

HC-M773A
536.01.705

EN

Operating and maintenance instructions for hobs

DE

Bedienungs- und Wartungsanleitungen für Kochherde

HÄFELE

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.

PRECAUTIONS

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

ks, 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.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed

for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

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

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

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

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

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

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

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

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

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

The cooking process takes place as described below.

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

(Fig. 1)

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

User's Instructions (Fig. 2)

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

Installation

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

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Functionality Slider TC:

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

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

ON/OFF Touch Control

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

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

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

The TC may only be switched on by pressing the power key as sole input. In case of 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 LO CKED. Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec; L-ON = 1.5sec).

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

Automatic Switch Off

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

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

ON/OFF Cooking Zone

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

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

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



Switching Off a single cooking zone:

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

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

Switching Off all cooking zones:

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

Power Stages

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

Booster Function

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

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

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

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

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

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

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

Residual heat indicator

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

Heating and cooling are calculated based on:

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

After switching off the cooking zone, the corresponding display will

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

($\leq 60^{\circ}\text{C}$) according to the mathematical model.

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

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

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

Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high

cooking stage setting.

Protection against unintentional activation

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

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

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

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

Key Lock (Optional)

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

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

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

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

Control of multiple circuits

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

Acoustic Feedback (Buzzer)

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

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

Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

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

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

Setting a timer value:

By adjustment with the slider area.

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

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

Switching off an active timer:

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

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

Timer Stand-Along:

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

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

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

The acoustic signal is terminated

-after 2 min and/or

-by actuating any key.

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

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

Cooking zone specific timer programming

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

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

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

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

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

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

- after 2 min and/or

- by actuating any key.

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

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

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

Cooking vessels (Fig. 3)

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

Maintenance (Fig. 4)

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

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

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

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

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

Electrical connection (Fig. 6)

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

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

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.

VORSICHTSMASSNAHMEN

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

- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher oder psychischer Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen

sen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIE-MALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.
- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verringerung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipo-

larem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

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

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

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

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

ARBEITSWEISE (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.

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

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

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

(Abb. 1)

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

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

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

Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden. Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

Funktionsweise des Slider TC:

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

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

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

Fingerdrucksteuerung EIN/AUS

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

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

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

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

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

Automatisches Ausschalten

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

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

EIN/AUS der Kochzonen

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

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

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



Ausschalten einer einzelnen Kochzone:

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

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

Ausschalten aller Kochzonen:

Sie können alle Kochzonen zusammen jederzeit mit der ON/OFF- Taste aus schalten. "H" wird weiterhin an allen noch heißen Kochzonen angezeigt. Alle anderen Kochzonen-Dis plays 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-Dis play angezeigt.

Booster-Funktion

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

Bei dieser Funktionsweise können jeder Kochzonen mit einer über dem Nennwert liegenden Leistung betrieben werden. (Die Zahl der Kochzonen, die gleichzeitig mit Booster-Funktion zum Einsatz kommen können, hängt ab von der diesen zuführten Leistung, die als solche stets unterhalb der maximalen Leistung des gesamten Kochfelds liegen muss.) Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Booster- Funktion auf 5 Minuten beschränkt. Nach dem automatischen Abschalten der Booster- Funktion arbeitet die jeweilige Kochzone weiter auf Leistungsstufe "9". Nach wenigen Minuten kann die Boosterfunktion 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 auf eine gefährliche Berührttemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden. Die Tempertur 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 ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatisches Ausschalten (Betriebszeitbegrenzung)

Die einzelnen Kochzonen haben eine maximale Betriebszeit. Diese maximale Betriebszeit hängt von der ausgewählten Kochstufe ab. Nach 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 Trocknenwischen der Glasfläche über den Tasten sind diese sofort wieder einsatzfähig).

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

Tastenblockierung (Optional)

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

Bedienung der Mehrkreis-Kochzonen

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

Akustische Meldungen (Pieper)

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

- Kurzer Einzelton bei jeder Tastenbetätigung
- Langer unterbrochener Ton bei Dauerbetätigung einer Taste (ca 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.

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

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

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

Der Signalton endet nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

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

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

Kochzonen-spezifische Timer-Programmierung

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

herum zeigen an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

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

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

Alle anderen Einstellungen erfolgen ähnlich wie beim selbständigen Timer.

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

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

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

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

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

Das Verhalten des kochzonen-spezifischen Timers ist ähnlich wie das des selbständigen Timers.

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

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes 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.

- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.

- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden

Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

Anweisungen für den Installateur

Installation

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

Aufstellung (Abb. 5)

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

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

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:

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

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

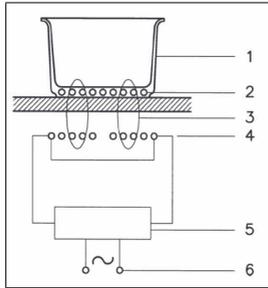


Fig.1 - Abb.1

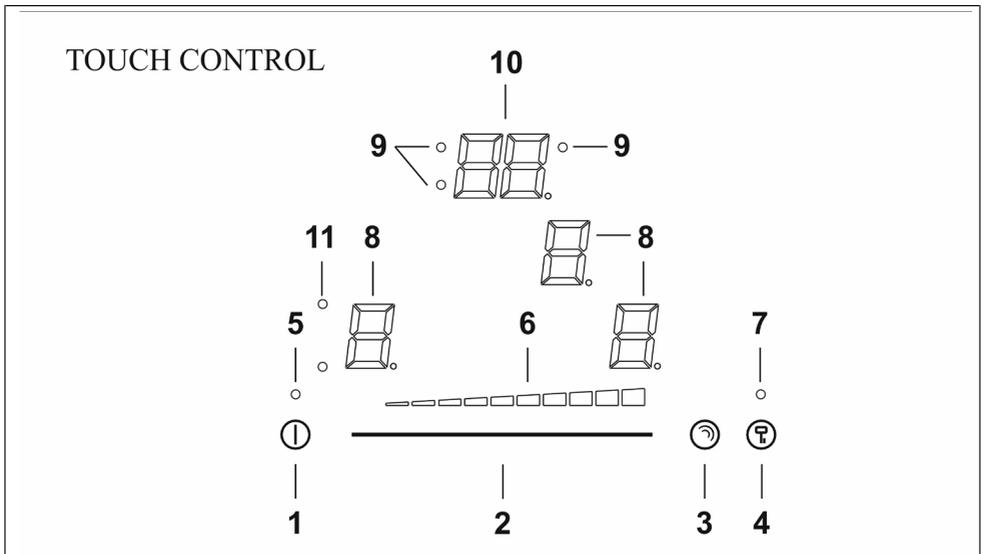


Fig.2 - Abb.2

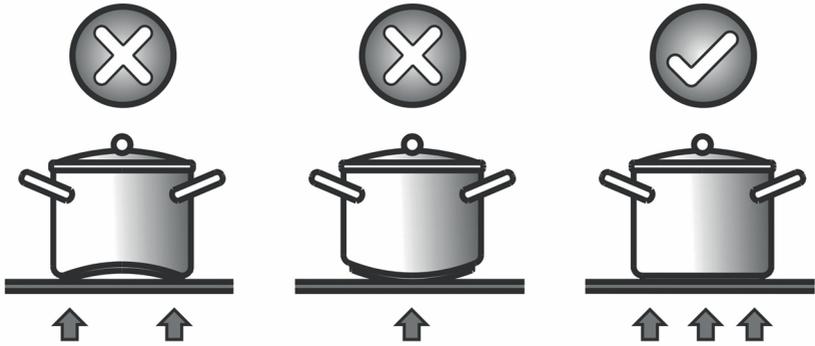


Fig.3 - Abb.3

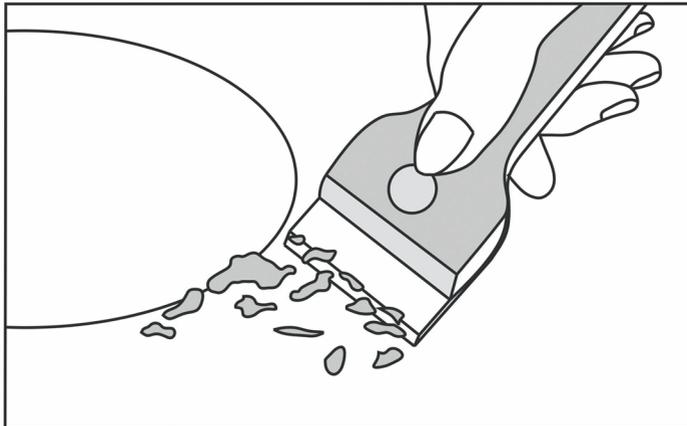


Fig.4 - Abb.4

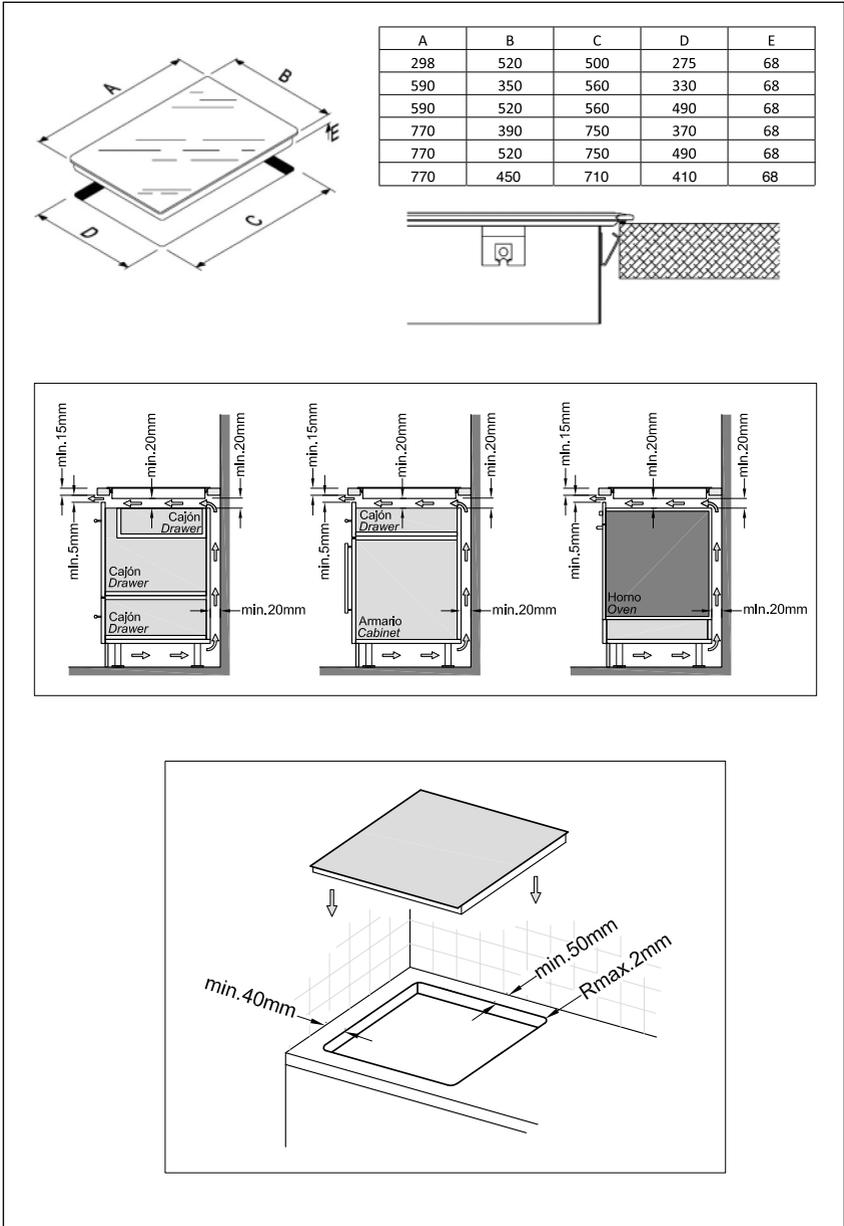
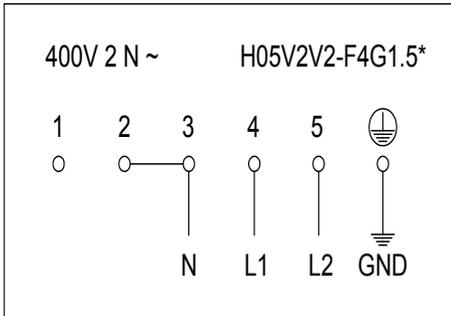
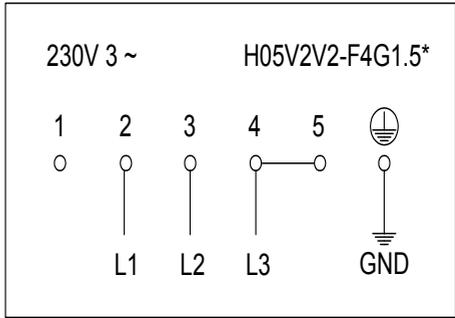
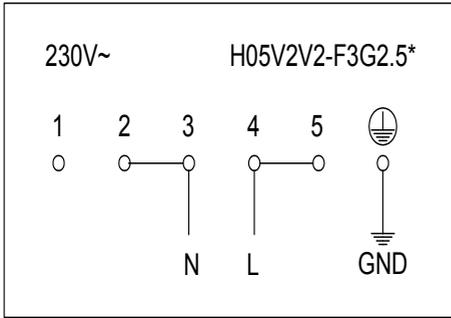


Fig.5 - Abb.5



* Considering complementary factor

* Bei Gleichzeitigkeitsfaktor

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