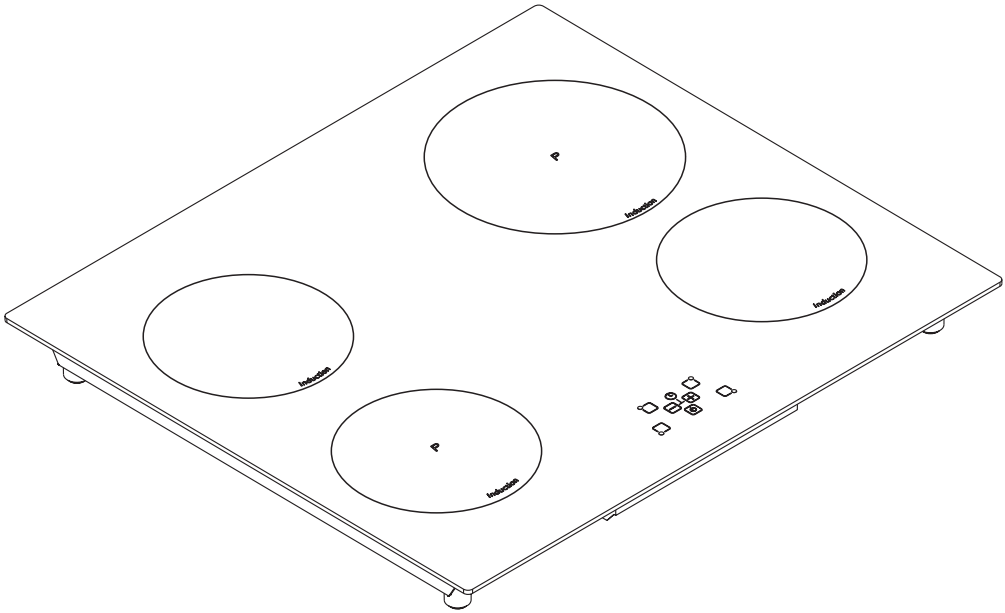
INDUCTION HOB



H10-20-260-215

Instruction Manual GB

Bedienungsanleitung DE

Dear Customer,

Thank you very much for your preference for Simfer products. Our objective is to ensure that you enjoy this product, manufactured environmentally-friendly with a total sense of quality in a precise working environment at our modern facilities, most efficiently.

We recommend you to read the instruction manual carefully and keep it handy before you use this Simfer induction hob so that it maintains its quality just like the first day you bought it and serves you most efficiently.

NOTE:

This Instruction Manual has been prepared for a variety of models. Some of the features specified in the Manual may not exist in your device. These features are marked with an asterisk (*).

Our devices are designed for domestic use. They are not for commercial use.

“PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE YOU INSTALL OR USE THİS DEVICE.”

This product has been manufactured in an environmentally-friendly and modern plant without harming the nature.

“Conforms with the WEEE Regulations”

CONTENTS

IMPORTANT WARNINGS 4
INDUCTION HOB OVERVİEW 7
Technical Features
Wick-Seal Application
Assembly Diagram of the Hob
TOUCHSCREEN CONTROL PANEL 10
EXAMPLES OF THE COOKING PRACTICES 22
CLEANING AND MAINTENANCE OF THE HOB 22
CONNECTING THE HOB TO THE MAINS SUPPLY 23
ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL AND PACKAGE INFORMATION 24

IMPORTANT WARNINGS

1.WARNING:Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.

2.WARNING:Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.

3.WARNING:Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.

4.WARNING:If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.

5.WARNING:During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.

6.WARNING:The appliance and its reachable sections become hot during usage.

7.The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)

8.This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

9.Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance

may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

10. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

11.WARNING:The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

12."This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance."

13."Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate."

14."These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read."

15."Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

16. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

17. Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

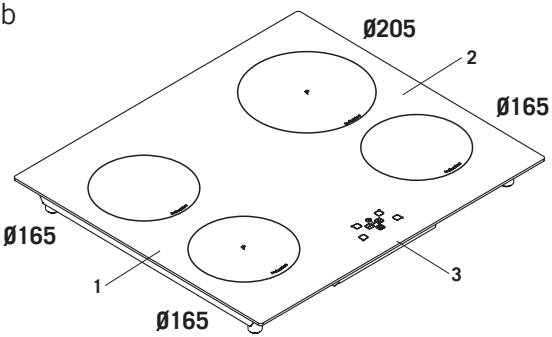
18.NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

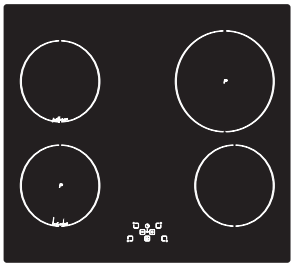
19. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INDUCTION HOB OVERVİEW

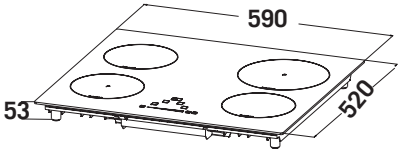
1- Surface of the Induction Hob
2- Induction Heater
3- Touchscreen Control Panel





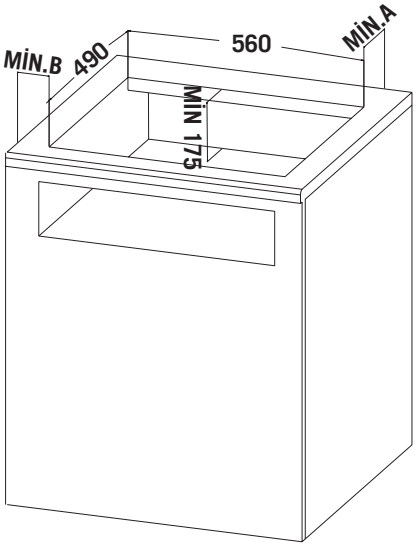
3 x Ø165 , 1 x Ø205 Induction Heaters and the Touchscreen Control Panel

PLACING THE HOB TO KITCHEN COUNTERTOP



Place the hob onto a countertop that is resistant to 90°C at least.

There mustn't be an open-top drawer below the device. In the event that there is a cupboard under the device, put a horizontal plate at 175 mm (at least) from the countertop level. This part between the plate and the device must always be kept empty

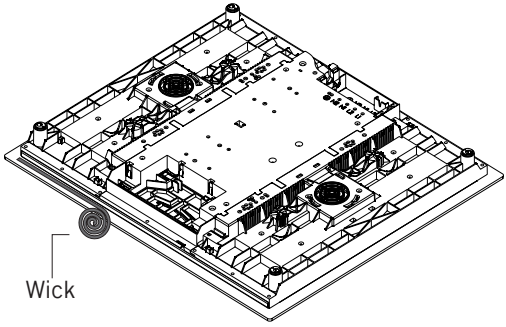


TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE DEVICE

Dimensions	**Unit**	**Measurement**
Height-Width-Depth	mm	53x590x520
Kitchen counter cutting measure	mm	560x490
Hob Specifications	**Unit**	**Rate**
Ø160mm Heater Zone	KW	1,4
Ø160mm Heater Zone P	KW	1,4/2
Ø200mm Heater Zone	KW	2,3
Ø200mm Heater Zone P	KW	2,3/3
Other Specifications:	**Unit**	**Rate**
Total Power Consumption	KW	7,4
Voltage	V	230-400
Package Dimensions (width-depth-height)	mm	655x630x165
Net Weight	Kg	8,2
Gross Weight	Kg	9,4

WICK-SEAL APPLICATION TO UNDERSIDE OF THE DEVICE

Wick seal should be applied under the device in order to prevent materials (such as water and oil that can boil over) to go under the device in case of a spill-over while cooking or heating procedure.

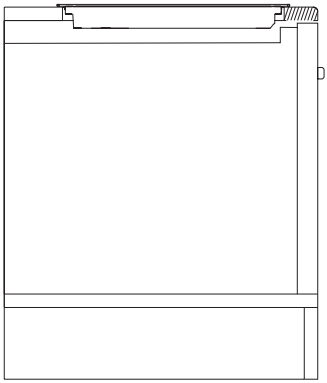


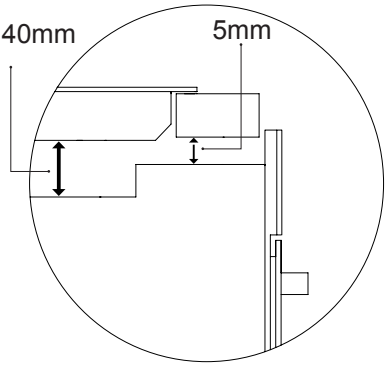
Push gently to put the device into its place on the countertop.

If there is a built-in oven under the hob, arrange the relevant cupboard as shown in the figure below in order to allow ventilation.

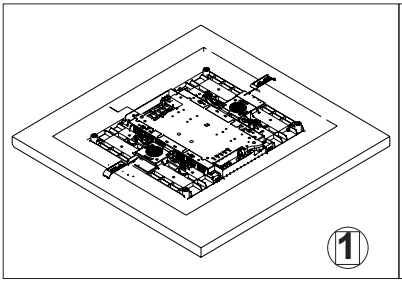
Leave a space of minimum 5 mm under the countertop at the front.

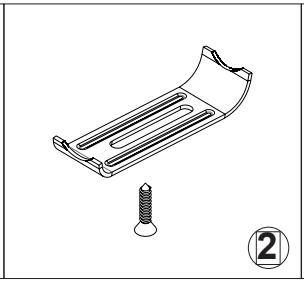
PLACING THE DEVICE WORKTOP

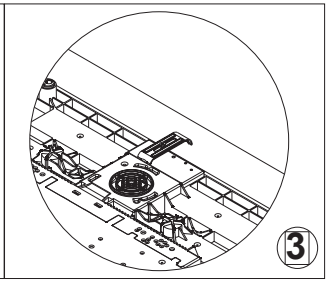


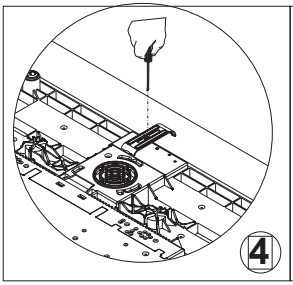


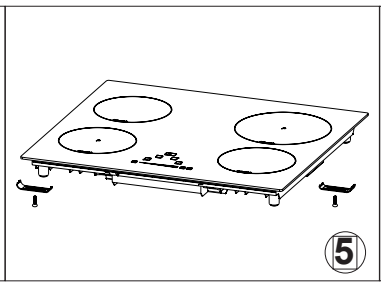
ASSEMBLY DIAGRAM OF THE HOB

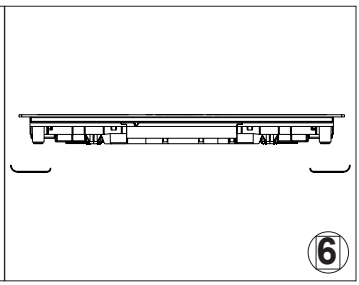




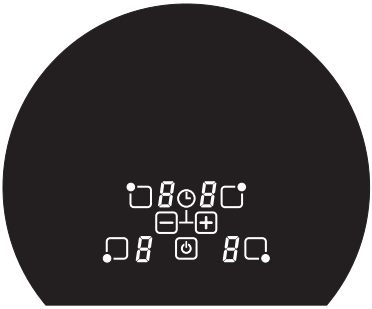




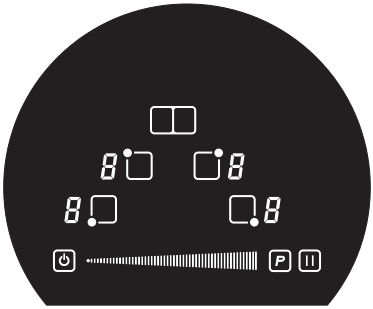




TOUCH-SCREEN CONTROL PANEL



Touch-screen Control Panel



Touch-screen Control Panel with a Slider

Slider Functionality

New sensor with a slider technology enables you to adjust cooking (1-9) and timer (1-99) levels by touching and sliding your finger on the specified area. While sliding right increases the relevant value, sliding left decreases such value.

In addition to that, you can select a value directly touching on the slider area.

Touch-screen Control ON/OFF

When you connect the device to the mains, it will be ready to operate within a second. During resetting, all indicators and LED lights are on for 1 second. All indicators and LED lights will be off again after 1 second. Now, you can press “ON/OFF” button to turn on the device. “0” is shown on the indicators. Hot cooking surfaces will be shown with [H] and potential optical warnings with [0] and in alternation with the simultaneous indicator point. Indicator points on the cooking surface flash (one flash per second / 0.5 second on and 0.5 second off).

The electronics will remain active for 20 seconds. If there is no cooking level or selected timer at this time interval, the electronics will automatically pass on to the “Turned-Off Mode” with a signal sound.

The device can only be turned on by pressing the power button with only one selection. In case another button is pressed (parallel with it or the

power button) the control unit will not be turned on.

Since all cooking surface indicators will be “LOCKED” in case the “Child Lock Function” is activated during “POWER ON”, they will show the sign “L”. The potential optical warnings for hot cooking surfaces will be shown in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec.; L-ON = 1.5 sec.).

The Touch-screen control may be turned off if desired by pressing the “ON/OFF” button of the control unit when the device is in ON mode. This can also be applied for locked control units (active child lock). The “ON/OFF” button always operates with the “POWER OFF” function in the first order of priority.

The response time for turning on the control unit is 1 to 1.3 seconds while it is 0.5 to 0.8 seconds for turning it off.

Automatic Turn-Off

If the cooking surface is not activated or the button for selecting the function is not pressed, the device will pass on to “OFF” mode from “ON” mode after 20 seconds.

When a cooking surface (with cooking level “0”) is selected, the automatic power turn-off time will consist of 10 seconds to undo the selection and 10 seconds to turn the power off.

Cooking Surface ON/OFF

When the device is turned on, a cooking surface can be selected by touching the relevant indicator (Selection Sensors). The relevant indicator transforms into a fixed point and if this is a hot cooking surface, it becomes “0” instead of “H”. The point is shown to end in all other cooking surfaces.

After that a cooking level can be adjusted by using the slider zone. Thus the relevant cooking surface will be turned on. The ending points will be “9” on the right-hand side and “0” on the left-hand side.

Turning off a Single Cooking Surface:

A single cooking surface may be turned off by selecting the relevant cooking surface and adjusting the cooking level to [0]. In case of an optical warning for hot cooking surfaces [H] the indicator point will be shown

in concurrent alternation with [0].

After the device is turned off, the indicator will remain black and [H] will be shown as an optical warning for the hot cooking surface.

Turning off all Cooking Surfaces:

Turning off all cooking surfaces at once is always possible by using the ON/OFF button. [H] will possibly be seen in all hot cooking surfaces. The screens of all other cooking surfaces will remain black.

Pause (Optional)

Activating the pause function;

Heating elements may be turned off by pressing a special button assigned for ">=1" second while at least one cooking surface is operating. The pause condition may also become activated with specific errors in the cooking surface – here the error indication is hidden. The idle temperature indicator; and such specific messages as A, P, or no pan are also hidden. The pause screen will be in the first order of priority. General errors will prevent the control from being turned off and the pause function from being activated. If a general error takes place during pause the control will be turned off and the pause mode will be terminated.

During the Pause Function

Only "RHE" cookers will only terminate the "PWM" output relay with the aim of protecting all conditions throughout the pause stage. Thus, all relays will drop at the same time (for instance, the all polar termination relay in the pause function does not have a time-delay). The "µC" output pins of the timer relays will still be triggered according to the task cycle of the selected cooking surface (-> influence on the idle temperature algorithm).

The power requirements of induction and combined selections are adjusted to 0% at the "LIN" level throughout the pause function and they will return to the internal cooking stage of the touch-screen control following termination.

Important: If the delay time of the power reduction of the pause function is activated for a period of 83 seconds), "SW" may not be reconfigured to the last setting of the user as required to be realized in priority following

the termination of pause. Possibly, the wrong cooking surface will have been selected. However, the power will never be higher than the one initially adjusted by the operator. Identification of container is not possible during the pause stage with 0% power. The time-out (maximum 10 minutes) counter for a cooking surface without a container will start again, if previously started.

The timers already programmed (including the egg timer) will be stopped during pause and will not continue. The automatic heating and accelerator will also be turned off in all cooking surfaces during activation, the idle temperature calculation and operation time limitation, on the other hand, will continue and will not stop.

The LED indicators of other functions (timer, multi-circuits, etc.) will continue to be illuminated depending on the condition. The pause state may last for a maximum period of 10 minutes. If this state is not terminated during this period, the control will be turned off. The cooking surface may be turned off as desired with the ON/OFF button. An activated pause mode will also be presumably terminated.

Terminating the Pause Mode

In order to terminate the pause mode and to reactivate the special function button and any other button (not the same button), the subject buttons should be activated within 10 seconds. This will restart the condition before the pause mode. In order to activate a second button, the on/off button may be used by “mildly tapping” (activation time > 300 milliseconds and < 1 sec.). If this is activated for at least 1 second, the control unit will be turned off. If another button is not activated within 10 seconds, the cooking surface will also be turned off.

Additional LED for the Pause Functionality

An optional LED operating as follows may be used for the pause function:

The LED indicator will remain off when the pause function is not activated. When the pause function is active, on the other hand, the LED indicator will be statically illuminated.

The LED indicator will flash throughout the waiting time of a second button to terminate the pause function. The LED indicator will also flash if an

additional retrieval function is possible following the reactivation.

Retrieval (Optional for the Multi-Function Button)

If the control is turned off from the main switch by mistake, the settings may be rapidly retrieved by using the retrieval function. Following each shutdown of the power button, the user will have 6 seconds to turn the control on again and another 6 seconds to activate the pause button. The pause mode is not possible within the first 6 seconds after the activation. This function is only possible if at least one cooking surface is already activated (cooking stage > 0) and it is confirmed with an audible button signal independent from the key-lock status.

The following will be reset:

- Cooking stages of all cooking surfaces
- Minute and second information of the timers related to active cooking zone
- Connection states of external circuits (the external circuit is guaranteed with the memory function)
- Heating function and accelerator
- The following will not be reset:
- Time limitation counter (the operator interrupted by turning off)
- Task cycle counter (the new cycle will start after turning on again)
- If the power reduction delay time is effective at the time of turn-off (power management) however the new cooking stage has not been loaded yet, the retrieval may not reconfigure the last settings of the user (that should be activated in priority). This special condition may only arise during the 3 seconds delay time of power reduction.
- Since the induction series without power outlet cannot identify containers, the time counter for “no container” will restart after the termination of the pause mode. After maximum 10 minutes the relevant cooking surface will stop or pass on to the stop mode.

Idle Temperature

The period during which a cooking surface will contain an idle temperature that could cause burns in case of contact after operation and turning off will be calculated and determined.

This will be calculated depending on the following factors:

•Selected power level (“0” to “9”)
•On/Off times of relays

The idle temperature indicator of each cooking surface will remain active until the measured temperature becomes lower than + 60 °C.

Automatic Turn-Off (Operation Time Limitation)

A maximum operation time is defined for each active cooking surface. The maximum operation time depends on the selected cooking level. The cooking surface will be turned off automatically after the maximum operation time expires.

Each activation in the cooking surface (changing the cooking level, etc.) will bring the count-down timer to its initial value.

When the timer comes to the end and this is not demanded by automatic turn-off (for instance, a timer of 99 minutes for cooking level 9), the settings of the timer will have priority against the high cooking level settings (for instance; the cooking surface will pass on to stop mode).

Protection against Involuntary Activation

•In case the continuous use of buttons is detected for a period of around 10 seconds, the electronic system will be cut off automatically. The control unit will spread an audible signal throughout this dysfunction of 10 seconds (period: 1000 msec, 500 msec ON) and the error code “E R 0 3” will flash on the indicator (0.5 sec ON 0.5 sec OFF). If permanent activation exceeds 10 seconds, the error code “ER 03” will continue to flash as long as the error continues and is identified. If the cooking surface is in “hot” state, the symbol “H” and the error code will flash in alternation (0.5 sec Error Code, 0.5 sec “H”).

•Water spilt on the glass surface shall not necessarily cause a button to be activated and may not always be accurately detected. (All buttons will immediately be ready for use after the water on the buttons is wiped off).

•In none of the cooking surfaces becomes activated within 20 seconds after pressing the “POWER ON”, the control unit will pass on to the “Turned-Off Mode” (black indicator).

Reaction Time of Sensor Buttons

The reaction time of sensor buttons has been fixed as follows:

•‘Delay for ‘Button Power Off’, delay for “Power On”

•"ON/OFF" between approximately 700 msec and 1,150 msec

The reaction time of all other buttons is 250 msec. The value may directly display a change for the permanent activation of the slider zone (finger movement).

The reaction time tolerances are "+/-100" milliseconds.

Acoustic Feedback (Audible Warning Signal)

The following activities that take place during the operation of the device unit will be fed back through an audible warning signal:

•Single short signal sound for ordinary activation of a button. The signal for the slider zone will only be given during the first activation. No acoustic signal will be given in the change of values.

•Longer and intermittent signal sound for continuous use of the buttons within a longer time interval (>10 seconds)

•Expiration of the timer

•Timer function **(Optional)**

The timer function is of two types:

•**Independent timer 1.99 minutes:** Timed audible signal ("hour glass"). This function can only be activated when none of the cooking surfaces is in use (all levels = 0). If any cooking surface is started to be used (level > 0) the independent timer will continue to run. If the timer is to be used to stop a cooking surface (see. cooking surface timer) the control should first be turned off (power sensor) and then turned on again.

•**Cooking surface timer 1.99 minutes:** This function can only be activated when only one cooking surface is active (level < 0; indicator point). Timed audible signal. Four cooking surfaces to be turned off can be programmed as desired. Cooking Counter 1.99 minutes.

Hour Glass Counter (Independent):

•If the control unit is turned on (all cooking surface indicators will show "0") the independent timer may be activated by touching the selection button of the timer indicator. The timer indicator will show "00". The decimal point in the timer indicator will flash. If no other adjustments are made, the timer will turn off after 10 sec. (black screen). If the timer is adjusted without activating any cooking surfaces within 10 seconds, the

indicators of the cooking zone will be turned off (intermediate layers will also be turned off). The potential optical warning for hot cooking surfaces [H] will be shown on a continuous basis.

•The timer can be adjusted as long as the timer selection is active (the point in the indicator will flash for 10 sec.). The adjustment interval in odd steps with the slider zone is between 0 - 99 minutes.

•After the timer value is adjusted, the count-down with the last adjusted value will directly start. After 10 seconds the timer selection will be removed automatically and the timer indicator will show the timer value. Following the expiry of the adjusted time and acoustic signal will be given and the timer indicator will flash as „00".

•The acoustic signal
- will be ended by activating any button
- after 2 minutes.

Then the flashing of the timer indicator will stop and it will turn off. The potential optical warning for hot cooking surfaces [H] will be shown on a continuous basis.

•The control unit may switch to the cooking zone from the operation of the timer only at any time by pressing the "POWER" whether or not there is an "Active Independent Timer". In order to turn to the active mode in a device with an "Active Independent Timer", first the timer will be selected (the decimal point in the timer indicator will flash). After a cooking surface is selected, the decimal point will be erased from the timer indicator and a fixed decimal point in the cooking zone indicator will flash. If the "Independent Timer" is still running when the control unit is turned of with the "POWER" button, it will be turned off as well.

Cooking Zone-Specific Timer Programming:

Turning the device on will enable timer adjustment for assigned cooking surfaces.

•A timer value may be assigned to a cooking surface as a turning off function upon the activation of a cooking surface (cooking surface level 0) within 10 seconds followed by the timer indicator selection. The LED indicator surrounding the timer indicates the cooking surface for which the timer is activated.

•Immediately after the selection of the timer, the relevant LED will flash and the point in the timer indicator will flash continuously. If a cooking surface is selected after that, the point will be lost and the flashing of the LED indicator will stop.

•While passing from one cooking surface to the other, the timer indicator will show the current timer period of the relevant cooking surface. Timer settings of other cooking surfaces will remain active.

•Further adjustments are similar to those of the independent timer.

•In case there is more than one active timer, the indicator will show the lowest timer value (following the 10 seconds period for cancelling the selection).

•At the end of the adjusted time, an acoustic signal will be given and the timer indicator will flash as “00”. The LED indicator of the relevant timer will also flash on a simultaneous basis. The programmed cooking surface will be interrupted, a continuous “0” will be shown and the cooking surface will be selected automatically. At the end of the 10 seconds (time for cancelling the selection) “H” will be shown by being continuously illuminated in the “hot” cooking zone. Otherwise, the symbol will be “0”.

•The acoustic signal and the flashing of the LED indicator of the cooking zone timer

- will be ended by activating any button
- after 2 minutes.

After that the timer indicator will stop and disappear and the cooking surface will remain as unselected.

The behavior of the cooking zone-specific timer is similar to that of the independent timer.

In case there is a timer programmed for a cooking surface, the operation time limitation will be dependent on the timer value and it will be independent from the standard table value.

The precision of the timer value will depend on the precision of the ∞C clock and may display a deviation of “+/- 4 %” in 99 minutes.

Adjusting the Timer Value:

•Select the timer indicator (by touching the indicator zone)

•The timer value will be set by the adjustment of the slider zone.

•First the second digit then the first digit will be adjusted. (When the adjustment is started, '-"will be shown in the active digit).

•In case there is an active timer indicator, the timer value can be directly adjusted by pressing "0" in the slider zone (left hand side).

•Following the adjustment of the second digit, the value may be zeroed within 10 seconds (a flashing assigned LED indicator in case there is an indicator point illuminated in the timer indicator and a cooking zone-specific timer).

•Expiry of the 2 seconds time-out without the reselection of the timer indicator or further adjustment records containing a value (for each of the decimals).

Turning of an active timer:

•The timer can be turned off by adjusting the value as "0".

•An independent timer (hour glass) can be turned off by double-activation of the power button (in the first activation the device is active and in the second the device and the timer are turned off).

Keeping Warm Function (Optional)

The keeping warm function will keep a cooked food on a cooking surface warm.

Here, the selected cooking surface will be operated with low power. There are specific values for the maximum operation time for keeping warm process.

Activation/Deactivation: Different possibilities will apply depending on the type of the device.

-Separate Button (One of the Special Function Buttons): The relevant cooking surface should be selected for Activation/Deactivation. In case of an induction version, the keeping warm function will start as independent from the glass temperature. Following the activation of the button once more, the cooking surfaces will be turned off.

-Standard Possibility of the Keeping Warm Functionality: The keeping warm functionality may also be applied as an additional cooking stage between 0 and 1.

-It is also possible to use one of the cooking surfaces as a separate keeping warm plate for RHE hobs. Activation/Deactivation will be realized by a separate button.

RHE hobs (Optional)

2.5 % radiator power is installed by the ED cycle.

The functionality will become active after placement.

Overheating Protection

•As a principle, the induction operates as self-secure, for instance, LIN master sends the characteristics involving the cooking stage settings. The induction system decides which settings to realize depending on the internal system status. In case of a master query, the induction system will report the current settings and the system status. Induction is defined in a separate characteristic in LIN communication for Touch-Screen Control.

•Each cooking zone of the induction electronics has temperature sensors checking the temperature under the glass-ceramic panel. Other temperature sensors placed throughout the cooling unit is for the electronic component to protect itself from overheating.

When the first minimum temperature limit is exceeded, the induction system reports this information through LIN. The accelerator turns off (if active). The device realizes the demand extended for turning the accelerator off and the accelerator is turned off by adjusting the remaining operation time to 3 seconds. This starts a flashing “P” in the relevant indicators and indicates that the accelerator demand cannot be temporarily realized. The accelerator functionality is not re-applicable before permitted by the LIN data. The accelerator button will be pressed and it will be shown in the cooking surface indicator as along as the button is kept pressed.

•When overheating is detected and the accelerator function is selected, the remaining operation time of the accelerator is adjusted to 3 seconds. Thus, the deactivation of the accelerator can be identified in any case. Following the completion of the 3 seconds turning-off period, the indicator of the Device will change from “P” to “9”.

•When the second medium temperature limit is surpassed, the induction system will reduce the power output to be protected from a further increase of temperature. The device receives the information over LIN that

a power limitation mode is turned on. The device will show the cooking surface level, the setting of which was not changed by the user, and provides the relevant “former” target value to the system.

•When the third maximum temperature limit is exceeded, the cooking surface will be automatically turned off from the induction system. The induction communicates the turning-off information arising from over-heating over LIN. The device directly turns off the relevant cooking surface.

Energy Saving:

Induction cooking zones automatically adapt to the base dimensions of cooking containers to a certain extent.

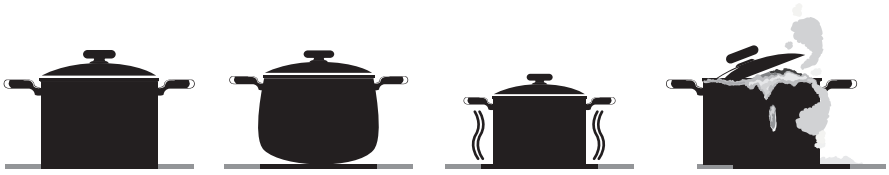
Place the cooking container on the cooking surface before turning on the heater. Induction heaters contain a sensor that detects the existence of the cooking container.

Use the containers with their lids closed in order to shorten cooking times. Lower the heating when it starts to boil.

Do not use too much water or oil in order to shorten the cooking time.

Use your device witn an appropriate temperature of cooking.

EXAMPLES OF THE COOKING PRACTICES



CORRECT **INCORRECT** **INCORRECT** **INCORRECT**

HEATING ADJUSTMENT	USAGE
0	Off
1-3	Keeping Hot
4-5	Slow Heating/Cooking
6-7	Reheating, Fast Cooking
8	Boiling
9	Maximum Level
P	Maximum Power

Information on the table above is only for guidance.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE DEVICE

Wait for the glass section of the device to cool down completely before starting cleaning. Do not use abrasive clothes, spray cleaners or sharp objects in cleaning the glass panel.

Clean burned food residues with a damp and soapy cloth.

Sticky food must be cleaned immediately before the glass cools down when they are spilt on the hob.

Any dusts to accumulate on the surface must be cleaned with a damp cloth.

Color changes that may take place on the ceramic glass surface will not affect the functional structure and durability of the hob. Such color changes will arise from not cleaning burned residues on the surface, abrasion of the glass surface by the pots and pans used and use of inappropriate cleaning material. Using special ceramic glass cleaner when the glass is warm enough to touch is recommended. The glass surface must be wiped with a clean and dry cloth or kitchen roll after application.

CONNECTION OF THE DEVICE TO THE MAINS

Please take into consideration the following points before connecting the device to the mains:

The voltage of the mains must be the same as the voltage written on the capacity label contained on the device.

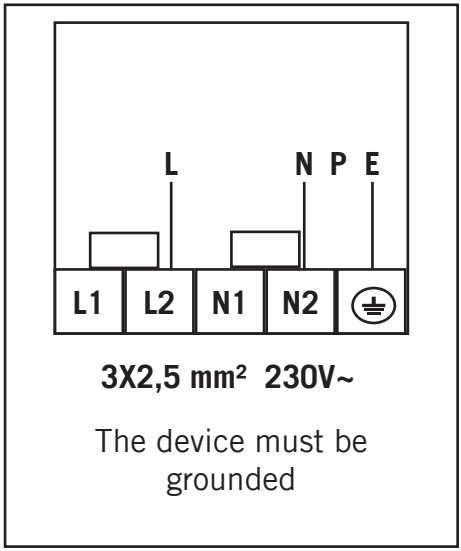
The electrical wiring to which the device will be connected must be able to bear the power value written on the capacity label.

The electrical wiring to which the device will be connected must contain a ground connection conforming to effective regulations.

The fuse box to which the device will be connected must be located in a place, where it can be easily reached after the device is placed in position.

If the electrical wiring to which the device will be connected does not contain a mains connection cable specific to the device, the necessary wiring must have been prepared by an expert electrician before the device is placed in position.

The power supply cable must absolutely be in away from heat sources and must never be exposed to temperatures 50 degrees higher than the room temperature.



Mains Connection Diagram of the Device

Lieber Kunde,

Vielen Dank für Ihre Entscheidung ein Simfer-Produkt zu kaufen. Wir hoffen, dass Ihnen dieses Gerät, dass unter Beachtung höchster Umwelts- und Qualitätsstandards in hochmodernen Präzisionsfertigungsanlagen hergestellt wurde, viel Freude bereiten und Ihren Alltag erleichtern wird.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen und diese bereit zu halten, bevor Sie diese Induktionsherd von Simfer verwenden. So können Sie dazu beitragen, dass dieser lange Zeit so effizient und störungsfrei wie am ersten Tag funktioniert.

HINWEIS:

Diese Bedienungsanleitung ist für eine Reihe von Modellen erstellt worden. Einige der in der Bedienungsanleitung beschriebenen Funktionen sind möglicherweise nicht bei Ihrem Gerät vorhanden. Diese Funktionen sind mit einem Stern (*) markiert.

Unsere Geräte sind für den Einsatz in Haushalten vorgesehen. Sie sind nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

BITTE LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DIESES GERÄT AUFSTELLEN ODER EINSETZEN.“

Dieses Gerät wurde in einer umweltfreundlichen und modernen Fabrik unter Vermeidung von Umweltschäden gefertigt.

„Entspricht der WEEE-Richtlinie“

INHALTS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 26
INDUKTIONSHERD ÜBERSICHT 29
Technische Merkmale
Wachssiegel-Anbringung
Montageschema des Herds
TOUCHSCREEN-BEDIENFELD 32
BEISPIELE FÜR GAR- UND KOCHTECHNIKEN 44
REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDS 44
ANSCHLUSS DES HERDS AN DIE STROMZUFUHR 45
UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG UND
INFORMATION ZUR VERPACKUNG 46

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1.WARNUNG:Bevor Sie die Anschlussenden berühren, sollten alle Versorgungsstromkreise unterbrochen sein.

2.WARNUNG:Alle Koche- und Garvorgänge mit heißen Fetten oder Ölen, die nicht beaufsichtigt werden, sind gefährlich und zu Bränden führen.

3.WARNUNG:Brandgefahr; lagern Sie keine Lebensmittel auf dem Kochfeld.

4.WARNUNG:Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

5.WARNUNG:Während der Verwendung können sich die in Reichweite befindlichen Teile des Herds erhitzen. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

6.WARNUNG:Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß.

7.Die Einstellwerte für dieses Gerät finden sich dem Gerätschild. (Oder Typenaufkleber)

8.Dieses Gerät ist nicht mit einem Rauchabzugssystem verbunden.Bei Aufstellung und Anschluss des Gerät sind die jeweils Ort geltenden gesetzlichen Vorschriften und Bestimmungen einzuhalten. Beachten Sie insbesondere auch die Belüftungsvorschriften.

9.Die Verwendung des Induktionsherds setzt Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum frei, in dem er aufgestellt wurde. Stellen Sie insbesondere während der Benutzung sicher, dass die Küche gut be-

lüftet ist. Sollte die baulich gegebene Luftzufuhr nicht ausreichen, muss ein mechanisches Belüftungssystem installiert sein. (Dunstabzugshaube) Die längere Verwendung des Herd kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen. So sollte entweder ein Fenster geöffnet oder die Betriebsstufe des mechanischen Belüftungssystems erhöht werden.

10.Während der Verwendung können sich die in Reichweite befindlichen Teile des Grills erhitzen. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

11.WARNUNG:Das Gerät ist ausschließlich für das Garen von Speisen vorgesehen. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.

12.„Das Gerät ist gemäß den geltenden Vorschriften an einem gut belüfteten Platz aufstellen. Lesen Sie sich die Betriebsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen oder bedienen.

13.„Bevor Sie das Gerät aufstellen, kontrollieren Sie bestehenden Bedingungen (Gastyp und Gasdruck) und stellen Sie sicher, dass die Einstellungen den Erfordernissen des Geräts entsprechen.

14.„Diese Anleitung betrifft die Länder, deren Symbole auf dem Gerät angebracht sind. Wenn ein Ländersymbol nicht auf dem Gerät vorhanden ist, sind die technischen Hinweise zu lesen, um das Gerät an die in dem jeweiligen Land herrschenden Bedingungen anzupassen.

15.„Schalten Sie das System für nicht länger als 15 Sekunden ein. Wenn die Kochstelle sich nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, stoppen Sie den Betrieb des Systems und öffnen die Abschnittsklappe und/oder waren Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.

16. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

17. Bevor Sie die Ofentür öffnen, wischen die Reste dort ab. Bevor Sie die Ofentür schließen, lassen es abkühlen.

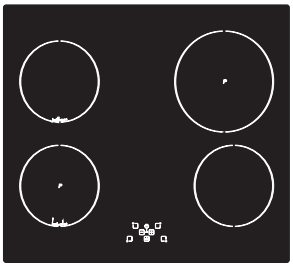
18. Versuchen Sie NIEMALS ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie zuerst die Stromzufuhr ab, und versuchen Sie dann, das Feuer mit einem Deckel oder einer Decke abzudecken.

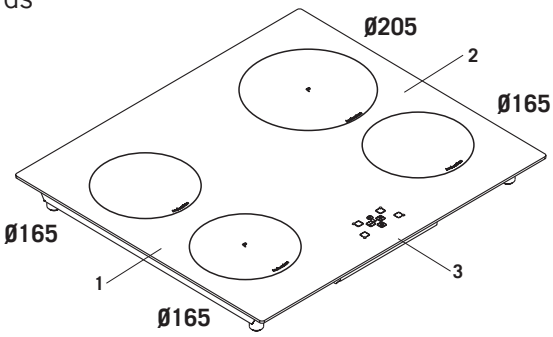
19. Sofern sie nicht beständig beaufsichtigt werde, sind Kinder von bis zu 8 Jahren außer Reichweite zu halten.

20. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

INDUKTIONSHERD ÜBERSICHT

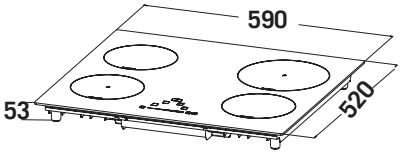
1- Oberfläche des Induktionsherds
2- Induktionsherd
3- Touchscreen-Bedienfeld





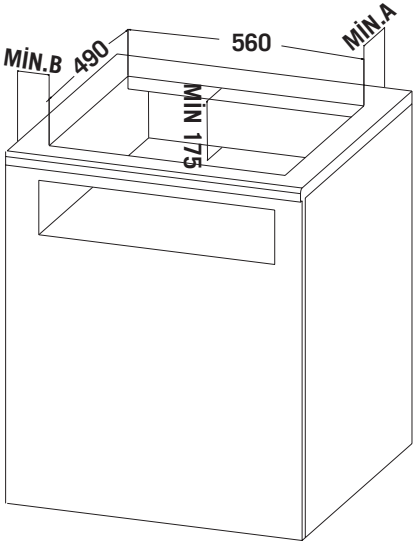
3 x Ø165, 1 x Ø205 Induktionsheizer und Touchscreen-Bedienfeld

INTEGRATION DES KOCHFELDS IN DIE KÜCHENARBEITSPLATTE



Setzen Sie das Kochfeld auf eine Küchenarbeitsfläche, die Temperaturen von mindestens 90°C widersteht.

Unterhalb des Geräts darf sich keine nach oben geöffnete Schublade finden. Für den Fall, dass sich unter dem Gerät ein Küchenschrank befindet, ist eine Zwischenplatte mit mindestens 175 mm Abstand zur Arbeitsplattenhöhe einzuziehen. Der Zwischenraum zwischen der Platte und dem Gerät muss stets frei bleiben.

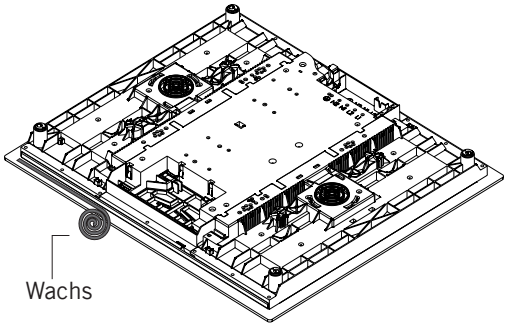


TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN DES GERÄTS

Abmessungen	**Einheit**	**Maße**
Höhe / Breite / Tiefe	mm	53x590x520
Maße für die in die Küchenarbeitsplatte zu schneidende Aussparung	mm	560x490
Herdeigenschaften	**Einheit**	**Quote**
Ø160mm Heizzone	KW	1,4
Ø160mm Heizzone P	KW	1,4/2
Ø200mm Heizzone	KW	2,3
Ø200mm Heizzone P	KW	2,3/3
Weitere Eigenschaften:	**Einheit**	**Quote**
Gesamtenergieverbrauch	KW	7,4
Spannung	V	230-400
Verpackungsmessung: (Breite / Tiefe / Höhe)	mm	655x630x165
Eigengewicht	kg	8,2
Bruttogewicht	kg	9,4

WACHSSIEGEL-ANBRINGUNG AN DER GERÄTEUNTERSEITE

Eine Wachsversieglung ist unter dem Gerät anzubringen, um ein Eindringen von unerwünschter Substanzen (z. B. Wasser oder Öl, die überkochen) in den Raum unterhalb des Geräts beim Kochen und Erhitzen von Speisen.

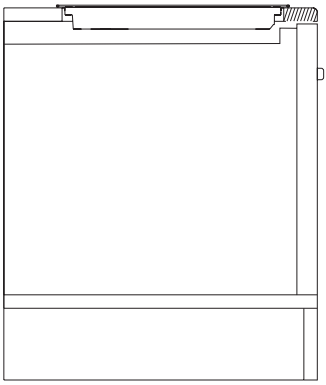


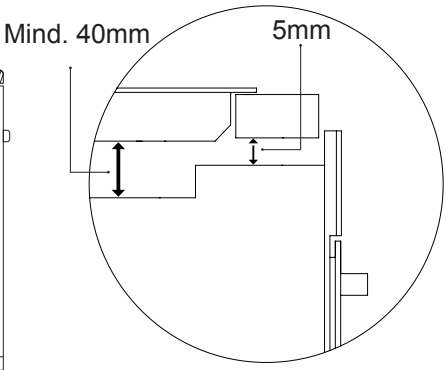
Schieben Sie das Gerät vorsichtig in den vorgesehenen Platz auf der Arbeitsfläche.

Sollte sich unter dem Herd ein Einbauofen befinden, arrangieren Sie die relevanten Küchenschränke, so wie in der Abbildung unten gezeigt, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

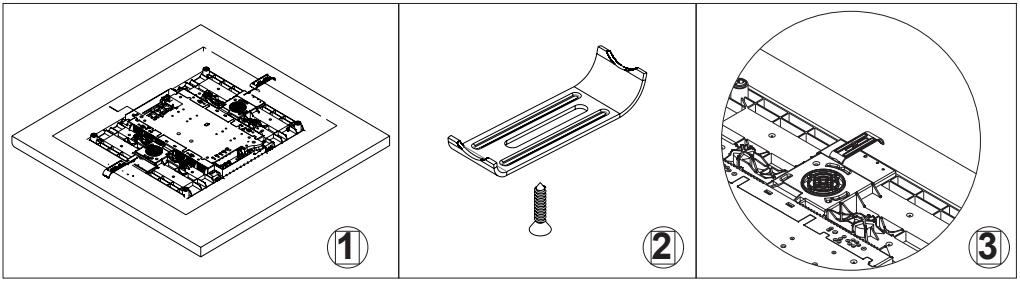
Lassen Sie einen Mindestabstand von 5 mm unter der Küchenarbeitsplatte an der Vorderseite.

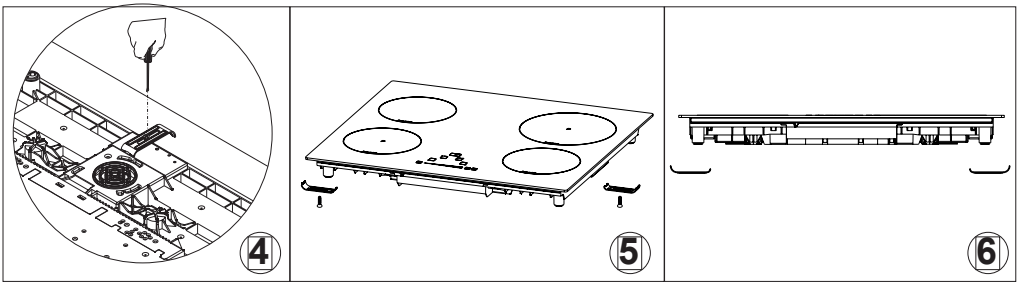
EINBAUS DES GERÄTS IN DIE KÜCHENARBEITSPLATTE

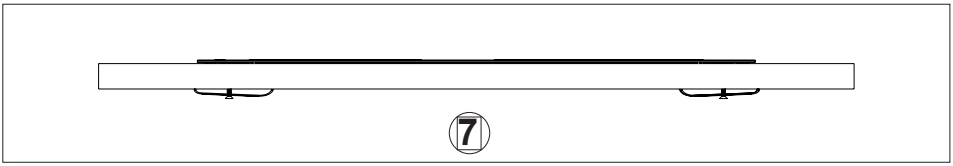




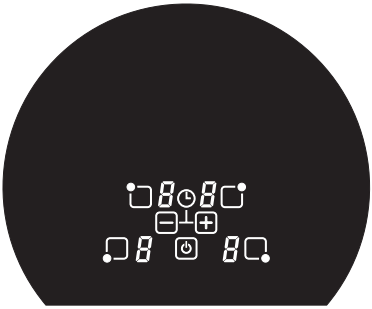
MONTAGESCHEMA DES HERDS



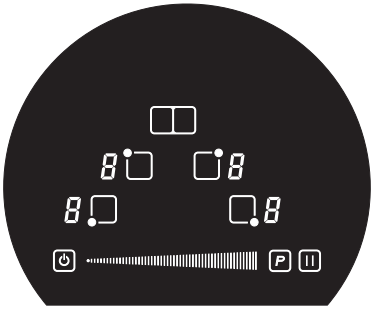




TOUCHSCREEN-BEDIENFELD



Touchscreen-Bedienfeld



Touchscreen Bedienfeld mit einem Schieberegler

Schieberegler-Funktionalität

Neuartige Sensoren mit einer Schiebereglertechnologie erlauben es Ihnen, die Energiezufuhr für den Garvorgang (1-9) und den Timer (1-99) durch Berührung und eine Schiebebewegung Ihres Fingers in dem vorgegebenen Bereich einzustellen. Ein Schieben nach rechts erhöht den relevanten Wert, das Schieben nach links verringert diesen Wert.

Zudem können Sie einen Wert direkt auswählen, indem Sie die Stelle in der Schiebeleiste direkt berühren.

Touchscreen-Bedienfeld EIN/AUS

Wenn Sie das Gerät an die Stromzufuhr angeschlossen haben, ist es innerhalb einer Sekunde betriebsbereit. Während des Einschaltens leuchten alle Anzeigen und LED-Lichter für 1 Sekunde. Alle Anzeigen und LED-Lichter schalten sich nach einer 1 Sekunde wieder aus. Nun können Sie die EIN/AUS-Taste drücken, um das Gerät einzuschalten. Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt. Heiße Kochfelder werden mit [H] angezeigt und potenzielle optische Warnmeldungen, deren Anzeige im Wechsel mit dem simultanen Indikatorpunkt erfolgt, mit [0]. Indikatorpunkte auf der Kochoberfläche blinken (einmal pro Sekunde/0,5 Sekunde ein und 0,5 aus).

Die Elektronik bleibt für 20 Sekunden aktiv. Wird in diesem Zeitraum keine Garstufe oder kein Timer eingestellt, schaltet sich die Elektronik automatisch in den „Ausgeschaltet“-Modus mit einem Signalton.

Das Gerät kann nur durch das Drücken der Power-Taste mit nur einer Auswahl eingeschaltet werden. Fall eine anderer Taste gedrückt wird (parallel dazu oder die Power-Taste), schaltet sich die Steuereinheit nicht.

Da die Anzeigen Kochoberfläche bei „POWER ON“ (Power ein) und „Child Lock Function (aktivierter Kindersicherung) „LOCKED“ (verriegelt) sind, zeigen diese das Zeichen „L“ an. Potenzielle optische Warnmeldungen für heiße Kochoberflächen werden im Wechsel mit [L] (H-ON= 0,5 Sek.; L-ON = 1,5 Sek.) angezeigt.

Das Touchscreen-Bedienfeld kann durch Drücken der „EIN/AUS“-Taste ausgeschaltet werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Das gilt ebenfalls für die durch die Kindersicherung geschützten Bereiche (aktivierte Kindersicherung). Die „EIN/AUS“-Taste hat stets die „POWER AUS“-Funktion als erste Priorität.

Die Reaktionszeit für das Einschalten der Steuerung liegt bei 1 bis 1,3 Sekunden das Ausschalten dauert 0,5 bis 0,8 Sekunden.

Automatische Abschaltung

Wenn die Kochoberfläche nicht aktiviert ist oder die Taste zur Auswahl der Funktion nicht gedrückt wird, stellt sich das Gerät nach 20 Sekunden aus dem „EIN“-Modus in den „AUS“-Modus.

Wenn ein Kochfeld (mit Garstufe „0“) ausgewählt wird, beträgt die automatisch Ausschaltzeit 10 Sekunden, um die Auswahl aufzuheben, und 10 Sekunden, um die Stromzufuhr zu abzustellen.

Kochfeld EIN/AUS

Wenn das Gerät eingeschaltet wurde, kann ein Kochfeld durch Berühren der entsprechenden Anzeige (Auswahlsensoren) ausgewählt werden. Die entsprechende Anzeige erscheint nun als fester Punkt, und wenn das ein heißes Kochfeld ist, erscheint die Anzeige „0“ statt „H“. Der Punkt wird bis zum Ende bei allen anderen Kochfeldern angezeigt.

Anschließend kann dann eine Kochstufe angepasst durch die Schiebereglerfunktion eingestellt werden. Damit wird die entsprechende Kochoberfläche eingeschaltet. Der Endpunkt liegt bei „9“ auf der rechten Seite und der Startpunkt „0“ auf der rechten.

Ausschalten eines einzelnen Kochfelds:

Ein einzelnes Kochfeld kann ausgeschaltet werden, indem für dieses die entsprechende Kochstufe eingestellt wird [0]. Im Falle einer optischen Warnung wegen heißer Kochfelder [H] wird der Anzeigepunkt mit dieser Wechsel geschickt [0].

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, bleibt die Anzeige schwarz und [H] wird als optische Warnung für die heiße Kochoberfläche angezeigt.

Ausschalten aller Kochfelder:

Das Ausschalten aller Kochfelder zugleich ist jederzeit mit Hilfe des EIN/AUS-Schalters möglich. [H] wird in diesem Fall möglicherweise für alle Kochfelder angezeigt. Die Anzeigen aller weiteren Kochfelder bleiben schwarz.

Pause (Optional)

Aktivierung der Pausenfunktion;

Heizelemente können durch das Drücken einer besonderen Taste mit der Belegung „>=1“ ausgeschaltet werden, solange zumindest ein Kochfeld noch in Betrieb ist. Die Pausenfunktion kann sich außerdem im Falle bestimmter Fehler bei den Kochfeldern aktivieren – dabei bleibt die Fehler verborgen. Die nicht aktivierte Anzeige und solche spezifischen Meldungen wie A, P oder „Kein Topf“ werden auch verborgen. Die Pausenanzeige hat in der Reihenfolge die erste Priorität. Allgemeine Fehler verhindern das Ausschalten der Steuerung und das Aktiieren der Pausenfunktion. Wenn ein allgemeiner Fehler bei aktivierter Pause erfolgt, wird die Steuerung ausgeschaltet, und der Pausenmodus wird beendet.

Wähend der Pausenfunktion

Nur die „RHE“-Herde werden das „PWM“-Ausgangsrelais mit dem Ziel deaktivieren, die eingestellten Bedingungen im Pausenstadium aufrechtzuerhalten. So werden alle Relais gleichzeitig abfallen (beispielsweise hat das Abschaltrelais in der Pausenfunktion keine Zeitverzögerung). Die „µC“-Ausgangsklemmen des Timerrelais wird gemäß des Aufgabenszyklus des ausgewählten Kochfelds (-> Einfluss aus den Algorithmus für die Temperatur im Ruhezustand) ausgelöst.

Die Energieanforderungen für die Induktion und die kombinierte Auswahl werden auf 0% in der „LIN“-Stufe während der Pausenfunktion angepasst und schaltet sich nach deren Ende auf die vorherigen Kocheinstellungen der Touchscreen-Steuerung zurück.

Wichtig: Wenn die Zeitverzögerung der Energiereduzierung in der Pausenverzögerung für einen Zeitraum vom 83 Sekunden aktiviert wird, kann „AW“ nicht auf die vorherigen Einstellung des Benutzers zurückgestellt werden. Möglicherweise ist das falsche Kochfeld ausgewählt worden. Jedoch wird die Energiezufuhr wird niemals höher sein, als der zuvor durch den Benutzer eingestellten Wert. Eine Identifizierung von Gefäßen ist nicht möglich während einer Pausenstufe mit 0 % Energie.Der Countdown der Unterbrechung (maximal 10 Minuten) für ein unbesetztes Kochfeld (ohne Topf oder Pfanne) wird erneut gestartet, wenn dieser zuvor bereits gestartet worden war.

Die bereits programmierte Timer (einschließlich der Eieruhr) werden während der Pause gestoppt und werden nicht fortgesetzt. Die automatische Erhitzung und der Beschleuniger werden ebenfalls für alle Kochfelder ausgeschaltet, die Berechnung der Ruhetemperatur und die Betriebszeitbeschränkung laufen jedoch weiter und werden nicht gestoppt.

Die LED-Anzeigen für weitere Funktionen (Timer, Mehrfach-Schaltkreise usw.) leuchten weiter entsprechend den jeweiligen Bedingungen. Der Pausenstatus kann maximal 10 Minuten dauern. Wenn dieser Status während dieses Zeitraum nicht abgebrochen wird, schaltet sich die Steuerung aus. Die Kochfläche kann je nach Wunsch mit der Ein/AUS-Taste ausgeschaltet werden. Ein aktivierter Pausenmodus wird damit ebenfalls ausgeschaltet.

Beenden des Pausenmodus

Um den Pausenmodus abzubrechen und um die Spezialfunktionstaste sowie alle weiteren Tasten (nicht die gleiche Taste) zu aktivieren, sind die entsprechenden Tasten innerhalb von 10 Sekunden zu aktivieren. Das damit werden die Bedingungen wieder hergestellt, die vor dem Pausenmodus bestanden. Um eine zweite Taste zu aktivieren, kann die Ein/Aus-Taste durch „leichtes Antippen“ genutzt werden (Aktivierungszeit > 300 Millisekunden und < 1 Sekunden) Wenn diese für mindestens 1 Sekunden aktiviert wurde, wird Steuerung ausgeschaltet. Wenn eine andere Taste nicht innerhalb von 10 Sekunden aktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld gleichfalls aus.

Zusätzliche LED für die Pausenfunktionalität.

Eine optionale LED, die folgendermaßen funktioniert, kann für die Pausenfunktion genutzt werden:

Die LED-Anzeige bleibt ausgeschaltet, wenn die Pausenfunktion nicht aktiviert ist. Wenn die Pausenfunktion aktiviert ist, leuchtet die LED-Anzeige weiter.

Die LED-Anzeige blinkt während der gesamten Wartezeit einer zweiten Taste, bis die Wartezeit ausgeschaltet ist. Die LED-Taste blinkt zudem, wenn eine zusätzliche Wiederherstellungsfunktion nach der Reaktivierung möglich ist.

Wiederherstellungsfunktion (Optional für die Multifunktionstaste)

Wenn die Steuerung versehentlich ausgeschaltet ist, können diesen Einstellungen schnell mit Hilfe der Wiederherstellungsfunktion hergestellt werden Nach jeder Abschaltung der Powertaste hat der Benutzer 6 Sekunden, um die Steuerung wieder einzuschalten und weitere 6 Sekunden, um die Pausentaste zu aktivieren. Der Pausenmodus ist während der ersten 6 Sekunden nach der Aktivierung nicht möglich. Diese Funktion ist nur möglich, wenn mindestens ein Kochfeld bereits aktiviert ist (Kochstufe >0) und dies mit einem hörbaren Tastensignal unabhängig vom Tastensperrenstatus.

Folgendes wird zurückgesetzt:

- Kochstufe aller Kochfelder
- Minuten- und Sekundenangaben der Timer von aktiven Kochfeldern.
- Verbindungsstatus externer Schaltkreise (der externe Schaltkreis wird durch die Speicherfunktion gewährleistet)
- Heizfunktion und Beschleuniger
- Nicht zurückgesetzt werden:
- Der Zeitbegrenzungszähler
- Der Aufgabenzykluszähler (der neue Zyklus startet nach dem erneuten Einschalten)
- Wenn die Verzögerungszeit der Energiereduzierung beim Ausschalten (Energiemanagement) eingeschaltet ist, die neue Kochstufe jedoch noch nicht geladen wurde, ist eine Wiederherstellung der letzten Nutzereinstellung nicht möglich. Dieser besondere Zustand kann nur während der 3 Sekunden Zeitverzögerung der Energiereduzierung auftreten.
- Da ohne eine Energiezufuhr keine Identifizierung der Kochgefäße möglich, der Zähler für kein „Gefäß“ startet erneut nach der Beendigung des Pausenmodus. Nach den maximalen 10 Minuten schaltet sich das entsprechende Kochfeld aus oder in den Stopp-Modus.

Ruhetemperatur

Der Zeitraum während derer ein Kochfeld eine Ruhetemperatur aufrechterhält, die zu Verbrennung bei einem Kontakt nach dem Betrieb führen könnte, wird berechnet und festgesetzt.

Das wird in Abhängigkeit der folgenden Faktoren berechnet:

•Ausgewählte Energiestufe („0“ um „9’“)

•Ein/Aus-Zeiten der Relais

Die Ruhetemperaturanzeige jedes Kochfelds verbleibt aktiv, bis die Temperatur unter den Wert von + 60°C gefallen ist.

Automatische Abschaltung (Zeitbegrenzung des Betriebs)

Eine maximale Betriebszeit wird für jedes aktive Kochfeld definiert. Die maximale Betriebszeit hängt von der gewählten Kochstufe ab. Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, nachdem die Betriebszeit abgelaufen ist.

Jede Aktivierung des Kochfelds (Änderung der Kochstufe) wird den Countdown-Timer auf ursprünglichen Wert bringen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ohne zuvor abgelaufen zu sein (beispielsweise eine Zeit von 99 Minuten für die Kochstufe 9), haben die Einstellungen des Timers Priorität gegenüber den hohen Kochstufen (z. B. schaltet sich das Kochfeld in den Stopp-Modus.

Schutz gegen ungewollte Aktivierung

•Im Falle, dass die fortgesetzte Nutzung der Tasten für ca. 10 Sekunden festgestellt wird, schaltet sich das elektronisches System automaisch ab. Die Steuereinheit gibt ein hörbares Signal während dieser Fehlfunktion von 10 Sekunden ab (Zeitraum: 1000 Millisekunden, 500 Millisekunden EIN) und der Fehlercode „E R 0 3“ wird auf der Anzeige blinken (0,5 Sekunden EIN, 0,5 Sekunden AUS). Wenn die permanente Aktivierung mehr als 10 andauert, wird der Fehlercode „ER 03“ für die Dauer des Fehler und bis zu deren Identifizierung weiterblinken. Wenn die Kochoberfläche in einem „heißen“ Status ist, blinken „H“ und der Fehlercode leuchtet damit im Wechsel (0,5 Sek. Error Fehlercode, 0,5 Sek „H“).

•Wasserspritzer auf der Glasoberfläche führen nicht notwendigerweise dazu, dass ein Taste aktiviert wird, und können nicht immer richtig entdeckt werden. (Alle Tasten sind unmittelbar bereit, nachdem das Wasser von den Tasten abgewischt wurde)

•Wenn keines der Kochfelder innerhalb von 20 Sekunden nach dem Drücken von „POWER EIN“ aktiviert wird, schaltet sich Steuereinheit in den „Ausgeschaltet-Modus“ (schwarze Anzeige).

Reaktionszeit der Sensortaste

Die Reaktionszeit der Sensortaste wurde folgendermaßen festgelegt:

•„Verzögerung“ für „Taste Power Aus“, Verzögerung für „Power Ein“

•„EIN/AUS zwischen ungefähr 700 Millisekunden und 1.150 Millisekunden

Die Reaktionszeit aller weiteren Tasten beträgt 250 Millisekunden. Der Wert kann direkt eine Veränderung für die permanten Aktivierung des Schiebereglerbereichs anzeigen (Fingerbewegung).

Die Reaktionszeittoleranzen betragen „+/-100“ Millisekunden.

Akustisches Feedback (Hörbarer Warnhinweis)

Die folgenden Aktivitäten, die während des Betriebs des Geräts erfolgen, geben einen hörbaren Warnhinweis zurück:

•Einzelner kurzer Signalton für die normale Aktivierung einer Taste. Das Signal für die Schieberegler-Zone ertönt nur während der ersten Aktivierung. Kein akutisches Signal erfolgt im Falle der Änderung von Werten.

•Längere und intermittierende Signaltöne für die fortgesetzte Nutzung von Tasten innerhalb eines längeren Zeitintervalls (>10 Sekunden)

•Ablaufen des des Timers

•Timer-Funktion **(Optional)**

Für die Timer-Funktion gibt es zwei Typen:

•**Unabhängiger Timer 1,99 Minuten:** Zeitlich festgelegtes, hörbares Signal („Stundenglas“). Diese Funktion nur aktiviert werden, wenn keines der Kochfelder in Betrieb ist (alle Stufen = 0). Wenn ein Kochfeld zur Benutzung eingeschaltet wurde (Stufe > 0), läuft der unabhängige Timer weiter. Wenn ein Timer dazu verwendet werden soll, um ein Kochfeld zu stoppen (siehe Kochfeld-Timer) muss die Steuerung zuerst ausgeschaltet und wieder eingeschalte werden (Power-Sensor).

•**Kochfeldtimer 1,99 Minuten:** Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn nur ein Kochfeld ist (Stufe< 0; Anzeigepunkt). Zeitlich festgelegtes, hörbares Signal Es lassen für vier Kochfelder gleichzeitig Ausschaltzeiten programmieren. Kochzeitzähler 1,99 Minuten.

Stundenglaszähler (Unabhängig):

•Wenn die Steuereinheit eingeschaltet ist (alle Kochfeldanzeigen zeigen „0“), können die unabhängigen Timer durch das Berühren der Auswahltasten der Timer-Anzeige) aktiviert werden. Die Timer-Anzeiger zeigt

„00“. Der Dezimalpunkt der Timer-Anzeige blinkt. Wenn es keine weiteren Einstellungen gibt, wird der Timer nach 10 Sekunden ausgeschaltet (Schwarze Anzeigefläche). Wenn der Timer ohne die Aktivierung eines Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden eingestellt wurde, schalten sich die Anzeige der Kochzone aus (die Zwischenschichten werden ebenfalls ausgeschaltet). Potenzielle optische Warnmeldungen für heiße Kochoberflächen [H] werden kontinuierlich angezeigt.

•Der Timer kann während der gesamten Zeit, da die Timer-Auswahl aktiv ist (der Punkt auf Anzeige blinkt für 10 Sekunden). Das Anpassungintervall in ungraden Schritten mit der Schieberegler-Zone liegt zwischen 0–99 Minuten.

•Nachdem der Timer-Wert angepasst wurde, wird der Count-down mit dem letzten angepassten Wert direkt starten. Nach 10 Sekunden wird die Timer-Auswahl automatisch gelöscht, und auf der Timer-Anzeige erscheint der Timer-Wert. Nach dem Ablaufen der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Timer-Anzeige wird mit „00“ blinken.

•Das Akustische Signal

- endet mit der Aktivierung einer beliebigen Taste
- nach 2 Minuten

Das Blinken der Timer-Anzeige wird anhalten und sich ausschalten. Potenzielle optische Warnmeldungen für heiße Kochoberflächen [H] werden kontinuierlich angezeigt.

•Die Steuereinheit kann den Timerbetrieb jedes Kochfelds jederzeit durch das Drücken der „POWER“-Taste umschalten, ganz gleich ob es einen „Aktiven unabhängigen Timer“ gibt. Um auf den aktiven Modus in einem Gerät mit einem „aktiven unabhängigen Timer“ zu schalten, muss zuerst der Timer ausgewählt werden (der erste Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige blinkt). Nachdem eine Kochoberfläche ausgewählt wurde, hört Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige auf zu blinken, und ein fester Dezimalpunkt in Kochzonenanzeige wird blinken. Wenn der „Unabhängige Timer“ noch läuft, wenn die Steuerungseinheit mit der Powertaste ausgeschaltet wurde, wird sich dieser ebenfalls ausschalten.

Programmierung des kochfeldspezifischen Timers:

Das Einschalten des Geräts wird die Timer-Einstellung für die zugewiesenen Kochfelder ermöglichen.

•Ein Zeitwert kann einem Kochfeld zugewiesen werden, da einer Ausschaltfunktion eines Kochfeld (Stufe des Kochfelds = 0) innerhalb von 10 Sekunden die Timer-Anzeigenauswahl folgt. Die LED-Anzeige um den Timer zeigt an, welches Kochfeld mit welchem Timer aktiviert wurde.

•Unmittelbar nach der Auswahl des Timers blinkt die entsprechende LED, und der Punkt auf der Timer-Anzeige blinkt kontinuierlich. Wenn ein Kochfeld danach ausgewählt wird, verschwindet der Punkt und das Blinken der LED-Anzeige hört auf.

•Während des Übergangs von einem Kochfeld zum anderen, zeigt die Timer-Anzeige die aktuelle Timer-Periode des entsprechenen Kochfelds. Die Zeiteinstellunge der anderen Kochfelder bleiben aktiv.

•Die .weiteren Anpassungen sind denen für die unabhängigen ähnlich.

•Falls es mehr als einen aktiven Timer gibt, wird die Anzeige den niedrigsten Wert anzeigen angezeigt (gefolgt von der 10 Sekunden langen Periode für die Aufhebung der Auswahl).

•Am Ende der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und eine Timer-Anzeige wird mit „0“ blinken. Die LED-Anzeige des entsprechenden Timers wird ebenfalls simultan blinken. Das programmierte Kochfeld wird abgestellt, und ein kontinuierlicher Wert „0“ wird angezeigt, und das Kochfeld wird automatisch ausgewählt. Am Ende der 10 Sekunden (Zeit für die Beendigung der Auswahl) wird „H“ angezeigt (kontinuierliches Leuchten in dem „heißen“ Kochfelds. Andernfalls steht das Symbol auf „0“.

•Das akustische Signal und das Blinken der LED-Anzeige des Kochfeld-Timers

- Endet mit der Aktivierung einer beliebigen Taste
- Nach 2 Minuten

Danach stoppt und verschwindet die Timer-Anzeige, und das Kochfeld ist nicht länger ausgewählt.

Das Verhalten des kochfeldspezifischen Timers ist dem des unabhängigen Timers ähnlich.

Falls es einen für ein Kochfeld programmierten Timer gibt, wird die Betriebszeitbeschränkung von dem Timerwert abhängen und unhängig von dem Standardtabellen sein.

Die Genauigkeit des Timer-Werts wird von der Genauigkeit der ∞C-Uhr anhängen, und kann eine Abweichung „+/- 4“ bei 99 Minuten anzeigen.

Anpassen des Timer-Werts:

•Wählen Sie die Timer-Zeit (durch die Berührung des Anzeigebereichs)

•Der Timer-Wert durch Einstellung des Schieberegler-Bereichs eingestellt.

•Zuerst wird die Einer-Stelle und dann die Zehnerstelle eingestellt.

(Wenn die Anpassung gestartet ist, „–“ wird die aktive Stelle angezeigt.

•In dem Fall, dass es eine aktive Timer-Anzeige gibt, kann der Timer-Wert direkt durch Drücken von „0“ im Schieberegler-Bereich (linkt) eingestellt werden.

•Nach der Einstellung der Zehnerstelle kann der Wert innerhalb von 10 Sekunden auf Null gestellt werden (eine LED-Anzeige blinkt, falls es einen erleuchteten Anzeigepunkt auf dem Timer-Anzeiger und einen kochfeldspezifischen Timer gibt.

•Nach Ablaufen der 2 Sekunden langen Unterbrechung ohne eine Wiederauswahl der Timer-Anzeige oder weitere Anpassungen führt zur Behaltung eines Werts (für jede Dezimalstelle).

Ausschalten eines aktiven Timers:

•Der Timer kann durch die Einstellung des Werts auf „0“ ausgeschaltet werden.

•Ein unabhängiger Timer (Stundenglas) kann durch die zweimalige Aktivierung der Powertaste ausgeschaltet werden (in der ersten Aktivierung ist das Gerät aktiv und in der zweiten werden Gerät und Timer ausgeschaltet).

Warmhaltefunktion (Optional)

Die Warmhaltefunktion hält gare Speisen auf einem Kochfeld warm.

Hier wird das gewählte Kochfeld mit niedriger Energie betrieben. Die spezifischen Werte für die maximale Betriebszeit des Warmhaltevorgangs.

Aktivierung/Deaktivieren Verschiende Möglichkeiten werden je nach Gerätetyp angewandt.

- Separate Taste (Eine der Spezialfunktionstasten): Das entsprechende Kochfeld muss für die Aktivierung/Deaktivieren ausgewählt werden. Im Falle eines Induktionsmodells startet die Warmhaltefunktion unabhängig von der Glastemperatur. Gefolgt auf die nochmalige Aktivierung der Taste werden die Kochfelder ausgeschaltet.

-Standardvariante der Warmhaltefunktion: Die Warmhaltefunktion kann außerdem als eine weitere Garphase mit den Kochstufen 0 und 1 angewendet werden.

-Es ist außerdem möglich, eines der Kochfelder als separate Warmhalteplatte für RHE-Herde zu nutzen. Aktivierung/Deaktivieren erfolgen durch separate Tasten.

RHE-Herde (Optional)

2,5 % Radiatorenergie wird durch einen Ed-Zyklus installiert.

Die Funktionalität wird nach der Auffstellung aktiv.

Überhitzungsschutz

•Als ein Prinzip funktioniert Induktion als eigensicher, so sendet der LIN-Master die Charakteristiken, einschließlich der Garstufeneinstellungen. Das Induktionssystem entscheidet in Abhängigkeit mit dem internen Systemstatus, welche Einstellungen ausgeführt werden müssen. Im Fall einer Generalanfrage wird das Induktionssystem die aktuellen Einstellungen und den Systemstatus melden. Induktion ist als eine separate Charakteristik in der LIN-Kommunikation für die Touchscreen-Bedienung deifiniert.

•Jedes Kochfeld der Induktionselektronik hat Temperatursensoren, welche die Temperatur unter dem Glaskeramikpanel überprüfen. Weitere Temperatursensoren sind im Kühlbereich für die elektronisches Komponente zu, Schutz für Überhitzung angebracht.

Wenn die erste Temperaturgrenze überschritten wurde, meldet das Induktionssystem diese Information durch LIN. Der Beschleuniger schaltet sich aus (wenn aktiv). Das Gerät erkennt die Notwendigkeit zum Ausschalten des Beschleunigers, und der Beschleuniger wird ausgeschaltet durch Einstellen der verbleibenen Betriebszeit auf 3 Sekunden. Diese beginnt mit einem leuchtenden „P“ auf den entsprechenden Anzeigen und gibt an, dass der Beschleuniger zeitweilig nicht ausgeführt werden kann. Die Beschleunigerfunktionalität kann nicht angewandt werden, bevor die Genehmigung durch LIN-Daten erfolgt. Die Beschleuniger-Taste wird gedrückt, und dies wird auf der Kochfeldanzeige angezeigt, solange die Taste gedrückt wird.

•Wenn Überhitzung entdeckt und die Beschleuniger eingeschaltet ist, wird verbleibende Betriebszeit der Beschleuniger auf 3 Sekunden eingestellt ist. Somit kann die Deaktivierung des Beschleunigers in jedem Fall aktiviert werden. In Anschluss an den Abschluss der 3 Sekunden langen Ausschaltperiode, wechselt die Anzeige von „P“ auf „9“.

•Wenn die zweite Grenze für die mittlere Temperatur überschritten wurde, reduziert das System die Energiezufuhr, um sich gegen eine weitere Erhöhung der Temperatur zu schützen. Das Gerät erhält die Information über LIN, dass ein Energiebegrenzungsmodus eingeschaltet wurde. Das Gerät wird die Kochstufe anzeigen, die Einstellung, welche nicht durch den Nutzer geändert wurde, und den relevanten „vorherigen“ Zielwert für das System bereitstellen.

•Wenn die dritte Obergrenze für Temperaturen überschritten ist, wird das Kochfeld automatisch vom Induktionssystem abgeschaltet. Die Induktion kommuniziert die Ausschaltinformation aufgrund der Überhitzung über LIN. Das Gerät schaltet die relevant die Kochfläche direkt ab.

Energiesparen:

Induktionskochfelder passen sich bis zu einem gewissen Punkt automatisch an die Bodenmaße der Kochgefäße an.

Platzieren Sie die Kochgefäße auf das Kochfeld, bevor Sie das Erhitzen starten. Induktionserhitzer enthalten einen Sensor, der die Existenz eines Kochgefäßes entdeckt.

Nutzen Sie Gefäße mit Deckel, um die Kochzeit zu verkürzen. Verringern Sie die Temperatur, wenn der Kochvorgang startet.

Verwenden Sie nicht zu viel Wasser oder Öl, um die Kochzeit zu verkürzen.

Nutzen Sie Ihr Gerät mit der angemessenen Kochtemperatur.

BEISPIELE FÜR GAR- UND KOCHTECHNIKEN

RICHTIG FALSCH FALSCH FALSCH

HITZEEINSTELLUNG	NUTZUNG
0	Aus
1-3	Warmhalten
4-5	Langsames Garen/Kochen
6-7	Aufwärmen, Schnelles Garen
8	Sieden
9	Maximalstufe
P	Maximale Leistung

Die Informationen in der Tabelle oben dienen nur zur Orientierung.

REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

Warten Sie, bis der Glasbereich des Geräts vollständig abgekühlt, bevor Sie mit der Reinigung anfangen. Nutzen Sie keine kratzenden Tücher oder scharfen Objekte für die Reinigung des Glaspanels.

Entfernen Sie eingebrannte Speisereste mit einem in Seifenwasser angefeuchteten Tuch.

Klebrige Speisereste müssen unmittelbar nachdem Abkühlen des Glases entfernt werden, wenn diese auf dem Herd verspritzt wurden.

Alle Staubablagerungen auf der Oberfläche müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

Farbveränderungen, die auf dem Keramikglas erfolgen können, werden die funktionale Struktur und Lebensdauer des Herds nicht beeinträchtigen. Solche Farbveränderung entstehen aus dem Versäumnis, eingebrannte Speisereste zu entfernen, der Abnutzung der Glasoberfläche durch Töpfe und Pfannen und durch die Nutzung von ungeeigneten Reinigungsmaterial. Es wird empfohlen einen speziellen Glasreiniger zu verwenden, wenn das Glas warm genug zum Berühren ist. Die Glasoberfläche muss dann mit einem sauberen und trockenen Tuch oder Küchenpapier abgewischt werden.

ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DIE STROMZUFUHR

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen:

Die Spannungswerte des Stromnetzes müssen gleichen Werte wie auf dem Typenschild des Geräts sein.

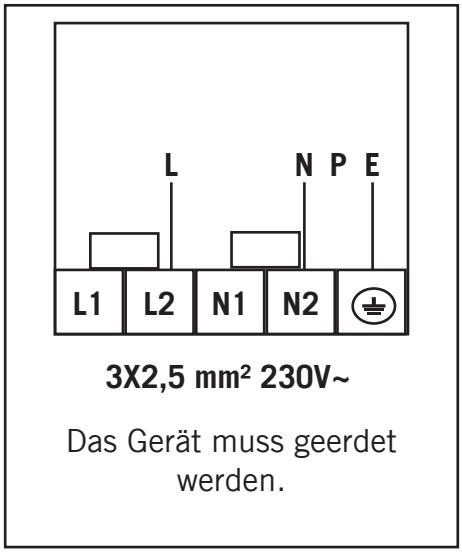
Die elektrische Verkablung, welche das Gerät angeschlossen wird, muss für die gleichen Energiewerte wie auf dem Typenschild ausgelegt sein.

Die elektrische Verdrahtung, an welche das Gerät angeschlossen wird, muss die Erdungsverbindung den geltenden Bestimmungen entsprechen.

Der Sicherungskasten, an den die Sicherung angeschlossen wird, muss sich an einer Stelle befinden, die mühelos zu erreichen ist, nachdem dass Gerät angeschlossen wurde.

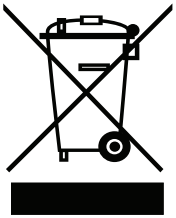
Wenn die elektrische Verkabelung, an welche das Gerät angeschlossen werden soll, kein spezifisches Verbindungskabel nur für das Gerät enthält, muss die Verkabelung durch einen Fachelektriker eingerichtet werden, bevor das Gerät aufgestellt werden kann.

Das Energiezufuhrkabel muss unbedingt in ausreichendem Abstand von Hitzequellen verlaufen und darf niemals Temperaturen von mehr als 50 Grad über der Zimmertemperatur ausgesetzt werden.



Anschlussleitungsschema des Geräts

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Entsorgen Sie die Verpackung in einer umweltgerechten Weise!
Diese Gerät erfüllt die Anfoerderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Die Richtlinie legt fest, dass das Rahmenwerk für die Rückgabe und das Recycling von Altgeräten in der gesamten EU anzuwenden ist.

INFORMATION ZUR VERPACKUNG:

Das Verpackungsmaterial für dieses Erzeugnis wurde aus Recyclingstoffen gemäß unseren nationalen Umweltschutzvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.