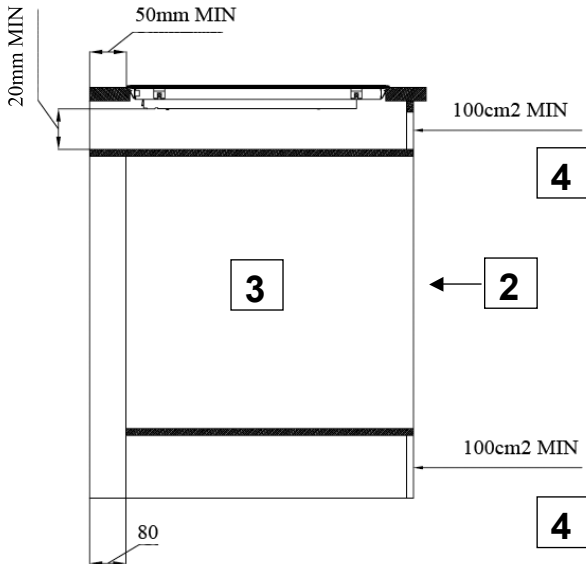
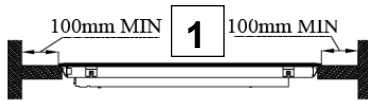
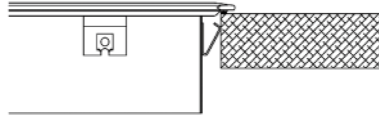
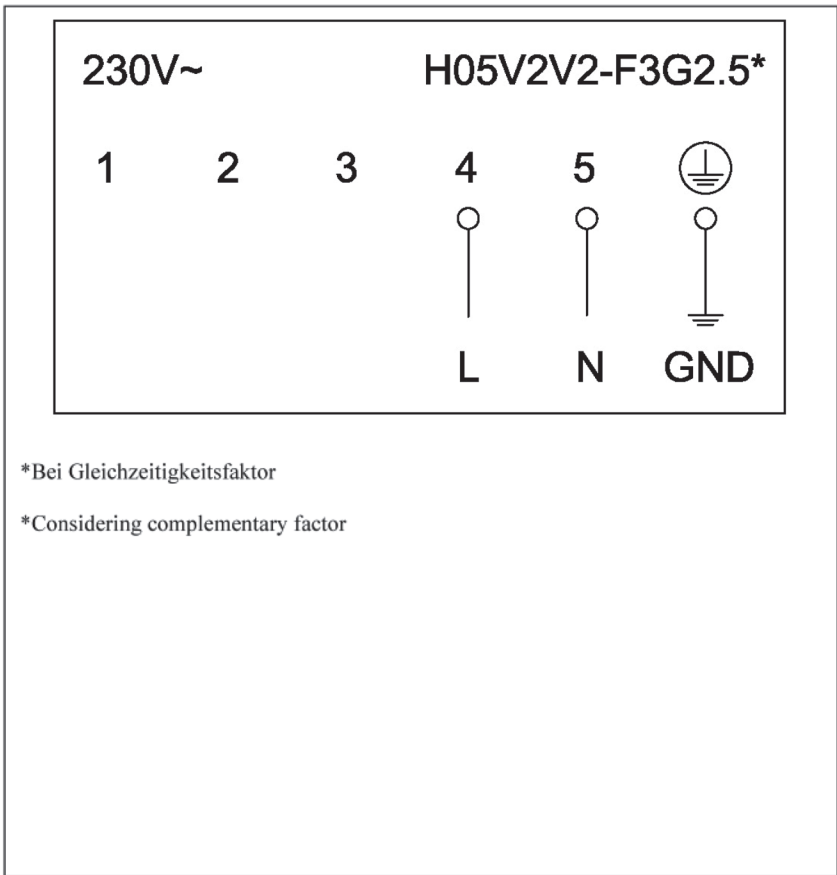


Fig.5 - Abb.5



*Bei Gleichzeitigkeitsfaktor

*Considering complementary factor

Fig.6 - Abb.6

Häfele Vina JSC Head Office

Ree Tower, 3rd Floor,
9 Doan Van Bo, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: +84 8 39113113
Fax: +84 8 39113114
Email: info@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

Häfele Branch Office Hanoi

Villa number 4, Nguyen Khanh Toan Street
Quan Hoa Ward, Cau Giay District,
Hanoi, Vietnam
Tel: +84 4 3516 0420
Fax: +84 4 3516 0421
Email: hanoi@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

Häfele Branch Office Danang

100 Nguyen Van Linh
Nam Duong Ward, Hai Chau District,
Da Nang, Vietnam
Phone: +84 511 358 4966
Fax: +84 511 358 4977
Email: danang@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

HÄFELE