

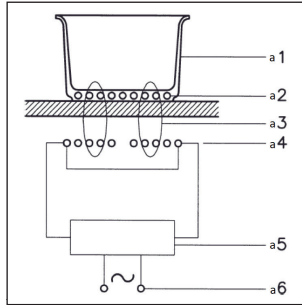


 **NODOR**
always innovating

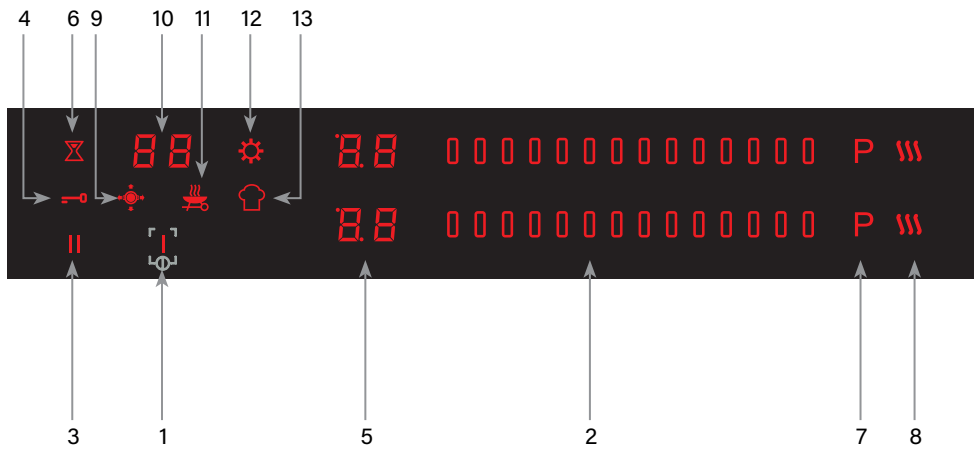
- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- EN** INSTRUCTIONS FOR USE
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES
- DE** GEBRAUCHSANWEISUNG

NorCook IH N8205 BK

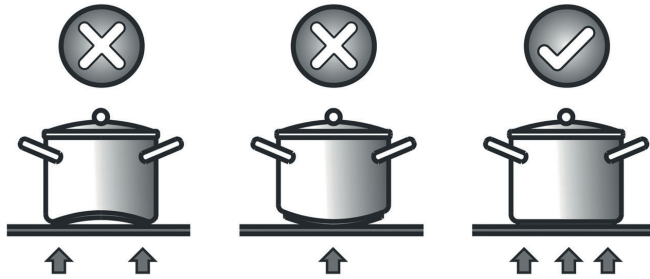
NorCook IH N9205 BK



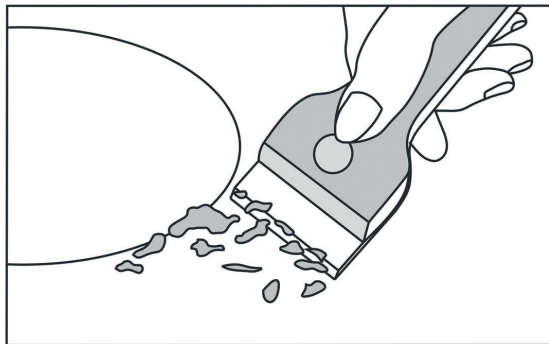
(F1)



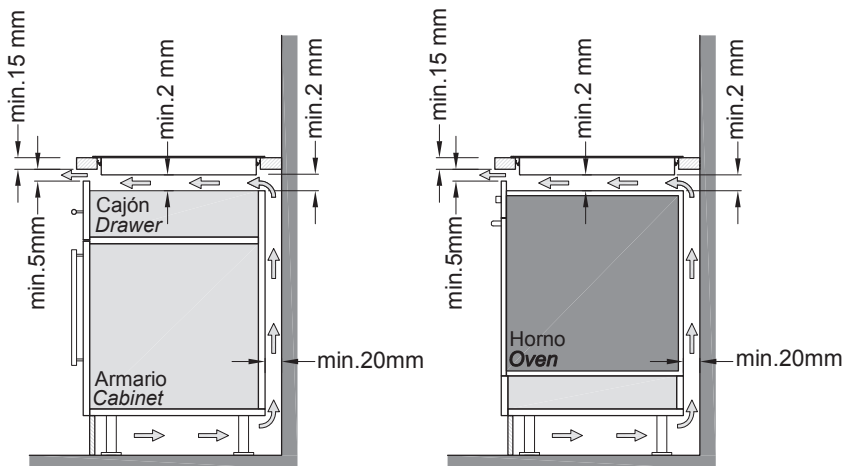
(F2)



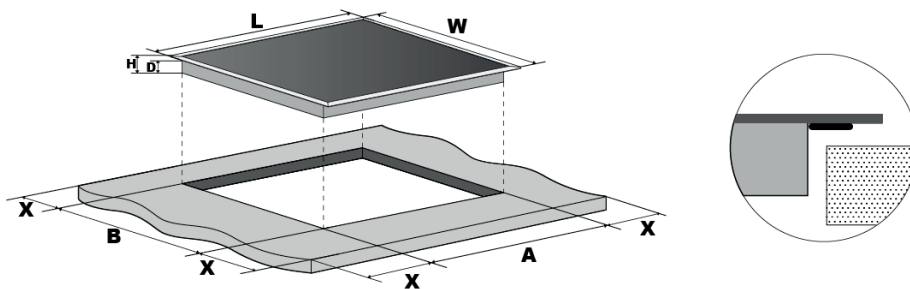
(F3)



(F4)

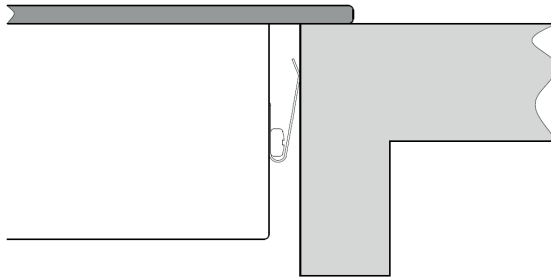


(F5)






Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
NorCook IH N8205 BK	810	520	55	50	795	503	50 min
NorCook IH N9205 SW	930				908		

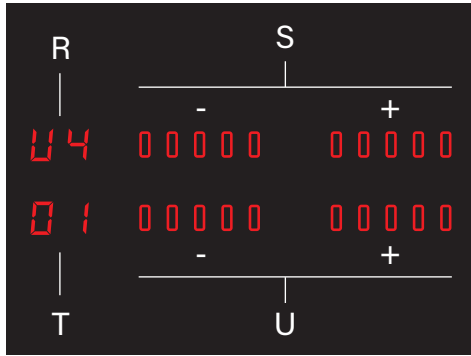
(F6)



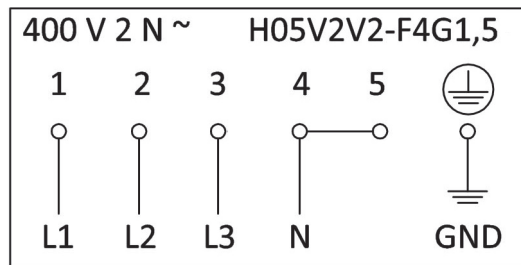
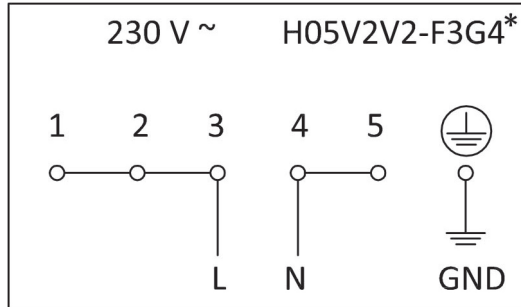
(F7)

P	L	T
1/1,5	10	0,8
2/2,5	5	2,4
3/3,5	5	3,8
4/4,5	4	5,2
5/5,5	3	6,8
6/6,5	2	2
7/7,5	2	2,8
8/8,5	2	3,6
9	1	-
P1	16min	-
P2	16min	-
	2	-
	2	-
	2	-

(F8)



(F9)



- *Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad.
- *Considering complementary factor.
- *En tenant compte du coefficient de simultanéité.
- *Tomando en consideração o factor de simultaneidade
- *Bei Gleichzeitigkeitsfaktor

(F10)

ES

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE NO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS O LESIONES OCASIONADOS POR UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O POR UN USO INADECUADO, INCORRECTO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos imprescindibles para el material eléctrico de baja tensión, según lo dispuesto en la directiva europea 2014/35/UE, y para la compatibilidad electromagnética, tal como exige la directiva europea 2014/30/UE.

PRECAUCIONES

- Cuando utilice la placa, mantenga alejados todos los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.).
- No utilice papel de aluminio ni coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la superficie de la placa, porque se calentarán.
- Cuando cocine con una sartén antiadherente sin aderezos, no supere 1 o 2 minutos de precalentamiento.
- Cuando cocine alimentos que puedan pegarse fácilmente, comience con un nivel de potencia bajo y luego vaya aumentándolo lentamente mientras remueve frecuentemente.
- Cuando se haya acabado la cocción, apague el fuego mediante el botón provisto (baje el fuego al «0») y no se guíe por el sensor de la sartén.
- Si la superficie de la placa se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes durante su funcionamiento.
- Procure no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deberían mantenerse a una distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.

- Los niños mayores de 8 años y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o tengan una falta de experiencia o de conocimientos pueden utilizar este aparato si están supervisados y han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento de usuario, salvo que estén en constante supervisión.
- Cocinar con grasa o con aceite puede resultar peligroso y puede provocar un incendio si se deja sin atención. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, desconecte el aparato y, a continuación, cubra las llamas con una tapa o con una manta apaga-fuegos, por ejemplo.
- El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso corto de cocción debe estar continuamente supervisado.
- Cocinar en la placa con grasa o con aceite sin supervisión puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- Riesgo de incendio: no acumule objetos sobre las superficies de cocción.
- Solo se deberían utilizar como protección adecuada para la encimera incorporada en el aparato los protectores de encimera que se han diseñado para su uso con el aparato de cocción y que se encuentran enumerados en las instrucciones del fabricante. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes irregulares. No arrastre los recipientes por la superficie de la placa, ya que puede rayar el cristal.
- No caliente latas de material ferromagnético. Las latas cerradas pueden explotar cuando se calientan. Latas abiertas pueden sobrecalentarse porque el control de temperatura de la placa no está adaptado a este tipo de recipientes.
- Coloque los recipientes directamente sobre la superficie vitrocerámica. No ponga nada en medio (papel, tela, salvamanteles, etc.) ya que se podría quemar.

- Las personas que lleven marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.
- Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.
- El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se

respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes.

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

Información sobre la cocina de inducción (F1)

- a1 Batería de cocina
- a2 Corriente inducida
- a3 Campo magnético
- a4 Inductor
- a5 Circuito electrónico
- a6 Suministro de energía eléctrica

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la batería de cocina, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El cristal se calienta solo porque la batería de cocina finalmente lo calienta.

La cocina de inducción tiene las siguientes características:

- Dispersión mínima (alto rendimiento).
- Retirar (o levantar) la batería de cocina de la placa hace que la placa detenga automáticamente la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite la flexibilidad y el control preciso.

Resumen del producto

En esta placa de Inducción Total no hay zonas de cocción fijas. Usted puede colocar los recipientes en el lugar que quiera dentro del área marcada, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Puede poner un máximo de 6 recipientes a la vez, no importa la forma que tengan.
- Se recomienda que la distancia entre las bases de los recipientes sea de 5cm como mínimo para que el sistema pueda distinguirlos claramente.

Uso de la placa de inducción (F2)

- 1 Encendido/apagado ON/OFF
- 2 Mando deslizante (Slider)
- 3 Pausa
- 4 Bloqueo
- 5 Display nivel de potencia y temporizador
- 6 Temporizador independiente
- 7 Booster
- 8 Funciones de cocción
- 9 Display de conflicto
- 10 Display temporizador independiente
- 11 Función BBQ
- 12 Ajustes
- 13 Función Chef

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Encendido / apagado del control táctil

Después de la conexión a la red eléctrica, se requerirá aproximadamente 5 segundos para que el touch pueda funcionar. Después del reset todos los displays y los LEDs centellean durante aproximadamente 2 segundos. Una vez transcurrido este lapso todos los displays y los LEDs se apagan y el touch queda en posición de stand-by.

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

Se emitirá una señal acústica y se encenderá una secuencia de luces. A continuación, la placa ya está a punto para funcionar.

En caso de que una zona de cocción "queme" (alta temperatura), en el display (5) aparecerá "H".

Después del encendido el touch permanece activado durante 30 segundos. En caso de no seleccionarse ni una zona de cocción ni el temporizador, el touch retorna automáticamente al estado de stand-by.

El touch se enciende presionando únicamente la tecla de alimentación (1).

En caso de presionarse la tecla de alimentación simultáneamente con otras teclas no se obtendrá ningún efecto y el touch permanecerá en stand-by. Si el dispositivo de seguridad para niños está activado durante el encendido, en los displays (5) de todas las zonas de cocción se visualizará "L" (locked/bloqueado). Si las zonas de cocción "quemaron" en los displays (5) se visualizarán alternativamente "L" y "H" (hot/caliente).

El touch control puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla de alimentación (1). Se emitirá una señal acústica y la placa pasará a modo stand-by. Ello es válido incluso en caso de que el mando haya sido bloqueado mediante el dispositivo de seguridad para niños. La tecla de alimentación (1) goza siempre de prioridad en la función de apagado.

Funcionamiento del control táctil de mando deslizante

El control táctil está formado por displays táctiles que se iluminan según estos criterios:


- Las teclas de las funciones disponibles se iluminan con poca intensidad.
- La tecla seleccionada se ilumina con más intensidad.
- Las teclas de las funciones que no están disponibles permanecen apagadas.

Mando deslizante (2): la tecnología de sensor del nuevo control táctil de mando deslizante permite también un ajuste de los niveles de cocinado (1 - 9), así como del valor del temporizador (1-99) presionando y arrastrando el dedo sobre el área designada. Arrastrando hacia la derecha se aumenta y hacia la izquierda se reduce el valor correspondiente. Además, también puede seleccionarse directamente el valor designado en el área del mando deslizante.

Nsense: Detección automática de recipientes

Coloque un recipiente adecuado en la placa. En función de su posición, automáticamente se activará el mando deslizante asociado (2). Seleccione el nivel de potencia deslizándolo el dedo encima del mando (2).



Si levanta el recipiente, el display (5) mostrará el símbolo  durante 10 segundos. Si pasado este tiempo no se ha vuelto a colocar el recipiente, el mando deslizante se apagará.

Si coloca un recipiente demasiado pequeño o de material inadecuado, el mando deslizante (2) y el display (5) no se activarán.

En caso de error en la detección del recipiente (por ejemplo, una sartén grande detectada como dos ollas durante la fase de encendido de la placa), levante el recipiente durante más de 2 segundos y colóquelo nuevamente encima de la placa.

Nprecise: Niveles de potencia

Para cada recipiente se pueden seleccionar hasta 17 niveles de potencia diferentes (de 1 a 9 en incrementos de 0,5). El valor seleccionado se mostrará en el display (5) situado a la izquierda del mando deslizante asociado.

Para cancelar la cocción, seleccione el nivel de potencia 0 en el mando deslizante (2) asociado al recipiente.

Gestión de la potencia

Esta función tiene por objetivo evitar una sobrecarga en el sistema debido a una demanda de potencia excesiva. Si se han seleccionado potencias elevadas para dos recipientes próximos entre sí, la potencia del recipiente colocado en primer lugar se reducirá automáticamente en caso necesario. El display (5) asociado parpadeará durante 3 segundos antes de cambiar a una potencia menor. Durante estos 3 segundos, tiene la posibilidad de seleccionar una potencia menor para el otro recipiente si lo desea. En caso contrario, la potencia del primer recipiente se reducirá automáticamente.

Nheat: Indicador de calor residual

Esta función de seguridad sirve para indicar que hay áreas del cristal que tienen una temperatura superior a 65°C, lo que podría causar quemaduras al tocarlas.

El display (5) asociado al área caliente muestra la letra "H" tanto si la placa está encendida como si está apagada. En el caso que haya un proceso de cocción en marcha, entonces el display (5) asociado al recipiente solo muestra el nivel de potencia seleccionado.

Nfollowme: Transferencia de potencia

Esta función le permite cambiar los recipientes de posición sin tener que seleccionar de nuevo su nivel de potencia. Cuando mueva un recipiente, el sistema reconocerá este movimiento, se cancelará el mando deslizante (2) de la posición anterior y se activará el mando (2) correspondiente a la nueva posición, manteniendo los valores de los parámetros que tenía en la posición anterior (potencia, temporizador).

El cambio de posición se debe realizar en un tiempo inferior a 10 segundos. Si pasan más de 10 segundos entre que usted levanta el recipiente y lo vuelve a colocar, entonces se borran los parámetros de la memoria y el mando (2) del recipiente se apaga.

Solo se puede realizar una acción sobre un recipiente a la vez. Realizar acciones simultáneas en más de un recipiente (añadir, mover) puede provocar en el control dificultades para identificarlas correctamente. Se consideran acciones simultáneas aquellas que se realizan con una diferencia de tiempo inferior a 2 segundos. No obstante, no hay problema en quitar de la placa más de un recipiente a la vez.

En el menú de ajustes (código U6) se puede personalizar la confirmación de los parámetros en la nueva posición. En caso de requerirse confirmación, el recipiente no recibe potencia hasta que se pulsa sobre el mando deslizante (2) (que parpadea) para confirmar. Si pasados 15 segundos no se ha pulsado, entonces automáticamente se reduce la potencia a 0.

Nboost+: Función Booster




La función Booster permite aumentar la potencia entregada a un recipiente por encima de su valor nominal durante 10 minutos. Pasado este tiempo, la potencia disminuirá automáticamente al nivel 9. Esta función está pensada para calentar o hervir grandes cantidades de agua en poco tiempo. Debido a su elevada potencia, la función Booster solo debe usarse en cocciones con agua. El aceite o la grasa podrían llegar a quemarse.

Para activar esta función, pulse la tecla (7) asociada al recipiente deseado. Pulsando una vez, se activará el primer nivel de Booster y aparecerá P1 en el display (5). Pulsando dos veces, se activará el segundo nivel de Booster (más potente) y aparecerá P2 en el display (5).

Para cancelar esta función seleccione cualquier otro nivel de potencia en el mando deslizante (2).

Ncook: Funciones de cocción

Esta placa dispone de 3 funciones de cocción predefinidas que mantienen constante la temperatura del recipiente:

<i>Función</i>	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Pulsaciones</i>	<i>Símbolo</i>
Fundir/Descongelar	44	1	
Mantener caliente	70	2	
Cocer a fuego lento	94	3	

Para activarlas, pulse la tecla (8) asociada al recipiente deseado. Púlsela 1, 2 o 3 veces según la función que quiera activar. El display (5) se iluminará con el símbolo asociado a la función seleccionada.

Para cancelar esta función, pulse la tecla (8) varias veces hasta que el display del nivel de potencia (5) asociado al recipiente muestre 0. O bien, seleccione un nuevo nivel de potencia en el mando deslizante (2).

Nbbq: Cocción al grill

Para activar esta función, pulse primero la tecla (11). A continuación, seleccione el recipiente donde quiere aplicar esta función pulsando encima del mando deslizante (2) asociado. Dos barras horizontales se iluminarán en la parte izquierda del display (5) para indicar que esta función está activa. Finalmente, seleccione el nivel de potencia que desea para la función grill mediante el mando deslizante (2). El resto de funciones de cocción asociadas al recipiente no puede ser seleccionadas, pero sí que es posible programar un temporizador.

Para cancelar esta función, pulse la tecla (11) y a continuación seleccione el mando deslizante (2) correspondiente. También queda cancelada si se selecciona el nivel 0 en el mando deslizante (2).

Nfastup: Calentamiento automático (F8)

Esta función calienta a máxima potencia (cocción intensiva) el recipiente durante un periodo de tiempo (T) prefijado y a continuación reduce automáticamente la potencia al nivel (P) seleccionado inicialmente (cocción continuada).

Vea los valores de la tabla F8, donde:

P es el nivel de potencia seleccionado para la cocción continuada.

T es la duración de la cocción intensiva, en minutos.

Para activar esta función, seleccione en el mando deslizante (2) el nivel de potencia para la cocción continuada y manténgalo pulsado durante 3 segundos.

-Durante el periodo de calentamiento, el display (5) correspondiente mostrará una "A" alternativamente con el nivel de potencia seleccionado.

-Mientras esta función está activa, usted puede seleccionar un nivel de potencia mayor sin que la función quede cancelada.

-Una vez finalizado el periodo de calentamiento, se emite una señal acústica y la potencia se reduce al nivel seleccionado inicialmente.

-Con esta función activa, si se coloca el recipiente en otra posición se deberá validar la función para la nueva posición antes de 15 segundos, pulsando en cualquier lugar del mando deslizante (2).

Para cancelar esta función, seleccione un nivel de potencia menor.

Nchef: División en 3 zonas de potencia

Esta función divide toda la superficie de la placa en 3 zonas rectangulares con un nivel de potencia diferente para cada una de ellas:

Zona izquierda: nivel 3 (mantener caliente, pochar verduras)

Zona central: nivel 6 (cocer a fuego medio)

Zona derecha: nivel 9 (hervir, sellar carnes)

Esto le permite cambiar el nivel de cocción de cada recipiente moviéndolo de una zona a otra, sin necesidad de modificar el nivel de potencia en la zona de control.

Los mandos deslizantes (2) y los temporizadores (5) quedan desactivados.

Para activar esta función, pulse la tecla (13). Los displays (5) mostrarán el nivel de potencia asignado a cada zona (3-6-9). Usted puede programar la duración máxima de esta función mediante la tecla (6). Al finalizar la cuenta atrás, la función Nchef queda cancelada.

Para cancelar esta función, pulse la tecla (13). Todos los niveles de potencia se ponen a 0.

Nlock: Bloqueo del control

Esta función permite bloquear las teclas del control cuando la placa está en funcionamiento. Es especialmente útil para poder limpiar la placa, ya que evita que ninguna tecla pueda ser activada accidentalmente.

Para activar esta función, con la placa encendida pulse la tecla de bloqueo (4). Todas las teclas quedarán inactivadas excepto la tecla de bloqueo (4) y la tecla de Encendido/Apagado (1).

El bloqueo permanece activo incluso si apaga la placa y la enciende de nuevo. Ninguna de las operaciones que estuviesen en marcha en el momento de activar el bloqueo quedará modificada o cancelada. Una interrupción de la alimentación eléctrica superior a 10 segundos cancelaría esta función, que ya no estaría activa al volver a encender la placa.

Para cancelar esta función, mantenga pulsada la tecla de bloqueo (4) durante 3 segundos.

Nchild: Bloqueo de seguridad para niños

Esta función protege la placa de un uso no deseado (por parte de niños, por ejemplo). Cuando está activada, las teclas del control permanecen ocultas aunque la placa esté encendida.

Este bloqueo permanece activo incluso si apaga la placa y la enciende de nuevo. Una interrupción de la alimentación eléctrica tampoco cancelaría esta función. Solo se puede desactivar manualmente. Con esta función activada, al encender la placa los displays (5) muestran una "L" y no es posible realizar ninguna operación. Solo la tecla de Encendido/Apagado (1) sigue activa. Esta función no se puede activar ni cancelar si la función Nlock de bloqueo (4) está activa.

Para activar esta función, con la placa encendida pulse cualquiera de los displays (5) durante 3 segundos. A continuación, deslice el dedo por el mando deslizante (2) en el sentido indicado por la secuencia de luces (de izquierda a derecha) y con la misma velocidad.

Este proceso debe realizarse antes de 10 segundos, de lo contrario la placa se apagará. Si esta secuencia no se completa correctamente, se deberá apagar y encender de nuevo la placa para poder repetir el proceso de activación.

Para cancelar esta función, con la placa encendida pulse cualquiera de los displays (5) durante 3 segundos. A continuación, deslice el dedo por el mando deslizante (2) en el sentido indicado por la secuencia de luces (de derecha a izquierda) y con la misma velocidad. Ahora ya puede utilizar la placa con normalidad.

Npause: Pausa de la cocción

Esta función "congela" la placa durante un máximo de 10 minutos. Es especialmente útil si no puede atender la cocción durante un corto periodo de tiempo. Todos los recipientes dejan de recibir potencia y se paran todas las cuentas atrás (temporizadores y alarma), solo durante el tiempo que dure la pausa.

Para activar esta función, pulse la tecla (3) durante al menos 1 segundo. Todas las teclas quedarán desactivadas excepto las de Encendido/Apagado (1) y Bloqueo (4).

Para cancelar esta función, pulse la tecla (3) durante al menos 1 segundo. El símbolo de pausa parpadeará. A continuación, pulse cualquier otra tecla antes de 10 segundos, de lo contrario la placa se apagará. Todas las operaciones se reanudarán en el mismo punto en que estaban cuando se activó la función pausa: los recipientes volverán a calentarse al mismo nivel de potencia y las cuentas atrás se reactivarán. Solo las funciones Nboost+ y Nfastup quedarán canceladas después de la pausa.

Nlimit: Limitación del tiempo de funcionamiento (F8)

Esta función de seguridad apaga la cocción de un recipiente transcurrido un tiempo inusualmente largo desde la última vez que se actuó sobre el control correspondiente. Dicho tiempo (L) depende del nivel de potencia (P) seleccionado.

Vea los valores de la tabla F8, donde:

P es el nivel de potencia seleccionado.

L es el tiempo máximo de funcionamiento, en horas.

Cada nueva acción sobre el control del recipiente reinicia la cuenta atrás de este límite de tiempo.

Nkey: Protección contra la activación continuada de las teclas

Esta función de seguridad sirve para proteger a la placa de una pulsación prolongada e involuntaria de las teclas. Una pulsación de más de 10 segundos en cualquier tecla activará el mensaje de error "Er03" en el display (10) y apagará el control.

Cuando la tecla deje de ser pulsada, este mensaje de error desaparecerá y el control podrá ser encendido de nuevo.

Nota: El líquido derramado sobre la zona de control no siempre activará esta función.

Ntime: Temporizador para recipientes

Esta función le permite programar el final de la cocción de un recipiente de manera automática. Cada recipiente tiene asociado un temporizador independiente. Varios temporizadores para varios recipientes pueden estar funcionando a la vez. Puede seleccionar el tiempo que desee en un rango de 1 a 99 minutos. El valor del tiempo restante se visualiza en el display (5) alternativamente con el nivel de potencia.

Para activar esta función, el recipiente debe estar activo (potencia > 0). Pulse el display (5) asociado al recipiente y seleccione el tiempo mediante el mando deslizante (2). Primero deberá seleccionar las unidades y luego las decenas. En cada caso, el valor quedará automáticamente fijado 2 segundos después de la última pulsación. Empieza la cuenta atrás y el valor de tiempo seleccionado se muestra en el display (5) durante 5 segundos, después vuelve a mostrarse el valor de potencia. El valor del tiempo restante se volverá a mostrar en el display (5) cada 25 segundos y durante 5 segundos. Para cada recipiente con un temporizador activo, se enciende un LED al lado del display (5). Para modificar el valor de un temporizador activo se debe pulsar la tecla (5).

Cuando la cuenta atrás entra en su último minuto, los segundos restantes se muestran en el display (5).

Si el valor del temporizador se fija a 0, entonces queda cancelado sin parar la cocción del recipiente asociado.

Cuando la cuenta atrás del temporizador termina, la cocción del recipiente asociado finaliza, el display (5) muestra 00 de forma intermitente y se emite una señal acústica. El final de la cuenta atrás quedará confirmado y la señal acústica cesará al pulsar cualquier tecla, o bien al cabo de 2 minutos.

Para cancelar esta función, mantenga pulsada la tecla (5) durante 2 segundos. Detener la cocción de un recipiente también cancela el temporizador asociado.

Nwarn: Alarma de recordatorio

Esta función le permite programar una alarma de recordatorio que sonará al finalizar el tiempo establecido. No tiene ningún impacto en las operaciones de cocción que estén en marcha, se trata solo de una señal acústica. Puede seleccionar el tiempo que desee en un rango de 1 a 99 minutos.

Para activar esta función, pulse la tecla (6) y seleccione el tiempo mediante el mando deslizante (2) situado en la parte frontal izquierda. Primero deberá seleccionar las unidades y luego las decenas. En cada caso, el valor quedará automáticamente fijado 2 segundos después de la última pulsación. El valor de tiempo seleccionado se muestra en el display (10) y empieza la cuenta atrás. Cuando ésta entra en su último minuto, los segundos restantes se muestran en el display (10). Para modificar el valor de la alarma pulse la tecla (6).

Cuando la cuenta atrás de la alarma termina, el display (10) muestra 00 de forma intermitente y se emite una señal acústica. El final de la cuenta atrás quedará confirmado y la señal acústica cesará al pulsar cualquier tecla, o bien al cabo de 2 minutos.

Para cancelar esta función, mantenga pulsada la tecla (6) durante 2 segundos.

Conflictos en la posición de los recipientes

Puede haber 3 tipos de conflictos:

1. Conflicto de potencia

Esta placa de inducción está formada por 12 inductores. El conflicto aparece cuando un mismo inductor está ocupado a la vez por varios recipientes con diferentes potencias asignadas.

El símbolo (9) y el display (5) asociado al recipiente que tiene el nivel de potencia más elevado parpadean durante 8 segundos.

Para resolver el conflicto, realice una de estas acciones antes de 8 segundos:

- Desplace uno de los recipientes.
- Disminuya la potencia del recipiente que tenga el nivel más elevado.
- Quite o apague uno de los recipientes.

En caso de no realizar ninguna acción, pasado 8 segundos el nivel de potencia más elevado disminuirá automáticamente.

Una vez resuelto, el símbolo (9) se apaga y el display (5) permanece fijo.

2. Conflicto de posición

Sucede cuando el sistema no es capaz de determinar con exactitud la posición del recipiente.

Se emite una señal acústica. El símbolo (9) parpadea. Se inicia una secuencia de luces (desde el centro hacia los extremos) en el mando deslizante (2) del recipiente que ha generado el conflicto.

Para resolver el conflicto, realice una de estas acciones:

- Si el recipiente ya estaba colocado en la placa antes de pulsar la tecla ON/OFF (1), entonces levántelo durante 2 segundos y vuélvalo a colocar.
- Desplace el recipiente.
- Quite el recipiente.

Una vez resuelto, el símbolo (9) se apaga y el display (5) y el mando deslizante (2) permanecen fijos. Se recuperan todos los parámetros iniciales (nivel de potencia, temporizador).

3. Conflicto de asignación

A cada recipiente solo le puede corresponder un elemento de control único. Asimismo, a cada elemento de control solo se le puede asignar un único recipiente.

Este conflicto ocurre cuando se coloca un nuevo recipiente al que el sistema no puede asignar ningún elemento de control, puesto que no queda ninguno disponible para esta nueva posición.

Se emite una señal acústica. El símbolo (9) parpadea. Se inicia una secuencia de luces (desde el centro hacia los extremos) en el mando deslizante (2) del recipiente que ha generado el conflicto.

Para resolver el conflicto, realice una de estas acciones:

- Si el recipiente ya estaba colocado en la placa antes de pulsar la tecla ON/OFF (1), entonces levántelo durante 2 segundos y vuélvalo a colocar.
- Desplace el recipiente a otra posición que disponga de un elemento de control libre.
- Quite el recipiente.

Nmemory: Recuperación de los ajustes

Esta función permite recuperar los niveles de potencia y la configuración de los temporizadores después de que la placa haya sido apagada accidentalmente. Dentro de los 6 segundos posteriores al apagado de la placa, se pueden recuperar automáticamente todos los ajustes que tenía anteriormente (niveles de potencia, temporizadores, etc.).

Para activar esta función, pulse la tecla encendido/apagado (1) antes de 6 segundos desde el apagado de la placa. El botón de pausa (3) empezará a parpadear. Púlselo y se recuperarán todos los ajustes anteriores al apagado.

Npower: Limitación de la potencia total

El aparato cuenta con una función que permite limitar internamente el nivel de potencia máximo que puede consumir el aparato.

Este límite de la potencia total se puede escoger entre 41 valores a partir de 2kW. Para activar esta función, lea el apartado "Menú de ajustes", código U8. Por defecto la placa viene configurada de fábrica sin limitación de potencia.

Cuando la potencia requerida sea superior a este límite, para uno de los recipientes el display (5) parpadeará y su nivel de potencia se reducirá automáticamente. El sistema respeta la potencia del recipiente seleccionada en último lugar.

Nprotect: Protección Recipiente Vacío

Esta función limita la temperatura máxima que pueden alcanzar los recipientes para evitar que se dañen, especialmente si están vacíos. Funciona bien en la mayoría de recipientes aunque la fiabilidad de esta protección disminuye en aquellos recipientes que tienen concavidades en la base.

Menaje

Tamaño de los recipientes

- Recipientes redondos: El diámetro de la base debe estar entre 145mm y 350mm, preferiblemente. Para diámetros entre 100mm y 145mm, el recipiente no es detectado en todas las posiciones. Si esto sucede, desplace el recipiente unos 10cm a una nueva posición.
- Recipientes ovalados/rectangulares: El tamaño de la base debe ser inferior a 380x320mm

Elección del recipiente adecuado (F3)

- Use preferentemente recipientes indicados como apropiadas para inducción.
- Los recipientes con fondo que sea atraído por un imán normalmente son apropiados para cocción por inducción.
- Los recipientes de acero inoxidable con bases de acero inoxidable ferrítico o multicapa si la base indica: para cocina de inducción.
- Si se utilizan recipientes de hierro fundido, es preferible que tengan un fondo esmaltado para evitar que se raye la superficie cerámica de la placa.
- No son apropiados recipientes de vidrio, de cerámica, de barro, de aluminio, de cobre o de acero inoxidable no magnético (austenítico).
- Recipientes planos y de fondo grueso.
- La utilización de recipientes que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción asegura el uso de la máxima potencia.
- Los recipientes más pequeños reducen la potencia pero no provocarán una pérdida de energía.
- La calidad del recipiente tiene una gran influencia en el rendimiento de la cocción.
- La cocción por inducción puede causar algunos ruidos, por ejemplo, chirridos, silbidos y zumbidos. Los recipientes también tienen una influencia significativa en la aparición de ruidos. En caso de que aparezca algún ruido molesto, tenga en cuenta estas sugerencias:
 - Modifique un poco la posición de los recipientes.
 - Asegúrese de que no haya cuerpos extraños entre el cristal vitrocerámico y el fondo de los recipientes (por ejemplo, granos de sal).

- Asegúrese de que las tapas de los recipientes no puedan vibrar.
- Pruebe con otros recipientes. Los recipientes con una base hecha de material compuesto tienen más probabilidades de causar ruidos.

Menú de ajustes (F9)

Este menú le permite personalizar algunas funciones.

Para acceder al menú de ajustes, pulse en primer lugar la tecla encendido/apagado (1) para poner en marcha la placa. A continuación, mantenga presionada la tecla de ajustes (12) durante al menos 1 segundo. En el control situado más a la derecha se iluminará el menú de ajustes.

En el display (R) de la fila superior se muestra el código del parámetro de ajuste. Seleccione el parámetro que desee mediante el mando deslizante superior (S).

En el display (T) de la fila inferior se muestra el valor del parámetro. Para modificarlo, debe utilice el mando deslizante inferior (U).

Para descartar los cambios y salir del menú de ajustes, pulse la tecla de ajustes (12).

Para guardar los cambios y salir del menú de ajustes, pulse la tecla encendido/apagado (1) durante 2 segundos.

Si no se pulsa ninguna tecla durante 1 minuto, el sistema sale automáticamente del menú de ajustes sin guardar los cambios.

<i>Código</i>	<i>Parámetro</i>	<i>Valores posibles</i>	<i>Comentarios</i>
U2	Volumen del sonido de las teclas	0-1-2-3	0: mínimo 3: máximo
U3	Volumen del sonido de los avisos	0-1-2-3	0: mínimo 3: máximo
U4	Contraste entre luz atenuada y luz brillante	0-1-2-3	0: mínimo 3: máximo
U5	Visualización de la potencia	0-1	0: 1 solo dígito 1: 2 dígitos
U6	Confirmación de los parámetros después de mover el recipiente	0-1-2	0: No se requiere confirmación 1: Confirmación requerida a partir del nivel de potencia 7 (incluido) 2: Siempre se requiere confirmación
U7	Aviso finalización temporizador	0-1-2	0: pitido durante 120 segundos 1: pitido durante 120 segundos 2: un solo pitido corto

U8	Limitación de la potencia total	-- 2.0-5.0: con incrementos de 0.1kW 5.0-10.0: con incrementos de 0.5kW	--: Sin limitación <i>Ejemplos:</i> 2.1: Potencia limitada a 2.1kW 5.5: Potencia limitada a 5.5kW
----	---------------------------------	---	--

Mantenimiento (F4)

Los trozos de papel de aluminio o la comida, las salpicaduras de grasa, el azúcar derramado o los alimentos muy azucarados deberían retirarse inmediatamente de la superficie de cocción con la ayuda de una espátula para no rayar la superficie de la placa. Después, limpie la superficie con un producto adecuado y con papel de cocina. Aclare la superficie con agua y séquela con un paño limpio. No utilice esponjas o estropajos abrasivos y evite el uso de quitamanchas o detergentes químicos agresivos.

Instalación (F5) (F6) (F7)

Instrucciones para el instalador

Un personal cualificado debe llevar a cabo todas las operaciones relacionadas con la instalación, de acuerdo con los reglamentos actuales.

El aparato está diseñado para instalarse en una encimera, como se muestra en la figura. Coloque el sellante suministrado por el perímetro de la placa. No se debería instalar la placa sobre un horno, pero, si así fuera, compruebe que:

- El horno cuenta con un sistema de refrigeración adecuado.
- No hay fugas de aire caliente del horno hacia la placa.
- Cuenta con entradas de aire apropiadas, como se muestra en la figura.

Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en la ilustración. (F6)
- A efectos de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es, al menos, de 15 mm.
- Asegúrese en cualquier circunstancia de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida del aire no están bloqueadas. (F5)
- Coloque la junta de instalación proporcionada a lo largo del borde inferior de la placa y asegúrese de que los extremos se solapan.
- No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera.
- Coloque la placa en la abertura de la encimera (F7). Presione ligeramente la placa hacia abajo hasta que esté encajada y asegúrese de que el borde exterior esté bien sellado.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo está nivelada y hecha de un material resistente al calor. Las paredes que están junto a la placa deben ser resistentes al calor.
- La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, puesto que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de seguridad y todos los reglamentos y normas aplicables.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...

- La fuente de alimentación no está accesible a través de las puertas de los armarios o de los cajones.
- Si la placa está instalada sobre el espacio de un armario o de un cajón, se instalará una barrera de protección térmica debajo la base de la placa.
- Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar trabajos o tareas de mantenimiento en este.

Conexión de la placa a la red eléctrica (F10)

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:



1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la potencia que consume la placa.
 2. El voltaje corresponde con el valor dado en la placa de características.
 3. Las secciones de los cables de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
 4. La instalación está equipada con una eficiente conexión a tierra, de acuerdo con la normativa y las leyes actuales. La conexión a tierra es un requisito legal.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
 - En los casos en los que el aparato no cuente con un cable o con un enchufe, utilice el material adecuado para la corriente que se indica en la placa de características y también para la temperatura de funcionamiento. El cable nunca debe alcanzar una temperatura de más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
 - La fuente de alimentación debería estar conectada conforme a la norma correspondiente, o bien contar con un interruptor de circuito unipolar.
 - El instalador debe asegurarse de que se realiza una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
 - No se debe doblar ni comprimir el cable.

EN

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

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob.
- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do

not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.

- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, 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 capabi-

lities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.

- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or fire blanket, for example.
 - The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
 - Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
 - Only countertop protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the countertop
- incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
 - Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the induction glass surface as this can scratch the glass.
 - Do not heat up tins made of ferromagnetic material. Closed tins can explode when they are heated up. Open tins can overheat because the hob temperature control is not adapted to this kind of cookware.
 - Place the cookware directly on the glass surface. Do not put anything in the middle (paper, cloth, place mats, etc.) as they could get burnt.
 - Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
 - **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.

A Word on Induction Cooking (F1)

- a1 Cookware
- a2 Induced current
- a3 Magnetic field
- a4 Inductor
- a5 Electronic circuit
- a6 Electric power supply

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

Induction cooking has the following characteristics.

- Minimal dispersion (high performance)
- Removing (or lifting) the cookware from the hob automatically stops the cooking zone.
- The electronic system permits flexibility and precision control.

Product Overview

This full induction hob does not have any fixed cooking areas. You may place the cookware anywhere within the marked area, while taking into account the following:

- You can use up to 6 pieces of cookware at once, no matter what shape they are.
- The recommended distance between the bases of the cookware is of at least 5cm so that the system is able to differentiate them clearly.

User's Instructions (Fig.2)

- 1 ON/OFF
- 2 Slider
- 3 Pause
- 4 Keylock
- 5 Setting level and timer display
- 6 Stand-alone Timer
- 7 Booster
- 8 Cooking functions
- 9 Conflict display
- 10 Stand-alone Timer display
- 11 BBQ function / Grill function
- 12 Settings
- 13 Chef function

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Switching the Touch Control ON/OFF

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 5 seconds before it is ready for operation. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 2 seconds. 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. An acoustic signal will be emitted, and a light sequence will turn on. Then, the hob is ready to be used.

If a cooking zone is in the "hot" status, the display (5) shows a static "H". After switching-ON the electronic control remains activated for 30 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 (1) alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby- mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones (5) show "L", (LOCKED). If the cooking zones are in a "hot" status, the display (5) 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 (1). An acoustic signal will be emitted, and the hob will go in to standby mode. 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 (1).

Functionality Slider TC


The touch control comprises touch displays that light up according to the following criteria:

- The keys of the functions available light up with low intensity.
- The key selected lights up with a higher intensity.
- The keys for functions that are not available remain unlit.

Slider (2): sensor technology of Slider TC allows 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.

Nsense: Automatic cookware detection

Place a suitable piece of cookware on the hob. Depending on its position, the designated slider (2) will automatically be activated. Select the power level by sliding your finger over the control (2).

If you lift the cookware, the display (5) will show the symbol  for 10 seconds. If you do not put the cookware back after this time, the slider will switch off.

If you place a piece of cookware that is too small or made of unsuitable material, the slider (2) and the display (5) will not be activated.

If an error occurs when detecting the cookware (e.g. a large pan is detected as two pots during the hob ignition), lift the cookware for more than 2 seconds and place it back on the hob.

Nprecise: Power levels

Up to 17 different power levels can be selected for each piece of cookware (from 1 to 9, with increments of 0.5). The selected value will be shown on the display (5) to the left of the designated slider. To stop cooking, select power level 0 on the slider (2) designated to the cookware.

Power management

This function is designed to avoid overloading the system with excessive power demand. If high outputs have been selected for two pieces of cookware placed close to one another, the output of the piece of cookware that was placed first will automatically be reduced if necessary. The designated

display (5) will flash for 3 seconds before switching to a lower power. During these 3 seconds you can select a lower power for the other piece of cookware if you wish. Otherwise, the power supply for the first piece of cookware will automatically be reduced.

Nheat: Residual heat indicator

This safety function serves to identify areas of the glass that have a temperature above 65°C, which could cause burns if touched.

The display (5) designated to the hot area displays the letter "H" whether the hob is switched on or off. If cooking is in progress, then the display (5) designated to the cookware will only show the selected power level.

Nfollowme: Power transfer

This function allows you to change move cookware without having to select its power level again. When you move a piece of cookware, the system will recognise the movement, cancel the slider (2) of the previous position and activate the control (2) designated to the new position, preserving the parameters it had in the previous position (power, timer).

The position must be changed in less than 10 seconds. If more than 10 seconds pass between you lifting the cookware and putting it back, the parameters will be eliminated from the memory and the cookware's control (2) will be switched off.

Only one action can be performed on one piece of cookware at once. Performing simultaneous actions on more than one piece of cookware (add, move) can make it difficult for the control to identify them correctly. Simultaneous actions are those carried out with a time difference of less than 2 seconds. However, removing more than one piece of cookware from the hob at once is not a problem.

In the settings menu (code U6) you can customise the confirmation of the parameters in the new position. If confirmation is required, the cookware will not receive any power until you press the (flashing) slider (2) to confirm. If after 15 seconds it has not been pressed, then the power will automatically drop to 0.

Nboost+: Booster function

The Booster function allows the power supplied to the cookware to be increased above its nominal value for 10 minutes. Once this time has passed, the power will automatically decrease to level 9. This function is designed to heat or boil large amounts of water in a short time.




Due to its high power, the Booster function should only be used when cooking with water. Oil or fat could cause burns.

To activate this function, press the key (7) designated to the desired cookware. Pressing once will activate the first Booster level and P1 will appear on the display (5). Pressing twice will activate the second Booster level (which is more powerful) and P2 will appear on the display (5).

To cancel this function, select any other power level on the slider (2).

Ncook: Cooking Functions

This hob has 3 predefined cooking modes that keep the cookware temperature constant:

Mode	Temperature (°C)	Taps	Symbol
Melt/Defrost	44	1	
Keep hot	70	2	
Slow cook	94	3	

To activate them, press the key (8) designated to the desired cookware. Press it once, twice or three times depending which function you wish to activate. The display (5) will light up with the symbol designated to the selected function.

To cancel this function, press key (8) several times until the power level display (5) designated to the hob shows 0. Or, select a new power level on the slider (2).

Nbbq: Grilling

To activate this function, first press key (11). Then select the cookware you want to use this function with by pressing the designated slider (2). Two horizontal bars will light up on the left side of the display (5) to indicate that this function is active. Finally, use the slider (2) to select the desired power level for the grill function. The remaining cooking functions designated to the hob cannot be selected, but it is possible to program a timer.

To cancel this function, press key (11) and then select the corresponding slider (2). If level 0 is selected on the slider (2), it will also be cancelled.

Nfastup: Automatic heating (F8)

This function heats the cookware using its full power (intensive cooking) for a preset period of time (T) and then automatically reduces the power to the level (P) initially selected (continuous cooking).

See the values of the F8 chart, where:

P is the selected power level for continuous cooking.

T is the duration of intense cooking, in minutes.

To activate this function, select the power level for continuous cooking on the slider (2) and hold it down for 3 seconds.

-During the warm up period, the corresponding display (5) will show an "A" alternately with the selected power level.

-While this function is active, you can select a higher power level without the function being cancelled.

-Once the warm up period is finished, an acoustic signal will be emitted, and the power will be reduced to the level initially selected.

-With this function activated, if the cookware is placed in another position, the function must be validated for the new position within 15 seconds by pressing anywhere on the slider (2).

To cancel this function, select a lower power level.

Nchef: Three power zones

This function divides the entire hob surface into 3 rectangular areas, each with a different power level:

Left zone: level 3 (keep hot, poach vegetables)

Centre: level 6 (cook at medium heat)

Right zone: level 9 (boil, seal meat)

This allows you to change the heating level of each piece of cookware by moving it from one zone to another, without having to change the power level in the control area.

The sliders (2) and timers (5) are then disabled.

To activate this function, press key (13). The displays (5) will show the power level allocated to each zone (3-6-9). You can program the maximum duration of this function with key (6). Once the timer has ended, the Nchef function is cancelled.

To cancel this function, press key (13). All power levels will return to 0.

Nlock: Control block

This function allows the control keys to be blocked when the hob is in use. It is particularly useful for cleaning the hob, as it prevents any keys being pressed accidentally.

To activate this function, press the lock key (4) with the hob turned on. All of the keys will remain disabled except the lock key (4) and the on/off key (1).

The block will remain operational even if the hob is turned off and on again. None of the tasks in progress when the block is activated will be modified or cancelled. A power disruption of more than 10 seconds would terminate this function, as it would no longer be active when the hob is switched on again.

To cancel this function, press and hold the lock key (4) for 3 seconds.

Nchild: Child lock

This function protects the hob from unintended use (by children, for example).

When activated, the control keys remain hidden even when the hob is switched on.

The lock will remain operational even if you switch the hob off and on again. A power disruption will not cancel this function either. It can only be deactivated manually.

With this function enabled, when you switch the hob on, the displays (5) show an "L" and you cannot do anything. Only the On/Off key (1) remains active.

This function cannot be activated or cancelled if the Nlock function (4) is active.

To activate this function, press the lock key (5) for 3 seconds, with the hob switched on. Then slide your finger on the slider (2) in the direction shown by the light sequence (from left to right) and at the same speed.

This must be done within 10 seconds, otherwise the hob will switch off.

If this process is not carried out correctly, you must switch the hob off and on again to repeat the activation process

To cancel this function, press any of the displays (5) for 3 seconds with the hob switched on. Then slide your finger on the slider (2) in the direction shown by the light sequence (from right to left) and at the same speed. You can now use the hob as usual.

Npause: Cooking pause

This function "freezes" the hob for up to 10 minutes. It is particularly useful if you cannot tend to your

cooking for a short period of time. All cookware will stop receiving power and all timers and alarms are stopped, just for the duration of the pause.

To activate this function, press key (3) for at least 1 second. All of the keys will remain disabled except the lock key (4) and the On/Off key (1).

To cancel this function, press key (3) for at least 1 second. The pause icon will flash. Then, press any other key within 10 seconds, otherwise the hob will switch off. All cooking processes will be resumed at the same point they were when the pause function was activated. The cookware will be reheated to the same power level and the timers will be reactivated. Only the Nboost+ and Nfastup functions are cancelled after the pause.

Nlimit: Operating time limitation (F8)

This safety function turns the heat off if an unusually long period of time has passed since the control was last used. This time (L) depends on the selected power level (P).

See values in the F8 chart, where:

P is the selected power level.

L is the maximum operating time, in hours.

Each new action on the control of the cookware restarts the countdown to this time limit.

Nkey: Protects from continuous key pressing

This safety function is intended to protect the hob from prolonged and unintentional key pressing. Pressing any key for more than 10 seconds will activate the error message "Er03" on the display (10) and turn off the control.

When the key is no longer being pressed, this error message will disappear, and the control can be turned on again.

Note: Liquid spilled on the control area will not always activate this function.

Ntime: Timer for cookware

This function allows you to automatically programme the end of the cooking time for a piece of cookware. Each piece of cookware has its own stand-alone timer. Several timers for several pieces of cookware can be running at once. You can select the time you require within a range of 1 to 99 minutes. The remaining time is shown on the display (5) alternately with the power level.

To activate this function, the cookware must be in use (power > 0). Press the display (5) designated to the piece of cookware and select the time using the slider (2). First you must select the units and then the tens. In each case, the value will automatically be set 2 seconds after the last time it was touched. The countdown begins and the selected time value is shown on the display (5) for 5 seconds and then the power value is shown again. The remaining time will be shown on the display (5) every 25 seconds for 5 seconds. For each piece of cookware with an active timer, an LED lights up next to the display (5). To change an active timer, press key (5).

When the timer reaches its last minute, the remaining seconds are shown on the display (5).

If the timer is set to 0, then it will be cancelled without interrupting the cooking process.

When the timer ends, the display (5) flashes 00 and an acoustic signal is emitted. The end of the timer will be confirmed, and the acoustic signal can be stopped by pressing any key, or after 2 minutes.

To cancel this function, press and hold key (5) for 2 seconds.

Stopping a piece of cookware's cooking process will also cancel the designated timer.

Nwarn: Reminder

This function allows you to set a reminder that will sound at the end of the time set. This does not impact any cooking processes that are underway, it is only an acoustic signal. You can select the time you require within a range of 1 to 99 minutes.

To activate this function, press key (6) and select the time using the slider (2) on the front left side. First you must select the units and then the tens. In each case, the value will automatically be set 2 seconds after the last time it was touched. The time selected is shown on the display (10) and the countdown begins. When it reaches its last minute, the remaining seconds are shown on the display (10). To change the reminder time press key (6).

When the timer for the reminder ends, the display (10) flashes 00 and an acoustic signal is emitted. The end of the timer will be confirmed, and the acoustic signal can be stopped by pressing any key, or after 2 minutes.

To cancel this function, press and hold key (6) for 2 seconds.

Conflicting positioning of cookware

There are 3 types of conflicts:

1. Power conflict

This induction hob comprises 12 inductors. A conflict arises when several pieces of cookware with different power requirements are placed on the same inductor.

Symbol (9) and the display (5) are allocated to the piece of cookware with the highest power level flash for 8 seconds.

To resolve the conflict, perform one of the following actions within 8 seconds:

- Move one of the pieces of cookware.
- Reduce the power level of the piece of cookware with the highest power level.
- Remove or turn off one of pieces of cookware.

If no action is taken, after 8 seconds the highest power level will automatically decrease.

Once solved, symbol (9) turns off and the display (5) remains in place.

2. Positioning conflict

This occurs when the system is not able to determine the exact position of a piece of cookware.

An acoustic signal is emitted. Symbol (9) flashes. A light sequence begins (from the centre to the ends) on the slider (2) of the piece of cookware that has caused the conflict.

To resolve the conflict, perform one of the following actions:

- If the piece of cookware was already on the hob before pressing the ON/OFF key (1), then lift it for 2 seconds and put it back.
- Move the cookware.
- Remove the cookware.

Once solved, symbol (9) turns off and the display (5) and slider (2) remain in place. All the initial parameters (power level, timer) are restored.

3. Allocation conflict

Each piece of cookware can only have one unique control element. Likewise, each control element can only be assigned to one piece of cookware.

This conflict occurs when you add a new piece of cookware and the system cannot assign a control element to it, as there are none available for this new position.

An acoustic signal is emitted. Symbol (9) flashes. A light sequence begins (from the centre to the ends) on the slider (2) of the piece of cookware that has caused the conflict.

To resolve the conflict, perform one of the following actions:

- If the piece of cookware was already on the hob before pressing the ON/OFF key (1), then lift it for 2 seconds and put it back.
- Move the cookware to another position that has a free control element.
- Remove the cookware.

Nmemory: Recovery of settings

This function allows you to recover the power levels and timer settings if the hob is accidentally switched off. Within 6 seconds of switching the hob off, all the previous settings (power levels, timers, etc.) can be automatically restored.

To activate this function, press the on/off key (1) within 6 seconds of turning the hob off. The pause key (3) will start flashing. Press it and all settings prior to shut down will be restored.

Npower: Full power limitation

The appliance features a function that allows the maximum power level to be limited internally.

The power limit can be chosen from 41 values starting at 2kW. To activate this function, read code U8 on the "Settings Menu". By default the hob comes factory configured with no power limit.

When the required power is higher than this limit, the display (5) will flash for one of the pieces of cookware and its power level will automatically be reduced. The system maintains the power of the last piece of cookware selected.

Nprotect: Empty Cookware Protection

This function restricts the maximum temperature the cookware can reach to prevent it from being damaged, especially if it is empty. It works well with most cookware, although the reliability of this protection decreases with cookware that has concavities in its base.

Cookware

Size of the cookware

- Round cookware: Preferably, the diameter of the base should be between 145mm and 350mm. If the diameter is between 100mm and 145mm, the cookware will not be detected in all positions. If this occurs, move the cookware approximately 10cm to a new position.
- Oval/rectangular cookware: The base must be smaller than 380x320mm

Choosing the right cookware (F3)

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.
- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.
- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.
- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.
- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.
- Flat and thick-bottomed cookware.
- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.
- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss.
- The quality of the cookware plays a major role in the cooking efficiency.
- Induction cooking can cause some noises, for example, screeching, whistling and buzzing. The

cookware can also have a significant impact on the noise level. Should any disturbing noises occur, please consider these suggestions:

- Change the position of the cookware slightly.
- Make sure that there are no foreign bodies between the ceramic hob and the bottom of the cookware (grains of salt, for example).
- Make sure that the lids of the cookware cannot vibrate.
- Try using other cookware. Cookware with a composite base is more likely to cause noise.

Settings menu (F9)

This menu allows you to customise certain functions.

To access the settings menu, press the on/off key (1) to switch the hob on. Then press and hold the settings key (12) for at least 1 second. The control on the right-hand side will light up the settings menu.

The setting parameter code is shown in the display (R) on the top row. Select the desired parameter using the upper slider (S).

The parameter value is shown in the display (T) on the bottom row. To modify it, you must use the lower slider (U).

To discard the changes and leave the settings menu, press the settings key (12).

To save the changes and leave the settings menu, press the on/off button (1) for 2 seconds.

If no key is pressed for 1 minute, the system automatically leaves the settings menu without saving the changes.

<i>Code</i>	<i>Parameter</i>	<i>Possible values</i>	<i>Comments</i>
U2	Key sound volume	0-1-2-3	0: minimum 3: maximum
U3	Warning sound volume	0-1-2-3	0: minimum 3: maximum
U4	Contrast between dim and bright light	0-1-2-3	0: minimum 3: maximum
U5	Power display	0-1	0: 1 digit 1: 2 digits
U6	Confirmation of the parameters after moving the cookware	0-1-2	0: It does not require confirmation 1: Confirmation is required from power level 7 (included) 2: It always requires confirmation
U7	Timer completion notice	0-1-2	0: beeping for 120 seconds 2: beeping for 120 seconds 2: one short beep

U8	Full power limitation	-- 2.-0-5.0 with increments of 0.1kW 5.0-10.0 with increments of 0.5kW	--: Unlimited <i>Examples:</i> 2.1: Power limited to 2.1kW 5.5: Power limited to 5.5kW
----	-----------------------	--	---

Maintenance (F4)

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob surface. Subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

Installation (F5) (F6) (F7)

Instructions for the fitter

All operations relating to installation must be carried out by qualified personnel in line with current regulations.

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure. Place the supplied sealant around the perimeter of the hob. The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

- 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.

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F6)
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 15mm.
- Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F5)
- Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.
- Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.
- Place the hob into the cutout in the worktop (F7). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also, the walls near the hob must be heat-resistant.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connecting the hob to the mains power supply (F10)

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:



1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.

- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.
- The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.

FR

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR TOUTE BLESSURE OU TOUT DOMMAGE CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, OU UNE UTILISATION INCORRECTE, FAUSSE OU DÉRAISONNABLE.

Le fabricant déclare que ce produit répond à toutes les exigences essentielles relatives au matériel électrique à basse tension définies dans la directive européenne 2014/35/UE et à la compatibilité électromagnétique conformément à la directive européenne 2014/30/UE.

PRÉCAUTIONS

- Lorsque la table de cuisson est utilisée, éloignez tout matériel magnétisable (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.).
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou ne placez aucun aliment emballé dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson.
- Ne placez aucun objet métallique tel que couteaux, fourchettes, cuillères et cou-

vercles sur la surface de la table de cuisson pour éviter qu'ils ne chauffent.

- Si vous cuisinez dans une casserole antiadhésive et sans assaisonnement, limitez le temps de préchauffage à 1 ou 2 minutes.
- Si vous cuisinez des aliments susceptibles d'attacher, commencez à puissance minimale puis augmentez progressivement tout en remuant.
- Après utilisation, éteignez la table à l'aide de la touche prévue à cet effet (réduire à « 0 ») et n'attendez pas que le détecteur de casseroles le fasse.
- Si la surface de la table de cuisson est fissurée, mettez immédiatement l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil et les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8

- ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et après avoir compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf sous surveillance constante.
 - La cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie si elle n'est pas surveillée. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez plutôt l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture ignifuge, par exemple.
 - Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Les processus de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.
 - Cuisiner sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
 - Risque d'incendie: ne stockez aucun élément sur les surfaces de cuisson.
 - Seuls les protecteurs de plans de travail conçus pour une utilisation avec l'appareil de cuisson et indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation doivent être utilisés pour protéger le plan de travail intégré à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadaptés peut provoquer des accidents.
 - Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
 - N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés. Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface du verre à induction, car vous pourriez rayer le verre.
 - Ne réchauffez pas de boîtes en matériaux ferromagnétique. Les boîtes fermées peuvent exploser quand elles chauffent. Les boîtes ouvertes peuvent surchauffer car le contrôle de température de la table de cuisson n'est pas

adapté à ce type de récipients.

- Placez les récipients directement sur la surface vitrocéramique. Ne rien mettre au milieu (papier, tissu, nappe...) qui risquerait de brûler.
- Les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles chaufferont pendant l'utilisation. Pour éviter de se brûler et de s'ébouillanter, les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Installer dans le câblage fixe un dispositif de mise hors tension avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes de câblage. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'équipement.
- Cet appareil n'est pas pré-

vu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance.

- Les fabricants déclinent toute responsabilité au cas où les normes décrites ci-dessus et celles contre les accidents ne seraient pas observées.
- Si le câble d'alimentation s'abîme, demandez à votre service d'assistance technique agréée, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.

Quelques mots sur la cuisson par induction (F1)

- a1 Ustensile de cuisine
- a2 Courant induit
- a3 Champ magnétique
- a4 Inducteur
- a5 Circuit électronique
- a6 Alimentation électrique

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisine, plutôt qu'en chauffant indirectement la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile de cuisine finit par le réchauffer.

La cuisson par induction présente les caractéristiques suivantes :

- Dispersion minimale (haute performance)
- Retirer (ou soulever) l'ustensile de cuisine de la table de cuisson éteint automatiquement la zone de cuisson.
- Le système électronique permet un contrôle flexible et précis.

Présentation du produit

Cette plaque à Induction Totale ne présente pas de zones fixes de cuisson. Vous pouvez placer les récipients où vous voulez dans la zone délimitée, en tenant compte de ce qui suit :

- Vous pouvez placer 6 récipients à la fois au maximum, leur forme n'a pas d'importance.
- La distance recommandée entre les bases des récipients doit être d'au moins 5 cm afin que le système puisse les distinguer clairement.

Instructions pour l'usager (Fig.2)

- 1 Marche/arrêt ON/OFF
- 2 Slider
- 3 Pause
- 4 Verrouillage
- 5 Affichage niveau de puissance et minuterie
- 6 Minuteur indépendant
- 7 Booster
- 8 Fonctions de cuisson
- 9 Affichage des conflits
- 10 Affichage minuter indépendant
- 11 Fonction BBQ / Fonction grill
- 12 Paramètres
- 13 Fonction Chef

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur. En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

Mise en marche / extinction du contrôle tactile

Après la mise sous tension, il faut environ 5 secondes à la commande sensitive pour être prête à fonctionner. Après la réinitialisation de tous les afficheurs, les LEDS clignotent pendant 2 secondes environ. Puis les afficheurs et les LEDS s'éteignent et la commande sensitive se met en stand-by.

Pour allumer le contact, appuyer sur la touche de mise en marche (1). Un signal sonore sera émis et une série de lumières s'allumera. Ensuite, la table de cuisson est prête à fonctionner.

Quand un foyer est chaud, l'afficheur (5) indiquera « H ». Après la mise en marche, la commande sensitive reste active pendant 30 secondes. Si on ne sélectionne ni un foyer ni le minuteur, la commande sensitive se remet en stand-by automatiquement.

On ne peut mettre en marche la commande sensitive qu'avec la touche d'alimentation (1). Si on appuie en même temps sur la touche d'alimentation et sur d'autres touches, la commande sensitive reste en stand-by. Si la sécurité enfants est active lors de la mise sous tension, tous les afficheurs (5) des foyers indiquent "L", (locked/verrouillé). Si les foyers sont chauds, les afficheurs (5) indiquent alternativement "L" et "H" (hot/chaud).

La commande sensitive peut être coupée à tout moment par la touche d'alimentation (1), même si la commande a été verrouillée par la sécurité enfants. Un signal sonore sera émis et la table de cuisson se mettra en veille. La touche d'alimentation (1) est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

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

Le contrôle tactile est formé par des afficheurs tactiles qui s'éclairent en fonction de ces critères :


- Les touches des fonctions disponibles s'éclairent avec une faible intensité.
- La touche sélectionnée s'éclaire avec plus d'intensité.
- Les touches des fonctions indisponibles restent éteintes.

Barre de coulissement (2): la technologie du capteur de la Slider TC permet d'ajuster les niveaux de cuisson (1 - 9) et la minuterie (1-99) en passant le doigt sur la zone prévue à cet effet. Un glissement vers la droite augmente la valeur correspondante et un glissement vers la gauche la réduit. De plus,

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

Nsense : Détection automatique des récipients

Posez un récipient adéquat sur la table de cuisson. En fonction de sa position, la commande à effleurement glissant associée sera activée automatiquement (2). Sélectionnez le niveau de puissance en glissant le doigt sur la commande (2).

Si vous levez le récipient, l'afficheur (5) indiquera le symbole  pendant 10 secondes. Une fois ce temps écoulé, si vous n'avez pas remis le récipient, la commande à effleurement glissant va s'éteindre.

Si vous posez un récipient trop petit ou en matériau inapproprié, la commande à effleurement glissant (2) et l'afficheur (5) ne s'activeront pas.

En cas d'erreur dans la détection du récipient (par exemple, une grande poêle détectée comme deux casseroles pendant la phase de mise en marche de la table de cuisson), soulevez le récipient pendant plus de 2 secondes et remettez-le sur la table de cuisson.

Nprecise : Niveaux de puissance

Pour chaque récipient, il est possible de sélectionner jusqu'à 17 niveaux de puissance différents (de 1 à 9 en augmentant de 0,5). La valeur sélectionnée sera indiquée sur l'afficheur (5) situé à gauche de la commande à effleurement glissant associée.

Pour annuler la cuisson, sélectionnez le niveau de puissance 0 sur la commande à effleurement glissant (2) associée au récipient.

Gestion de la puissance

Cette fonction a pour objectif d'éviter une surcharge dans le système à la suite d'une demande de puissance excessive. Si des puissances élevées ont été sélectionnées pour deux récipients près l'un de l'autre, la puissance du récipient posé en premier se réduira automatiquement si nécessaire. L'afficheur (5) associé clignote pendant 3 secondes avant de changer à une puissance plus faible. Pendant ces 3 secondes, vous avez la possibilité de sélectionner une puissance plus faible pour l'autre récipient si vous le souhaitez. Dans le cas contraire, la puissance du premier récipient se réduira automatiquement.

Nheat : Indicateur de chaleur résiduelle

Cette fonction de sécurité sert à indiquer que des zones du verre sont à une température supérieure à 65 °C, ce qui pourrait provoquer des brûlures en les touchant.

L'afficheur (5) associé à la zone chaude indique une lettre « H », que la table de cuisson soit allumée ou éteinte. S'il y a un processus de cuisson en marche, l'afficheur (5) associé au récipient n'indique que le niveau de puissance sélectionné.

Nfollowme : Transfert de puissance

Cette fonction permet de changer les récipients de position sans devoir sélectionner à nouveau son niveau de puissance. Quand vous déplacez un récipient, le système reconnaîtra ce mouvement, il annulera la commande à effleurement glissant (2) de la position précédente et la commande (2) correspondant à la nouvelle position s'activera, conservant les valeurs des paramètres qu'il avait dans la position précédente (puissance, minuterie).

Le changement de position doit être réalisé sur une durée inférieure à 10 secondes. Si plus de 10 secondes s'écoulent entre le moment où vous levez le récipient et le moment où vous le reposez, les paramètres s'effacent de la mémoire et la commande (2) du récipient s'éteint.

Il est possible de réaliser qu'une action sur un récipient à la fois. Réaliser des actions simultanées sur

plus d'un récipient (ajouter, déplacer) peut provoquer des difficultés dans le contrôle pour les identifier correctement. Lesdites actions simultanées sont celles qui sont réalisées dans une différence de temps inférieure à 2 secondes. Néanmoins, ôter plus d'un récipient à la fois de la table de cuisson ne cause pas de problème.

Dans le menu des réglages, (code U6), il est possible de personnaliser la confirmation des paramètres dans la nouvelle position. En cas de confirmation requise, le récipient ne reçoit pas de puissance jusqu'à ce que l'on appuie sur la commande à effleurement glissant (2) (qui clignote) pour confirmer. Si l'on n'a pas appuyé dessus au bout de 15 secondes, la puissance se réduit alors automatiquement à 0.

Nboost+ : Fonction Booster

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance transmise à un récipient au-dessus de sa valeur nominale pendant 10 minutes. Une fois ce temps écoulé, la puissance diminuera automatiquement au niveau 9. Cette fonction est conçue pour réchauffer ou faire bouillir des grandes quantités d'eau en peu de temps.




En raison de sa puissance élevée, la fonction Booster ne doit être utilisée que dans des cuissons à l'eau. L'huile ou le gras pourraient finir par brûler.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche (7) associée au récipient souhaité. En appuyant une fois, le premier niveau du Booster s'activera et P1 apparaîtra sur l'afficheur (5). En appuyant deux fois, le deuxième niveau du Booster (plus puissant) s'activera et P2 apparaîtra sur l'afficheur (5).

Pour annuler cette fonction, sélectionnez n'importe quel niveau de puissance sur la commande à effleurement glissant (2).

Ncook : Fonctions de cuisson

Cette table de cuisson dispose de 3 fonctions de cuisson prédéfinies qui maintiennent une température constante du récipient.

<i>Fonction</i>	<i>Température (°C)</i>	<i>Frappes</i>	<i>Symbole</i>
Faire fondre/décongeler	44	1	
Maintenir chaud	70	2	
Cuire à petit feu	94	3	

Pour les activer, appuyez sur la touche (8) associée au récipient souhaité. Appuyez 1, 2 ou 3 fois selon la fonction que vous souhaitez activer. L'afficheur (5) s'éclairera avec le symbole associé à la fonction sélectionnée.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (8) plusieurs fois jusqu'à ce que l'afficheur du niveau de puissance (5) associé au récipient indique 0. Ou bien sélectionnez un nouveau niveau de puissance dans la commande à effleurement glissant (2).

Nbbq : Cuisson au grill

Pour activer cette fonction, appuyez d'abord sur la touche (11). Ensuite, sélectionnez le récipient où vous souhaitez appliquer cette fonction en appuyant sur la commande à effleurement glissant (2) associée. Deux barres horizontales s'allumeront sur la gauche de l'afficheur (5) pour indiquer que cette fonction est active. Finalement, sélectionnez le niveau de puissance que vous souhaitez pour la fonction grill à l'aide de la commande à effleurement glissant (2). Le reste des fonctions de cuisson associées au récipient ne peut pas être sélectionné mais il est possible de programmer une minuterie.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (11) puis sélectionnez la commande à effleurement glissant (2) correspondante. Elle est également annulée si le niveau 0 est sélectionné sur la commande à effleurement glissant (2).

Nfastup : Chauffe automatique (F8)

Cette fonction chauffe le récipient à une puissance maximale (cuisson intensive) pendant une période de temps (T) prédéfinie puis elle réduit automatiquement la puissance au niveau (P) sélectionné initialement (cuisson continue).

Voir les valeurs du tableau F8 où :

P est le niveau de puissance sélectionné pour la cuisson continue.

T est la durée de la cuisson intensive, en minutes.

Pour activer cette fonction, sélectionnez le niveau de puissance sur la commande à effleurement glissant (2) pour la cuisson continue et appuyez dessus pendant 3 secondes.

-Pendant cette période de chauffe, l'afficheur (5) correspondant indiquera un « A » en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.

-Pendant que cette fonction est active, vous pouvez sélectionner un niveau de puissance plus élevé sans que la fonction ne soit annulée.

-Une fois la période de chauffe terminée, un signal sonore est émis et la puissance se réduit au niveau sélectionné initialement.

-Avec cette fonction active, si le récipient est placé dans une autre position, il faudra valider la fonction pour la nouvelle position dans les 15 secondes, en appuyant n'importe où sur la commande à effleurement glissant (2).

Pour annuler cette fonction, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

Nchef : Division en 3 zones de puissance

Cette fonction divise toute la surface de la table de cuisson en 3 zones rectangulaires avec un niveau de puissance différent pour chacune :

Zone gauche : niveau 3 (maintenir chaud, pocher des légumes)

Zone centrale : niveau 6 (cuire à feu moyen)

Zone droite : niveau 9 (bouillir, viandes grillées)

Cela permet de changer le niveau de cuisson de chaque récipient en le déplaçant d'une zone à une autre, sans devoir modifier le niveau de puissance dans la zone de contrôle.

Les commandes à effleurement glissant (2) et les minuteries (5) sont désactivées.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche (13). Les afficheurs (5) indiqueront le niveau de puissance attribué à chaque zone (3-6-9). Vous pouvez programmer la durée maximale de cette fonction avec la touche (6). À la fin du compte à rebours, la fonction Nchef est annulée.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (13). Tous les niveaux de puissance sont remis à 0.

Nlock : Verrouillage du contrôle

Cette fonction permet de bloquer les touches de contrôle quand la table de cuisson est en cours de fonctionnement. Elle est particulièrement utile pour nettoyer la table de cuisson car elle évite qu'une touche ne soit activée accidentellement.

Pour activer cette fonction, avec la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de verrouillage (4). Toutes les touches seront inactives sauf la touche de verrouillage (4) et la touche Mise en marche/Extinction (1).

Le verrouillage reste actif même si l'on éteint la table de cuisson et qu'on la remet en marche. Aucune opération en cours au moment d'activer le verrouillage ne sera modifiée ou annulée. Une coupure de courant électrique supérieure à 10 secondes annulerait cette fonction, qui ne se réactiverait pas en remettant la table de cuisson en marche.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche de verrouillage (4) pendant 3 secondes.

Nchild : Verrouillage de sécurité pour enfants

Cette fonction protège la table de cuisson d'un usage non désiré (par les enfants, par exemple).

Quand elle est activée, les touches de contrôle sont cachées même si la table de cuisson est allumée.

Ce verrouillage reste actif même si l'on éteint la table de cuisson et qu'on la remet en marche. Une coupure électrique n'annulerait pas non plus cette fonction. Elle ne se désactive que manuellement. Avec cette fonction activée, en mettant la table de cuisson en marche, les afficheurs (5) indiquent un « L » et il est impossible de réaliser une quelconque opération. Seule la touche de Mise en marche/Extinction (1) reste active.

Cette fonction ne peut pas s'activer ni s'annuler si la fonction Nlock de verrouillage (4) est activée.

Pour activer cette fonction, avec la table de cuisson allumée, appuyez sur n'importe quel afficheur (5) pendant 3 secondes. Ensuite, glissez le doigt sur la commande à effleurement glissant (2) dans le sens indiqué par la série de lumières (de gauche à droite) et à la même vitesse.

Ce processus doit être réalisé en moins de 10 secondes, sinon, la table de cuisson s'éteindra.

Si cette séquence n'est pas complétée correctement, il faudra éteindre et remettre la table de cuisson en marche pour refaire le processus d'activation.

Pour annuler cette fonction, avec la table de cuisson allumée, appuyez sur n'importe quel afficheur (5) pendant 3 secondes. Ensuite, glissez le doigt sur la commande à effleurement glissant (2) dans le sens indiqué par la série de lumières (de droite à gauche) et à la même vitesse. Vous pouvez à présent utiliser la table de cuisson normalement.

Npause : Pause de la cuisson

Cette fonction « bloque » la table de cuisson pendant 10 minutes maximum. Elle est particulièrement utile s'il n'est pas possible de surveiller la cuisson pendant un court instant. Tous les récipients ne reçoivent plus de puissance et tous les comptes à rebours s'arrêtent (minuteries et alarme), uniquement le temps de la pause.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche (3) pendant au moins 1 seconde. Toutes les touches seront désactivées sauf celles de Mise en marche/Extinction (1) et de Verrouillage (4).

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (3) pendant au moins 1 seconde. Le symbole de pause clignote. Ensuite, appuyez sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes, sinon, la table de cuisson s'éteindra. Toutes les opérations reprendront au même point où elles étaient quand la fonction pause a été activée : les récipients chaufferont à nouveau à la même puissance et les comptes à rebours se réactiveront. Seules, les fonctions Nboost+ et Nfastup seront annulées après la pause.

Nlimit : Limite du temps de fonctionnement (F8)

Cette fonction de sécurité permet d'arrêter la cuisson d'un récipient après une durée anormalement longue depuis la dernière fois que la commande correspondante a été activée. Cette durée (L) dépend du niveau de puissance (P) sélectionné.

Voir les valeurs du tableau F8 où :

P est le niveau de puissance sélectionné.
L est la durée maximale de fonctionnement, en heures.

Chaque nouvelle action sur le contrôle du récipient relance le compte à rebours de cette limite de temps.

Nkey : Protection contre l'activation continue des touches

Cette fonction de sécurité sert à protéger la table de cuisson si l'on appuie longuement et involontairement sur les touches. Une frappe de plus de 10 secondes sur l'une des touches activera le message « Er03 » sur l'afficheur (10) et la commande s'éteindra.

Lorsque l'on cesse d'appuyer sur cette touche, ce message d'erreur disparaît et la commande pourra être de nouveau allumée.

Remarque : Le liquide renversé sur la zone de contrôle n'activera pas toujours cette fonction.

Ntime : Minuterie pour récipients

Cette fonction vous permet de programmer la fin de la cuisson d'un récipient automatiquement. Chaque récipient a son propre minuteur. Plusieurs minuteurs pour plusieurs récipients peuvent fonctionner en même temps. Vous pouvez sélectionner le temps que vous souhaitez dans une plage de 1 à 99 minutes. La valeur de temps restante apparaît sur l'afficheur (5) en alternance avec le niveau de puissance.

Pour activer cette fonction, le récipient doit être actif (puissance > 0). Appuyez sur le afficheur (5) associé au récipient et sélectionnez le temps à l'aide de la commande à effleurement glissant (2). D'abord, vous devrez sélectionner les unités et ensuite, les dizaines. Dans chaque cas, la valeur sera automatiquement fixée 2 secondes après la dernière frappe. Le compte à rebours commence et la valeur de temps sélectionnée apparaît sur l'afficheur (5) pendant 5 secondes. Ensuite, la valeur de puissance s'affiche à nouveau. La valeur de temps restante apparaîtra à nouveau sur l'afficheur (5) toutes les 25 secondes et pendant 5 secondes. Pour chaque récipient avec une minuterie active, une LED à côté de l'afficheur (5) s'allume. Pour modifier la valeur d'une minuterie active, il faut appuyer sur la touche (5).

Quand le compte à rebours entre dans la dernière minute, les secondes restantes apparaissent sur l'afficheur (5).

Si la valeur de la minuterie est fixée à 0, la cuisson du récipient associé est alors annulée sans s'arrêter.

Quand le compte à rebours de la minuterie se termine, la cuisson du récipient associé prend fin, l'afficheur (5) indique 00 en clignotant et un signal sonore est émis. La fin du compte à rebours sera confirmée et le signal sonore cessera en appuyant sur n'importe quelle touche, ou bien au bout de 2 minutes.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (5) pendant 2 secondes.
Arrêter la cuisson du récipient annule aussi la minuterie associée.

Nwarn : Alarme de rappel

Cette fonction permet de programmer une alarme de rappel qui sonnera à la fin du temps établi. Elle n'a aucun impact sur les opérations de cuisson qui sont en marche, il s'agit juste d'un signal sonore. Vous pouvez sélectionner le temps que vous souhaitez dans une plage de 1 à 99 minutes.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche (6) et sélectionnez le temps à l'aide de la commande à effleurement glissant (2) située sur la partie avant gauche. D'abord, vous devrez sélectionner les

unités et ensuite, les dizaines. Dans chaque cas, la valeur sera automatiquement fixée 2 secondes après la dernière frappe. La valeur de temps sélectionnée apparaît sur l'afficheur (10) et le compte à rebours commence. Quand il entre dans la dernière minute, les secondes restantes apparaissent sur l'afficheur (10). Pour modifier la valeur de l'alarme, appuyez sur la touche (6).

Quand le compte à rebours de l'alarme se termine, l'afficheur (10) indique 00 en clignotant et un signal sonore est émis. La fin du compte à rebours sera confirmée et le signal sonore cessera en appuyant sur n'importe quelle touche, ou bien au bout de 2 minutes.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (6) pendant 2 secondes.

Conflits dans la position des récipients

Il peut y avoir 3 types de conflits :

1. Conflit de puissance

Cette plaque à induction est formée de 12 inducteurs. Le conflit apparaît quand un même inducteur est occupé par plusieurs récipients à la fois, avec différentes puissances attribuées.

Le symbole (9) et l'afficheur (5) associé au récipient qui présente le niveau de puissance le plus élevé clignotent pendant 8 secondes.

Pour résoudre le conflit, réalisez l'une de ces actions en moins de 8 secondes :

- Déplacez l'un des récipients.
- Réduisez la puissance du récipient qui a le niveau le plus élevé.
- Ôtez ou éteignez l'un des récipients.

Si aucune action n'est réalisée, le niveau de puissance le plus élevé diminuera automatiquement au bout de 8 secondes.

Une fois résolu, le symbole (9) s'éteint et l'afficheur (5) reste fixe.

2. Conflit de position

Cela se produit quand le système n'est pas capable de déterminer avec exactitude la position du récipient.

Un signal sonore est émis. Le symbole (9) clignote. On démarre une série de lumières (du centre aux extrémités) sur la commande à effleurement glissant (2) du récipient qui a généré le conflit.

Pour résoudre le conflit, réalisez l'une de ces actions :

- Si le récipient était déjà placé sur la table de cuisson avant d'appuyer sur la touche ON/OFF (1), levez-le pendant 2 secondes et reposez-le.
- Déplacez le récipient.
- Ôtez le récipient.

Une fois résolu, le symbole (9) s'éteint, l'afficheur (5) et la commande à effleurement glissant (2) restent fixes. Tous les paramètres de départ sont récupérés (niveau de puissance, minuterie).

3. Conflit d'attribution

Un seul élément de contrôle peut correspondre à chaque récipient. De même, un seul élément de contrôle ne peut être attribué qu'à un seul récipient.

Le conflit se produit quand un nouveau récipient est posé auquel le système ne peut lui attribuer aucun élément de contrôle, étant donné qu'aucun n'est disponible pour cette nouvelle position.

Un signal sonore est émis. Le symbole (9) clignote. On démarre une série de lumières (du centre aux

extrémités) sur la commande à effleurement glissant (2) du récipient qui a généré le conflit.

Pour résoudre le conflit, réalisez l'une de ces actions :

- Si le récipient était déjà placé sur la table de cuisson avant d'appuyer sur la touche ON/OFF (1), levez-le pendant 2 secondes et reposez-le.
- Déplacez le récipient à une autre position qui dispose d'un élément de contrôle libre.
- Ôtez le récipient.

Nmemory : Récupération des réglages

Cette fonction permet de récupérer les niveaux de puissance et la configuration des minuteries après avoir éteint accidentellement la table de cuisson. Dans les 6 secondes qui suivent l'extinction de la table de cuisson, il est possible de récupérer automatiquement tous les réglages qu'elle avait avant (niveaux de puissance, minuteries...).

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche mise en marche/extinction (1) dans les 6 secondes après l'extinction de la table de cuisson. Le bouton de pause (3) commencera à clignoter. Appuyez dessus et tous les réglages d'avant l'extinction seront récupérés.

Npower : Limite de la puissance totale

L'appareil dispose d'une fonction permettant de limiter en interne le niveau de puissance maximum qu'il peut consommer.

Cette limite de la puissance totale peut être choisie parmi 41 valeurs à partir de 2kW. Pour activer cette fonction, voir la section « Menu des réglages », code U8. La table de cuisson présente la configuration d'usine par défaut, sans limite de puissance.

Lorsque la puissance requise est supérieure à cette limite, pour l'un des récipients, l'afficheur (5) clignote et son niveau de puissance est automatiquement réduit. Le système respecte la puissance du récipient sélectionnée en dernier.

Nprotect : Protection récipient vide

Cette fonction limite la température maximale que les récipients peuvent atteindre afin d'éviter qu'ils ne s'abiment, en particulier s'ils sont vides. Elle fonctionne bien pour la majorité des récipients bien que la fiabilité de cette protection diminue pour ceux dont le fond n'est pas plat.

Ustensiles

Taille des récipients

- Récipients ronds : Le diamètre de base doit être entre 145 mm et 350 mm, de préférence. Pour des diamètres entre 100 et 145 mm, le récipient n'est pas détecté dans toutes les positions. Si cela se produit, déplacez le récipient d'une dizaine de centimètres.
- Récipients ovales/rectangulaires : La taille de la base doit être inférieure à 380 x 320 mm.

Choisir le bon ustensile de cuisine (F3)

- Utilisez de préférence des ustensiles de cuisson indiqués comme étant adaptés à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine magnétique peut convenir à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine en acier inoxydable avec base en acier inoxydable multicouche ou ferritique peut être utilisé si la base indique : adapté à la cuisson par induction.
- Si un ustensile en fonte est utilisé, il doit de préférence posséder un fond en émail pour éviter de rayer la surface de la table de cuisson en céramique.
- Les types d'ustensiles de cuisine suivants ne conviennent pas : verre, céramique, terre cuite, aluminium, cuivre ou acier inoxydable non magnétique (austénitique).
- Ustensile de cuisine plat et à fond épais.
- Un ustensile de cuisine ayant le même diamètre que la zone de cuisson garantit une utilisation de la puissance maximale.

- Un ustensile de cuisine plus petit réduit la puissance, mais n'entraîne pas de perte d'énergie.
- La qualité du récipient a une grande influence sur le rendement de la cuisson.
- La cuisson par induction peut être un peu bruyante et peut, par exemple, produire des grésillements, des sifflements ou des ronflements. Les récipients ont aussi une influence significative dans l'apparition des bruits. Si des bruits gênants apparaissent, tenez compte de ces conseils :
 - Modifiez un peu la position des récipients.
 - Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers entre la vitrocéramique et le fond des récipients (par exemple, des grains de sel).
 - Vérifiez que les couvercles des récipients ne peuvent pas vibrer.
 - Essayez d'autres récipients. Les récipients avec une base en matériau composite sont plus susceptibles de faire du bruit.

Menu des réglages (F9)

Ce menu permet de personnaliser certaines fonctions.

Pour accéder au menu des réglages, appuyez d'abord sur la touche de mise en marche/extinction (1) pour allumer la table de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche des réglages (12) pendant au moins 1 seconde. Le menu des réglages s'éclairera sur la commande située le plus à droite.

Le code du paramètre de réglage apparaît sur l'afficheur (R) de la ligne supérieure. Sélectionnez le paramètre que vous souhaitez à l'aide de la commande à effleurement glissant supérieure (S).

La valeur du paramètre apparaît sur l'afficheur (T) de la ligne inférieure. Pour la modifier, vous devez utiliser la commande à effleurement glissant inférieure (U).

Pour éliminer les changements et sortir du menu des réglages, appuyez sur la touche des réglages (12).

Pour sauvegarder les changements et sortir du menu des réglages, appuyez sur la touche de mise en marche/extinction (1) pendant 2 secondes.

Si l'on appuie sur aucun bouton pendant 1 minute, le système sort automatiquement du menu des réglages sans sauvegarder les changements.

Code	Paramètre	Valeurs possibles	Commentaires
U2	Volume du son des touches	0-1-2-3	0 : minimum 3 : maximum
U3	Volume du son des avertissements	0-1-2-3	0 : minimum 3 : maximum
U4	Contraste entre lumière atténuée et lumière vive	0-1-2-3	0 : minimum 3 : maximum
U5	Affichage de la puissance	0-1	0 : 1 seul chiffre 1 : 2 chiffres
U6	Confirmation des paramètres après avoir déplacé le récipient	0-1-2	0 : Aucune confirmation requise 1 : Confirmation requise à partir du niveau de puissance 7 (inclus) 2 : Confirmation toujours requise

U7	Avertissement fin minuterie	0-1-2	0 : signal sonore pendant 120 secondes 1 : signal sonore pendant 120 secondes 2 : un seul bip court
U8	Limite de la puissance totale	-- 2.0-5.0 : avec des augmentations de 0.1 kW 5.0-10.0 : avec des augmentations de 0.5kW	-- : Sans limite <i>Exemples :</i> 2.1 : Puissance limitée à 2.1 kW 5.5 : Puissance limitée à 5.5kW

Maintenance (F4)

Les morceaux de papier d'aluminium ou les aliments placés dans de l'aluminium, les éclaboussures de graisse, le sucre renversé ou les aliments très sucrés doivent être retirés immédiatement de la surface de cuisson à l'aide d'une spatule pour éviter de rayer la surface de cuisson. Nettoyez ensuite la surface avec du papier absorbant et un produit de nettoyage approprié, rincez à l'eau et séchez avec un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou de tampons à récurer et évitez d'utiliser des détergents chimiques ou des détachants agressifs.

Installation (F5) (F6) (F7)

Instructions pour l'installateur

Toutes les opérations relatives à l'installation doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure. Placez le joint d'étanchéité fourni autour du périmètre de la table de cuisson. La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un four, mais si c'est le cas, vérifiez que :

- Le four est équipé d'un système de refroidissement approprié.
- Il n'y a aucune fuite d'air chaud du four vers la table de cuisson.
- Des entrées d'air appropriées sont pratiquées, comme indiqué sur la figure.

Sélection de l'équipement d'installation

- Découpez la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma. (F6)
- Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être réservé autour du trou.
- Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail atteint au moins 15 mm.
- Dans tous les cas, assurez-vous que la table à induction est bien ventilée, et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. (F5)
- Étirez le joint d'installation fourni le long du bord inférieur de la table à induction, en vous assurant que les extrémités se chevauchent.
- N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la table à induction dans le plan de travail.
- Placez la table à induction dans la découpe du plan de travail (F7). Enfoncez doucement la plaque à induction jusqu'à ce qu'elle soit installée, en veillant à établir un bon joint autour du bord extérieur.

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est plane et faite d'un matériau résistant à la chaleur. Les murs situés près de la table de cuisson sont également résistants à la chaleur
- La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité risque d'endommager le système électronique de la table de cuisson.

- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables.

Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des placards.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Mettez l'appareil hors tension avant d'effectuer toute intervention ou tâche d'entretien.

Mise sous tension de la table de cuisson (F10)

Avant de mettre la table de cuisson sous tension, vérifiez que :



1. Le système électrique domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
4. L'installation est équipée d'un branchement de mise à la terre efficace conforme aux réglementations et aux lois en vigueur. Le branchement à la terre est une exigence légale.

- Pour mettre la table de cuisson sous tension, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
- Si l'appareil n'est pas fourni avec un câble ou une prise, utilisez un matériau adapté au courant indiqué sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement. Le câble ne doit jamais atteindre une température supérieure de plus de 50 °C à la température ambiante.
- L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été fait correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit être ni plié ni comprimé.

PT

ESTE APARELHO DESTINA-SE UNICAMENTE A USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE NÃO SERÁ EM CASO ALGUM RESPONSÁVEL PELOS FERIMENTOS OU DANOS RESULTANTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU DE UMA UTILIZAÇÃO INDEVIDA, INCORRETA OU INSENSATA.

O fabricante garante que este produto está em conformidade com os principais requisitos exigidos ao material elétrico de baixa tensão segundo o previsto na Diretiva Europeia 2014/35/UE e com os requisitos em matéria de compatibilidade eletromagnética de acordo com o estabelecido na Diretiva Europeia 2014/30/UE.

PRECAUÇÕES

- Sempre que utilizar a placa, mantenha afastados todos os objetos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes, calculadoras e assim por diante).
- Não utilize folha de alumínio nem coloque alimentos que estejam embrulhados em folha de alumínio diretamente sobre a placa.
- Não coloque objetos de metal, por exemplo facas, garfos, colheres e testos sobre a superfície da placa, dado que ficarão quentes.
- Sempre que utilizar uma frigideira antiaderente sem quaisquer condimentos, o tempo de aquecimento não deve exceder 1-2 minutos.
- Quando estiver a cozinhar alimentos que aderem facilmente comece a cozinhar em lume brando e aumente a temperatura lentamente, mexendo com frequência.
- Quando terminar de cozinhar, deve certificar-se de que desliga a placa premindo a tecla concebida para o efeito (diminuir até "0"), e não confiar no sensor.
- Se a superfície da placa estiver rachada, retire imediatamente a ficha do aparelho da tomada para evitar o risco de choque elétrico.
- Não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Tanto a superfície da placa como todas as demais partes expostas poderão estar quentes durante o processo de limpeza.
- Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.

- As crianças com uma idade inferior a 8 anos devem estar a uma distância de segurança, salvo se supervisionadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com uma idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas inexperientes ou sem o conhecimento desde que devidamente instruídas acerca de uma utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As limpezas e as manutenções que são da responsabilidade do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, salvo estejam sob uma supervisão contínua.
- A utilização de gordura ou óleo nos cozinhados pode ser perigosa e provocar um incêndio, se não for vigiada. Não tente NUNCA apagar um incêndio com água. Em vez disso, corte imediatamente a alimentação elétrica do aparelho e abafe as chamas com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Deve supervisionar a confeção dos alimentos. Toda e qualquer confeção rápida de alimentos deve necessariamente ser vigiada.
- Os cozinhados deixados sem vigilância sobre a placa que contenham gordura ou óleo podem ser perigosos e provocar um incêndio.
- Perigo de incêndio: não coloque quaisquer objetos sobre a superfície que aquece.
- Apenas deverão utilizar-se as tampas de proteção especificamente concebidas para este aparelho e as listadas no manual de instruções do fabricante para efeitos de proteção do mesmo. A utilização de tampas de proteção inadequadas pode causar acidentes.
- Não coloque e tenha o cuidado de não deixar cair objetos pesados sobre a placa.
- Não utilize utensílios de cozinha com arestas amolgadas. Não arraste os utensílios de cozinha pela superfície de vidro da placa de indução, uma vez que isso poderá riscar o vidro.

- Não aqueça latas de material ferromagnético. As latas fechadas podem explodir quando aquecidas. As latas abertas podem sobreaquecer porque o controlo de temperatura da placa não está adaptado para esse tipo de recipiente.
- Coloque os recipientes diretamente na superfície vitrocerâmica. Não coloque nada no meio (papel, tecido, bases, etc.), já que isso se poderia queimar.
- Os indivíduos portadores de pacemakers ou outros implantes elétricos (como as bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do dispositivo antes de utilizar este aparelho para ter a certeza de que o dispositivo não será afetado pelo campo eletromagnético.
- **AVISO:** Sempre que utilizar a placa todas as partes expostas irão aquecer. Para evitar queimaduras e escaldadelas deve manter as crianças afastadas da placa.
- Insira na cablagem fixa um mecanismo de corte da corrente elétrica com um disjuntor para cada um dos polos capaz de cortar totalmente o fornecimento de corrente elétrica em caso de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras referentes às ligações elétricas. A ficha ou o interruptor geral do equipamento instalado deve estar num local de fácil acesso.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Os fabricantes não assumem qualquer responsabilidade em caso de inobservância do acima descrito e de incumprimento ou desrespeito pelas normas de prevenção de acidentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

Sobre os Fogões a Indução (F1)

- a1 Utensílios de cozinha
- a2 Corrente induzida
- a3 Campo magnético
- a4 Indutor
- a5 Circuito eletrónico
- a6 Alimentação elétrica

A indução é uma tecnologia de confeção de alimentos segura, rápida, eficiente e económica. Funciona através de ondas eletromagnéticas que geram calor diretamente por baixo do utensílio de cozinha e não indiretamente mediante o aquecimento da superfície de vidro. O vidro só aquece porque eventualmente o utensílio de cozinha acaba por aquecê-lo.

Cozinhar a indução caracteriza-se pelo seguinte:

- Dispersão mínima (elevado rendimento)
- Retirar (ou levantar) o utensílio de cozinha da placa para automaticamente a área de confeção.
- O sistema eletrónico proporciona flexibilidade e controlo de precisão.

Visão Geral do Produto

Nesta placa de Indução Total, não existem zonas de cozedura fixas. Pode colocar os recipientes no local desejado dentro da área marcada, tendo em consideração o seguinte:

- Pode colocar no máximo 6 recipientes ao mesmo tempo, independentemente da sua forma.
- Recomenda-se que a distância entre as bases dos recipientes seja de pelo menos 5 cm, para que o sistema possa distingui-los claramente.

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

- 1 Activar/desactivar ON/OFF
- 2 Slider
- 3 Pausa
- 4 Bloqueio de teclas
- 5 Visor nível de potência e timer
- 6 Temporizador independente
- 7 Booster
- 8 Funções da placa
- 9 Visor de conflito
- 10 Visor temporizador independente
- 11 Função BBQ / Função de grelha
- 12 Definições
- 13 Função Chef

Instalação

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

Ligar / desligar do controlo tátil

Após a activação, o touch necessita de cerca de 5 segundos para ficar pronto ao funcionamento. Após o reinício, todos os visores e LEDs começam a piscar durante cerca de 2 segundos. Decorrido este tempo, todos os visores e LEDs apagam-se e o touch fica em posição de stand-by.

Para activar o touch pressionar a tecla activar (1). Um sinal acústico será emitido e aparece uma sequência de luzes. A seguir, a placa já está pronta para funcionar.

Se uma zona de cozedura "aquecer", o visor (5) mostra "H". Após a activação, o touch permanece

activo durante 30 segundos. Se não se seleccionar nenhuma zona de cozedura nem o temporizador, o touch regressa automaticamente ao estado de stand-by.

O touch liga-se accionando apenas a tecla de alimentação (1). Premindo a tecla de alimentação simultaneamente com outras teclas não produz qualquer efeito e o touch permanece em stand-by. Se a segurança para crianças estiver ligada durante a activação, todos os visores (5) das zonas de cozedura mostram "L", (locked/bloqueado). Se as zonas de cozedura "aquecerem", os visores (5) mostram "L" e "H" (hot/quente) alternadamente. O touch control pode ser desactivado a qualquer momento accionando a tecla de alimentação (1). Será emitido um sinal acústico e a placa passará para modo standby. Isto é válido mesmo se o comando tiver sido bloqueado com a segurança para crianças. A tecla de alimentação (1) tem sempre prioridade na função de desactivação.

Funcionalidade de Cursor TC


O controlo tátil é formado por visores táteis que se iluminam de acordo com estes critérios:

- As teclas das funções disponíveis iluminam-se com pouca intensidade.
- A tecla seleccionada ilumina-se com mais intensidade.
- As teclas das funções que não estão disponíveis permanecem apagadas.

Cursor (2): a tecnologia de sensor do Cursor TC permite uma regulação dos níveis de cocção (1 – 9) bem como do valor do temporizador (1-99) tocando e deslizando o dedo sobre a área designada. Deslizando para a direita está a aumentar e deslizando para a esquerda está a reduzir o respectivo valor. Além disso, também é possível uma selecção directa do valor pretendido sobre a área do cursor.

Nsense: Detecção automática de recipientes

Coloque um recipiente adequado na placa. Em função da sua posição, o comando deslizante associado (2) é ativado automaticamente. Selecione o nível de potência deslizando o dedo em cima do comando (2).

Se levantar o recipiente, o visor (5) mostrará o símbolo  durante 10 segundos. Se passado esse tempo não se voltou a colocar o recipiente, o comando deslizante apaga-se.

Se colocar um recipiente demasiado pequeno ou de material inadequado, o comando deslizante (2) e o visor (5) não serão ativados.

Em caso de erro na detecção do recipiente (por exemplo, uma frigideira grande detetada como duas painéis durante a fase de ignição da placa), levante o recipiente durante mais de 2 segundos e coloque-o novamente em cima da placa.

Nprecise: Níveis de potência

Para cada recipiente podem ser seleccionados até 17 níveis de potência diferentes (de 1 a 9 em aumentos de 0,5). O valor seleccionado será mostrado no visor (5) situado à esquerda do comando deslizante associado.

Para cancelar a cozedura, selecione o nível de potência 0 no comando deslizante (2) associado ao recipiente.

Gestão da potência

Esta função tem por objetivo evitar uma sobrecarga no sistema devido a uma demanda excessiva de potência. Se tiverem sido seleccionadas potências elevadas em dois recipientes próximos entre si, a potência do recipiente colocado em primeiro lugar diminuirá automaticamente, se necessário. O visor (5) associado piscará durante 3 segundos antes de mudar para uma potência mais baixa. Durante estes 3 segundos, tem a possibilidade de seleccionar uma potência menor para o outro recipiente, se o desejar. Caso contrário, a potência do primeiro recipiente será reduzida automaticamente.

Nheat: Indicador de calor residual

Esta função de segurança é usada para indicar que existem áreas do vidro com temperatura superior a 65 °C, que podem causar queimaduras ao serem tocadas.

O visor (5) associado à área quente mostra a letra "H" esteja a placa ligada ou desligada. No caso de haver um processo de cozedura em marcha, o visor (5) associado ao recipiente mostra apenas o nível de potência selecionado.

Nfollowme: Transferência de potência

Esta função permite-lhe mudar os recipientes de posição sem ter de selecionar o seu nível de potência novamente. Quando mover um recipiente, o sistema reconhecerá esse movimento, o comando deslizante (2) da posição anterior será cancelado e o comando (2) correspondente à nova posição será ativado, mantendo os valores dos parâmetros que tinha na posição anterior (potência, temporizador).

A mudança de posição deve ser realizada em menos de 10 segundos. Se decorrerem mais de 10 segundos entre levantar o recipiente e voltar a colocá-lo, os parâmetros da memória serão eliminados e o comando (2) do recipiente será desligado.

Só pode ser realizada uma ação sobre um recipiente ao mesmo tempo. Realizar ações simultâneas em mais de um recipiente (adicionar, mover) pode provocar no controlo dificuldades para identificá-las corretamente. São consideradas ações simultâneas aquelas que se realizam com uma diferença de tempo inferior a 2 segundos. No entanto, não há problema em retirar da placa mais de um recipiente ao mesmo tempo.

No menu de ajustes (código U6), pode-se personalizar a confirmação dos parâmetros na nova posição. No caso de ser necessária confirmação, o recipiente não receberá potência até que o comando deslizante (2) (que pisca) seja pressionado para confirmar. Se após 15 segundos não tiver sido pressionado, então a potência será reduzida automaticamente para 0.

Nboost+: Função Booster


A função Booster permite aumentar a potência fornecida a um recipiente acima do seu valor nominal durante 10 minutos. Passado esse tempo, a potência diminuirá automaticamente para o nível 9. Esta função foi pensada para aquecer ou ferver grandes quantidades de água em pouco tempo. Devido à sua elevada potência, a função Booster deve ser usada apenas em cocções com água. O óleo ou a gordura poderiam queimar-se.



Para ativar esta função, pressione a tecla (7) associada ao recipiente desejado. Pressionando uma vez ativará o primeiro nível de Booster e aparecerá P1 no visor (5). Pressionando duas vezes ativará o segundo nível de Booster (mais potente) e aparecerá P2 no visor (5).

Para cancelar esta função, selecione qualquer outro nível de potência no comando deslizante (2).

Ncook: Funções de cozedura

Esta placa dispõe de 3 funções de cozedura predefinidas que mantêm a temperatura do recipiente constante:

<i>Função</i>	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Pressões</i>	<i>Símbolo</i>
Fundir/Descongelar	44	1	

Manter quente	70	2	
Cozer em lume lento	94	3	

Para ativá-las, pressione a tecla (8) associada ao recipiente desejado. Pressione 1, 2 ou 3 vezes, dependendo da função que deseja ativar. O visor (5) ilumina-se com o símbolo associado à função selecionada.

Para cancelar esta função, pressione a tecla (8) várias vezes até que o visor do nível de potência (5) associado ao recipiente mostre 0. Ou selecione um novo nível de potência no comando deslizante (2).

Nbbq: Cozedura no grill

Para ativar esta função, primeiro pressione a tecla (11). A seguir, selecione o recipiente onde deseja aplicar esta função pressionando o comando deslizante (2) associado. Duas barras horizontais acendem-se no lado esquerdo do visor (5) para indicar que esta função está ativa. Por fim, selecione o nível de potência que deseja para a função grill usando o comando deslizante (2). As restantes funções de cozedura associadas ao recipiente não podem ser selecionadas, mas é possível programar um temporizador.

Para cancelar esta função, pressione a tecla (11) e selecione o comando deslizante (2) correspondente. Também fica cancelada se o nível 0 for selecionado no comando deslizante (2).

Nfastup: Aquecimento automático (F8)

Esta função aquece o recipiente na potência máxima (cozedura intensiva) durante um período de tempo predefinido (T) e a seguir reduz automaticamente a potência para o nível (P) selecionado inicialmente (cozedura contínua).

Veja os valores da tabela F8, onde:

P é o nível de potência selecionado para a cozedura contínua.

T é a duração da cozedura intensiva, em minutos.

Para ativar esta função, selecione o nível de potência para a cozedura contínua no comando deslizante (2) e mantenha-o pressionado durante 3 segundos.

-Durante o período de aquecimento, o visor (5) correspondente mostrará um "A" alternadamente com o nível de potência selecionado.

-Enquanto esta função estiver ativa, poderá selecionar um nível de potência mais alto sem que a função seja cancelada.

-Uma vez terminado o período de aquecimento, um sinal acústico é emitido e a potência é reduzida para o nível selecionado inicialmente.

-Com esta função ativa, se o recipiente for colocado noutra posição, a função deverá ser validada para a nova posição dentro de 15 segundos, pressionando em qualquer lugar do comando deslizante (2).

Para cancelar esta função, selecione um nível de potência mais baixo.

Nchef: Divisão em 3 zonas de potência

Esta função divide toda a superfície da placa em 3 zonas retangulares com um nível de potência

diferente para cada uma delas:

Zona esquerda: nível 3 (manter quente, saltear legumes)

Zona central: nível 6 (cozinhar em lume médio)

Zona direita: nível 9 (ferver, selar carnes)

Isso permite-lhe alterar o nível de cozedura de cada recipiente, movendo-o de uma zona para outra, sem precisar de alterar o nível de potência na zona de controlo.

Os comandos deslizantes (2) e os temporizadores (5) ficam desativados.

Para ativar esta função, pressione a tecla (13). Os visores (5) mostrarão o nível de potência atribuído a cada zona (3-6-9). Pode programar a duração máxima desta função usando a tecla (6). No final da contagem decrescente, a função Nchef fica cancelada.

Para cancelar esta função, pressione a tecla (13). Todos os níveis de potência ficam a 0.

Nlock: Bloqueio do controlo

Esta função permite bloquear as teclas do controlo quando a placa estiver em funcionamento. É especialmente útil para limpar a placa, pois impede que nenhuma tecla possa ser ativada acidentalmente.

Para ativar esta função, com a placa ligada, pressione a tecla de bloqueio (4). Todas as teclas ficarão inativas, exceto a tecla de bloqueio (4) e a tecla Ligar / Desligar (1).

O bloqueio permanece ativo mesmo se desligar a placa e ligá-la novamente. Nenhuma das operações que estavam em funcionamento no momento em que o bloqueio foi ativado será modificada ou cancelada. Uma interrupção da alimentação elétrica superior a 10 segundos cancela esta função, que não estaria ativa ao voltar a ligar a placa.

Para cancelar esta função, mantenha pressionada a tecla de bloqueio (4) durante 3 segundos.

Nchild: Bloqueio de segurança para crianças

Esta função protege a placa de uma utilização não desejada (por parte de crianças, por exemplo). Quando ativada, as teclas do controlo permanecem ocultas mesmo quando a placa está ligada.

Este bloqueio permanece ativo mesmo se desligar a placa e ligá-la novamente. Uma interrupção da alimentação elétrica também não cancelaria esta função. Só pode ser desativada manualmente. Com esta função ativada, ao ligar a placa, os visores (5) exibem um "L" e não é possível realizar nenhuma operação. Apenas a tecla Ligar / Desligar (1) continua ativa.

Esta função não pode ser ativada ou cancelada se a função Nlock de bloqueio (4) estiver ativa.

Para ativar esta função, com a placa ligada, pressione qualquer um dos visores (5) durante 3 segundos. A seguir, deslize o dedo pelo comando deslizante (2) no sentido indicado pela sequência de luzes (da esquerda para a direita) e com a mesma velocidade.

Esse processo deve ser realizado dentro de 10 segundos, caso contrário, a placa será desligada.

Se esta sequência não for concluída corretamente, a placa deverá ser desligada e ligada novamente para repetir o processo de ativação

Para cancelar esta função, com a placa ligada, pressione qualquer um dos visores (5) durante 3 segundos. A seguir, deslize o dedo pelo comando deslizante (2) no sentido indicado pela sequência de luzes (da direita para a esquerda) e com a mesma velocidade. Agora já pode usar a placa normalmente.

Npause: Pausa da cozedura

Esta função "congela" a placa durante o máximo de 10 minutos. É especialmente útil se não puder dar assistência durante um curto período de tempo. Todos os recipientes deixam de receber potência e todas as contagens decrescentes (temporizadores e alarmes) param, apenas durante o tempo que

a pausa durar.

Para ativar esta função, pressione a tecla (3) durante pelo menos 1 segundo. Todas as teclas ficarão desativadas, exceto as de Ligar / Desligar (1) e Bloqueio (4).

Para cancelar esta função, pressione a tecla (3) durante pelo menos 1 segundo. O símbolo de pausa piscará. A seguir, pressione qualquer outra tecla dentro de 10 segundos, caso contrário, a placa será desligada. Todas as operações serão retomadas no mesmo ponto em que estavam quando a função de pausa foi ativada: os recipientes voltarão a aquecer ao mesmo nível de potência e as contagens decrescentes serão reativadas. Apenas as funções Nboost+ e Nfastup serão canceladas após a pausa.

Nlimit: Limitação do tempo de funcionamento (F8)

Esta função de segurança desliga a cozedura de um recipiente decorrido um tempo extraordinariamente longo desde a última vez em que o controlo correspondente foi acionado. O referido tempo (L) depende do nível de potência (P) selecionado.

Veja os valores da tabela F8, onde:

P é o nível de potência selecionado.

L é o tempo máximo de funcionamento, em horas.

Cada nova ação no controlo do recipiente reinicia a contagem decrescente desse limite de tempo.

Nkey: Proteção contra a ativação contínua das teclas

Esta função de segurança serve para proteger a placa de um pressionamento prolongado e involuntário das teclas. Pressionar mais de 10 segundos em qualquer tecla ativará a mensagem de erro "Er03" no visor (10) e desligará o controlo.

Quando a tecla deixar de ser pressionada, esta mensagem de erro desaparecerá e o controlo poderá ser ativado novamente.

Nota: O líquido derramado na zona de controlo nem sempre ativará esta função.

Ntime: Temporizador para recipientes

Esta função permite programar o final da cozedura de um recipiente de forma automática. Cada recipiente tem um temporizador independente associado. Vários temporizadores para vários recipientes podem estar em funcionamento ao mesmo tempo. Pode selecionar o tempo que desejar num intervalo de 1 a 99 minutos. O valor do tempo restante é mostrado no visor (5) alternadamente com o nível de potência.

Para ativar esta função, o recipiente deve estar ativo (potência > 0). Pressione o visor (5) associado ao recipiente e selecione o tempo usando o comando deslizante (2). Primeiro deverá selecionar as unidades e depois as dezenas. Em cada caso, o valor ficará definido automaticamente 2 segundos após a última pressão. A contagem decrescente começa e o valor do tempo selecionado é mostrado no visor (5) durante 5 segundos, depois o valor da potência é exibido novamente. O valor do tempo restante voltará a aparecer no visor (5) a cada 25 segundos e durante 5 segundos. Para cada recipiente com um temporizador ativo, ilumina-se um LED ao lado do visor (5). Para modificar o valor de um temporizador ativo, pressione a tecla (5).

Quando a contagem decrescente entrar no último minuto, os segundos restantes são mostrados no visor (5).

Se o valor do temporizador estiver a 0, então fica cancelado sem parar a cozedura do recipiente associado.

Quando a contagem decrescente do temporizador terminar, a cozedura do recipiente associado termina, o visor (5) mostra 00 de forma intermitente e um sinal acústico é emitido. O final da contagem decrescente será confirmado e o sinal acústico será interrompido quando qualquer tecla for pressio-

nada ou após 2 minutos.

Para cancelar esta função, mantenha pressionada a tecla (5) durante 2 segundos. Parar a cozedura de um recipiente também cancela o temporizador associado.

Nwarn: Alarme de lembrete

Esta função permite programar um alarme de lembrete que soará no final do tempo definido. Não tem nenhum impacto nas operações de cozedura em andamento, é apenas um sinal acústico. Pode seleccionar o tempo que desejar num intervalo de 1 a 99 minutos.

Para ativar esta função, pressione a tecla (6) e selecione o tempo mediante o comando deslizante (2) situado na parte frontal esquerda. Primeiro deverá seleccionar as unidades e depois as dezenas. Em cada caso, o valor ficará definido automaticamente 2 segundos após a última pressão. O valor do tempo seleccionado é mostrado no visor (10) e inicia a contagem decrescente. Quando esta entra no seu último minuto, os segundos restantes são mostrados no visor (10). Para modificar o valor do alarme, pressione a tecla (6).

Quando a contagem decrescente do alarme terminar, o visor (10) mostra 00 de forma intermitente e um sinal acústico é emitido. O final da contagem decrescente será confirmado e o sinal acústico será interrompido quando qualquer tecla for pressionada ou após 2 minutos.

Para cancelar esta função, mantenha pressionada a tecla (6) durante 2 segundos.

Conflitos na posição dos recipientes

Pode haver 3 tipos de conflitos:

1. Conflito de potência

Esta placa de indução é formada por 12 indutores. O conflito aparece quando o mesmo indutor está ocupado ao mesmo tempo por vários recipientes com diferentes potências atribuídas.

O símbolo (9) e o visor (5) associado ao recipiente com o nível de potência mais elevado piscam durante 8 segundos.

Para resolver o conflito, realize uma destas ações antes de 8 segundos:

- Mova um dos recipientes.
- Reduza a potência do recipiente que tiver o nível mais elevado.
- Retire ou desligue um dos recipientes.

Se nenhuma ação for realizada, após 8 segundos, o nível de potência mais elevado diminuirá automaticamente.

Uma vez resolvido, o símbolo (9) apaga-se e o visor (5) permanece fixo.

2. Conflito de posição

Isso acontece quando o sistema não é capaz de determinar com exatidão a posição do recipiente.

É emitido um sinal acústico. O símbolo (9) pisca. Uma sequência de luzes é iniciada (do centro para as extremidades) no comando deslizante (2) do recipiente que gerou o conflito.

Para resolver o conflito, realize uma destas ações:

- Se o recipiente já estiver colocado na placa antes de pressionar a tecla ON/OFF (1), levante-o durante 2 segundos e volte a colocá-lo.
- Desloque o recipiente.
- Retire o recipiente.

Uma vez resolvido, o símbolo (9) apaga-se, o visor (5) e o comando deslizante (2) permanecem fixos. Todos os parâmetros iniciais (nível de potência, temporizador) são recuperados.

3. *Conflito de atribuição*

A cada recipiente só pode corresponder um único elemento de controlo. Dessa forma, a cada elemento de controlo só lhe pode ser atribuído um único recipiente.

Esse conflito ocorre quando um novo recipiente é colocado ao qual o sistema não pode atribuir nenhum elemento de controlo, pois não há nenhum disponível para esta nova posição.

É emitido um sinal acústico. O símbolo (9) pisca. Uma sequência de luzes é iniciada (do centro para as extremidades) no comando deslizante (2) do recipiente que gerou o conflito.

Para resolver o conflito, realize uma destas ações:

- Se o recipiente já estiver colocado na placa antes de pressionar a tecla ON/OFF (1), levante-o durante 2 segundos e volte a colocá-lo.
- Desloque o recipiente para outra posição que disponha de um elemento de controlo livre.
- Retire o recipiente.

Nmemory: Recuperação dos ajustes

Esta função permite recuperar os níveis de potência e a configuração dos temporizadores após a placa ser desligada de forma acidental. Dentro dos 6 segundos após a placa ser desligada, todos os ajustes que ela tinha anteriormente (níveis de potência, temporizadores, etc.) podem ser recuperados automaticamente.

Para ativar esta função, pressione a tecla ligar/desligar (1) antes de 6 segundos após a placa ser desligada. O botão de pausa (3) começará a piscar. Pressione-o e todos os ajustes anteriores ao desligamento serão restaurados.

Npower: Limitação da potência total

O aparelho dispõe de uma função que permite limitar internamente o nível de potência máximo que o aparelho pode atingir.

Este limite da potência total pode ser escolhido entre 41 valores a partir de 2kW. Para ativar esta função, leia a secção "Menu de Ajustes", código U8. Por defeito, a placa vem configurada de fábrica sem limitação de potência.

Quando a potência necessária for superior a esse limite, para um dos recipientes, o visor (5) piscará e o seu nível de potência diminuirá automaticamente. O sistema respeita a potência do recipiente selecionado em último lugar.

Nprotect: Proteção Recipiente Vazio

Esta função limita a temperatura máxima que os recipientes podem atingir para evitar danos, principalmente se estiverem vazios. Funciona bem na maioria dos recipientes, embora a fiabilidade desta proteção diminua nos recipientes que possuam concavidades na base.

Utensílios de cozinha

Tamanho dos recipientes

- Recipientes redondos: O diâmetro da base deve estar entre 145 mm e 350 mm, de preferência. Para diâmetros entre 100 mm e 145 mm, o recipiente não é detetado em todas as posições. Se isto acontecer, desloque o recipiente, cerca de 10 cm, para uma nova posição.
- Recipientes ovalados/retangulares: O tamanho da base deve ser inferior a 380 x 320 mm.

Escolher os utensílios de cozinha apropriados (F3)

- De preferência utilize utensílios de cozinha indicados para fogões a indução.
- O fundo dos utensílios de cozinha que atraem ímãs normalmente são apropriados para fogões a indução.

- Os utensílios de cozinha de aço inoxidável com multicamadas ou com fundo de aço inoxidável ferrítico sempre que o fundo indique: para fogões a indução.
- Se utilizar utensílios de cozinha de ferro fundido, o fundo deve ser de preferência esmaltado para evitar riscar a superfície cerâmica da placa.
- Os seguintes tipos de utensílios de cozinha não são apropriados: vidro, cerâmica, terracota, alumínio, cobre ou aço inoxidável não magnético (austenítico).
- Utensílios de cozinha planos e com fundo grosso.
- Um utensílio de cozinha com um diâmetro igual ao da zona de cozedura garante que a potência máxima é utilizada.
- Um utensílio de cozinha mais pequeno reduz a potência, mas não significa perda de energia.
- A qualidade do recipiente tem uma grande influência no desempenho da cozedura.
- A cozedura por indução pode causar alguns ruídos, por exemplo, guinchos, assobios e zumbidos. Os recipientes também têm uma influência significativa no aparecimento de ruídos. Caso algum ruído irritante apareça, considere estas sugestões:
 - Modifique um pouco a posição dos recipientes.
 - Verifique se não há corpos estranhos entre o vidro vitrocerâmico e o fundo dos recipientes (por exemplo, grãos de sal).
 - Verifique se as tampas dos recipientes não podem vibrar.
 - Experimente com outros recipientes. Os recipientes com uma base feita de material composto são mais propensos a causar ruídos.

Menu de ajustes (F9)

Este menu permite personalizar algumas funções.

Para aceder ao menu de ajustes, primeiro pressione a tecla ligar/desligar (1) para colocar a placa em funcionamento. Em seguida, mantenha pressionada a tecla de ajustes (12) durante pelo menos 1 segundo. No controlo situado mais à direita acende-se o menu de ajustes.

No visor (R) da fila superior aparece o código do parâmetro de ajuste. Selecione o parâmetro que deseja usando o comando deslizante superior (S)

No visor (T) na fila inferior aparece o valor do parâmetro. Para modificá-lo, deve usar o comando deslizante inferior (U).

Para descartar as alterações e sair do menu de ajustes, pressione a tecla ajustes (12).

Para guardar as alterações e sair do menu de ajustes, pressione a tecla ligar/desligar (1) durante 2 segundos.

Se nenhuma tecla for pressionada durante 1 minuto, o sistema sai automaticamente do menu de ajustes sem guardar as alterações.

<i>Código</i>	<i>Parâmetro</i>	<i>Valores possíveis</i>	<i>Comentários</i>
U2	Volume do som das teclas	0-1-2-3	0: mínimo 3: máximo
U3	Volume do som dos avisos	0-1-2-3	0: mínimo 3: máximo
U4	Contraste entre luz atenuada e luz brilhante	0-1-2-3	0: mínimo 3: máximo
U5	Visualização da potência	0-1	0: 1 só dígito 1: 2 dígitos

U6	Confirmação dos parâmetros depois de mover o recipiente	0-1-2	0: Não é necessário confirmação 1: Confirmação necessária a partir do nível de potência 7 (incluído) 2: É necessário sempre confirmação
U7	Aviso finalização temporizador	0-1-2	0: apito durante 120 segundos 1: apito durante 120 segundos 2: um só apito curto
U8	Limitação da potência total	-- 2,0-5,0: com aumentos de 0,1kW 5,0-10,0: com aumentos de 0,5kW	--: Sem limitação <i>Exemplos:</i> 2.1: Potência limitada a 2,1kW 5.5: Potência limitada a 5,5kW

Manutenção (F4)

Deve remover imediatamente da superfície da placa com a ajuda de uma espátula os pequenos pedaços de folha de alumínio, os resíduos de alimentos, os salpicos de gordura, o açúcar derramado ou os produtos alimentares muito açucarados, para evitar riscar a superfície da placa. De seguida, limpe a superfície com um produto de limpeza apropriado e uma folha de papel de cozinha, lave com água limpa e seque com um pano seco. Nunca use esponjas ou esfregões abrasivos e evite utilizar produtos de limpeza com químicos agressivos ou tira-nódoas.

Instalação (F5) (F6) (F7)

Instruções para o instalador

Toda e qualquer operação relacionada com a instalação deve ser realizada por pessoal devidamente qualificado em conformidade com os regulamentos atualmente em vigor.

O aparelho foi concebido para encaixar no tampo de uma bancada, conforme ilustrado na figura. Coloque o vedante fornecido à volta do perímetro da placa. A placa não deve ser instalada sobre um forno, mas se for o caso, verifique se:

- O forno está equipado com um correto sistema de arrefecimento
- Não existe nenhuma fuga de ar quente do forno para a placa.
- É possível proporcionar boas entradas de ar, conforme demonstrado na figura.

Seleção do equipamento de instalação

- Corte a superfície de trabalho de acordo com as medidas do esquema. (F6)
- Para instalar e utilizar a placa deve deixar, no mínimo 5 cm, à volta da abertura.
- Certifique-se de que a superfície de trabalho tem no mínimo 15 mm de espessura.
- Certifique-se sempre de que a placa de indução tem uma boa ventilação e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. (F5)
- Estenda o suporte de instalação fornecido ao longo da parte de baixo da placa, garantindo que a placa fica sobreposta.
- Não utilize cola para fixar a placa no tampo da bancada.
- Coloque a placa na abertura do tampo da bancada (F7). Pressione suavemente a placa para baixo até encaixar, garantindo um bom isolamento à volta do contorno exterior.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície de trabalho está nivelada e que o material é resistente ao calor. E que as paredes próximas à placa também são resistentes ao calor.
- A placa não será diretamente instalada sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar, uma vez que a humidade pode danificar os componentes elétricos da placa.
- A instalação respeitará todos os requisitos para efeitos de aprovação numa inspeção assim como todas as normas e regulamentos em vigor.

Após instalar a placa, certifique-se de que

- Não é possível aceder ao cabo de alimentação através das portas dos armários ou gavetas.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou de um compartimento de um armário, instala uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- Retire a ficha do aparelho da tomada antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção.

Ligar a placa à corrente elétrica (F10)

Antes de ligar a placa à corrente elétrica, comprove se:



1. O sistema de cablagem doméstico é apropriado à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor que consta na placa de características.
3. O cabo de alimentação elétrica aguenta a carga especificada na placa de características.
4. A instalação está equipada com uma ligação à terra eficaz, de acordo com os regulamentos e leis atualmente em vigor. A ligação à terra é um requisito legal.

- Para ligar a placa à corrente elétrica não foram utilizados adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, dado que podem provocar sobreaquecimento e incêndio.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha não for fornecido juntamente com o aparelho, utilize material elétrico apropriado à corrente indicada na placa de características e à temperatura de funcionamento. O cabo não deve nunca atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- A ligação à corrente elétrica deve estar em conformidade com o previsto na norma aplicável ou então estar equipada com um disjuntor de um polo.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação à corrente elétrica está bem-feita e que está em conformidade com a regulamentação em matéria de segurança.
- O cabo não deve estar dobrado nem comprimido.

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 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.
- 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.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht
- 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.

ht ständig unter Aufsicht stehen.

- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Feuerlösch Tuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.
- Keine schweren Gegenstände auf den Herd stellen oder fallen lassen.
- Kein Kochgeschirr mit unregelmäßigen Rändern verwenden. Das Kochgeschirr nicht über die Induktionsglasoberfläche ziehen, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Erhitzen Sie keine Dosen aus ferromagnetischem Material. Bei der Erhitzung von geschlossenen Dosen besteht Explosionsgefahr. Offene Dosen können sich

überhitzen, da die Temperatursteuerung des Kochfelds nicht für diese Art von Gefäß geeignet ist.

- Stellen Sie Gefäße direkt auf das Keramikfeld. Legen Sie keine Gegenstände (Papier, Tücher, Untersetzer usw.) dazwischen, da sie verbrennen könnten.
- Personen mit Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt bzw. den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate durch das elektromagnetische Feld nicht beeinträchtigt werden.
- **WARNHINWEIS:** Die offenen liegenden Teile werden beim Betrieb des Geräts heiß. Kinder müssen ferngehalten werden, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.
- Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige

Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt. Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

Ein Wort zum Induktionskocher (F1)

- a1 Gefäße
- a2 Induktionsstrom
- a1 Magnetfeld
- a1 Induktor
- a1 Stromkreis
- a1 Stromzufuhr

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.

Produktübersicht

Auf diesem Kochfeld mit Vollflächeninduktion gibt es keine festgelegten Kochzonen. Sie können Ihre Gefäße auf eine beliebige Stelle innerhalb des markierten Bereichs platzieren, wobei Sie Folgendes beachten müssen:

- Es können maximal sechs Gefäße auf dem Kochfeld abgestellt werden, unabhängig von ihrer Form.
- Es wird ein Abstand von mindestens 5 cm zwischen den Gefäßen empfohlen, damit sie von dem System einfach unterschieden werden können.

Anweisungen für den Benutzer (F2)

1 Ein-/ausschalten EIN/AUS

2 Slider

3 Pause

4 Sperre

5 Leistungsstufen und Timer Display

6 Selbständiger Timer

7 Booster

8 Kochfunktionen

9 Konfliktanzeige

10 Selbständiger Timer Display

11 BBQ-Funktion / Grillfunktion

12 Einstellungen

13 Chef-Funktion

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-/Ausschaltung der Berührungssteuerung

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 5 Sekunden bevor sie betriebsbereit ist. Nach einem Reset leuchten für 2 Sekunden 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. Es ertönt ein Tonsignal und eine Abfolge von Lichtern wird eingeschaltet. Danach ist das Kochfeld betriebsbereit.

Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, ein statisches "H" angezeigt.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 30 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timerwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by Zustand.

Die Steuerung läßt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste (1) 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 (1) im EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Es ertönt ein Tonsignal

und das Kochfeld schaltet in den Standby-Modus. Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert). Die EIN/AUS-Taste (1) hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

Schieberegler Touch Control-Betrieb


Die Berührungssteuerung besteht aus Berührungsanzeigen, die wie folgt aufleuchten:

- Die Tasten der verfügbaren Funktionen leuchten schwach auf.
- Die ausgewählte Taste leuchtet stärker auf.
- Die Tasten der nicht verfügbaren Funktionen sind ausgeschaltet.

Schieberegler (2): Die Sensortechnologie der Schieberegler-Touch-Steuerung ermöglicht die Einstellung der Garstufen (1 - 9) sowie des Timer-Werts (1-99) durch Drücken und Entlangziehen des Fingers auf der markierten Zone. Durch Ziehen nach rechts wird der entsprechende Wert erhöht und nach links verringert. Darüber hinaus kann der angegebene Wert auch direkt im Schiebereglerbereich ausgewählt werden.

Nsense: Automatische Gefäßerkennung

Stellen Sie ein Gefäß auf das Kochfeld. Abhängig von der Position des Gefäßes wird der entsprechende Schieberegler (2) automatisch aktiviert. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie Ihren Finger über den Regler (2) gleiten lassen.

Bei Entfernen des Gefäßes wird auf der Anzeige (5) zehn Sekunden lang das Symbol  angezeigt. Falls das Gefäß nach Ablauf dieser Zeit nicht wieder zurückgestellt wurde, wird der Schieberegler ausgeschaltet.

Falls ein zu kleines Gefäß oder ein Gefäß aus einem ungeeigneten Material aufgestellt wird, bleiben der Schieberegler (2) und die Anzeige (5) ausgeschaltet.

Falls bei der Erkennung des Gefäßes ein Fehler auftritt (z. B. eine große Pfanne wird bei der Einschaltung des Kochfelds als zwei Töpfe erkannt), entfernen Sie das Gefäß für mehr als zwei Sekunden und stellen Sie es wieder auf das Kochfeld.

Nprecise: Leistungsstufen

Für jedes Gefäß können bis zu 17 verschiedene Leistungsstufen gewählt werden (von 1 bis 9 in Schritten von 0,5). Der gewählte Wert wird auf der Anzeige (5) links neben dem entsprechenden Schieberegler angezeigt.

Zum Abbrechen des Kochvorgangs stellen Sie an dem Schieberegler (2) des Gefäßes die Leistungsstufe 0 ein.

Leistungssteuerung

Zweck dieser Funktion ist es, eine Überlastung des Systems aufgrund eines übermäßigen Stromverbrauchs zu vermeiden. Wenn für zwei in unmittelbarer Nähe zueinander befindliche Gefäße hohe Leistungsstufen gewählt wurden, wird die Leistung des zuerst aufgestellten Gefäßes bei Bedarf automatisch reduziert. Die entsprechende Anzeige (5) blinkt drei Sekunden lang, bevor auf eine niedrigere Leistungsstufe umgeschaltet wird. Während dieser drei Sekunden kann auf Wunsch eine niedrigere Leistungsstufe für das andere Gefäß gewählt werden. Andernfalls wird die Leistungsstufe des ersten Gefäßes automatisch reduziert.

Nheat: Restwärmeanzeige

Mithilfe dieser Sicherheitsfunktion wird angezeigt, dass einige Bereiche der Glasoberfläche über 65 °C heiß sind und somit bei einer Berührung Verbrennungsgefahr besteht.

Auf der Anzeige (5) des heißen Bereichs wird der Buchstabe „H“ angezeigt, unabhängig davon, ob das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist. Falls ein Kochvorgang im Gange ist, wird auf der dem Gefäß zugehörigen Anzeige (5) nur die gewählte Leistungsstufe angezeigt.

Nfollowme: Leistungsübertragung

Mit dieser Funktion können Gefäße verschoben werden, ohne ihre Leistungsstufe erneut auswählen zu müssen. Wird ein Gefäß verschoben, erkennt das System diese Bewegung, deaktiviert den Schieberegler (2) der vorherigen Position und aktiviert den der neuen Position entsprechenden Regler (2) unter Beibehaltung der Einstellungswerte, die er in der vorherigen Position innehatte (Leistung, Timer).

Der Positionswechsel muss in weniger als 10 Sekunden erfolgen. Wenn zwischen dem Entfernen des Gefäßes und dem Wiederaufstellen mehr als 10 Sekunden vergehen, werden die Einstellungen aus dem Speicher gelöscht und der Regler (2) des Gefäßes abgeschaltet.

Es kann jeweils nur eine Handlung an einem Gefäß ausgeführt werden. Werden mehrere Handlungen an mehr als einem Gefäß (Hinzufügen, Verschieben) vorgenommen, können Probleme bei der ordnungsgemäßen Erkennung auftreten. Handlungen geschehen gleichzeitig, wenn Sie mit weniger als zwei Sekunden Abstand vorgenommen werden. Es kann jedoch problemlos mehr als ein Gefäß vom Kochfeld entfernt werden.

Im Einstellungs Menü (Code U6) kann entschieden werden, ob die Einstellungen auf der neuen Position bestätigt werden müssen. Falls die Bestätigung eingeschaltet ist, wird dem Gefäß keine Leistung zugeführt, bis der (blinkende) Schieberegler (2) zur Bestätigung berührt wird. Falls der Schieberegler nicht innerhalb von 15 Sekunden betätigt wird, wird die Leistung automatisch auf 0 reduziert.

Nboost+: Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion kann die an ein Gefäß abgegebene Leistung 10 Minuten lang über ihren Nennwert erhöht werden. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Leistung automatisch auf die Stufe 9 reduziert. Diese Funktion ist dafür konzipiert, große Wassermengen in kurzer Zeit zu erhitzen bzw. zum Sieden zu bringen.



Wegen ihrer hohen Leistung sollte die Booster-Funktion nur beim Wasserkochen verwendet werden. Öl oder Fett könnten verbrennen.


Um diese Funktion zu aktivieren, betätigen Sie die dem gewünschten Gefäß zugehörige Taste (7). Bei einmaligem Drücken wird die erste Booster-Stufe eingeschaltet und auf der Anzeige (5) erscheint P1. Bei zweimaligem Drücken wird die zweite (leistungsstärkere) Booster-Stufe eingeschaltet und P2 erscheint auf der Anzeige (5).

Zum Abschalten dieser Funktion wählen Sie eine beliebige andere Leistungsstufe auf dem Schieberegler (2).

Ncook: Kochfunktionen

Dieses Kochfeld verfügt über drei voreingestellte Kochfunktionen, bei denen die Temperatur des Gefäßes konstant gehalten wird:

<i>Funktion</i>	<i>Temperatur (°C)</i>	<i>Betätigungen</i>	<i>Symbol</i>
Schmelzen/Auftauen	44	1	
Warmhalten	70	2	

Simmern	94	3	
---------	----	---	---

Betätigen Sie die dem gewünschten Gefäß zugehörige Taste (8), um die Funktionen zu aktivieren. Betätigen Sie diese Taste je nachdem, welche Funktion Sie aktivieren möchten, ein-, zwei- oder dreimal. Auf der Anzeige (5) wird das Symbol der ausgewählten Funktion angezeigt.

Zum Abschalten der Funktion betätigen Sie mehrmals die Taste (8), bis auf der Leistungsstufenanzeige (5) des entsprechenden Gefäßes 0 angezeigt wird. Alternativ können Sie mit dem Schieberegler (2) eine neue Leistungsstufe einstellen.

Nbbq: Grill-Funktion

Um diese Funktion zu aktivieren, betätigen Sie zuerst die Taste (11). Wählen Sie anschließend das Gefäß, für das Sie diese Funktion verwenden möchten, indem Sie den entsprechenden Schieberegler (2) betätigen. Es leuchten zwei horizontale Balken auf der linken Seite der Anzeige auf (5), um anzuzeigen, dass diese Funktion aktiv ist. Wählen Sie zuletzt mit dem Schieberegler (2) die gewünschte Leistungsstufe für die Grillfunktion. Für das Gefäß können keine anderen Kochfunktionen ausgewählt werden. Es kann jedoch ein Timer eingestellt werden.

Um diese Funktion zu deaktivieren, betätigen Sie die Taste (11) und wählen Sie dann den entsprechenden Schieberegler (2). Sie wird auch deaktiviert, wenn der Schieberegler (2) auf die Stufe 0 gestellt wird.

Nfastup: Automatische Erhitzung (F8)

Mit dieser Funktion wird das Gefäß für einen vorgegebenen Zeitraum (T) bei maximaler Leistung erhitzt (intensives Kochen) und dann automatisch auf die anfänglich gewählte Leistung (P) reduziert (kontinuierliches Kochen).

Siehe die Werte in Tabelle F8, in der:

- P für die für das kontinuierliche Kochen gewählte Leistungsstufe steht und
- T die Zeitdauer des intensiven Kochvorgangs in Minuten ist.

Wählen Sie zur Aktivierung dieser Funktion die Leistungsstufe für kontinuierliches Kochen am Schieberegler (2) und halten Sie diesen drei Sekunden lang gedrückt.

- Während der Erhitzungsphase wird auf der entsprechenden Anzeige (5) abwechselnd mit der gewählten Leistungsstufe der Buchstabe „A“ angezeigt.
- Bei aktivierter Funktion können Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, ohne dass die Funktion deaktiviert wird.
- Nach Ablauf der Erhitzungsphase ertönt ein Tonsignal und die Leistung wird auf die ursprünglich gewählte Stufe reduziert.
- Ist diese Funktion aktiviert und das Gefäß wird in eine andere Position gebracht, muss die Funktion innerhalb von 15 Sekunden durch Drücken einer beliebigen Stelle des Schiebereglers (2) für die neue Position bestätigt werden.

Zum Abschalten dieser Funktion wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.

Nchef: Aufteilung in drei Leistungszonen

Diese Funktion unterteilt die gesamte Oberfläche des Kochfelds in drei rechteckige Bereiche mit jeweils unterschiedlichen Leistungsstufen:

- Linke Zone:* Stufe 3 (warmhalten, Gemüse pochieren)
- Mittlere Zone:* Stufe 6 (bei mittlerer Hitze simmern)
- Rechte Zone:* Stufe 9 (sieden, Fleisch anbraten)

Auf diese Weise können Sie die Leistungsstufe jedes Gefäßes ändern, indem Sie es von einer Zone in eine andere bewegen, ohne die Leistungsstufe im Bedienbereich ändern zu müssen. Die Schieberegler (2) und Timer (5) sind deaktiviert.

Um diese Funktion zu aktivieren, betätigen Sie die Taste (13). Die Anzeigen (5) zeigen die jeder Zone zugeordnete Leistungsstufe (3-6-9). Sie können die maximale Dauer dieser Funktion mit der Taste (6) einstellen. Nach Ablauf des Countdowns wird die Nchef-Funktion deaktiviert.

Um diese Funktion zu deaktivieren, betätigen Sie die Taste (13). Alle Leistungsstufen werden auf 0 gestellt.

Nlock: Bedienungssperre

Mit dieser Funktion können die Tasten der Bedienung gesperrt werden, während das Kochfeld in Betrieb ist. Dies ist insbesondere für die Reinigung des Kochfelds nützlich, da es verhindert, dass Tasten versehentlich betätigt werden.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld die Sperrtaste (4). Es werden alle Tasten außer der Sperrtaste (4) und der Ein/Aus-Taste (1) deaktiviert. Die Sperre bleibt auch dann aktiv, wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten. Keine der Vorgänge, die bei der Aktivierung der Sperre im Gange waren, werden geändert oder aufgehoben. Wird die Stromversorgung für mehr als 10 Sekunden unterbrochen, so wird diese Funktion deaktiviert und wird beim Wiedereinschalten des Kochfelds nicht mehr aktiv sein.

Zum Deaktivieren dieser Funktion halten Sie die Sperrtaste (4) drei Sekunden lang gedrückt.

Nchild: Kindersicherung

Diese Funktion schützt das Kochfeld vor unerwünschter Verwendung (z. B. durch Kinder). Wenn sie aktiviert ist, werden die Bedientasten nicht angezeigt, auch wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Diese Sperre bleibt auch dann aktiv, wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten. Auch durch eine Unterbrechung der Stromversorgung wird sie nicht deaktiviert. Sie kann nur manuell aufgehoben werden.

Ist diese Funktion aktiviert, zeigen die Anzeigen (5) beim Einschalten des Kochfelds ein „L“ an und keine Bedienung ist möglich. Nur die Ein/Aus-Taste (1) ist weiterhin aktiv.

Diese Funktion kann nicht aktiviert oder deaktiviert werden, wenn die Nlock-Sperrfunktion (4) aktiv ist.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld drei Sekunden lang auf eine der Anzeigen (5). Bewegen Sie anschließend Ihren Finger in die durch die Lichtsequenz angezeigte Richtung (von links nach rechts) und mit der angezeigten Geschwindigkeit über den Schieberegler (2).

Dieser Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, andernfalls wird das Kochfeld abgeschaltet.

Wird diese Abfolge nicht ordnungsgemäß ausgeführt, muss das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet werden, um den Aktivierungsvorgang erneut zu starten.

Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld drei Sekunden lang auf eine der Anzeigen (5). Bewegen Sie anschließend Ihren Finger in die durch die Lichtsequenz angezeigte Richtung (von rechts nach links) und mit der angezeigten Geschwindigkeit über den Schieberegler (2). Das Kochfeld kann jetzt wie gewohnt verwendet werden.

Npause: Kochpause

Diese Funktion „pausiert“ das Kochfeld für bis zu 10 Minuten. Dies ist besonders dann nützlich, wenn Sie den Kochvorgang für kurze Zeit nicht beaufsichtigen können. Es werden kein Gefäße mehr mit Leistung versorgt und alle Countdowns (Timer und Alarm) werden für die Dauer der Pause unterbrochen.

Um diese Funktion zu aktivieren, betätigen Sie die Taste (3) für mindestens eine Sekunde. Es werden alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste (1) und der Sperrtaste (4) deaktiviert.

Um diese Funktion zu deaktivieren, betätigen Sie die Taste (3) für mindestens eine Sekunde. Das Pausensymbol blinkt. Betätigen Sie dann innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige andere Taste, andernfalls wird das Kochfeld abgeschaltet. Alle Vorgänge werden an der Stelle wieder aufgenommen, an der die Pausenfunktion aktiviert wurde: Die Gefäße werden auf die gleiche Leistungsstufe erhitzt und die Countdown-Zähler werden wieder eingeschaltet. Nur die Nboost+- und Nfastup-Funktionen werden nach der Pause abgebrochen.

Nlimit: Begrenzung der Betriebszeit (F8)

Mit dieser Sicherheitsfunktion wird der Kochvorgang eines Gefäßes abgeschaltet, wenn ein ungewöhnlich langer Zeitraum seit der letzten Betätigung der entsprechenden Bedienung verstrichen ist. Diese Zeit (L) hängt von der gewählten Leistungsstufe (P) ab.

Siehe die Werte in Tabelle F8, in der:

- P für die gewählte Leistungsstufe steht und
- L die maximale Betriebszeit in Stunden ist.

Bei jeder neuen Betätigung der Bedienung für das Gefäß wird der Countdown bis zu diesem Zeitlimit neu gestartet.

Nkey: Schutz gegen andauernde Betätigung der Tasten

Diese Sicherheitsfunktion schützt das Kochfeld vor längerem und unbeabsichtigtem Betätigen der Tasten. Wird eine beliebige Taste länger als 10 Sekunden gedrückt, erscheint auf der Anzeige (10) die Fehlermeldung „Er03“ und die Bedienung wird ausgeschaltet.

Sobald die Taste nicht mehr betätigt wird, verschwindet diese Fehlermeldung und die Bedienung kann wieder eingeschaltet werden.

Hinweis: Flüssigkeit, die auf die Bedienzone verschüttet wird, aktiviert diese Funktion nicht in jedem Fall.

Ntime: Timer für Gefäße

Mit dieser Funktion können Sie die automatische Abschaltung des Kochvorgangs für ein Gefäß einstellen. Jedem Gefäß ist ein eigener Timer zugeordnet. Es können mehrere Timer für mehrere Gefäße gleichzeitig ablaufen. Sie können die gewünschte Zeit zwischen 1 und 99 Minuten wählen. Der Restzeitwert wird auf der Anzeige (5) abwechselnd mit der Leistungsstufe angezeigt.

Zum Aktivieren dieser Funktion muss das Gefäß aktiv sein (Leistung > 0). Betätigen Sie die entsprechende Anzeige (5) des Gefäßes und wählen Sie die Zeit mit dem Schieberegler (2). Sie müssen zuerst die Einheiten und dann die Zehnerstellen auswählen. Der Wert wird jeweils zwei Sekunden nach dem letzten Betätigen des Reglers automatisch eingestellt. Der Countdown beginnt und der gewählte Zeitwert wird fünf Sekunden lang auf der Anzeige (5) angezeigt. Danach wird erneut der Leistungswert angezeigt. Der Restzeitwert wird alle 25 Sekunden für jeweils fünf Sekunden erneut auf der Anzeige (5) angezeigt. Für jedes Gefäß mit aktivem Timer leuchtet neben der Anzeige (5) eine LED auf. Um den Wert eines aktiven Timers zu ändern, betätigen Sie die Taste (5).

Wenn der Countdown in seine letzte Minute geht, werden die verbleibenden Sekunden auf der Anzeige (5) angezeigt.

Wenn der Timerwert auf 0 eingestellt wird, wird der Timer deaktiviert, ohne den Kochvorgang des entsprechenden Gefäßes anzuhalten.

Wenn der Countdown des Timers abgelaufen ist, wird der Kochvorgang des entsprechenden Gefäßes beendet, auf der Anzeige (5) blinkt 00 und es ertönt ein Tonsignal. Bei Betätigung einer beliebigen Taste oder nach Ablauf von zwei Minuten wird das Ende des Countdowns bestätigt und das Tonsignal verstummt.

Zum Deaktivieren dieser Funktion halten Sie die Taste (5) zwei Sekunden lang gedrückt. Das Beenden des Kochvorgangs eines Gefäßes deaktiviert auch den dazugehörigen Timer.

Nwarn: Erinnerungsalarm

Mit dieser Funktion kann ein Erinnerungsalarm eingestellt werden, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt. Dies hat keine Auswirkungen auf die laufenden Kochvorgänge, es ist lediglich ein Tonsignal. Sie können die gewünschte Zeit zwischen 1 und 99 Minuten wählen.

Um diese Funktion zu aktivieren, betätigen Sie die Taste (6) und wählen Sie die Zeit mit dem Schieberegler (2) vorne links aus. Sie müssen zuerst die Einheiten und dann die Zehnerstellen auswählen. Der Wert wird jeweils zwei Sekunden nach dem letzten Betätigen des Reglers automatisch eingestellt. Der gewählte Zeitwert erscheint auf der Anzeige (10) und der Countdown beginnt. Wenn dieser in seine letzte Minute geht, werden die verbleibenden Sekunden auf der Anzeige (10) angezeigt. Um den Wert des Alarms zu ändern, betätigen Sie die Taste (6).

Wenn der Countdown des Alarms abgelaufen ist, blinkt auf der Anzeige (10) 00 und es ertönt ein Tonsignal. Bei Betätigung einer beliebigen Taste oder nach Ablauf von zwei Minuten wird das Ende des Countdowns bestätigt und das Tonsignal verstummt.

Zum Deaktivieren dieser Funktion halten Sie die Taste (6) zwei Sekunden lang gedrückt.

Konflikte bei der Position der Gefäße

Es können drei Arten von Konflikten auftreten:

1. Leistungskonflikt

Dieses Kochfeld besteht aus 12 Induktionselementen. Ein Konflikt liegt vor, wenn auf einem Induktionselement gleichzeitig mehrere Gefäße mit unterschiedlichen zugewiesenen Leistungsstufen stehen.

Das Symbol (9) und die Anzeige (5), die dem Gefäß mit der höchsten Leistungsstufe zugeordnet ist, blinken acht Sekunden lang.

Zur Behebung des Konflikts muss innerhalb von acht Sekunden eine der folgenden Aktionen durchgeführt werden:

- Verschieben eines der Gefäße.
- Verringern der Leistungsstufe des Gefäßes mit der höchsten Leistungsstufe.
- Entfernen oder Abschalten eines der Gefäße.

Wird keine Aktion durchgeführt, wird nach acht Sekunden die höchste Leistungsstufe automatisch reduziert.

Nach Behebung des Konflikts schaltet sich das Symbol (9) aus und die Anzeige (5) hört auf zu blinken.

2. Positionskonflikt

Ein solcher Konflikt entsteht, wenn das System nicht die genaue Position des Gefäßes ermitteln kann.

Es ertönt ein Tonsignal. Das Symbol (9) blinkt. Auf dem Schieberregler (2) des Gefäßes, das den Konflikt hervorgerufen hat, wird eine Lichtsequenz (von der Mitte bis zu den Enden) eingeleitet.

Zur Behebung des Konflikts muss eine der folgenden Aktionen durchgeführt werden:

War das Gefäß bereits vor dem Betätigen des EIN/AUS-Schalters (1) auf dem Kochfeld platziert, entfernen Sie es für zwei Sekunden und stellen Sie es dann wieder zurück.

- Verschieben Sie das Gefäß.
- Entfernen Sie das Gefäß.

Nach Behebung des Konflikts schaltet sich das Symbol (9) aus und die Anzeige (5) sowie der Schieberregler (2) hören auf zu blinken. Alle ursprünglichen Einstellungen (Leistungsstufe, Timer) werden wiederhergestellt.

3. Zuweisungskonflikt

Jedem Gefäß kann nur ein Bedienelement zugeordnet sein. Außerdem kann jedem Bedienelement nur ein einziges Gefäß zugeordnet werden.

Dieser Konflikt tritt auf, wenn ein neues Gefäß aufgestellt wird, dem das System kein Bedienelement zuordnen kann, da für diese neue Position keine Bedienelemente verfügbar sind.

Es ertönt ein Tonsignal. Das Symbol (9) blinkt. Auf dem Schieberregler (2) des Gefäßes, das den Konflikt hervorgerufen hat, wird eine Lichtsequenz (von der Mitte bis zu den Enden) eingeleitet.

Zur Behebung des Konflikts muss eine der folgenden Aktionen durchgeführt werden:

War das Gefäß bereits vor dem Betätigen des EIN/AUS-Schalters (1) auf dem Kochfeld platziert, entfernen Sie es für zwei Sekunden und stellen Sie es dann wieder zurück.

- Verschieben Sie das Gefäß auf eine andere Position mit einem freien Bedienelement.
- Entfernen Sie das Gefäß.

Nmemory: Wiederherstellung von Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufen und Timer-Einstellungen wiederherstellen, wenn Sie das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet haben. Innerhalb von sechs Sekunden nach Abschalten des Kochfelds können alle zuvor vorgenommenen Einstellungen (Leistungsstufen, Timer usw.) automatisch wiederhergestellt werden.

Zur Aktivierung dieser Funktion betätigen Sie innerhalb von sechs Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds die Ein-/Aus-Taste (1). Die Pausetaste (3) beginnt zu blinken. Betätigen Sie diese Taste und die vor dem Abschalten vorgenommenen Einstellungen werden wiederhergestellt.

Npower: Begrenzung der Gesamtleistung

Das Gerät ist mit einer Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, die maximale Leistungsstufe des Geräts zu begrenzen.

Für diese Begrenzung der Gesamtleistung kann aus 41 Werten ab 2 kW gewählt werden. Zur Aktivierung dieser Funktion lesen Sie bitte den Abschnitt „Einstellungsmenü“, Code U8. Für das Kochfeld ist standardmäßig werksseitig keine Leistungsbegrenzung eingestellt.

Wenn die angeforderte Leistung über diesem Grenzwert liegt, blinkt für eines der Gefäße die Anzeige (5) und dessen Leistungsstufe wird automatisch reduziert. Das System behält die Leistung des zuletzt ausgewählten Gefäßes bei.

Nprotect: Leergefäßschutz

Diese Funktion beschränkt die maximale Temperatur, die von den Gefäßen erreicht werden kann, um zu verhindern, dass sie beschädigt werden, insbesondere wenn sie leer sind. Sie eignet sich gut für die meisten Gefäße, obwohl bei Gefäßen mit Wölbungen im Boden die Zuverlässigkeit dieses Schutzes abnimmt.

Küchengeschirr

Gefäßgröße

- Runde Gefäße: Der Bodendurchmesser sollte möglichst zwischen 145 mm und 350 mm liegen. Bei Durchmessern zwischen 100 mm und 145 mm wird das Gefäß nicht in allen Positionen erkannt. In diesem Fall verschieben Sie das Gefäß ca. 10 cm an eine neue Position.
- Ovale/rechteckige Gefäße: Der Bodendurchmesser muss weniger als 380 x 320 mm betragen.

Kochgefäße (F3)

- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind.
- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- 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.
- 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.
- Die Qualität des Gefäßes hat einen großen Einfluss auf die Kochleistung.
- Beim Induktionskochen können verschiedene Geräusche entstehen, z. B. Quietschen, Pfeifen und Summen. Die Gefäße haben ebenfalls einen erheblichen Einfluss auf die Entstehung von Geräuschen. Falls störender Lärm auftritt, beachten Sie bitte die folgenden Vorschläge:
 - Verschieben Sie ein wenig die Gefäße.
 - Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper zwischen der Glasoberfläche und dem Gefäßboden befinden (z. B. Salzkörner).
 - Vergewissern Sie sich, dass die Deckel der Gefäße nicht vibrieren können.
 - Versuchen Sie es mit anderen Gefäßen. Bei Gefäßen mit einem Boden aus Verbundwerkstoff ist die Wahrscheinlichkeit höher, dass sie Geräusche verursachen.

Einstellungsmenü (F9)

In diesem Menü können Sie einige Funktionen anpassen.

Zum Aufrufen des Einstellungsmenüs betätigen Sie zunächst die Ein-/Aus-Taste (1), um das Kochfeld einzuschalten. Halten Sie dann die Einstellungstaste (12) mindestens eine Sekunde lang gedrückt. Auf dem Bedienfeld ganz rechts wird das Einstellungsmenü angezeigt.

Auf der Anzeige (R) in der oberen Reihe wird der Code des Einstellungsparameters angezeigt. Wählen Sie den gewünschten Parameter mit dem oberen Schieberegler (S).

Auf der Anzeige (T) in der unteren Reihe wird der Parameterwert angezeigt. Verwenden Sie den unteren Schieberegler (U), um diesen Wert zu ändern.

Um die Änderungen zu verwerfen und das Einstellungsmenü zu verlassen, drücken Sie die Einstellungstaste (12).

Um die Änderungen zu speichern und das Einstellungsmenü zu verlassen, drücken Sie die Ein-/

Austaste (1) für zwei Sekunden.

Falls eine Minute lang keine Taste gedrückt wird, verlässt das System automatisch das Einstellungs-
menü, ohne die Änderungen zu speichern.

<i>Code</i>	<i>Parameter</i>	<i>Mögliche Werte</i>	<i>Anmerkungen</i>
U2	Signallautstärke der Tasten	0-1-2-3	0: Niedrigster Wert 3: Höchster Wert
U3	Signallautstärke für Warnungen	0-1-2-3	0: Niedrigster Wert 3: Höchster Wert
U4	Kontrast zwischen schwachem und hellem Licht	0-1-2-3	0: Niedrigster Wert 3: Höchster Wert
U5	Leistungsanzeige	0-1	0: Eine Stelle 1: Zwei Stellen
U6	Bestätigung von Parametern nach Verschieben eines Gefäßes	0-1-2	0: Keine Bestätigung erforderlich 1: Bestätigung ab Leistungsstufe 7 (einschließlich) erforderlich 2: Bestätigung in jedem Fall erforderlich
U7	Warnung bei Timer-Ablauf	0-1-2	0: Piepton für 120 Sekunden 1: Piepton für 120 Sekunden 2: Ein einziger Piepton
U8	Begrenzung der Gesamtleistung	-- 2,0-5,0: in 0,1-kW-Stufen 5,0-10,0: in 0,5-kW-Stufen	--: Keine Begrenzung <i>Beispiele:</i> 2,1: Leistung begrenzt auf 2,1 kW 5,5: Leistung begrenzt auf 5,5kW

Instandhaltung (F4)

Reste von Alufolie, Speisereste, Fettspritzer, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen müssen unverzüglich mit einem Kratzer vom Kochfeld entfernt werden, um mögliche Schäden an der Kochfeldoberfläche 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.

Installation (F5) (F6) (F7)

Anweisungen für den Installateur

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.

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.

Auswahl der Installationsausrüstung

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Abbildung gezeigten Abmessungen zu. (F6)
- Zum Zweck der Installation und Nutzung sollte um die Öffnung herum mindestens 5 cm Platz sein. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche mindestens 15 mm dick ist.
- Vergewissern Sie sich unbedingt, dass der Induktionsherd gut belüftet und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. (F5)
- Setzen Sie die mitgelieferte Einbaudichtung auf den unteren Rand des Herds und stellen Sie sicher, dass sich die Enden überlappen.
- Verwenden Sie keinen Klebstoff, um den Herd an der Arbeitsplatte zu befestigen.
- Setzen Sie den Herd auf die Platte in die Öffnung der Arbeitsplatte (F7). Drücken Sie den Herd leicht nach unten, bis er komplett eingeführt ist, und stellen Sie sicher, dass der äußere Rand flach aufliegt.

Stellen Sie vor der Installation des Herds Folgendes sicher:

- Die Arbeitsfläche ist eben und aus einem hitzebeständigen Material gefertigt. Die Wände neben dem Herd müssen hitzebeständig sein.
- Der Herd darf nicht direkt auf einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- oder Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Herds beschädigen kann.
- Die Installation muss alle Sicherheitsanforderungen und alle geltenden Vorschriften und Normen erfüllen.

Stellen Sie nach der Installation des Herds Folgendes sicher:

- Es ist nicht möglich, durch die Schranktüren oder Schubladen den Stromanschluss zu berühren.
- Wenn der Herd über einem Schrank oder Schubladen installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Herd installiert werden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Maßnahmen ergreifen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Anschluss des Herds an den Herd (F10)

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



1. Die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen.
 2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
 3. Die Querschnitte der Stromkabel halten den auf dem Typenschild angegebenen Belastungen stand.
 4. die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Herds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Überbrückungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.
 - 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.
 - Der Stromanschluss sollte gemäß der entsprechenden Norm erfolgen bzw. über einen einpoligen Schutzschalter verfügen.
 - Der Installateur muss für eine korrekte elektrische Verbindung im Einklang mit den Sicherheitsvorschriften sorgen.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

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

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

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

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60819630.20.07.2020