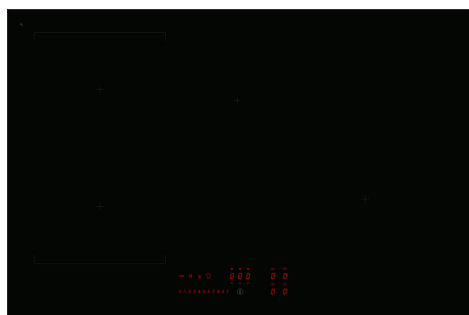
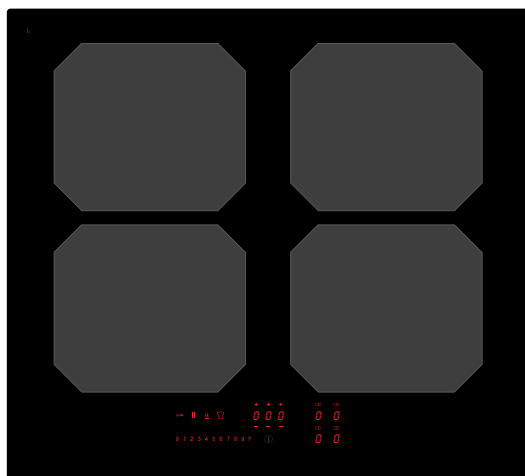


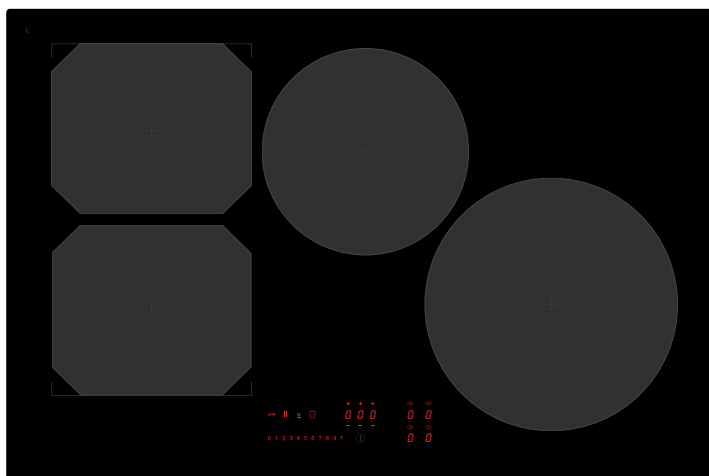
induction

point®

DK**INDUKTIONSKOGEPLADE***Brugsanvisning***NO****INDUKSJONSKOKEPLATE***Bruksveiledning***S****INDUKTIONSHÄLL***Betjäningsmanual***F****INDUKTIOLASIKERAMIKAALIN KETTI***Käyttöohjeet***EN****INDUCTION GLASSCERAMIC COOKTOP***User instructions***PI7060****PI7080**



PI7060



PI7080

PI7060

Fig. 1

PI7080

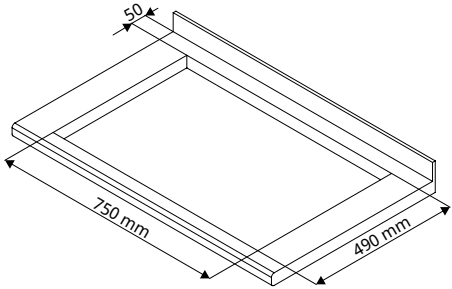
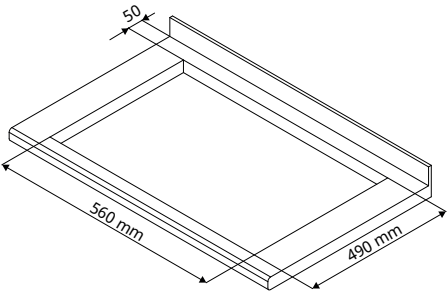
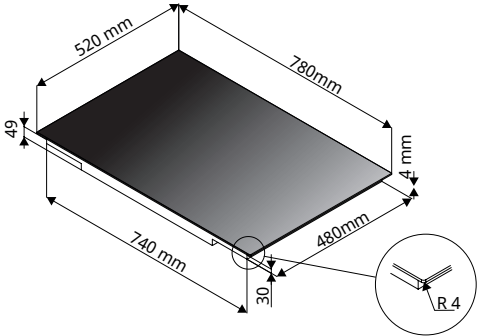
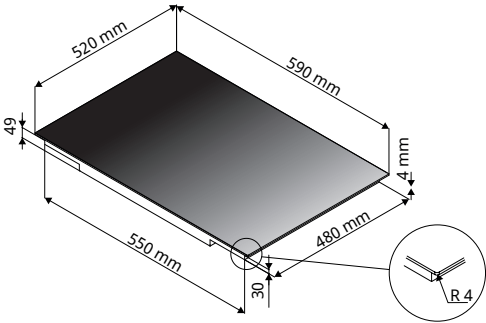


Fig. 2

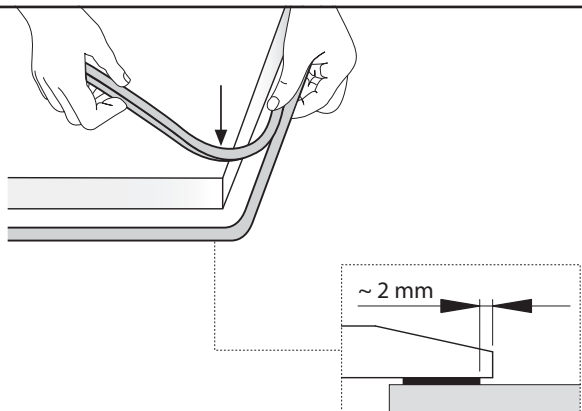


Fig. 3

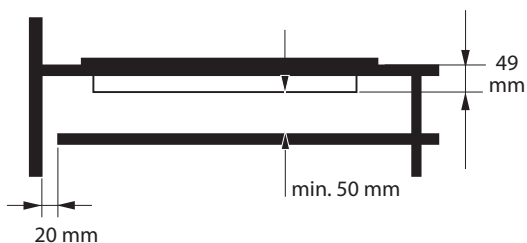


Fig. 4

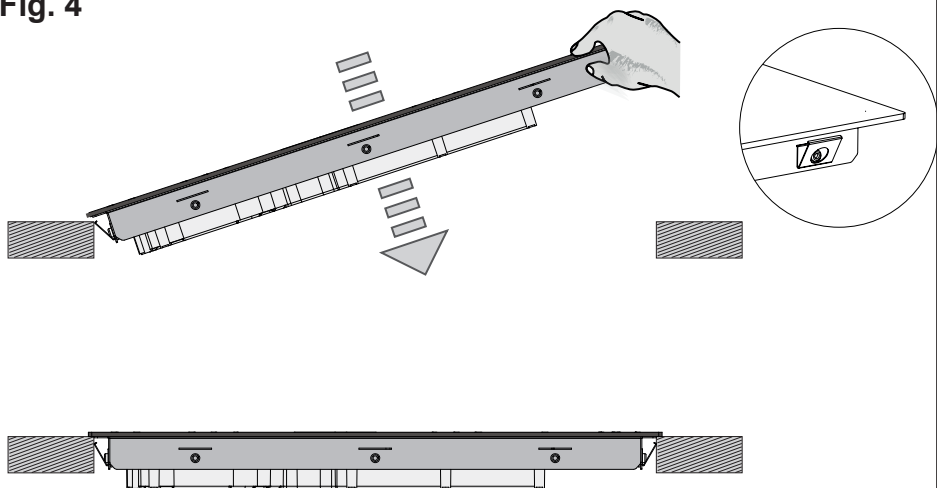


Fig. 5

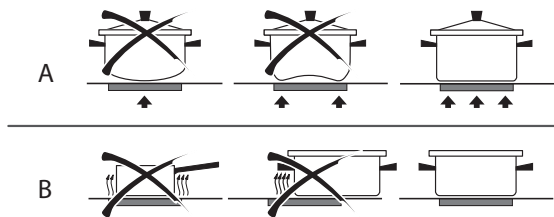


Fig. 6/A

✗ $\leq \varnothing 90 \text{ mm}$
 ✓ $\geq \varnothing 110 \text{ mm}$

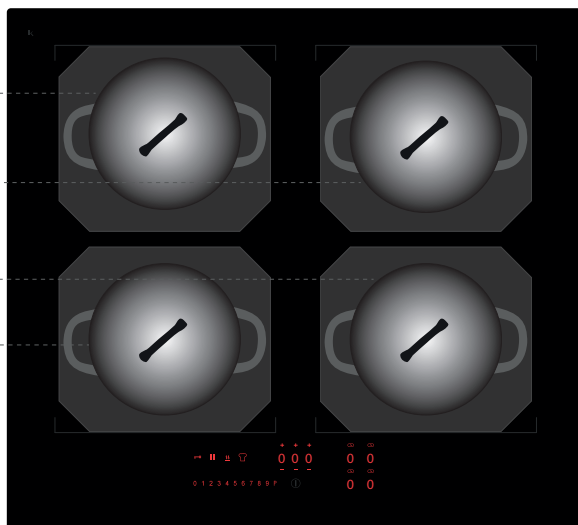
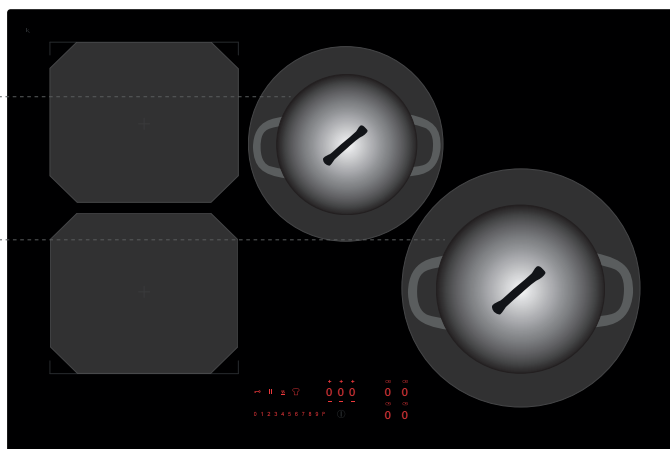
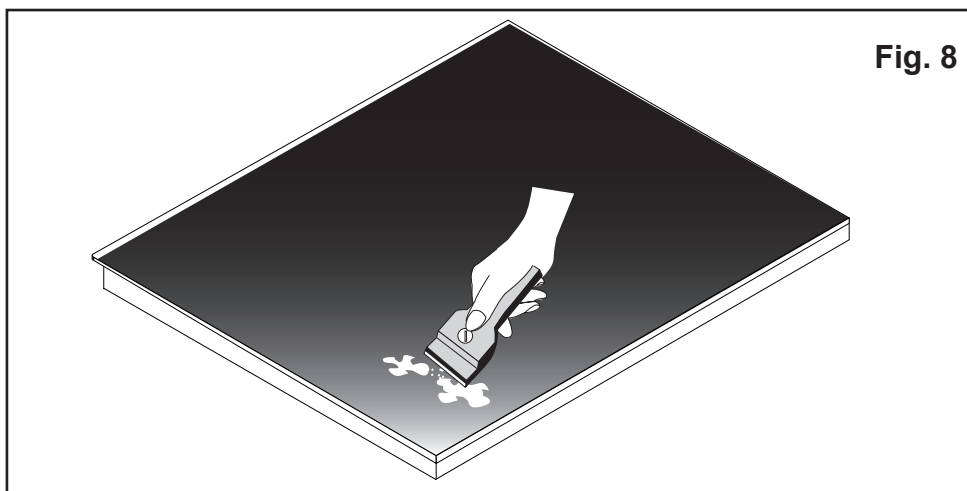
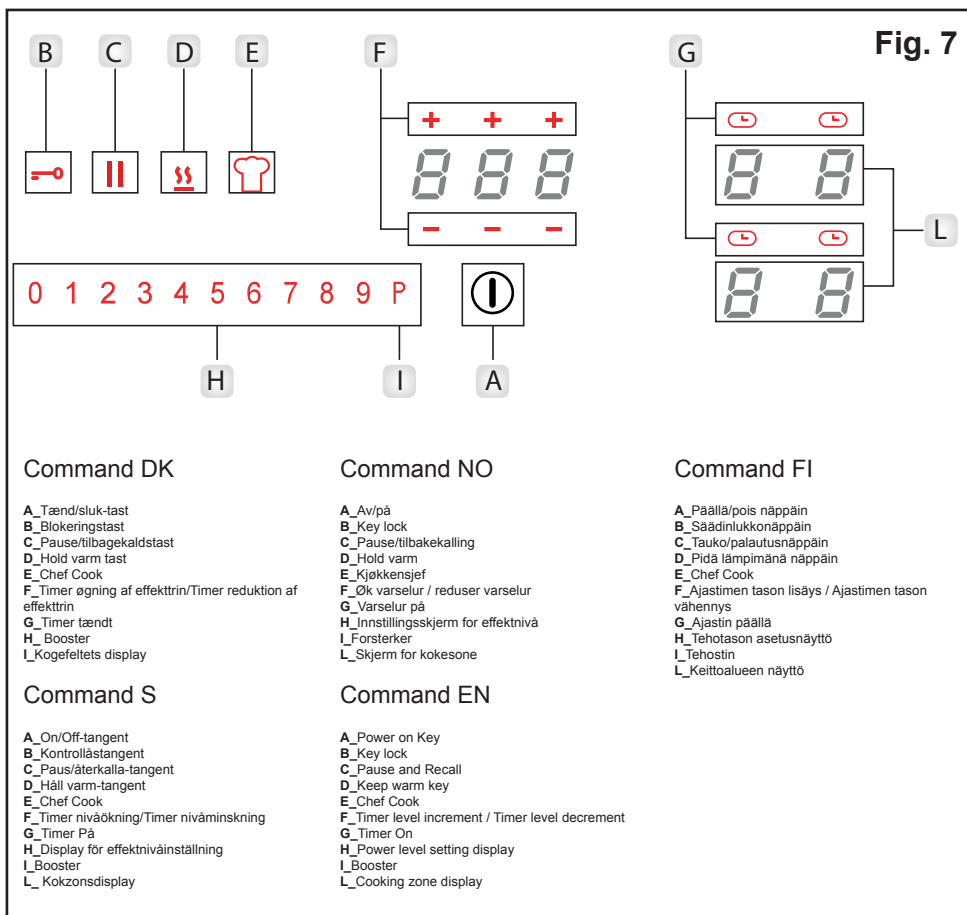


Fig. 6/B

✗ $\leq \varnothing 90 \text{ mm}$
 ✓ $\geq \varnothing 110 \text{ mm}$

✗ $\leq \varnothing 110 \text{ mm}$
 ✓ $\leq \varnothing 130 \text{ mm}$

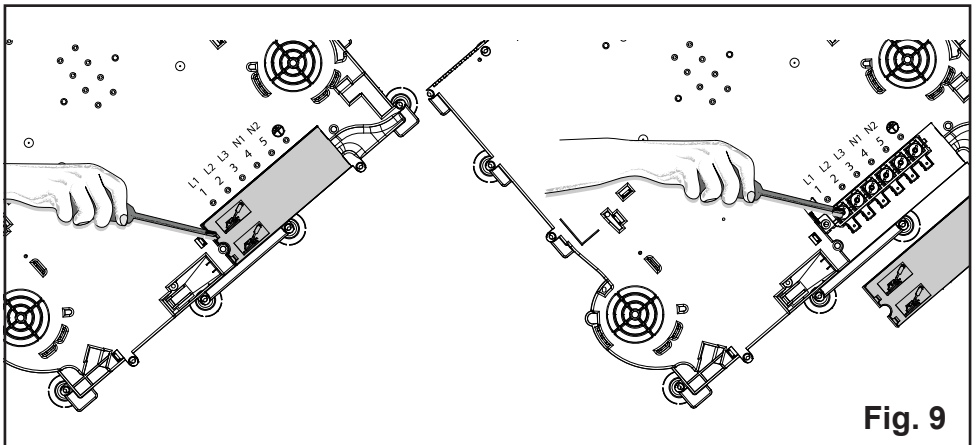
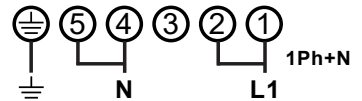
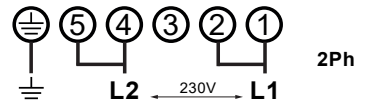
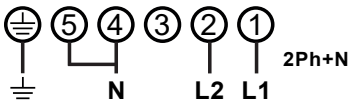




4 Zones

Land	Mains	Connections	Cable diameter	Cable	Protection calibre
DK S FI	400V~ 50/60 Hz	2 Ph + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*
NO	230V~ 50/60 Hz	2 Ph	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
DK S FI	230V~ 50/60 Hz	1 Ph + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

(*) calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990



GENEREL INFORMATION

Læs denne brugs- og vedligeholdelsesvejledning omhyggeligt, idet den indeholder vigtige oplysninger om sikker installation, brug og vedligeholdelse. Opbevar denne vejledning til senere brug. Installation (elektriske tilslutning) skal udføres af en specialiseret elektriker i overensstemmelse med alle gældende standarder og forskrifter.

SIKKERHEDSADVARSEL

Det anbefales at bruge fladbundede gryder med en diameter, der er lig med eller lidt større end kogefeltet. (Fig. 5). Brug ikke gryder med ujævn bund, da de kan risikere at ridse kogepladens glasoverflade. Kogepladen må ikke anvendes af børn eller personer med nedsatte færdigheder uden tilsyn.

Vigtigt!

- Undgå overløb af væsker ved at reducere varmeeffekten, når der koges eller opvarmes væsker.
- Lad ikke noget varmelement være tændt, hvis der ikke er gryder på komfuret, eller hvis gryderne er tomme.
- Efter tilberedningen skal det pågældende varmelement slukkes ved hjælp af displayet vist herunder.
- Dette apparat må ikke anvendes af personer (børn inkluderet) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden tilstrækkelig erfaring, medmindre de holdes under opsyn eller er blevet grundigt instrueret om brugen af komfuret, af en person, der tager ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis komfurets overflade er revnet, skal det slukkes og frakobles elnettet for at undgå risiko for elektrisk stød.

INSTALLATIONSANVISNINGER

Disse installationsanvisninger er forbeholdt specialuddannede installatører og fungerer som retningslinjer for installation, regulering og vedligeholdelse af induktionskomfuret i overensstemmelse med gældende regler og forskrifter. Hvis en indbygget ovn eller et andet varmegenerende apparat skal monteres direkte under kogepladen, **ER DET NØDVENDIGT, AT APPARATET (OVNEN) OG INDUKTIONSKOMFURET ER KORREKT ISOLERET**. Hvis dette ikke overholdes er der risiko for, at TOUCH CONTROL-systemet ikke fungerer korrekt.

• Placering:

Dette husholdningsapparat er designet til indbygning i en køkkenbordsflade som vist på figuren (fig. 1- udskæring-smål). Brug tætningsmateriale langs hele kanten (fig. 2). Dette er nødvendigt for at forhindre, at væske kan trænge ind i komfuret og påvirke overfladens planhed, glas eller ødelægge komfurets samlinger. Sæt forsigtigt apparatet ned i hullet (fig. 4). Hvis komfurets underdel kan nås fra undersiden af skabet, vil det være nødvendigt at montere et afstandspanel med de angivne afstande (fig. 3).

• Elektrisk tilslutning (fig.9):

- Installationen af dette apparat og forbindelsen til elnettet må kun udføres af en autoriseret el-installatør eller elektriker for at sikre, at alle lovmæssige forskrifter overholdes.
- Efter montering skal apparatet sikres, således at brugeren beskyttes mod spændingsførende dele.
- De nødvendige elektriske data er angivet på mærkatene, der findes nær tilslutningsboksen.
- Forbindelse til elnettet skal udføres med et stik med jordforbindelse eller via en omnipolær kredsløbsbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
- Det elektriske kredsløb skal kunne isoleres fra elnettet ved hjælp af egnede komponenter, som f.eks.: afbrydere, sikringer eller kontaktorer.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med et tilgængeligt stik, skal frakoblingen indbygges i den faste installation i overensstemmelse med forskrifterne for el-installationer.
- Indløbsslangen skal placeres således, at den ikke berører nogen af de varme dele på komfuret eller på ovnen.

Forsigtig!

Dette apparat må kun tilsluttes et elnet med 230 V ~ 50/60 Hz.

Tilslut altid jordledningen. Overhold beskrivelserne i ledningsdiagrammet.

Forbindelsesboksen er placeret nedenunder på bagsiden af komfuret. Brug en mellemstor skruetrækker til at åbne dækladen. Placer den i spalterne og åbn dækladen.

Forsigtig!

Vær forsigtig med at kontrollere, at kablerne er tilsluttet korrekt og spændt godt fast.

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for uheld, der skyldes forkert tilslutning, eller som kan opstå ved brug af komfuret uden eller med en defekt jordforbindelse.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

• Vedligeholdelse (fig.8):

Fjern madrester og fedtdråber fra kogepladen ved hjælp af den specielle skraber, som kan fås på anmodning. Rengør kogefeltet bedst muligt med egnede produkter og køkkenrulle, skyl derefter med vand og tør af med en ren klud.

Ved hjælp af den specielle skraber (tilbehør) fjernes straks eventuelle rester af aluminiumsfolie og plastmateriale, som eventuelt er smeltet fast på overfladen. Dette gælder også sukker eller madrester og/eller rester af sukkerholdige fødevarer på den opvarmede overflade. På denne måde forhindres enhver risiko for beskadigelse af overfladen.

• Brug:

Brug berøringsfelterne til at styre varmen for det tilhørende kogefelt i henhold til behov. Husk, at jo højere tal på opvarmningstrinnet, jo mere varme vil kogefeltet

producere. Kontrolpanelet tillader en nem betjening ved direkte berøring af displayet:

- det aktive valg vises med høj lysintensitet;
- de tilgængelige valg vises med en lav lysintensitet;
- utilgængelige valg lyser ikke.

• Funktioner (fig.7):

- A - Tænd/sluk-tast
- B - Blokeringstast
- C - Pause/tilbagekaldstast
- D - Hold varm tast
- E - Chef Cook
- F - Timer øgning af effektrin/Timer reduktion af effektrin
- G - Timer tændt
- H - Display til indstilling af effektniveau
- I - Booster
- L - Kogefeltets display

• Sådan tændes/slukkes for komfuret:

Tryk på tasten A for at tænde for komfuret. Kontrollampen vil blive tændt. Effektniveauet for hvert enkelt kogefelt er 0 (kogefelternes display er alle SLUKKEDE). Komfuret slukker automatisk efter 20 sekunder, hvis alle effektrin er indstillet til 0 og ingen handling udføres. For at tænde for komfuret er det tilstrækkeligt at trykke tasten A. Af sikkerhedsmæssige årsager er det altid muligt at slukke komfuret med ON/OFF-tasten.

• Automatisk registrering af gryde:

Dette komfur er udstyret med et interaktivt kontrolsystem, der gør det meget let og behageligt at bruge. Når du har tændt for komfuret og sætter gryder eller pander på glasset, vil kontrolsystemet automatisk registrere dette og vise effektrin 0 for den tilhørende kogefelt. Du skal derefter bare indstille det ønskede effektrin. Hvis du fjerner gryden fra kogefeltet, vil displayet vise .

• Sådan tændes/slukkes for kogefeltet:

Sæt en gryde eller pande på det ønskede kogefelt og tryk på tasterne L med fingeren. Derefter vil displayet vise zonen H. Tryk på tasterne H for at gå til effektrin 9 (maks. effekt) eller for at gå til trin 1 (min. effekt). Varmen på det enkelte kogefelt kan indstilles til 9 forskellige trin, og dette vises på det tilhørende display med et tal fra "1 til 9".

For at slukke for kogefeltet trykkes på 0 i tasterne H, hvorefter displayet for det pågældende kogefelt automatisk viser 0 (i tasterne L).

• Booster-funktion:

Booster-funktionen giver mulighed for at opnå en højere induktionseffekt for et kogefelt i en kortere periode (5 min).

Da booster-funktionen kan nå op på meget høje temperaturer, må den kun anvendes til madlavning, hvor der benyttes vand. Olie eller fedt kan begynde at brænde, hvis booster-funktionen anvendes.

Vælg det ønskede kogefelt L, og tryk derefter på P-symbolet i zonen H. Booster-funktionen for det valgte kogefelt aktiveres, hvorefter det tilhørende kontroldisplay viser P.

Booster-funktionen deaktiveres automatisk, når der vælges et normalt effektrin for kogefeltet. Booster-funktionen slukkes og kogefeltet opvarmes til det valgte effektrin.

• Restvarmeindikator:

Hvis kogefeltet er blevet slukket, men temperaturen stadig er høj (over 60 °C), vil H-symbolet (restvarme) forblive tændt. Symbolet slukkes kun, når der ikke længere er risiko for at brænde sig på kogefeltet.

• Timerfunktion:

Der findes 2 forskellige typer timer. Hvis der er indstillet mere end en timer, vil timeren altid vise den laveste resterende tid. Begge timere kan justeres inden for et interval fra 1 min til 9 timer og 59 min.

• Stand-alone timer / timer for kogefelt:

Stand-alone timeren fungerer som en æggetimer. For at aktivere denne funktion skal du sikre dig, at der ikke er valgt noget kogefelt, og timeren viser "--", rør ved timer-tasten som vil vise 00 og blinke i 10 sekunder. Indstil den ønskede starttid tal for tal med +/-, og undlad at røre ved andre taster i cirka 5 sek. Timeren begynder at tælle baglæns. Når timeren når under 10 min vil displayet vise den aktuelle tid nøjagtigt på sekundet. Når timeren når ned på 0, udsendes en signaltone. For at ændre værdien på stand-alone timeren, skal brugeren sikre sig, at der ikke er valgt noget kogefelt, derefter røre ved timer-tasten og indstille den nye ønskede tid. Efter 5 sekunder begynder timeren at tælle baglæns fra den nye tidsindstilling. For at deaktivere denne funktion skal du først og fremmest sikre dig, at der ikke er valgt noget kogefelt, tryk derefter på timer-tasten, den aktuelle tidsindstilling vil blinke. Indstil stand-alone timeren til "000" for at deaktivere funktionen.

Timerne for de enkelte **kogefelter** kan benyttes til automatisk at

SLUKKE for kogefeltet, når det indstillede tidsrum er udløbet. For at aktivere denne funktion kan brugeren vælge det tilsvarende kogefelt, trykke på den tilhørende timer-tast G og derefter indstille den ønskede starttid med (+/-). Hvis der ikke udføres andre handlinger i cirka 5 sekunder, vil timeren automatisk begynde nedtællingen. For at ændre timerværdien for det enkelte kogefelt er det tilstrækkeligt at berøre tidsvisningen og indstille den nye tid med (+/-).

Hvis der ikke udføres nogen handling de næste 5 sekunder, vil timeren begynde at tælle ned fra den nye tidsindstilling. For at deaktivere timeren indstilles tidsrummet for kogefeltet til "000".

• Pause-funktion:

Pause-funktionen giver brugeren mulighed for at "fryse" kogefeltet i maks. 10 min. For eksempel, hvis brugeren forlader komfuret i en kort periode. Når pausefunktionen er aktiveret, vil kogefeltet ikke afgive varme og alle timer (inklusive æggetimeren) sættes på pause. Også den eventuelle booster-funktion og automatiske opvarmning stoppes.

For at aktivere denne funktion trykkes på C, og displayene for kogefelterne (L zone) vil vise //. For at deaktivere

pausefunktionen trykkes på C og en anden vilkårlig tast inden for 10 sekunder.

• **Genkaldsfunktion:**

Denne funktion gør det muligt at genindstille effekt-niveauer og timerindstillinger, efter at kogepladen er blevet slukket utilsigtet. For eksempel, hvis komfuret lige er blevet slukket kan brugeren tænde for komfuret igen via ON/OFF-tasten (tasten A) inden for 6 sekunder. Pausesy-mbolet blinker i 6 sek., hvorefter brugeren skal røre ved pausesymbolet (tasten C), hvorefter genkaldsfunktionen aktiveres. Alle effekt-niveauer, timere og indstillinger af automatisk opvarmning, vil blive genoprettet.

• **Blokeringstast:**

Tasteblokeringen er en funktionalitet, der kan benyttes til at låse alle taster, når komfuret er i brug eller i pau-setilstand. Dette er nyttigt under rengøring, da berøring-sstyringen ikke er i stand til at skelne mellem en våd klud og en finger. Når komfuret er tændt, kan brugeren trykke på tasteblokeringen (tasten B) i 1 sek., hvorefter alle berøringstaster til indstilling, med undtagelse af tas-teblokeringen og ON/OFF, vil blive låst. Når tastebloke-ringen er aktiveret, vil et tryk på en af de ikke-oplyste taster (alle undtagen ON/OFF og tasteblokeringen) re-sultere i et lydssignal. For at deaktivere tasteblokeringen trykkes endnu en gang på blokeringstasten, hvorefter komfuret igen kan betjenes som normalt.

• **Børnesikring:**

Denne funktion er nyttig til at beskytte komfuret mod utilsigtet betjening, for eksempel hvis et barn skulle røre ved det. Med børnesikringen aktiveret er det muligt at tænde for komfuret, men der kan ikke vælges effekttrin eller ti-merindstilling for nogen af kogefelterne. For at aktivere denne funktion skal brugeren tænde for komfuret, røre ved zonen L til et af kogefelterne i 3 sekunder, og lade fingeren glide på skalaen fra 0 til 9 i H-zonen. Sekvensen skal udføres inden for 10 sekunder. Displayet viser L for at vise, at børnesikringen er aktiveret. Sådan deaktiveres funktionen: tænd for komfuret, rør ved zonen L i 3 sek. og lad derefter fingeren glide på skalaen fra 0 til 9 i H-zonen. Hermed deaktiveres børnesikringen.

• **Brokoblings-funktion (kun tilgængelig for octa ko-gefelter):**

Brokobling af 2 kogefelter betyder, at der oprettes for-bindelse mellem to enkelte kogefelter, således at de vil opføre sig som et stort kogefelt og de kan styres som ét. Dette gør det muligt at bruge gryder og pander med større bundflade. For at aktivere denne funktion skal bru-geren røre ved begge kogefelter samtidigt (i zonen L). Hermed dannes bro mellem kogefelterne, og displayet for det ene felt vil vise , mens det andet viser effekt-niveauet. For at deaktivere bridging skal brugeren røre ved begge kogefelter samtidig. På denne måde vil kogefelter-ne igen kunne styres separat.

• **Automatisk opvarmning**

Automatisk opvarmning er en funktion, der gør det mul-igt at opvarme en kold gryde med fuld varmeeffekt, hvorefter kogefeltet automatisk returnerer til det ønskede

effekttrin. Tid ønsket effekttrin (zonen H) i mindst 3 sek., hvorefter displayet viser . For at deaktivere denne fun-ktion berøres styringen af kogefeltet (zonen L) i 3 sekun-der. eller der vælges et lavere effekttrin.

Effekttrin	Automatisk opvarmning (sek)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ikke tilgængelig
P	ikke tilgængelig

• **Chef Cook-funktion:**

Chef Cook-funktionen er i stand til at aktivere 3 koge-felter med forskellig varmeeffekt. Med start fra venstre mod højre.
For at aktivere denne funktion trykkes på Chef Cook-fun-ktionstasten.
For at deaktivere funktionen, trykkes på Chef Cook-tas-ten igen. Effekt-niveauerne for alle kogefelter er indstillet til 0.
Følgende effekt-niveauer indstilles og opvarmning påb-egyndes, så snart en passende gryde placeres på ko-gefelterne:

Zone nr.	Effektniveau
2	2
1	6
4	9

• Opvarmningsniveau

Denne funktion kan benyttes til at holde allerede tilberedt mad varm. Effektniveauet er mellem 0 og 1. For at aktivere opvarmningsniveauet skal du vælge kogefelt (zonen • L), og trykke på tasten D i nogle sekunder. Displayet viser: 

• Effektstyring

Komfuret understøtter avanceret effektstyring for at forhindre, at el-anlægget overbelastes. Effektstyringen prioriterer: kogefeltet, hvis effekttrin senest er blevet øget, således at det når sit endelige effekttrin, mens effekten til de andre kogefelter reduceres. Effektreduktionen signaleres til brugeren ved at kogefeltets display (zonen L) blinker OFF, og varmeeffekten reduceres.

• Effekttindstillinger

Alle kogefelternes varmeeffekt kan indstilles fra maks op til min. 1,4 kW i trin på 100 W (0,1 kW), indtil minimum på 1,4 W i brugermenuen.

Brugermenuen giver brugeren mulighed for at tilpasse berøringsstyringen til sit eget personlige behov.

For at komme ind i brugermenuen skal styringen være i standby, og der røres ved ON/OFF-tasten for at tænde for berøringsstyringen. Tryk på ON/OFF-tasten igen inden for 3 sek. for at sætte berøringsstyringen tilbage i standby. Specialfunktionen begynder at blinke (maks. 60 sek.). Derefter vil menuen automatisk blive afsluttet. Tryk og hold nede for at ændre styringen. Tryk derefter på alle kogefelternes styring i rækkefølge med uret ved at begynde med feltet forrest til venstre. Spring over styringen til valg af de kogefelter, der ikke er tilgængelige.

I den følgende tabel beskrives menupunkterne i den anvendte brugermenu:

Me-nupunkt	Betydning	Kan ændres	Værdiformat	Bemærkning
U0	Maks. effekt pr. leder	Ja	2,4 ... 5	Indstilling af maks. tilladt effekt pr. leder. Den maksimale effekt er defineret i servicemenuen og kan kun reduceres i trin på 0,1 kW ned til den minimale effekt.
U1	Filterindstilling.	Ja	0,1,2	Filterudskiftninger: 0 - 150 timer (standard) 1 - 300 timer 2 - 400 timer

Me-nupunkt	Betydning	Kan ændres	Værdiformat	Bemærkning
U2	Lydstyrke for knap-toner	Ja	0...3	- Justering af lydstyrken for knap-toner 0: ingen knap-toner 1: min. volumen 2: middel volumen 3: maks. volumen Bemærkninger: - Af lovmæssige grunde kan knap-toner til TÆND og - SLUK ikke deaktiveres. De udsendes med det sidste lyd-styrkeniveau, der blev indstillet før deaktivering af knap-tonerne. - Toner til fejlsignalering udsendes altid med maks. lydstyrke (indstilling 3) og kan ikke deaktiveres
U3	Lydstyrke for signal-toner	Ja	0...3	Justering af lydstyrken for signaltoner (f.eks: når timeren slukker) 0: min. volumen ... 3: maks. volumen
U4	Display lysstyrke	Ja	0...9	Justering af lysstyrken for displayet 0: Maks. lysstyrke ... 9: Min. lysstyrke
U5	Timer-lyd	Ja	0...1	0: Ingen timer-lyd 1: Timeren lyder 10 min. før slukning
U7	Opførsel når timeren slukker	Ja	0...2	0: Signaltone i 120 sek. 1: Signaltone i 10 sek. 2: Ingen signaltone

• Tidsbegrænsning af betjeningstid

Betjeningstidsbegrænsningen er en ekstra sikkerhedsfunktion, der slukker for kogefeltet efter et bestemt tidsrum, uden at brugeren har ændret indstillingerne for kogefeltet. Tidsrummet, hvorefter kogefeltet slukkes, er angivet i nedenstående tabel. Hver brugerhandling relateret til kogefeltet, nulstiller tidsbegrænsningen.

GODE RÅD TIL AT SPARE ENERGI

- Brug et låg når det er muligt, for at minimere varmetabet.
- Vælg en mindre gryde, når du tilbereder små mængder. En mindre pande bruger mindre energi end en stor med kun få fødevarer i den.
- Kog med så lidt vand som muligt.

Effektniveau	Max. Drifttid (h)
Opvarmnings trin 1	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 min.

- Når maden når kogepunktet, eller olien i gryden er varm nok til stegning, skal du reducere varmen til et lavere effektrin.
- Brug en trykkoger for at reducere tilberedningstiderne

BORTSKAFFELSE AF GAMLE ELEKTRISKE APPARATER



Det europæiske direktiv 2002/96/EU om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) specificerer, at gamle elektriske husholdningsapparater ikke må bortskaffes sammen med det normale usorterede husholdningsaffald. Gamle ap-

parater skal indsamles separat

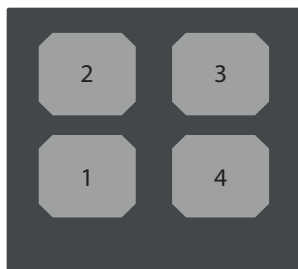
for at optimere genvinding og genanvendelse af de indeholdte materialer og reducere deres virkning på menneskers sundhed og på miljøet.

Det overkrydsede affaldsbeholder-symbol på apparatet minder dig om, at du er forpligtet til at bortskaffe det særskilt. Forbrugerne skal kontakte den lokale offentlige myndighed eller den lokale forhandler for mere information om korrekt bortskaffelse af udtjente husholdningsapparater.

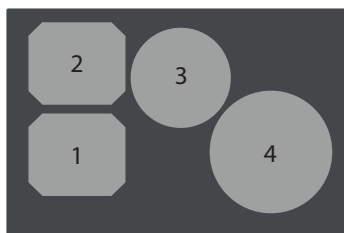
PRODUCENTEN FRASIGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE SKADER, DER ER EN FØLGE AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE OVENNÆVNTE ADVARSLER. GARANTIEN ER IKKE GYLDIG I TILFÆLDE AF SKADER, DER SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE OVENNÆVNTE ADVARSLER.

Oplysninger om det elektriske induktionskomfur I henhold til forordning (EU) nr. 66/2014

Modelnavn / identifikation	PI7060	PI7080
Type induktionskomfur	indbygget	indbygget
Antal kogefelter og/eller -områder	4	4
Opvarmningsteknologi Induktions kogefelter og kogeområder, strålevarme kogefelter.	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion 4. = Induktion	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion 4. = Induktion
For cirkulære kogefelter: diameter på nyttefladen areal/mm kogefelt For ikke-cirkulære kogefelter eller arealer: længde og bredde af nytteflade pr. elektrisk kogefelt eller areal	1. = octa 2. = octa 3. = octa 4. = octa	1. = octa 2. = octa 3. = Ø 200 4. = Ø 250
Energiforbrug pr. kogefelt eller område beregnet pr. kg (ECElektrisk madlavning)	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 189,7 4. = 189,7	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 193,3 4. = 191
Energiforbrug for komfuret beregnet pr. kg (ECElektrisk madlavning)	189,7	190,9



PI7060



PI7080

Energispareråd

For kogeplader

- Tilbered så vidt muligt altid maden igryder og pander med låg. Derved undgås unødigt varmeforbrug.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller brunng.
- Anvend en trykkoger for at reducere Tilberedningstiden

• Fejlkode:

Fejlkode	Betydning	Effekt	Mulige årsager	Løsning
E2	Overophedning af kogefeltets temperaturføler	Det tilhørende kogefelt er SLUKKET	Tom gryte	Opvarm ikke tomme gryder
			Forkert grydetype	Brug egnede gryder
			Gryde- eller glasstemperaturen er for høj. For høj elektronisk temperatur	Afkøl systemet
E3	Forkert gryde	De(t) tilhørende kogefelt(er) er SLUKKET	Gryden er ved at miste sine magnetiske egenskaber	Brug egnede gryder
			Intern fejl i generatorens kredsløb	Kontakt teknisk support.
			Gryden skaber et forkert arbejds punkt på modulet, der kan ødelægge anordningen, f.eks. IGBT.	1. Fejlen annulleres automatisk efter 8 sek. og kogefeltet kan derefter bruges igen. Hvis yderligere fejl opstår, er det nødvendigt at udskifte gryden. 2. Kontakt teknisk support.
E4	Konfigurationsfejl	Kogefelt kan ikke TÆNDES	Induktionsmodulet er endnu ikke konfigureret	Kontakt teknisk support..
			Datafejl på induktionsmodulets konfiguration	Slet og konfigurer kogefeltet igen. Kontakt teknisk support.
E5	Ingen kommunikation mellem brugergrænseflade og induktionsgenerator	Kogefelt kan ikke TÆNDES	LIN-ledningsføring eller strømforsyningsledninger er defekte (f.eks. manglende kredsløbsleder)	Kontakt teknisk support..
			Ingen netspænding på slave-kortmoduler	Kontakt teknisk support..
			Intern fejl i generatorens eller filterets kredsløb	Kontakt teknisk support..
			(Blandet version) HiLight relæ-spændingsfejl - defekt hardwareenhed	Kontakt teknisk support..
			Fejl i konfigurationsdata	Kontakt teknisk support..

E6	Forsyningsspænding er uden for interval (spænding og/eller frekvens)	Kogefelt kan ikke TÆNDES	Forsyningsspænding er uden for interval (se de tekniske data for info)	Kontakt teknisk support.
			Feil nettfrekvens eller problemer med netspændingens fasesignal	Kontakt teknisk support..
			Intern fejl i generatorens kredsløb	Kontakt teknisk support..
E7	Intern fejl	Kogefelterne er SLUKKEDE	-	Kontakt teknisk support.
E8	Fejl på ventilator	Det tilhørende kogefelt er SLUKKET	Ventilator blokeret pga. af støv eller tekstiler	Rengør og fjern fremmedlegemer
			Ventilator- eller ventilatormodulens elektronik er defekt	Kontakt teknisk support.
E9	Fejl på kogefeltets temperaturføler	Det tilhørende kogefelt er SLUKKET	Temperaturfølerkredsløbet for kogefeltet er åbent eller kortslettet	Kontakt teknisk support.
EA	Intern fejl	Kogefelterne er SLUKKEDE	-	Kontakt teknisk support.
			Flash checksum-fejl	Kontakt teknisk support.
			IGBT-tomgangsstrøm for høj	Kontakt teknisk support.
			Varmelegemets føler er ødelagt eller kortslettet	Kontakt teknisk support.
			EEPROM-datafejl	Kontakt teknisk support.
			Fejl ved valg af spole: defekt eller forkert induktor	1. Sæt stikket i igen 2. Kontakt teknisk support.
			MCU-indstillinger for internt register	Kontakt teknisk support.
			Portens spændingsniveau uden for interval	Kontakt teknisk support.
			ADC-starttestfejl, ugyldigt ADC-energi-båndgab	Kontakt teknisk support.
			Forkert signal fra kondensatorstyring Defekt hardwareenhed	Kontakt teknisk support.
EH	Kogefeltets temperaturføler sidder fast	Det tilhørende kogefelt er SLUKKET	Ikke høj nok temperaturændring efter tænding af komfuret	Afkøl glasset
			Ingen temperaturændring (min. 10 K / 5 min) efter at kogefeltet er blevet tændt	Kontakt teknisk support.
ER03	Kontinuerlig tastaktivering registreret	Komfuret slukkes efter 10 sekunder.	Vand eller gryde placeret på TC's SmartKiis	Fjern vand eller gryde fra glasset

ER20	Intern fejl i TC	Komfuret slukkes	-	Kontakt teknisk support.
ER21	For høj temperatur	Komfuret slukker	Temperaturføleren på TC har registreret en temperatur > 85 °C	Lad komfuret køle af (fejlen forsvinder, når temperaturen når < 75 °C). Kontakt teknisk support.
ER22	Intern fejl i TC	Komfuret slukker efter 3,5 - 7,5 sek.	-	Kontakt teknisk support.
ER31	Konfigurationer inde i berøringsstyring og induktionsgenerator er inkongruente	ER31 vises kontinuerligt	Konfigurationsdata i induktionsgeneratoren afviger fra konfigurationen inde i TC	Download konfiguration. Hvis fejlen vedbliver, skal TC udskiftes. Hvis fejlen vedbliver, kontaktes teknisk support.
ER36	Intern fejl i TC	Komfuret slukker	-	Udskift TC
ER42	Forkert niveau på nøds-trømsforsyning	12V eller 5V for høj / for lav		
ER47	Ingen kommunikation til mindst en LIN-abonnent	ER47 vises kontinuerligt	LIN-kabel beskadiget Ingen spændingsforsyning til LIN-abonnent fejl på LIN-abonnent	Kontakt teknisk support.

Generell informasjon

Les denne bruker- og vedlikeholdshåndboken nøye. Den inneholder viktig sikkerhetsinformasjon for installasjon, bruk og vedlikehold. Ta vare på håndboken for fremtidig bruk. Alt installasjonsarbeid (elektriske koblinger) skal utføres av fagpersoner i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter.

SIKKERHETSADVARSEL

Det anbefales å bruke flatbunnede gryter med en diameter som er like stor eller litt større enn det oppvarmede området. (Fig. 5) Ikke bruk gryter med ru bunn. Dette kan skrape opp kokeplatens termiske flate. Dette produktet er ikke beregnet til å brukes av barn, eller personer med særlige behov, uten tilsyn.

VIKTIG

- Unngå at væsker koker over. Reduser varmen under koking eller oppvarming av væsker.
- La aldri varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter.
- Når du er ferdig med tilberedningen, slår du av det aktuelle varmeelementet ved hjelp av kontrollen som er beskrevet nedenfor.
- Dette apparatet er ikke ment å brukes av personer (inkludert barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått gode instruksjoner om bruk av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn skal være under tilsyn for å hindre at de ikke leker med apparatet.
- Dersom kokeplaten er sprukket, slår du av apparatet og kobler det fra strømmettet for å unngå støt.

INSTRUKSJONER FOR INSTALLERING

Disse instruksjonene for installering er tiltenkt fagfolk, og er en veiledning for installering, justering og vedlikehold av kokeplaten i samsvar med gjeldende forskrifter og standarder. Hvis en innbygd ovn, eller et annet apparat som genererer varme, monteres direkte under en glasskeramisk platetopp, **SKAL APPARATET (ovenn) OG DEN GLASSKERAMISKE PLATETOPPEN ISOLERES SKIKKELIG**.

Manglende overholdelse av denne forholdsregelen kan føre til funksjonfeil i BERØRINGSPANELET.

• Plassering

Dette husholdningsproduktet er designet for innfelt montering på en benkeplate, som vist i figuren (fig. 1: Mål for utskjæring). Bruk tetningsmateriale langs hele omkretsen (fig. 2). Dette er nødvendig for å hindre at væske trenger seg inn i koketoppen. Ettersom toppen er flat, kan ikke glasset og koblingene sikres. Skyv forsiktig apparatet inn i hullet (fig. 4). Dersom den nedre delen av apparatet er tilgjengelig via den nedre delen av kabinettet etter installeringen, skal det monteres et panel med angitt avstand (fig. 3).

• Elektriske koblinger (fig. 9):

- Dette apparatet skal bare installeres og kobles til strømmettet av en elektriker. Gjeldende forskrifter skal overholdes til enhver tid.
- Spenningsførende deler skal beskyttes etter montering og innfelling.
- Informasjon om nødvendige tilkoblinger finnes på kilstremerkene på kabinettet nær koblingsboksen.
- Koblingen til strømmettet skal utføres med en jordingssplugg eller flerpolet skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.
- Kretsen skal være adskilt fra strømmettet ved hjelp av egnede enheter, f.eks. skillebrytere, sikringer eller kontaktorer.
- Dersom apparatet ikke har et tilgjengelig støpsel, skal det installeres frakoblingsutstyr i den faste installasjonen i samsvar med forskriftene.
- Ledningen skal plasseres slik at den ikke berører varme deler av platetoppen.

OBS!

Dette produktet kan kun tilsluttes et strømmett på 230 V – 50/60 Hz.

Tilslutt alltid jordledning.

Respekter koblingsskjemaet.

Tilslutningsboksen er plassert på baksiden av kokeplaten. Bruk et skrujern til å åpne dekslet.

Forsiktig!

Dette apparatet skal kobles til et strømmett med 230 V~ 50/60 Hz.

Koble alltid til jordledningen. Følg koblingsskjemaet. Koblingsboksen er plassert på baksiden av kabinettet. Åpne dekslet med en mellomstor skrutrekker. Plasser den i spaltene og åpne dekslet.

Forsiktig!

Pass på at kablene er koblet korrekt og strammet tilstrekkelig.

Vi påtar oss ikke ansvar for ulykker som skyldes bruk av apparat som ikke er jordet eller som har defekt jording.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

• Vedlikehold (Fig.8)

Fjern alle matrester og fettflekker fra platetoppen ved hjelp av en spesialskrape, som er tilgjengelig ved forespørsel.

Rengjør området så godt som mulig. Bruk egnede produkter og tørkepapir. Skyll deretter med vann og tørk med en ren klut.

Når du bruker spesialskrapen (ekstraustyr), er det lett å fjerne biter av aluminiumfolie og plast som kan ha smeltet ved et uhell, samt matrester eller karamellisert sukker fra varmekapen. På denne måten hindrer du mulige skader av overflaten.

Bruken av svamper med ripeflater eller aggressive kjemiske rengjøringsmidler, som ovnspray eller lignende, er ikke tillatt under noen omstendigheter.

• Bruk

Bruk berøringskontrollsystemet i de aktuelle posisjonen i forhold til behov. Husk at jo høyere tallet er, jo mer varme produseres. Kommandosystemet er praktisk å bruke ettersom du foretar valg ved å berøre skjermen direkte:

- det aktive valget vises med høy intensitet
- tilgjengelige valg vises med lav intensitet
- utilgjengelige valg er ikke belyst

• Funksjon (fig. 7):

- A – Av/på
- B – Tastelås
- C – Pause/tilbakekalling
- D – Hold varm E – Kjøkkensjef
- F – Øk varselur / reduser varselur
- G – Varselur på
- H – Innstillingsskjerm for effektnivå
- I – Forsterker
- L – Skjerm for kokesone

• Slå koketoppen PÅ/AV:

Trykk på tast A for å slå koketoppen på. LED-lampen tennes. Effektnivået til alle kokesonene er 0 (skjermene til kokesonene er AV). Koketoppen slår AV automatisk etter 20 sek dersom alle kokenivåene er satt til 0 og det ikke utføres handlinger. Du slår på apparatet ved å berøre A-tasten. Av sikkerhetshensyn er det alltid mulig å slå AV koketoppen via PÅ/AV-tasten.

• Grytere registrering:

Denne koketoppen er utstyrt med et interaktivt kontrollsystem som det er lett og praktisk å bruke. Når du har slått på koketoppen og satt en gryte på glasset, registrerer kontrollsystemet den automatisk. Den aktuelle kokesonen viser 0. Deretter angir du forventet kokenivå. Hvis du fjerner gryten fra denne kokesonen, viser skjermen .

• Slå kokesonene PÅ/AV:

Sett en gryte på ønsket kokesone og trykk på L-tasten. Kommandoen viser nå H-området. Trykk på H-området for å gå til posisjon 9 (maks. effekt) eller posisjon 1 (min. effekt). Effekten til hver enkelt kokesone kan justeres til 9 ulike posisjoner. Dette vises på den aktuelle skjermen med tallene 1 til 9.

Du slår AV en kokesone ved å trykke på 0 i H-området. Skjermen til kokesonen viser automatisk 0 (i L-området).

• Forsterker:

Forsterkeren gjør at induksjonen kan avgi høyere effekt i en kokesone i en kort periode (5 min). Forsterker-funksjonen kan nå høye temperaturer, og skal derfor bare brukes ved matlaging med vann. Olje eller fett kan begynne å brenne hvis du bruker forsterker-funksjonen.

Velg ønsket kokesone L, og angi deretter P-symbolet i H-sonen. Forsterkeren for den valgte kokesonen aktiveres, og den aktuelle skjermen viser P.

Du fjerner funksjonen ved å velge et kokenivå for kokesonen hvor forsterker-funksjonen er aktiv for øyeblikket. Forsterker-funksjonen avsluttes, og temperaturen til kokesonen endres til det nye kokenivået som er valgt.

• Restvarme-indikasjon:

Hvis temperaturen i kokesonen fremdeles er høy (over 60 °C) etter at den er slått av, viser den aktuelle skjermen H-symbolet (restvarme). Symbolet slås bare av når det ikke lenger er fare for brannskader.

• Varselur:

Det finnes to ulike varselur. Hvis mer enn ett varselur angis, viser varseluret alltid den korteste gjenværende tiden. Begge varselurene kan justeres fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter.

• Frittstående varselur / Varselur for kokesone:

Det **frittstående varseluretfungerer** som et eggur. For å aktivere denne funksjonen må du sørge for at ingen kokesone er valgt. Varseluret viser “--”. Trykk på varseluret, som viser det blinkende tallet 00 i de neste 10 sekundene. Still inn ønsket starttid med tasten +/- og ikke utfør andre handlinger i ca. 5 sekunder. Varseluret starter nedtellingen. Når det gjenstår mindre enn 10 minutter, viser skjermen tiden med ett sekunds nøyaktighet. Idet varseluret når 0, høres en varseltone. For å endre verdien til det frittstående varseluret må brukeren kontrollere at ingen kokesone er valgt. Trykk deretter på varselur-tasten og still inn ønsket tid. Etter 5 sekunder begynner varseluret nedtellingen med den nye tidsinnstillingen. Ønsker du å deaktivere denne funksjonen, må du først kontrollere at ingen kokesone er valgt. Trykk deretter på varselur-tasten. Den gjeldende tidsverdien blinker. Sett det frittstående varseluret til “000”. Nå er funksjonen deaktivert.

Varselurene for kokesoner kan brukes for å slå en kokesone AV automatisk etter at den angitte tiden har utløpt. Du aktiverer denne funksjonen ved å velge den aktuelle kokesonen, trykke på den tilhørende varselur-tasten G og deretter angi ønsket starttid (+/-). Hvis du ikke utfører andre handlinger i løpet av 5 sekunder, begynner varseluret nedtellingen. Du endrer verdien for kokesone-varseluret ved å velge den aktuelle kokesonen, trykke på tiden og angi den nye tiden (+/-). Vent i 5 sekunder uten å utføre andre handlinger. Varseluret begynner nedtellingen med den nye tidsinnstillingen. Du deaktiverer varseluret ved å sette tiden til kokesonen til “000”.

• Pause:

Pause-funksjonen brukes for å “fryse” koketoppen i maks. 10 min, f.eks. hvis brukeren må gå fra koketoppen en liten stund. Mens pause-funksjonen er aktiv, avgir ingen kokesoner effekt og alle varselur (inkludert egguret) stanses midlertidig. Forsterker- og oppvarmingsfunksjonen stanser også.

Du aktiverer denne funksjonen ved å trykke C. Alle skjermene (L-sonen) viser //. Du deaktiverer ved å trykke C og en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder.

• Tilbakekalling:

Denne funksjonen gjør det mulig å hente innstillingene for effektnivå og varselur etter at koketoppen har blitt slått AV ved et uhell. Eksempel: Hvis koketoppen nettopp har blitt slått av, kan brukeren slå den PÅ igjen med PÅ/AV-tasten (A-tasten) innen 6 sekunder. Pause-symbolet vil deretter blinke i 6 sekunder. Nå må brukeren trykke på pause-symbolet (C-tasten), slik at Tilbakekalling-funksjonen aktiveres. Alle effektnivåer, varselur og oppvarmingsautomatikk som ble angitt tidligere, gjenopprettes.

• Tastelås:

Tastelås er en funksjon som låser tastene mens koketoppen er i bruk eller satt på pause. Dette er nyttig under rengjøring ettersom berøringskontrollen ikke klarer å skille mellom en finger og en våt klut. Når koketoppen slås PÅ, kan brukeren trykke på tastelåsen (B-tasten) i 1 sekund. Alle tastene unntatt Tastelås og PÅ/AV låses. Når tastelåsen er aktiv, høres en avvisningstone når du trykker på tastene som ikke er tent (alle unntatt PÅ/AV og Tastelås). Du deaktiverer tastelåsen ved å trykke på Tastelås igjen. Nå kan koketoppen betjenes som normalt.

• Barnesikring:

Denne funksjonen er nyttig for å beskytte koketoppen mot utilsiktet bruk, for eksempel av barn. Når koketoppen er låst, kan den slås PÅ, men ingen kokesoner, oppvarmingsnivå eller varselur kan velges. Du aktiverer denne funksjonen ved å slå koketoppen PÅ, trykke og holde inne L-sonen til en valgfri kokesone i 3 sekunder og skyve H-sonen fra 0 til 9. Denne sekvensen skal fullføres innen 10 sekunder. Skjermen viser L for aktiv lås (barnesikring). Du deaktiverer funksjonen ved å slå koketoppen PÅ, trykke og holde inne L-sonen i 3 sekunder og deretter skyve H-sonen fra 9 til 0 innen 10 sekunder. Nå er barnesikringen deaktivert.

• Sammenkobling (kun tilgjengelig for octa-sonene):

Sammenkobling av to kokesoner betyr at to enkle kokesoner programmeres sammen slik at de kan styres og oppfører seg én stor kokesone. På denne måten kan du bruke gryter med større bunn enn det som er mulig med én kokesone. Du aktiverer denne funksjonen ved å trykke på begge kokesonene samtidig (L-sonen). Nå kobles kokesonene sammen. Den ene skjermen viser , og den andre viser effektnivået. Du deaktiverer sammenkoblingen ved å trykke på begge kokesonene samtidig. På denne måten deles kokesonene opp i to separate kokesoner igjen.

• Automatisk oppvarming

Automatisk oppvarming er en funksjon som gjør det mulig å varme opp en kald gryte med full effekt og gå automatisk tilbake til ønsket kokenivå. Tidsrommet

ønsket kokenivå (H-sone) i minst 3 sekunder. Skjermen viser . Du deaktiverer funksjonen ved å trykke og holde inne kokesone-kommandoen (L-sonen) i 3 sekunder, eller velge et lavere kokenivå.

Kokenivå	Tider for automatisk oppvarming (sek)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ikke tilgjengelig
P	ikke tilgjengelig

• Kjøkkensjef:

Funksjonen Kjøkkensjef lar deg bruke tre kokesoner med ulik oppvarmingseffekt. Den starter fra venstre til høyre. Du aktiverer funksjonen ved å trykke på funksjonstasten Kjøkkensjef.

Du deaktiverer den ved å trykke på funksjonstasten Kjøkkensjef. Effektnivået til alle kokeområdene settes til 0.

Effektnivåene nedenfor stilles inn og avgis så snart grytene plasseres i kokesonene:

Sone nr.	Effektnivå
2	2
1	6
4	9

• Oppvarmingsnivå

Denne funksjonen brukes for å holde tilberedt mat varm. Effektnivået er mellom 0 og 1. Du aktiverer oppvarmingsnivået ved å velge sonen (L-sone) og trykke på

kokenivået du velger. Du aktiverer automatisk oppvarming ved å trykke og holde inne

D-tasten. Skjermen viser .

• **Strømstyring**

Koketoppen støtter strømstyring for å hindre at nettilkoblingen overbelastes. Strømstyringen prioriterer: kokeområdet hvor oppvarmingseffekten har blitt økt sist, får ønsket strøm til oppvarming. De andre kokesonene reduseres. Brukeren varsles om strømreduksjonen ved at OFF blinker for kokenivået (L-sonen). Strømstyrken reduseres.

• **Strømstryke**

Strømstyrken til hele koketoppen kan angis i brukermenyen fra et maksimum til et minimum på 1,4 kW i trinn på 100 W (0,1 kW) til et minimum på 1,4 W. Brukermenyen er ment for at sluttbrukeren skal kunne tilpasse berøringskontrollen etter behov. Du går inn i brukermenyen når kommandoen er i standby-modus. Trykk på PÅ/AV Kommando for å slå på

berøringskontrollen. Trykk PÅ/AV kommando igjen innen 3 sekunder for å sette berøringskontrolleni standby-modus igjen. Kommandoen for spesialfunksjon begynner å blinke (i maks. 60 sekunder). Deretter lukkes menyen automatisk. Trykk og hold inne mens kommandoen blinker. Trykk deretter på kommandoen for å velge alle kokesonene med klokken. Start med å velge kokesonen fremme til venstre. Hopp over valg av kokesoner som ikke er tilgjengelige. I tabellen nedenfor er en beskrivelse av de implementerte brukermenelementene:

Ele- ment	Mening	Kan endres	Verdifor- mat	Merknad
U0	Maks. strøm per leder	Ja	2.4 ... 5	Stiller inn maks. tillatt effekt per leder. Maks. effekt defineres inne i servicemenyen og kan bare reduseres i trinn på 0,1 kW til minimum effekt.
U1	Filterinnstilling	Ja	0,1,2	Utskiftning av filter: 0–150 t (standard) 1–300 t 2–400 t
U2	Volum for tastetoner	Ja	0...3	• Justering av lydstyrken for tastetonene • 0: ingen lyd 1: min. volum • 2: middels volum • 3: maks. volum Merk: • Tastetonene for å slå PÅ og • AV enheten kan ikke deaktiveres. Dette er lovpålagt. De har volumnivået som ble angitt før tastetonene ble deaktivert. • Lydvarslene for feil har alltid maks. volum (innstilling 3) og kan ikke deaktiveres

Ele-ment	Mening	Kan endres	Verdifor-mat	Merknad
U3	Volum for signal-toner	Kyllå	0...3	Justeringer av volumet for varselyl-der (f.eks. når varseluret har fullført nedtellingen) 0: min. volum ... 3: maks. volum
U4	Skjermens lysstyrke	Ja	0...9	Justering av skjermens lysstyrke 0: Maks. lysstyrke ... 9: Min. lysstyrke
U5	Animasjon av varselur	Ja	0...1	0: Ingen animasjon av varselur 1: Varseluret animeres 10 minutter før nedtellingen fullføres
U7	Oppførsel når varseluret har fullført nedtellingen	Ja	0...2	0: Signaltone i 120 sek 1: Signaltone i 10 sek 2: Ingen tone

• Begrensning av brukstid

Begrensning av brukstid er en ekstra sikkerhetsfunksjon for å slå AV kokesonene etter en viss tid uten at den aktuelle kokesonen benyttes av brukeren. I tabellen nedenfor finner du hvor lang tid det tar før kokesonen slås AV. Tidsgrensen tilbakestilles hver gang brukeren benytter kokesonen.

Effektnivå	Max Drifttid (t)
Oppvarmingsnivå 1	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 min.

ENERGISPARINGSTIPS

- Bruk lokk når det er mulig for å redusere varmetapet.
- Velg en liten gryte når du tilbereder små mengder mat. En liten gryte trenger mindre energi enn en større gryte med lite innhold.
- Bruk så lite vann som mulig under matlagingen.
- Når maten har nådd kokepunktet, eller fett er varmt nok til steking, skruv du varmen ned til et lavere nivå.
- Bruk trykkoker for å redusere koketidene

KASSERING AV GAMLE ELEKTRISKE APPARATER



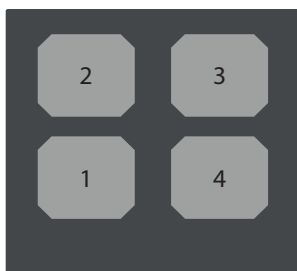
Europaparlaments- og rådsdirektiv 2002/96/EF om kasserte elektriske og elektroniske produkter (EE-avfall) krever at gamle elektriske husholdningsapparater ikke kasseres sammen med normalt, usortert husholdningsavfall. Gamle apparater skal samles inn separat for å gjenvinne og resirkulere materialene de inneholder og redusere påvirkningen på miljø og helse. Symbolet med den overkryssede søppeldunken på produktet minner deg på at du plikter å kassere apparatet separat. Kunder skal ta kontakt med kommunen eller den lokale forhandleren for informasjon om korrekt kassering av husholdningsapparater.

PRODUSENTEN FRASIER SEG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE SKADER SOM FØLGER ETTER BRUDD PÅ ADVARSLENE OVENFOR. GARANTIE ER IKKE GYLDIG I TILFELLE SKADER SOM SKYLDES MANGLENDE OVERHOLDELSE AV DISSE ADVARSLENE.

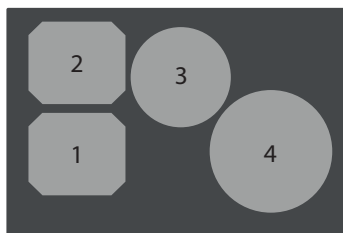
Informasjon om elektriske komfyrtopper for husholdningsbruk

I samsvar med EU-forordning nr. 66/2014

Modellnavn/identifikator	PI7060	PI7080
Type koketopp	innebygd	innebygd
Antall kokesoner og/eller områder	4	4
Oppvarmingsteknologi Kokesoner og kokeområder med induksjon, kokesoner med strålevarme.	1. = induksjon 2. = induksjon 3. = induksjon 4. = induksjon	1. = induksjon 2. = induksjon 3. = induksjon 4. = induksjon
For sirkulære kokesoner: diameter for nyttbart flate område / mm kokesone For kokesoner eller områder som ikke er sirkulære: lengde og bredde for nyttbart overflateområde per elektriske kokesone eller område	1. = octa 2. = octa 3. = octa 4. = octa	1. = octa 2. = octa 3. = Ø 215 4. = Ø 265
Energiforbruk per kokesone eller område beregnes per kg (EC _{elektrisk enhet})	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 189,7 4. = 189,7	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 193,3 4. = 191
Energiforbruk for koketopp beregnet per kg (EC _{elektrisk enhet})	189,7	190,9



PI7060



PI7080

Energispareråd

For platetopper

- Tilbered i så stor grad som mulig all mat i gryter med lokk. På den måten unngår man unødig varmetap
- Velg en liten gryte til små mengder. En liten gryte bruker mindre energi enn en stor med lite innhold.
- Tilbered med så lite vann som mulig
- Skru ned på lavere trinn hurtigst mulig etter oppkoking.
- Bruk en trykkoker for å redusere tilberedningstiden

• Feilkode:

Feilkode	Mening	Oppførsel	Mulige årsaker	Tiltak
E2	Overoppheting av temperatursensor for kokesone	Tilhørende kokesone slås AV	Tom gryte	Ikke varm opp tomme gryter
			Feil gryte	Bruk egnede gryter
			Temperaturen til gryten eller glasset er for høy. Elektronisk temperatur for høy	Avkjøl systemet
E3	Fil gryte	Tilhørende kokesone(r) slås AV	Gryten holder på å avmagnetiseres	Bruk egnede gryter
			Intern feil i generatorens krets	Kontakt teknisk støtte
			Gryter kan lage et feil arbeidspunkt som kan ødelegge enheter, f.eks. IGBT.	1. Feilen annulleres automatisk etter 8 s, og kokesonene kan brukes igjen. Grytene må skiftes dersom feilen gjentas. 2. Kontakt teknisk støtte
E4	Konfigurasjonsfeil	Kokesonen kan ikke slås PÅ	Induksjonsmodulen er ikke konfigurert enda	Kontakt teknisk støtte.
			Feil konfigurasjonsdata ved induksjonsmodul	Slett og konfigurer kokesonen på nytt. Kontakt teknisk støtte.
E5	Ingen kommunikasjon mellom brukergrensesnittet og induksjionsgeneratoren	Kokesonen kan ikke slås PÅ	LIN-kabling eller strømforsyningskabling er defekt (f.eks. leder mangler)	Kontakt teknisk støtte.
			Ingen nettspenning på slavekort	Kontakt teknisk støtte.
			Intern feil i generatorens eller filterets krets	Kontakt teknisk støtte.
			(Blandet versjon) Spenningsfeil ved relé – defekt maskinvareenhet	Kontakt teknisk støtte.
			Feil konfigurasjonsdata	Kontakt teknisk støtte.

E6	Nettspenningen er utenfor område (spenning og/eller frekvens)	Kokesonen kan ikke slås PÅ	Nettspenningen er utenfor område (se tekniske data for detaljer)	Kontakt teknisk støtte.
			Feil nettfrekvens eller problemer med nettspenningens fasesignal	Kontakt teknisk støtte.
			Intern feil i generatorens krets	Kontakt teknisk støtte.
E7	Intern feil	Kokesoner er slått AV	-	Kontakt teknisk støtte.
E8	Viftefeil	Tilhørende kokesone slås AV	Vifte blokkert av støv eller stoff	Rengjør og fjern fremmedlegemer
			Vifte eller elektronikkmodul er defekt	Kontakt teknisk støtte.
E9	Feil ved temperatursensor for kokesone	Tilhørende kokesone slås AV	Linjen til temperatursensoren for kokesonen er åpen eller kortsluttet	Kontakt teknisk støtte.
EA	Intern feil	Kokesoner er slått AV	-	Kontakt teknisk støtte.
			Feil flash-kontrollsum	Kontakt teknisk støtte.
			IGBT- for høy blindstrøm	Kontakt teknisk støtte.
			Kjølelegemets sensor er ødelagt eller kortsluttet	Kontakt teknisk støtte.
			EEPROM-datafeil	Kontakt teknisk støtte.
			Feil ved spolevalg. Defekt eller feil induktor	1. Plugg til igjen 2. Kontakt teknisk støtte.
			MCU intern registerinnstilling	Kontakt teknisk støtte.
			Portspenning utenfor område	Kontakt teknisk støtte.
			Mislykket test av ADC-oppstart. Ugyldig spenning for ADC-båndavstand	Kontakt teknisk støtte.
			Kondensatorkontroll feil signal. Defekt maskinvareenhet	Kontakt teknisk støtte.
EH	Temperatursensor blokkert for kokesone	Tilhørende kokesone slås AV	Ikke tilstrekkelig temperaturendring etter at koketoppen er slått på	Avkjøl glasset
			Ingen temperaturendring (min. 10 K / 5 min) etter at kokesonen er strømførende	Kontakt teknisk støtte.
ER03	Kontinuerlig aktivering av tast påvist	Koketoppen slås av etter 10 sek.	Vann eller gryte plassert på TCs SmartKiis	Fjern vann eller gryte fra glasset

ER20	Intern feil i TC	Koketoppen slås av	-	Kontakt teknisk støtte.
ER21	For høy temperatur	Koketoppen slås av	Temperatursensor på TC har påvist temperatur > 85 °C	La koketoppen avkjøles (feilen forsvinner når temperaturen er <75 °C). Kontakt teknisk støtte.

ER22	Intern feil i TC	Koketoppen slås av etter 3,5–7,5 sek.	-	Kontakt teknisk støtte.
ER31	Konfigurasjonene i berøringskontrollen og induksjonen samsvarer ikke med hverandre	ER31 vises kontinuerlig	Konfigurasjonsdataene i induksjonsgeneratoren er ikke de samme som konfigurasjonen i TC	Last ned konfigurasjon. Hvis feilen fortsetter, skifter du ut TC. Hvis feilen fortsetter, kontakter du teknisk støtte.
ER36	Intern feil i TC	Koketoppen slås av	-	Skift TC
ER42	Sekundær strømforsyning usannsynlig	12 V eller 5 V for høy/lav		
ER47	Ingen kommunikasjon med minst én LIN-abonnent	ER47 vises kontinuerlig	LIN-kabel skadet. Ingen spenningsforsyning for LIN-abonnent. Defekt LIN-abonnent	Kontakt teknisk støtte.

ALLMÄN INFORMATION

Läs noga bruksanvisningarna, där viktig information om installation, användning och underhåll ges. Förvara denna manual för framtida hänvisning. Alla installationsmoment (elanslutningar) ska utföras av kompetent personal, i överensstämmelse med alla gällande standarder och förordningar.

SÄKERHETSVARNING

Användning av flatbottnade kastruller rekommenderas, med en diameter lika med eller något större än den varma ytan. (Fig.5). Använd inte kastruller som har en grov botten för att förhindra att hällens varma yta repas. Denna enhet är inte avsedd för barn eller funktionshindrade personer utan uppsyn.

VIKTIGT

- Undvik att vätska rinner över genom att minska värmetillförseln när vätskor kokas eller värms.
- Lämna inte värmeelement på, om ingen kastrull står på hällen, eller om kastrullerna är tomma.
- Då kokningen är färdig, stäng av det berörda värmelementet med hjälp av det reglage som visas nedan.
- Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller är väl instruerade om användningen av enheten, av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn måste övervakas för att försäkra att de inte leker med enheten.
- Om hällens yta går sönder, stäng av enheten och koppla från nätuttaget, för att undvika risk för elchock.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Dessa installationsanvisningar är avsedda för en specialiserad installatör och är menade som riktlinjer för hällens installation, justering och underhåll, i överensstämmelse med alla gällande förordningar och standarder. Om en inbyggd ugn eller andra enheter som genererar värme ska monteras direkt under glaskeramikhällen, **MÅSTE DENNA ENHET(ugnen) OCH GLASKERAMIKHÄLLEN VARA ORDENTLIGT ISOLERADE**. Om inte denna försiktighetsåtgärd följs kan det resultera i felaktig funktion på PEKKONTROLLSYSTEMET.

• Positionering:

Denna hushållsenhet har utformats för inbyggd installation i en köksbänk, som bilden visar (Fig. 1- snittdimensioner). Använd tätningsmaterial längs hela omkretsen (Fig. 2). Denna åtgärd är nödvändig för att förhindra att vätska tränger in i hällen eftersom kokplattans planhet, glaset och deras koppling inte kan säkerställas. Skjut försiktigt in enheten i det förberedda inbyggningshålet (Fig.4). Om den nedre delen av enheten efter installation är åtkomlig från den nedre delen av

skåpet, måste en panel monteras med utrymme vid de givna distanserna (Fig.3).

• Elanslutningar (Fig.9):

- Installationen av denna enhet och anslutningen till nätuttaget får endast anföras av elektriker perfekt i enlighet med förordningarnas reglement och som respekterar dessa noga.
- Skydd mot spänningsförande delar måste säkerställas efter inbyggnaden.
- Anslutningsdata som krävs står på etiketten på hällens hölje nära kopplingsdosan.
- Anslutningen till eluttaget måste göras med en jordad plugg eller via en allpolig kretsbytaranordning med en kontaktöppning på minst 3 mm.
- Elkretsen måste skiljas från nätverket av anpassade anordningar, t.ex.: kretsbytare, säkringar eller kontakt-don.
- Om enheten inte passar ihop med en åtkomlig plugg, måste fränkopplingsmedlen vara inbyggda i den fasta installationen, i enlighet med installationsförordningarna.
- Inloppsslangen måste vara placerad så att den inte vidrör någon av hällens varma delar eller annat.

Försiktighet!

Denna enhet får endast anslutas till ett 230 V~ 50/60 Hz-el nätverk.

Anslut alltid jordkabeln. Respektera kopplingsschemat.

Kopplingsdosan sitter på undersidan bakom hällens hölje. För att öppna höljat använd en medelstor skruvmejsel. Placera den på springorna och öppna höljat.

Försiktighet!

Var försiktig så att kablarna kopplas och vrids åt korrekt.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för olyckor till följd av oriktig anslutning eller som kan uppkomma från användningen av en enhet som inte har jordats eller har utrustats med felaktig anslutning.

ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

• Underhåll (Fig.8):

Ta bort alla matrester och fett droppar från kokyten genom att använda den speciella skrapan som medföljer på beställning.

Rengör den uppvärmda ytan på bästa sätt, och använd lämpliga produkter och en pappershandduk. Skölj sedan med vatten och torka med en ren trasa.

Genom att använda den speciella skrapan (tillval), får du bort alla bitar av aluminiumfolie och plastmaterial, som oavsiktligt kan ha smält, eller socker eller matrester och/eller rester av sockrad mat från den uppvärmda ytan. På detta sätt förhindras alla eventuella skador på ytan.

Använd inte under några omständigheter repande svampar eller irriterande kemiska rengöringsmedel, såsom ugnssprayer eller rengöringsmedel.

• Användning:

Använd pekkontrollsystemet i motsvarande läge enligt individuella matlagningsbehov. Tänk på att ju högre siffr du sätter, desto mer värme produceras. Kommandot erbjuder en bekväm hantering av hällen, eftersom du gör valen genom att direkt peka på displayen:

- det aktiva valet visas med hög styrka;
- tillgängliga val visas med låg styrka;
- otillgängliga val är inte belysta.

• Funktion (Fig.7):

- A - On/Off-tangent
- B - Kontrollåstangent
- C - Paus/återkalla-tangent
- D - Håll varm-tangent
- E - Chef Cook
- F - Timer nivåökning/Timer nivåminskning
- G - Timer På
- H - Display för effektnivåinställning
- I - Booster
- L - Kokzonsdisplay

• PÅ/AV-omkoppling av kokplattor:

Peka på A-tangenten för att koppla på plattan, lampan tänds. Effektnivåerna för alla kokzoner är 0 (kokzonsdisplayerna är avstängda).

Kokplattan kopplar automatiskt om till Av efter 20 sekunder, om alla koknivåer står på 0 och ingen åtgärd utförs. För att koppla om enheten pekar du bara på A-tangenten. Av säkerhetsskäl, är det alltid möjligt att stänga AV kokplattorna via PÅ/AV-tangenten.

• Avkänning av gryta:

Denna kokplatta är försedd med ett interaktivt kontrollsystem som gör det mycket lättare och bekvämare att använda. Efter att kokplattan kopplats på, när du sätter ett kokkärl på glashällen, avkänner kontrollsystemet automatiskt det och denna kokzons display visar på 0. Då behöver du bara ställa in förväntad koknivå.

Om du tar bort kärlet från kokzonen, visar displayen .

• PÅ/AV-omkoppling av kokområdet:

Ställ ett kokkärl på önskad kokzon och tryck med fingret på L-tangenternas zon. Därefter visar kommandot H-zonen. Tryck på H-tangentens zon för att gå till läget 9 (max. effekt) eller till läget 1 (min. effekt). Effekten för en enda kokzon kan justeras i nio olika lägen och visas på den belysta displayen med ett nummer från 1 till 9. För att koppla AV den kokzonen behöver du trycka på 0 i H-tangentens zon, så att displayen automatiskt kommer att visa att zonen står på 0 (i L-tangentens zon).

• Boosterfunktion:

Boostern aktiverar induktionen för att sprida effekten över en kokzon under en kort tidsperiod (5 min). Då boosterfunktionen när höga temperaturer, får den bara användas för kokprocesser med vatten. Olja eller fett kan börja brinna, om boostern används.

Välj önskad kokzon L, ange sedan P-symbolen på H-zonen. Boostern för vald kokzon är aktiverad och nu visar

den berörda displayen P.

För att annullera funktionen, välj en koknivå för kokzonen där boosterfunktionen är aktiv just nu. Boosterfunktionen avslutas och kokzonen upphettas med den nyvalda koknivån.

• Indikation av resterande värme:

Om kokzonens temperatur fortfarande är hög (över 60°) efter att ha stängts av, indikerar denna display H-symbolen (resterande värme). Symbolen stängs endast av när brännrisc inte längre föreligger.

• Timerfunktion:

Det finns två olika typer av tidsur. Om mer än ett tidsur har ställts, visas alltid den lägsta resterande tiden. Båda tidsuren kan ställas in inom ett område på 1 minut till 9 timmar 59 minuter.

• Enskilt tidsur/Kokzonstidsur:

Det Enskilda tidsuret beter sig som ett äggstidsur. För att aktivera denna funktion, se till att ingen kokzon har valts, tidsuret visar "--", peka på tidsuret, som visar 00 och blinkar i följande 10 sekunder. Justera önskad starttid med +/- , utför ingen åtgärd inom fem sekunder. Tidsuret startar genom bakåträkning. Under 10 min, visar displayen aktuell tid exakt på sekunden. Om 0 har uppnåtts, avges en ljudsignal. För att ändra värdet för det enskilda tidsuret, måste användaren säkerställa att ingen kokzon har valts, sedan peka på tidsurets tangent, ställa in ny önskad tid, och slutligen, efter fem sekunder startar tidsuret sin nya tid med bakåträkning. För att inaktivera denna funktion, se först av allt till att ingen kokzon valts, peka sedan på tidsurets tangent: den aktuella tiden visas med blinkning, ställ nu inte det enskilda tidsuret på "000", och nu är funktionen inaktiverad.

Kokzonens tidsur kan användas för att koppla AV en kokzon automatiskt när den inställda tiden har gått ut. För att aktivera denna funktion, kan användaren välja motsvarande kokzon, peka på det berörda tidsurets tangent G, sedan justera önskad starttid (+/-), om inget sker inom fem sekunder, startar tidsuret sin bakåträkning. För att ändra värdet för kokzonernas tidsur, välj motsvarande kokzon, peka på tiden, och ställ in ny önskad tid (+/-), om inget sker inom fem sekunder, startar tidsuret sin bakåträkning med den nya tiden. För att inaktivera detta tidsur, måste användaren ställa in kokzonens tid på "000".

• Pausfunktion:

Pausfunktionen är en funktion för att "frysa" kokplattan i max. 10 minuter. Om till exempel användaren lämnar kokplattan under en kort tid. Medan pausfunktionen är aktiv, sprider ingen kokzon effekt, och alla tidsur (inklusive äggstidsuret) är avbrutna, dessutom har boosterfunktionen och den automatiska uppvärmningen stoppats.

För att aktivera denna funktion, tryck på C, så att alla displayer (L-zon) visar //. För att inaktivera, tryck på C och tryck på annan tangent inom 10 sekunder.

• Återkallningsfunktion:

Denna funktion aktiverar återkallningens effektnivåer och tidsurets inställningar efter att kokplattan har stängts av oavsiktligt. Till exempel har kokplattan just stängts av, användaren kan koppla PÅ den igen via tangenten PÅ/AV (A-tangent inom sex sekunder. Sedan blinkar paussymbolen i sex sekunder, nu måste användaren peka på Pausymbolen (C- tangent), och därefter blir Återkallningsfunktionen aktiv. Alla effektnivåer, tidsur och uppvärmningsautomatik som ställts in tidigare återkallas.

• Kontrollåstangent:

Tangentlåset är en funktion avsedd att låsa tangenterna medan kokplattan är i funktion eller i pausläge. Detta är praktiskt i rengöringssyften eftersom pekkontrollen inte kan skilja en våt trasa från ett finger. När kokplattan kopplas PÅ, kan användaren peka på tangentlåset (B-tangent) i en sekund, och alla tangenter utom tangentlåset och PÅ/AV blir låsta. När tangentlåset är aktivt, och alla otända tangenter trycks in (alla utom PÅ/AV och tangentlås) låter höra en ton för avvisande. För att inaktivera tangentlåset, peka på detta igen, därefter kan kokplattan användas normalt igen.

• Barnlåstangent:

Denna funktion är praktisk för att skydda kokplattan från oavsiktlig användning, till exempel av barn. Om denna tangent är låst, kan kokplattan sättas PÅ, men varken kokzon, värmenivå eller tidsur kan väljas. För att aktivera denna funktion, måste användaren slå PÅ effekten till kokplattan, peka och hålla kvar L-zonen för en godtycklig kokzon i tre sekunder, skjuta H-zonen från 0 till 9. Denna sekvens måste avslutas inom 10 sekunder. Displayen visar L för aktivt barnlås. För att inaktivera funktionen: slå PÅ strömmen till kokplattan, peka och håll kvar L-zonen i tre sekunder, skjut sedan H-zonen från 9 till 0 inom 10 sekunder. Nu är barnlåstangenten inaktiverad.

• Bridge-funktion (finns endast för octa-zoner):

Sammankoppling av två kokzoner innebär att två enskilda kokzoner ansluts, så att de kan kontrolleras och betas sig som en stor kokzon. Detta möjliggör användning av kokkärl med en bredare bottenyta än en enda kokzon. För att aktivera denna funktion, måste användaren peka på båda kokzonerna samtidigt (L-zon), på detta sätt sammankopplas kokzonerna och en display visar  , och den andra effektnivån. För att inaktivera bridge-funktionen, måste användaren peka på båda kokzonerna samtidigt. På detta sätt delas kokzonerna i två separata zoner igen.

• Automatisk uppvärmning

Automatisk uppvärmning är en funktion som möjliggör uppvärmning av ett kallt kärl med full värmeeffekt och automatiskt tillbakagång till önskad koknivå. Tiden medan kokzonen värms upp på full effekt beror den på den valda koknivån. För att aktivera den automatiska uppvärmningen måste du hålla kvar önskad koknivå (H-zon) i minst tre sekunder, displayen visar  . För att inaktivera denna funktion, peka och håll kvar kokzonskommandot (L-zon) i tre sekunder eller välj den mindre koknivån.

Koknivå	Automatisk uppvärmningstid (sek)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	finns ej
P	finns ej

• Kockens kokfunktion:

Kockens kokfunktion är en funktion som möjliggör tre kokzoner med olika värmeeffekter. Med början från vänster till höger.

För att aktivera denna funktion, peka på tangenten för Kockens kokfunktion.

För att inaktivera den, peka på tangenten för Kockens kokfunktion. Effektnivåerna för alla kokzoner är inställda på 0.

Följande effektnivåer är inställda och sprids så snart ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonerna:

Zonnummer	Effektnivå
2	2
1	6
4	9

• Uppvärmningsnivå

Denna funktion används för att hålla maten varm. Effektnivån ligger mellan 0 och 1. För att aktivera uppvärmningsnivån väljer du zonen (L-zon), och trycker på den

D tangenten. Displayen visar .

• Effekthantering

Hanteringen av hållens stödeffekt för att förhindra att nätanslutningen överbelastas. Effektens hantering prioriterar: kokzonen vars värmeeffekt har ökat till sist får önskad värmeeffekt, och den andra kokzonens minskar. Minskningen av effekt signaleras till operatören genom att koknivån slutar blinka (L-zon) och dess effekt minskas.

• Effekttinställningar

Hela hållens effekt kan ställas in från dess maximala till minimala på 1,5kW, med ett steg på 100W (0,1kW), till minimum på 1,4W från användarmenyn.

Användarmenyn är avsedd för slutkunden för att anpassa pekkontrollen till de egna behoven.

För att gå in i användarmenyn, står kommandot i standby-läge, peka på PÅ/AV-kommandot för att höja effekten på

pekkontrollen. Peka på PÅ/AV-kommandot igen inom tre sekunder för att ställa pekkontrollen i standby-läge igen. Specialfunktionens kommando börjar pulsera (i max 60 sekunder). Menyn lämnas automatiskt efter detta. Tryck och håll kvar pulsering av kommandot. Tryck sedan på kommandot för alla kokzoners val medurs, med början från kommandot för val av vänster främre kokzon. Hoppa över kommandot för val av kokzon som inte är tillgängliga.

I följande tabell finns beskrivning av använda användarmenyalternativ:

Alternativ	Betydelse	Ändringsbart	Värdeformat	Kommentar
U0	Max. effekt per ledning	Ja	2.4 ... 5	Inställning av max tillåten effekt per ledning. Max effekt avgörs inuti servicemenyn och kan endast minskas i steg på 0,1 kW till den minimala effekten.
U1	Filterinställning	Ja	0,1,2	Filterutbyten: 0 - 150h (standard) 1 - 300h 2 - 400h
U2	Volym på knapp-toner	Ja	0...3	• Volymjustering för knapp-toner • 0: inga knapp-toner 1: minimal volym • 2: mellanstark volym • 3: max. volym Komm.: • Av normativa skäl, kan knapp-tonerna för omkoppling av På och Av inte inaktiveras. De avges med sista volymnivån som har ställts in före inaktivering av knapp-tonerna. • Toner för fel avges alltid med max volym (inst. 3) och kan inte inaktiveras
U3	Volym för signal-toner	Ja	0...3	Justering av volymer för signaltoner (t.ex: när tidsuret går ut) 0: min. volym ... 3: max. volym

Alternativ	Betydelse	Ändringsbart	Värdeformat	Kommentar
U4	Displayens ljusstyrka	Ja	0...9	Justering av ljusstyrka på display 0: Max. ljusstyrka ... 9: Min. ljusstyrka
U5	Animering av tidsur	Ja	0...1	0: Nej animering av tidsur 1: Tidsur animerat 10 min. före utgång
U7	Beteende när tidsuret har gått ut	Ja	0...2	0: Signalton för 120 sek. 1: Signalton för 10 sek. 2: Ingen ton

• Begränsning av drifttid

Begränsningen av drifttid är en extra säkerhetsfunktion som ska stänga AV kokzonen efter viss tid då motsvarande kokzon inte använts av användaren. Tiden efter vilken kokzonen stängs AV anges i tabellen nedan. Varje användning som berör kokzonen återställer dess tidsgräns.

Koknivå	Max. Drifttid (h)
Uppvärmningsnivå 1	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 min.

TIPS OM ENERGIBESPARING

- Använd ett lock där så är möjligt för att minska värmeförlusten.
- Välj ett mindre kokkärl när du lagar små mängder. Ett mindre kokkärl använder mindre energi än ett stort kärl med mycket lite innehåll.
- Använd så lite vatten som möjligt vid kokning.
- Då maten har börjat koka eller oljan i pannan är varm nog för stekning, ställ värmen på ett lägre läge.
- Använd en tryckkokare för att minska koktiderna.

AVYTTRING AV GAMLA ELEKTRISKA ENHETER



Europadirektivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE), kräver att gamla elektriska hushållsapparater inte får kastas i normalt osorterat hushållsavfall. Gamla apparater måste samlas in

Separat för att optimera återvinning och återanvändning av de material de innehåller och minska påverkan på människohälsa och miljö.

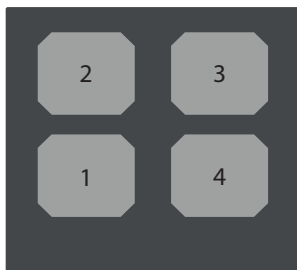
Symbolen på den överkryssade soptunnan på produkten påminner dig om din plikt att respektera insamling av separat avfall. Konsumenter ska kontakta den lokala offentliga myndigheten eller sina lokala återförsäljare om mer information om korrekt avfallshantering av använda hushållsapparater.

TILLVERKARNE FRÅNSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKADOR TILL FÖLJD AV ATT OVAN ANGIVNA VARNINGAR INTE FÖLJS. GARANTIN GÄLLER INTE I FALL AV SKADA TILL FÖLJD AV UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA OVAN NÄMND A VARNINGAR.

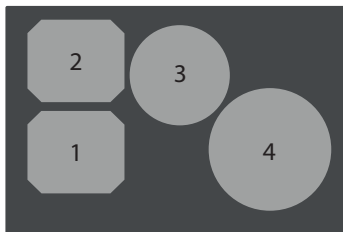
Information för elektriska spishällar för hushåll

I överensstämmelse med EU-förordningar nr. 66/2014

Modellnamn/beteckning	PI7060	PI7080
Typ av håll	innebyggd	innebyggd
Antal kokzoner och/eller områden	4	4
Uppvärmningsteknologi Induktionskokzoner och kokytor, med strålning kokzoner.	1. = induksjon 2. = induksjon 3. = induksjon 4. = induksjon	1. = induksjon 2. = induksjon 3. = induksjon 4. = induksjon
För cirkulära kokzoner: diameter användbar yta yta/mm kokzon För icke-cirkulära kokzoner eller ytor: längd och bredd användbar yta för elektrisk kokzon eller yta	1. = octa 2. = octa 3. = octa 4. = octa	1. = octa 2. = octa 3. = Ø 215 4. = Ø 265
Energiförbrukning per kokzon eller yta beräknad per kg (EC _{elektrisk kokning})	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 189,7 4. = 189,7	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 193,3 4. = 191
Energiförbrukning för håll beräknad per kg (EC _{elektrisk kokning})	189,7	190,9



PI7060



PI7080

Energisparråd

För Hällar

- för att undvika onödiga värmeförluster rekommenderas att tillagning om möjligt görs i kärl med lock.
- anpassa kärlen efter mängden som skall tillagas.
- Använd så lite vatten som är möjligt.
- skruva ner effekten så fort det går efter uppkokning.
- använd en tryckkokare för att reducera beredningstiden.

• Felkod:

Felkod	Betydelse	Beteende	Möjliga orsaker	Åtgärd
E2	Överhettning av temperatursensor för kokzon	Motsvarande kokzon stängs AV	Tom gryte	Värm inte tomma kärl
			Fel kokkärl	Använd rätt kokkärl
			Kokkärlets eller glasets temperatur är för hög. Elektronisk temperatur för hög	Nedkylningssystem
E3	Fel kärl	Motsvarande kokzon(er) stängs AVV	Kokkärlet förlorar sina magnetiska egenskaper	Använd rätt kokkärl
			Internt fel i generatorns krets	Kontakta teknisk support
			Kärlet skapar på modulen en felaktig driftpunkt som kan förstöra enheterna, t.ex. IGBT.	1. Felet annulleras automatiskt efter 8 sekunder och kokzonen kan användas igen. I fall av ytterligare uppkommande fel måste kärlen bytas ut. 2. Kontakta teknisk support.
E4	Konfigurationsfel	Kokzonen går inte att sätta PÅ	Induktionsmodulen är inte konfigurerad än	Kontakta teknisk support..
			Konfigurationsdatafel på induktionsmodulen	Radera och konfigurera om kokzonen. Kontakta teknisk support.
E5	Ingen kommunikation mellan användargränssnitt och induktionens generator	Kokzonen går inte att sätta PÅ	LIN-kablering eller strömtillförselns kablaring felaktig (t. ex. saknas ledare)	Kontakta teknisk support..
			Ingen nätspänning på slavkort	Kontakta teknisk support..
			Internt fel i generatorns eller filtrets krets	Kontakta teknisk support..
			(Blandad version) spänningsfel på HiLight-relä - Defekt hårdvaruenhet	Kontakta teknisk support..
			Fel konfigurationsdata	Kontakta teknisk support..

E6	Nätspänning utom räckvidd (spänning och/eller frekvens)	Kokzonen går inte att sätta PA	Nätspänning utom räckvidd (se tekniska uppgifter för mer information)	Kontakta teknisk support..
			Problem med signal för fel nätfrekvens eller nätspänningsfas	Kontakta teknisk support..
			Internt fel i generatorns krets	Kontakta teknisk support..
E7	Intern feil	Kokzoner är AV-stängda	-	Kontakta teknisk support.
E8	Fel på fläkt	Motsvarande kokzon stängs AV	Fläkt låst på grund av damm eller vävnader	Rengör och ta bort främmande föremål
			Defekt fläkt eller modullelektronik	Kontakta teknisk support..
E9	Temperatursensorfel för kokzon	Motsvarande kokzon stängs AV	Temperatursensorledning för kokzon är öppen eller kortsluten	Kontakta teknisk support..
EA	Internt fel	Kokzoner är AV-stängda	-	Kontakta teknisk support..
			Fel på blyxstyrning	Kontakta teknisk support..
			IGBT- tomgångsström för hög	Kontakta teknisk support..
			Sensorn för värmväxlare sönder eller kortsluten	Kontakta teknisk support..
			Fel på EEPROM-data	Kontakta teknisk support..
			Fel på spolval Defekt induktor eller felaktig induktor	1. Plugga in igen 2. Kontakta teknisk support.
			Inställning internt register MCU	Kontakta teknisk support.
			Nätspänning grind utom räckvidd	Kontakta teknisk support..
			Fel på uppstartningstest ADC ogiltig spänning bandgap ADC	Kontakta teknisk support.
			Kondensatorkontroll fel signal Defekt hårdvaru-enh	Kontakta teknisk support.
EH	Temperatursensor fastnad för kokzon	Motsvarande kokzon stängs AV	Inte tillräcklig temperatur ändra efter omkoppling på hällen	Kyl ner glaset
			Ingen temperaturändring (min. 10 K/5 min) efter kokzon har strömförts	Kontakta teknisk support.

ER03	Kontinuerlig tangentaktivering avkänd	Kokplattan kopplar om efter 10 sekunder.	Vatten eller kokkärl placerat på TC's SmartKiis	Ta bort vatten eller kokkärl från glaset
ER20	Internt fel i TC	Kokplatta kopplar AV	-	Kontakta teknisk support.
ER21	Övertemperatur	Kokplatta kopplar AV	Temperatursensor på TC har avkänd en temperatur på > 85 °C	Låt kokplattan svalna (fel försvinner om temperaturen är <75 °C). Kontakta teknisk support.
ER22	Internt fel i TC	Kokplattan kopplar AV efter 3,5-7,5 sekunder	-	Kontakta teknisk support.
ER31	Konfigurationer i pekkontroll och induktion stämmer inte	ER31 visas kontinuerligt	Konfigurationsdata i induktionsgeneratoren är inte samma som konfigurationen i TC	Ladda ned konfiguration. Om felet kvarstår, byt ut TC. Om felet kvarstår, kontakta teknisk support.
ER36	Internt fel i TC	Kokplatta kopplar AV	-	Byt ut TC
ER42	Sekundär strömtillförsel osannolik	12V eller 5V för hög/för låg		
ER47	Ingen kommunikation till minst en LIN-abbonent	ER47 visas kontinuerligt	LIN-kabel skadad Ingen nätspänningstillförsel för LIN-abbonent LIN-abbonent defekt	Kontakta teknisk support.

YLEISIÄ TIETOJA

Lue huolellisesti tämä käytön ja huollon käsikirja, joka sisältää tärkeitä tietoja asennuksen, käytön ja huollon turvallisuudesta. Säilytä käsikirja tulevaa tarvetta varten. Kaikki asennustoimenpiteet (sähköliitännät) saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilöstö noudattaen kaikki voimassa olevia standardeja ja määräyksiä.

TURVALLISUUSVAROITUS

Suositellaan käyttämään tasapohjaisia ja halkaisijaltaan yhtä suuria tai hieman lämmitettävää aluetta suurempia kattiloita. (Kuva 5) Älä käytä karkeapohjaisia kattiloita, jotta estetään keittotason lämpöpinnan naarmuuntuminen. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai vammaisten henkilöiden käytettäväksi ilman valvontaa.

TÄRKEÄÄ

- Vältä nesteiden ylivuotoa ja vähennä lämpöä, kun keitetään tai lämmitetään nesteitä.
- Älä jätä mitään kuumennuselementtiä päälle, jos sen päällä ei ole kattiloita tai kattilat ovat tyhjiä.
- Kun keittäminen päättyy, kytkä kyseinen kuumennuselementti pois päältä käyttämällä alla osoitettua säädintä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöille (lapset mukaan lukien), joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut, tai joiden kokemus tai tiedot ovat puutteellisia, ellei heitä valvo tai opasta kunnolla laitteen käyttöön heidän turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan se, etteivät he leiki laitteen kanssa.
- Jos keittotason pinta on säröytynyt, sammuta laite ja kytke se irti sähköverkosta, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.

ASENNUSOHJEET

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu ammattitaitoiselle asentajalle ja ne on tarkoitettu suuntaa antaviksi ohjeiksi keittotason asennukseen, säätöön ja huoltoon voimassa olevien määräysten ja standardien mukaisesti. Jos kiinteä uuni tai muu lämpöä tuottava laite on asennettava suoraan lasikeraamisen keittotason alle, ON VÄLTÄMÄTÖNTÄ, ETTÄ KYSEINEN LAITE (uuni) JA LASIKERAAMINEN KEITTOTASO ERISTÄÄN KUNNOLLA. Mikäli varoimeita ei noudateta, saattaa aiheutua häiriöitä KOSKETUSSÄÄDINjärjestelmään.

• Sijoittaminen:

Tämä kodinkone on suunniteltu asennettavaksi kiinteästi työtasoon, kuten osoitetaan kuvassa (Kuva 1- Leikkaukset). Käytä tiivistämateriaali koko äärireunalla (Kuva 2). Tämä toimenpide on välttämätön, jotta estetään mahdollisen nesteen joutuminen keittotason sisälle, koska ei voida varmistaa tason, lasin sekä niiden kytkennän tasomaisuutta. Työnnä laite varovasti kalusteen aukkoon (Kuva 4). Jos asennuksen jälkeen laitteen alempi puoli on saavutettavissa

kaapin alapuolelta, on asennettava välipaneeli annetuille etäisyyksille (Kuva 3).

• Sähköliitännät (Kuva 9):

- Laitteen asennus ja sähköverkkoon liittäminen on annettava tehtäväksi ainoastaan ammattitaitoiselle sähköasentajalle, joka tuntee kaikki määräykset ja noudattaa niitä huolellisesti.
- Jännitteenalaisten osien suojaus on varmistettava asennuksen jälkeen.
- Tarvittavat liitännätiedot löytyvät tarroista, jotka sijaitsevat keittotason kotelossa liitännäsrasian läheisyydessä.
- Verkkoiliitäntä on suoritettava käyttämällä maadoitettua pistoketta tai moninapaista suojalaukaisinta, jonka avoimien koskettimien välinen etäisyys on vähintään 3 mm.
- Sähköpiiri on erotettava sähköverkosta asianmukaisilla laitteilla, esimerkiksi suojakatkaisimella, sulakkeella tai kontaktorilla.
- Jos laitetta ei ole varustettu saatavilla olevilla pistokkeella, irtikytkemisvälineet on sisällytettävä kiinteään asennukseen asennusmääräysten mukaisesti.
- Tulotietä on sijoitettava niin, että se ei kosketa mitään keittotason tai työtasoon kuumia osia.

Huomio!

Tämän laitteen saa liittää ainoastaan 230 V~ 50/60 Hz -verkkoon.

Liitä aina maadoitusjohdin. Noudata liitännäkaaviota. Liitännärasia sijaitsee keittotason kotelon takaosan alla. Avaa suojus käyttämällä keskikokoista ruuvitalttaa. Aseta se rakoihin ja avaa suojus.

Huomio!

Ole tarkka, että johdot kytketään oikein ja kiristetään kunnolla.

Meitä ei voi pitää vastuullisina mahdollisessa onnettomuustapauksessa, joka aiheutuu virheellisestä liitännästä tai joka saattaisi tapahtua maadoittamattoman tai virheellisesti maadoitetun laitteen käytöstä.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

• Huolto (Kuva 8):

Poista mahdolliset ruokajäämät ja rasvatipat keittopinnalta käyttämällä erityistä kaavinta, joka toimitetaan pyynnöstä.

Puhdista kuumnusalue mahdollisimman hyvin ja käytä sopivia tuotteita sekä talouspaperia. Huuhtelee lopuksi vedellä ja pyyhi puhtaalla rätillä.

Käyttämällä erityistä kaavinta (lisävaruste) poista kuumalta pinnalta välittömästi mahdolliset alumiinifolion tai muovimateriaalin palaset, jotka saattavat vahingossa sulaa. Toimi samoin sokerin, ruokajäämien ja/tai sokeria sisältävien ruokien kanssa. Tällä tavalla ehkäistään pinnan vaurioitumista.

Hankaavien sienien tai voimakkaiden kemikaalien, kuten uunisuikkeen tai puhdistusaineet, käyttö ei ole koskaan sallittua.

• Käyttö:

Käytä kosketussäädinjärjestelmää vastaavassa asennossa yksittäisten keittotarpeiden mukaan. Muista, että korkeampi numero tarkoittaa enemmän lämpöä. Komentoalue tarjoaa kätevän käsittelymahdollisuuden, koska valinnat suoritetaan suoraan näyttöä koskettamalla.

-aktiivinen valinta näkyy voimakkaana,
-saatavilla olevat valinnat näkyvät vähäisemmin,
-valinnat, jotka eivät ole käytettävissä, eivät pala.

• Toiminto (Kuva 7):

- A - Päällä/pois näppäin
- B - Säädinlukkonäppäin
- C - Tauko/palautusnäppäin
- D - Pidä lämpimänä näppäin
- E - Chef Cook
- F - Ajastimen tason lisäys / Ajastimen tason vähennys
- G - Ajastin päällä
- H - Tehotason asetusnäyttö
- I - Tehostin
- L - Keittoalueen näyttö

• Keittotason kytkeminen PÄÄLLE/POIS:

Kosketa A-näppäintä keittotason kytkemiseksi päälle, virran ledi syttyy. Kaikkien keittoalueiden tehotasot ovat 0 (keittoalueen näytöt ovat POIS PÄÄLTÄ).

Keittotasot kytkeytyy POIS päältä automaattisesti 20 sekunnin kuluttua, jos kaikki keittotasot ovat 0-asennossa eikä suoriteta mitään toimenpiteitä. Kytke laite päälle yksinkertaisesti painamalla A-näppäintä. Turvallisuussyistä keittotason POIS päältä kytkeminen on aina mahdollista PÄÄLLÄ/POIS-näppäimellä.

• Kattilan tunnistus:

Keittotasossa on interaktiivinen säädinjärjestelmä, jonka käyttö on erittäin helppoa ja kätevää. Keittotason päälle kytkemisen jälkeen, kun laitat keittoastian lasille, säädinjärjestelmä tunnistaa sen automaattisesti, ja vastaavan keittoalueen näyttö osoittaa numeron 0. Sitten voit yksinkertaisesti asettaa haluamasi keittotason.

Jos poistat kattilan kyseiseltä keittoalueelta, näytössä näkyy .

• Keittoalueen kytkeminen PÄÄLLE/POIS:

Laita keittoastia halutulle keittoalueelle ja paina sormella L-näppäimen aluetta. Sitten komentoalue näyttää H-alueen. Paina H-näppäinaluetta siirtyäksesi asentoon 9 (maksimiteho) tai siirtyäksesi asentoon 1 (minimiteho). Yksittäisen keittoalueen teho voidaan säätää 9 eri asentoon ja se näytetään valonäytöllä numeroilla "1-9". Kytke POIS kyseinen keittoalue painamalla H-näppäinalueella numeroa 0 ja automaattisesti alueen näyttö osoittaa 0 (L-näppäimen alueella).

• Tehostintoiminto:

Tehostin mahdollistaa sen, että induktio tuottaa korkeamman tehon keittoalueelle lyhyeksi ajaksi (5 min).

Koska tehostintoiminto saattaa saavuttaa korkeita lämpötiloja, sitä on käytettävä ainoastaan vettä sisältävissä kypsennysmenetelmissä. Öljy tai rasva

saattavat syttyä palamaan, jos käytetään tehostinta.

Valitse haluttu keittoalue L ja kirjoita sitten P-symboli H-alueelle. Valitun keittoalueen tehostin aktivoidaan ja nyt vastaavalla näytöllä näkyy P.

Poista toiminto valitsemalla keittotasot sille keittoalueelle, jonka tehostintoiminto on parhaillaan päällä. Tehostintoiminto päättyy ja keittoalue kuumennetaan uudelle valitulle keittotasolle.

• Jälkilämmön osoitin:

Jos keittoalueen lämpötila on edelleen korkea (yli 60°) sen sammuttamisen jälkeen, vastaava näyttö osoittaa H-symbolin (jälkilämpö). Symboli kytkeytyy pois vasta sitten, kun palovammavaaraa ei enää ole.

• Ajastintoiminto:

On olemassa 2 erityyppistä ajastinta. Jos asetetaan enemmän kuin yksi ajastin, ajastin näyttää aina vähäisimmän jäljellä olevan ajan. Molemmat ajastimet voidaan säätää välillä 1 min - 9 h 59 min.

• Itsenäinen ajastin / Keittoalueiden ajastimet:

Itsenäinen ajastin toimii kuten munakello. Aktivoi toiminto, varoen, ettei mitään keittoaluetta ole valittu, jolloin ajastin näyttää "—", koskettamalla ajastinta, joka näyttää 00 viikkuvana seuraavat 10 sekuntia. Säädä haluttu aloitus aika sekunnin tarkkuudella. Jos se saavuttaa 0:n, voidaan kuulla äänimerkki. Jos haluat muuttaa itsenäisen ajastimen arvoa, varmista, ettei mitään keittoaluetta ole valittu, kosketa sitten ajastimen näppäintä, aseta haluamasi uusi aika, ja lopuksi 5 sekunnin kuluttua, ajastin aloittaa käänteisen ajanlaskun uuden ajan kanssa. Poista toiminto varmistamalla ensin, ettei mitään keittoaluetta ole valittu, kosketa sitten ajastinnäppäintä, nykyinen ajan arvo näkyy viikkuvana, aseta itsenäisen ajastimen ajaksi "000", tällöin toiminto kytetään pois käytöstä.

Keittoalueiden ajastimia voi käyttää kytkemään keittoalue POIS automaattisesti asetetun ajan kuluttua loppuun. Aktivoi tämä toiminto valitsemalla vastaava keittoalue, kosketa vastaavan ajastimen näppäintä G, säädä sitten haluttu aloitus aika (+/-), jos et suorita mitään toimintoa noin 5 sekuntiin, ajastin alkaa käänteisen ajanlaskun. Muuta keittoalueiden ajastimen arvoa valitsemalla vastaava keittoalue, koskettamalla aikaa ja asettamalla uusi haluttu aika (+/-), älä suorita mitään toimenpiteitä 5 sekuntiin, ajastin aloittaa käänteisen ajanlaskun uuden ajan kanssa. Poista kyseinen ajastin asettamalla keittoalueen aika arvoon "000".

• Taukotoiminto:

Taukotoiminnon avulla voit "jäädyttää" keittotason enintään 10 minuutiksi. Esimerkiksi jos käyttäjän on jätettävä valvomatta keittotasot lyhyeksi ajaksi. Kun taukotoiminto on päällä, mikään keittoalue ei toimita mitään tehoa ja kaikki ajastimet (mukaan lukien munakello) ovat keskeytettyinä, lisäksi tehostintoiminto ja automaattinen lämmitys ovat pysäytettyinä.

Aktivoi kyseinen toiminto painamalla C, kaikki näytöt (L-alue) osoittavat II. Lopeta käyttö painamalla C ja satunnaista muuta näppäintä 10 sek. kuluessa.

• **Palautustoiminto:**

Tällä toiminnolla voidaan palauttaa tehotaso ja ajastinasetukset, kun keittotaso on kytketty POIS päältä vahingossa. Esimerkiksi jos keittotaso on juuri kytketty pois, voit kytkeä sen PÄÄLLE uudelleen PÄÄLLÄ/POIS-näppäimellä (A-näppäin) 6 sekunnin ajan. Taukotilan symboli vilkkuu 6 sekuntia ja tässä vaiheessa palautustoiminto aktivoituu. Kaikki aiemmin asetetut tehotasot, ajastimet ja lämmitysautomaatiikat palautetaan.

• **Säädinlukkonäppäin:**

Näppäinlukko on toiminto, jonka tarkoituksena on lukita näppäimet keittotason ollessa toiminnassa tai taukotilassa. Tämä on hyödyllinen puhdistuksen aikana, koska kosketussäädin ei kykene erottamaan märkää rättiä sormesta. Kun keittotaso on kytketty PÄÄLLE, käyttäjä voi koskettaa näppäinlukkoa (B-näppäin) 1 sekunnin ajan ja kaikki näppäimet on lukittu lukuun ottamatta näppäinlukkoa ja PÄÄLLÄ/POIS-näppäintä. Kun näppäinlukko on päällä, kaikkien laitteen näppäimien painallus (kaikki paitsi PÄÄLLÄ/POIS ja näppäinlukko) aikaansaa hylkäämisäänen. Kytke näppäinlukko pois koskettamalla näppäinlukkoa uudelleen ja näin voit käyttää keittotasoa normaalisti.

• **Lapsilukkonäppäin:**

Toiminto on kätevä, jotta suojataan vahingossa tapahtuvalta käytöltä esimerkiksi lasten toimesta. Lukittuna keittotaso voidaan kytkeä PÄÄLLE, mutta ei voida valita keittoaluetta, kuumennustasoa tai ajastinta. Aktivoi tämä toiminto kytkemällä keittotaso PÄÄLLE ja painamalla jatkuvasti L -aluetta satunnaista keittoaluetta varten 3 sek. ja siirtämällä H-aluetta asennosta 0 asentoon 9. Tämä menettelytapajärjestys on suoritettava 10 sekunnissa. Näytöllä näkyy L osoittaen lapsilukon olevan päällä. Poista toiminto käytöstä: kytke keittotaso PÄÄLLE, kosketa jatkuvasti L-aluetta 3 sek. ja sitten siirrä H-alue asennosta 9 asentoon 0 alle 10 sekunnin kuluessa. Näin lapsilukko poistetaan käytöstä.

• **Siltatoiminto (saatavilla ainoastaan okta-alueille):**

2 keittoalueen silloitus tarkoittaa 2 yksittäisen keittoalueiden liittämistä niin, että niitä voidaan säätää yhdessä ja ne toimivat kuten yksi iso keittoalue. Näin voidaan käyttää keittoastiaa, jonka pohjan pinta-ala on suurempi kuin yhden keittoalueen. Aktivoi toiminto koskettamalla molempia keittoalueita samanaikaisesti (L-alue), tällä tavalla keittoalueet silloitetaan, ja yhdellä näytöllä näkyy II, toisella näkyy tehotaso. Poista silta käytöstä koskettamalla molempia keittoalueita samanaikaisesti. Tällä tavalla keittoalueet jaetaan 2 erilliseen alueeseen uudelleen.

• **Lämmitysautomaatiikka**

Lämmitysautomaatiikka on toiminto, jolla voidaan lämmittää kylmä kattila täydellä kuumennusteholla palaten haluttuun keittotasoon automaattisesti. Aika, jossa keittoalue kuumennetaan täyteen tehoon, on

riippuvainen valitusta keittotasosta. Aktivoi lämmitysautomaatiikka painamalla jatkuvasti haluttua keittotasoa (H-alue) vähintään 3 sek., näytöllä näkyy II. Poista toiminto käytöstä koskettamalla ja painamalla keittoalueen komentoa (L-alue) noin 3 sekuntia tai valitsemalla alhaisempi keittotaso.

Keittotaso	Lämmitysautomaatiikan aika (sek.)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ei saatavilla
P	ei saatavilla

• **Chef Cook -toiminto:**

Chef Cook -toiminto on ominaisuus, jonka avulla voidaan ottaa käyttöön 3 keittoaluetta erilaisilla kuumennustehoilla. Aloittaen vasemmalta oikealla. Aktivoi tämä toiminto koskettamalla Chef Cook -toimintonäppäintä. Poista tämä toiminto käytöstä koskettamalla Chef Cook -toimintonäppäintä. Tehotasot kaikille keittoalueille asetetaan asentoon 0. Seuraavat tehotasot asetetaan ja lämpöä levitetään heti, kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueiden päälle.

Alueen numero	Tehotaso
2	2
1	6
4	9

• **Lämmitystaso**

Tätä toimintoa käytetään kypsän ruuan pitämiseen lämpimänä. Tehotaso on välillä 0-1. Aktivoi lämmitystaso valitsemalla (L-alue) ja painamalla D-näppäintä. Näytössä näkyy II.

• Tehon hallinta

Keittotaso tukee tehon hallintaa, jotta ehkäistään verkkoliitännän ylikuormittuminen. Tehonhallinta on priorisoivaa: keittoalue, jonka kuumennustehoa on lisätty viimeksi, saa haluamansa kuumennustehon, ja muiden keittoalueiden tehoa alennetaan. Tehon alennus osoitetaan käyttäjälle vilkkuvallla keittotason POIS-merkillä (L-alue) ja sen tehoa alennetaan.

• Tehoasetukset

Kaikkien keittotasojen teho voidaan asettaa sen maksimista aina minimiin (1,4 kW), käyttämällä 100 W:n (0,1 kW) askeleita, kunnes saavutetaan 1,4 W:n minimi käyttäjän valikossa.

Käyttäjän valikko on tarkoitettu loppukäyttäjälle, jotta hän voi sopeuttaa kosketussäätimen omien tarpeidensa mukaan.

Siirry käyttäjän valikkoon, kun komentoalue on valmiustilassa, koskettamalla PÄÄLLÄ/POIS komentoa, jotta virroitetaan kosketussäädin. Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-komentoa uudelleen 3 sekunnin kuluessa asettaaksesi kosketussäädin valmiustilaan uudelleen. Erityistoiminnon komento alkaa sykkiä (60 sek. maks.). Valikosta poistutaan automaattisesti tämän jälkeen. Paina ja pidä painettuna komennon sykinnän jatkamiseksi. Paina sitten kaikkien keittoalueen valinnan komentoa myötöpäiväiseen suuntaan, aloittaen etuvasehman keittoalueen valintakomennoista. Ohita keittoalueen valintakomennot, jotka eivät ole saatavilla. Seuraavassa taulukossa kuvataan käyttöön otetut

Kohde	Tarkoitus	Muutettavissa	Arvon muoto	Huomautus
U0	Maksimiteho linjan johtimelle	Kyllä	2.4 ... 5	Linjan johtimelle sallitun tehon maksimiasetus. Maksimiteho määritetään huoltovälikossa ja sitä voidaan vähentää ainoastaan 0,1 kW:n askelin minimitehohon saakka.
U1	Suodatinasetus	Kyllä	0,1,2	Suodattimen muutokset: 0 - 150h (oletus) 1 - 300h 2 - 400h

Kohde	Tarkoitus	Muutettavissa	Arvon muoto	Huomautus
U2	Painikeäänien äänennoimakkuus	Kyllä	0...3	- Painikeäänien äänennoimak. säätö 0: ei painikeääniä 1: min.äänennoimakkuus 2: keskim.äänennoimakkuus 3: maks.äänennoim.Huom: Normatiivisista syistä painikeääniä, kun kytketään PÄÄLLE ja - POIS, ei voi poistaa käytöstä. Ne käyttävät viimeistä äänennoim., joka asetettiin ennen painikeäänien käytöstä poistoa. Virheiden äänet lähetetään aina maks. äänennoimalle (asetus 3) eikä niitä voi poistaa käytöstä
U3	Signaaliäänien äänennoimakkuus	Kyllä	0...3	Signaaliäänien äänennoim. säätö (esim. kun ajastus päättyy) 0: min.äänennoimakkuus ... 3: maks.äänennoimakkuus
U4	Näytön kirkkaus	Kyllä	0...9	Näytön kirkkauden säätäminen 0: Maks.kirkkaus ... 9: Min.kirkkaus
U5	Ajastimen animaatio	Kyllä	0...1	0: Ei ajastimen animaatiota 1: Ajastin animoidaan 10 min. ennen päättymistä
U7	Käyttäytyminen, kun ajastus päättyy	Kyllä	0...2	0: Signaaliääni 120 sekuntia. 1: Signaaliääni 10 sekuntia. 2: Ei ääntä

• Käytön aikarajoitus

Käyttöajan rajoitus on lisäturvatoiminnallisuus, jotta keittoalue kytketään POIS tietyn ajan kuluttua, kun ei suoriteta mitään toimenpiteitä vastaavalle keittoalueelle käyttäjän toimesta. Aika, jonka kuluttua keittoalue kytketään POIS, mainitaan alla olevassa taulukossa. Jokainen käyttäjän kyseiselle keittoalueelle suorittama toimenpide resetoit kyseisen aikarajan.

Keitto-taso	Maksimikäyttöaika (h)
Lämmitystaso 1	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 min.

käyttäjän valikon kohteet:

VINKKEJÄ ENERGIANSÄÄSTÖÖN

- Käytä kantta aina, kun se on mahdollista lämpöhukan vähentämiseksi.
- Valitse pienempi kattila, kun keitetään pieniä määriä. Pienempi kattila käyttää vähemmän energiaa kuin isompi kattila vähäisen määrän kanssa.
- Keitä vain tarvittava määrä vettä.
- Kun ruoka alkaa kiehua tai öljy on riittävän kuumaa paistamista varten, alenna lämpö alempaan asetukseen.
- Käytä painekattilaa keittoaikojen lyhentämiseksi.

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN



Eurooppalainen direktiivi 2002/96/EY sähkö- ja elektroniikkaromusta (SER) vaatii, että vanhoja kodinkoneita ei saa hävittää normaalin lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukossa. Vanhat kodinkoneet on kerättävä

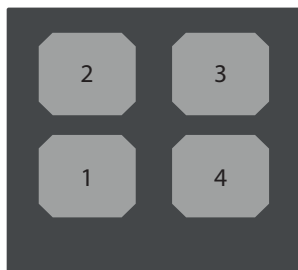
erikseen, jotta optimoidaan niiden sisältämien materiaalien keräys ja kierrätys sekä vähennetään vaikutuksia ihmisten terveyteen ja ympäristöön.

Tuotteessa oleva rastitettu roskakoritunnus muistuttaa sinua velvollisuudestasi eritellä jätteiden kerääminen. Kuluttajien on otettava yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään, jos he haluavat lisätietoja oikein tapahtuvasta kodinkoneiden hävittämisestä.

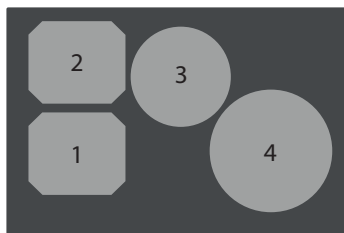
VALMISTAJA KIELTÄYTYY KAIKESTA VASTUUSTA MAHDOLLISISSA VAHINGOISSA, JOTKAAIHEUTUVAT EDELLISEN VAROITUKSEN HUOMIOIMATTA JÄTTÄMISESTÄ. TAKUU EI OLE VOIMASSA VAHINKOTAPAUKSISSA, JOTKA AIHEUTUVAT EDELLISTEN VAROITUSTEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMISESTÄ.

Tietoja kodin sähköisistä keittotasosta asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti

Mallin nimi/ tunniste	PI7060	PI7080
Keittotason tyyppi	kiinteä	kiinteä
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	4	4
Kuumennustekniikka Induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevä keittoalueet.	1. = Induktio 2. = Induktio 3. = Induktio 4. = Induktio	1. = Induktio 2. = Induktio 3. = Induktio 4. = Induktio
Pyöreät keittoalueet: hyötypinnan halkaisija Alue/mm keittoalue Ei-pyöreät keittoalueet tai vyöhykkeet: pituus ja leveys hyötöalueelle sähköistä keittoaluetta kohti tai vyöhyke	1. = Okta 2. = Okta 3. = Okta 4. = Okta	1. = Okta 2. = Okta 3. = Ø 215 4. = Ø 265
Energiankulutus keittoalueella tai vyöhykkeellä laskettu per kg (EC _{electric cooking})	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 189,7 4. = 189,7	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 193,3 4. = 191
Energiankulutus keittotasolle laskettuna per kg (EC _{electric cooking})	189,7	190,9



PI7060



PI7080

Energiansäästöneuvoja

Keittotasolle

- Valmista ruoka aina niin pitkälle kuin mahdollista kattilassa tai pannussa, jossa on kansi päällä tarpeettoman lämmönkulutuksen välttämiseksi.
- Valitse pieni kattila pienille annosmäärille. Pieni kattila kuluttaa vähemmän energiaa kuin suurempi, vajaaksi jäävä kattila.
- Käytä kokatessa mahdollisimman vähän vettä.
- Pienennä liedon lämpötasoa välittömästi keittämisen tai ruskistamisen jälkeen.
- Käytä painekattilaa lyhentääksesi keittoaikaa

• Virhekoodi:

Virhekoodi	Tarkoitus	Käyttäytyminen	Mahdolliset syyt	Korjaustoimi
E2	Keittoalueen lämpötila- anturin ylikuumeneminen	Vastaava keitto- alue kytketään POIS päältä	Tyhjä keittoastia	Älä kuumenna tyhjiä kattiloita
			Väärä keittoastia	Käytä asianmuk. keittoastioita
			Kattilan tai lasin lämpö- tila liian korkea. Elektroniikan lämpötila on liian korkea.	Jäähdytä järjestelmä
E3	Väärä kattila	Vastaava keitto- alue(et) kytketään POIS päältä	Keittoastia menettää sen magneettiset omi- naisuudet	Käytä asianmuk. keittoastioita
			Sisäinen virhe genera- attorin piirissä	Ota yhteys tekniseen huoltoon
			Kattila aiheuttaa mo- duuliin sopimattoman käyttöpisteen, joka voi tuhota laitteita, esim. IGBT.	1. Virhe peruutetaan autom 8 sek. kuluttua ja keittoaluetta voi käyttää uud., mikäli virheet tapahtuvat uudelleen, kattilat on vaihettava. 2. Ota yhteys teknise- en huoltoon
E4	Konfigurointivirhe	Keittoaluetta ei voi kytkeä PÄÄLLE	Induktiomodulia ei ole konfiguroitu vielä	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Induktiomodulin konfi- gurointitietojen virhe	Poista ja konfiguroi uudelleen keittoalue. Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E5	Ei viestintää käyttölii- tymän ja induktiogenera- attorin välillä	Keittoaluetta ei voi kytkeä PÄÄLLE	LIN-johdotus tai virran- syöttöjohdotus viallinen (esim. linjajohdin puuttuu)	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Ei verkkojännitettä - slave boars	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Sisäinen virhe gener. tai suodattimen piirissä	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			(Sekaversio) Korosta releen jännitevirhe - Viallinen laite	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Virhe konfigurointida- tassa	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E6	Virransyöttöjännite on alueen ulkopuolella (jänn- ite ja/tai taajuus)	Keittoaluetta ei voi kytkeä PÄÄLLE	Virransyöttöjännite on alueen ulkopuolella (katso tekniset tiedot)	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Väärä verkkovirran taajuus tai verkkojänn- itevaiheen signaalion- gelmia	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Sisäinen virhe genera- attorin piirissä	Ota yhteys tekniseen huoltoon.

E7	Sisäinen virhe	Keittoalueet kytketään POIS	-	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E8	Tuulettimen virhe	Vastaava keitto- alue kytketään POIS päältä	Tuuletin lukkiutunut pölyn tai muun vuoksi	Puhdista ja poista vieraat esineet
			Tuulettimen tai mod. elektroniikka viallinen	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E9	Lämpötila-anturin virhe keittoalueelle	Vast. keittoalue kytketään POIS	Lämpötila-anturin linja keittoalueelle auki tai oikosulussa	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
EA	Sisäinen virhe	Keittoalueet kytketään POIS päältä	-	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Flash tarkistussum- mavirhe	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			IGBT- Tyhjääyntivirta liian korkea	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Lämpönielun anturi rikki tai oikosulussa	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			EEPROM- datavirhe	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Käämin valintavirhe Viallinen induktori tai väärä induktori	1. Liitä uudelleen 2. Ota yhteys teknise- en huoltoon.
			MCU sisäisen rekisterin asetus	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Hilajännite alueen ulkopuolella	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			ADC käynnistystesti epäonnistui ADC energiavyön jännite virheellinen	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
			Kapasitorin säätimen väärä signaali Viallinen laite	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
EH	Lämpötila-anturi jumissa keittoalueelle	Vastaava keitto- alue kytketään POIS päältä	Ei riittävästi lämpötila- muutosta keittotason päälle kytkemisen jälkeen	Jäähdytä lasi
			Ei lämpötilamuutosta (min. 10 K / 5 min) sen jälkeen, kun keittoalue on viroitettu	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
ER03	Havaittu jatkuva näpp- äimen aktivointi	Keittotaso kytketty pois päältä 10 sek. kuluttua	Vettä tai keittoastia - kosketussäätimellä SmartKiis	Poista vesi tai keittoas- tia lasilta
ER20	Sisäinen virhe kosketus- säätimessä	Keittotaso kytketty pois	-	Ota yhteys tekniseen huoltoon.

ER21	Yliämpö	Keittotaso kytkeytyy pois päältä	Kosketussäätimen lämpötila-anturi on havainnut lämpötilan, joka on > 85° C	Anna keittotason jäähtyä (virhe häviää, jos lämpötila laskee <75 °C). Ota yhteys tekniseen huoltoon.
ER22	Sisäinen virhe kosketussäätimessä	Keittotaso kytkeytyy pois päältä 3,5-7,5 sek. kuluttua	-	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
ER31	Kosketussäätimen ja induktion konfiguroinnit yhteensopimattomat	ER31 näkyy jatkuvasti	Induktiogeneraattorin sisäiset konfigurointitiedot poikkeavat kosketussäätimen sisäisistä konfigurointitiedoista	Lataa konfigurointi. Jos virhe tapahtuu edelleen, vaihda kosketussäädin. Jos virhe tapahtuu edelleen, ota yhteys tekniseen huoltoon.
ER36	Sisäinen virhe kosketussäätimessä	Keittotaso kytkeytyy pois päältä	-	Vaihda kosketussäädin
ER42	Toissijainen virransyöttö epätodennäköinen	12 V tai 5 V liian korkea / liian alhainen		
ER47	Ei viestintää vähintään yhteen LIN-tilaajaan	ER47 näkyy jatkuvasti	LIN-johto vahingoittunut Ei tehojännitteen syöttöä LIN-tilaajalle LIN-tilaaja viallinen	Ota yhteys tekniseen huoltoon.

GENERAL INFORMATION

Carefully read this use and maintenance manual, where important information about installation, use and maintenance safety is provided. Keep this manual for future reference. Any installation operation (electric connections) shall be performed by specialized personnel, in compliance with all standards and regulations in force.

SAFETY WARNING

The use of flat-bottomed pots, with a diameter equal to or slightly bigger than the heated area, is recommended. (Fig.5). Do not use pots that have a rough base, in order to prevent the hob thermal surface from being scratched. This appliance is not intended for use by children or infirm people without supervision.

IMPORTANT

- **Avoid the overflow of liquids by reducing the heat supply when boiling or warming liquids.**
- **Do not leave any heating element switched on, if there are no pots, or if the pots are empty.**
- **Once cooking is completed, turn the concerned heating element off, by using the control shown below.**
- **This appliance is not intended for use by people (children included) with limited physical, sensorial or mental abilities, or lacking of experience and knowledge, unless they are supervised or well instructed about the use of the appliance, by a person who is responsible for their safety.**
- **Children should be supervised to assure that they do not play with the appliance.**
- **If the hob surface is cracked, turn the appliance off and disconnect it from the electric network, so as to avoid the possibility of electric shock.**

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These installation instructions are intended for a specialized installer and are meant as guidelines for the hob installation, adjustment and maintenance, in compliance with any regulations and standards in force. If a built-in oven or any other appliance generating heat is to be mounted directly under the vitro-ceramic hob, **IT IS NECESSARY THAT SUCH AN APPLIANCE (the oven) AND THE VITRO-CERAMIC HOB ARE PROPERLY INSULATED.** Failure to comply with this precaution might result in the incorrect operation of the TOUCH CONTROL system.

• Positioning:

This household appliance has been designed for built-in installation onto a worktop, as shown in the figure (Fig. 1- Cut dimensions). Use sealing material along the whole perimeter (Fig.2). This operation is necessary in order to prevent any liquid from entering inside the hob, being that the flatness of the top, the glass and their coupling cannot be assured. Gently push the appliance into the built-in hole (Fig.4). If, after installation, the lower part of the appliance is accessible from the lower part of the

cabinet, it will be necessary to mount a spacing panel at the distances given (Fig.3).

• Electric connections (Fig.9):

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Caution!

Be careful that the cables are correctly engaged and tightenet.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

USE AND MAINTENANCE

• Maintenance (Fig.8):

Remove any food residue and grease drops from the cooking surface, by using the special scraper provided on request.

Clean the heated area in the best way possible, using suitable products and a paper towel, then rinse with water and wipe away with a clean cloth.

Through the use of the special scraper (optional), promptly remove any pieces of aluminum foil and plastic material, which might have accidentally melted, or sugar or food remains, and/or remains of sugary foods, from the heated surface. In this way, any possible damage to the surface is prevented.

The use of abrasive sponges or irritating chemical cleaners, such as sprays for ovens or cleaning agents is not allowed under any circumstance.

• Use:

Use the touch control system in the corresponding position according to individual cooking needs. Keep in mind that the higher the number, the more heat is produced. The command offer a convenient handling as selections are performed by touching directly on the display:

- the active selection is displayed with high intensity;
- available selections are displayed with a low intensity;
- unavailable selections are not lighted.

• Function (Fig.7):

- A** - On/Off key
- B** - Control Lock key
- C** - Pause/recall key
- D** - Keep warm key
- E** - Chef Cook
- F** - Timer level increment / Timer level decrement
- G** - Timer On
- H** - Power level setting display
- I** - Booster
- L** - Cooking zone display

• Switching the cooking top ON/OFF:

Touch **A** key to switch the top on, the power led lights up. The power levels for all cooking zones is 0 (the cooking zone displays are OFF).

The cooktop switches OFF automatically after 20 sec. if all cooking levels are set to 0 and no operation is performed. To switch the appliance you have to just touch the A Key. For safety reasons, switching OFF the cooktop via the ON/OFF key is always possible.

• Pan detection:

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. After switching on the cooktop, when you put a cookware on the glass, the control system automatically detects it, and the display of relative cookzone shows 0. You then just have to set the expected cooking level.

If you remove the pan on that cookzone, the display shows .

• Switching the cooking area ON/OFF:

Put a cookware on the desired cooking zone and press your finger on **L** keys zone. Then the command shows the **H** zone. Press **H** key zone to go to position 9 (max. power) or to go to position 1 (min. power). The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display with a number from "1 to 9".

To switch OFF that cooking zone you have to press 0 in the **H** key zone, and automatically the display of the zone shows 0 (in the **L** key zone).

• Booster function:

The booster enables the induction to dissipate a higher power for a cooking zone for a short period of time (5 min).

As the booster function may reach high temperatures, it must only be used for cooking processes using water. Oil or fat may start to burn if booster is used.

Choose the desired cooking zone **L**, then type the **P** symbol on the **H** zone. The booster for the selected cooking zone is activated, and now the relative display shows **P**.

To remove the function, select a cooking level for the cooking zone the booster function is currently active. The booster function is terminated and the cooking zone is heated with the new selected cooking level.

• Residual heat indication:

If the temperature of the cooking zone is still high (over 60°) after it has been switched off, the relative display will indicate the **H** symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

• Timer function:

There are 2 different types of timers. If more than one timer is set, the timer will always display the lowest remaining time. Both the timers can be adjusted within a range of 1 min to 9 h 59 min.

• Stand alone Timer / Cooking zone Timers:

The **Stand alone timer** has the behavior of an egg timer. To activate this function, ensure that no cooking zone has been selected, the timer shows "--", touch the timer, which display 00 flashing for the next 10 sec. Adjust the desired start time digit for digit +/-, do not perform any action for about 5 sec. The timer starts counting backwards. Beneath 10 min, the display shows the current time accurate to the second. If it has reached 0, a signal tone will be emitted. To change the value of the Stand-alone timer, the user has to ensure that no cooking zone has been selected, then touch the timer key, set the new desired time, and finally after 5 sec, the timer starts counting backwards starting with the new time. To disable this function, first of all ensure that no cooking zone has been selected, then touch the timer key, the current time value is displayed flashing, set the Stand-alone time to "000", at this point the function is deactivated.

The **Cooking zone Timers** can be used to switch a cooking zone OFF automatically after the set time has run out. To activate this function, the user can select the corresponding cooking zone, touch the relative Timer key **G**, then adjust the desired start time (+/-), if do not perform any action for about 5 sec, the timer starts counting backwards. To change the value of the cooking zone timers, select the corresponding cooking zone, touch the time, and set the new desired time (+/-), do not perform any action for 5 sec., the timer starts counting backwards starting with the new time. To disable this timer, the user has to set the cooking zone time to "000".

• Pause function:

Pause function is a feature to "freeze" the cooktop for max. 10 min. For example, if the user is leaving the cooktop for a short period of time. During the pause function is active, no cooking zone is dissipating any power, and all timers (including egg timer) are suspended, moreover the booster function and heat-up automatic is stopped.

To activate this function press **C**, all displays (**L** zone) show **||**. To deactivate press **C** and arbitrary other key within 10 sec.

• Recall function:

This feature enables recovering power levels and timer settings after the cooktop has been switched OFF unintendedly. For example, the cooktop has just been switched off, the user can switch the cooktop ON again via the ON/OFF key (**A** key) within 6 sec. Then the Pause symbol will flash for 6 sec., now the user have to touch the Pause symbol (**C** key), at this point the Recall function becomes active. All power levels, timers and heat-up automatics set before are recovered.

• Control Lock key :

Key lock is a functionality intended to lock the keys during the cooktop is in operation or in pause state. This is useful for cleaning purposes as the touch control is unable to differentiate a wet cloth from a finger. When the cooktop is switched ON, the user can touch the Key Lock (**B** key) for 1 sec., and all keys except the key Lock and ON/OFF are locked. When the key lock is active, pressing all the unlit keys (all except ON/OFF and Key Lock) will result in a reject tone. To deactivate the key lock, touch the Key Lock again, at this point the cooktop can be operated regularly.

• Child Lock key :

This function is useful to protect the cooktop against unintended operation, for example by children. If locked, the cooktop may be turned ON, but no cooking zone, heating level or timer may be selected. To active this function, the user have to power the cooktop ON, touch and hold **L** zone for an arbitrary cooking zone for 3 seconds, slide the H zone, from 0 to 9. This sequence must be finished within 10 seconds. The display shows **L** for active childlock. To disable the function: power the cooktop ON, touch and hold **L** zone for 3 sec., then slide the H zone from 9 to 0 within 10 sec. Now the child lock key is de.activated.

• Bridge function (available just for the octa zones):

Bridging of 2 cooking zones is the connection of 2 single cooking zones, so they can be controlled and will behave as one large cooking zone. This enables using cookware which has a larger bottom surface than a single cooking zone. To active this function, the user have to touch both cooking zone's simultaneously (**L** zone), in this way the cooking zones are bridged, and one display shows **||**, and the other the power level. To disable the bridge, the user have to touch both cooking zone's simultaneously. In this way, the cooking zones are split into 2 separate zones again.

• Heat-up Automatic

Heat-up automatic is a feature which enables heating up a cold pot with full heating power and returning automatically to the desired cooking level. The time during the cooking zone is heated with full power is depending on the selected cooking level. To active the Heat up automatic, you have to hold continuous the

desired cooking level (**H** zone) for at least 3 sec, the display shows **H**. To disable this function, touch and hold the cooking zone command (**L** zone) for 3 sec. or select as smaller cooking level.

Cooking level	Heat-up Automatic time (sec)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

• Chef Cook Function:

Chef Cook function is a features which enables 3 cooking zones with different heating powers. Starting from the left to the right.

To activate this function, touch the Chef Cook function key.

To disable it, touch the Chef Cook function key. The power levels for all cooking zones are set to 0.

The following power levels are set and dissipated as soon as a suitable cookware is placed onto the cooking zones:

Number zone	Power level
2	2
1	6
4	9

• Warming level

This function is used to keep boiled food warm. The power level is between 0 and 1. To activate the warming level you have to select the zone (**L** zone), and press the **D** key. The display will show **U**.

• Power management

The hob support power management to prevent the mains connection from overloading. The power management is prioritizing: the cooking zone which heating power has been increasing at last will get the desired heating power, and the other cooking zone will be reduced. The reduction of power will be signaled to the operator by flashing OFF of the cooking level (L zone) and the its power will be reduced .

• Power settings

The power of the all hob can be set from its maximum up to a minimum of 1.4 Kw, using a step of 100w (0,1Kw), until a minimum of 1,4w by the user menu.

The User menu is intended for end customer to adapt the Touch Control to his personal needs.

To enter in the User Menu, the command is in standby mode, touch ON/OFF Command to power up the Touch

Control. Touch the ON/OFF command again within 3 sec. to set the Touch Control to standby mode again. Special function Command starts pulsating (for 60 sec. max). The menu is automatically exited after that. Press and hold down pulsating the Command. Then press all cooking zone selection Command in clockwise direction, starting with the left front cooking zone selection Command. Skip cooking zone selection Command which are not available.

In the following table there are described the implemented user menu items:

Item	Meaning	Changeable	Value Format	Remark
U0	Max. power per line conductor	Yes	2.4 ... 5	Setting the max. allowed power per line conductor. The max. power is defined inside the service menu and can only be reduced in steps of 0.1 kW until the minimum power.
U1	Filter setting	Yes	0,1,2	Filter changes: 0 - 150h (default) 1 - 300h 2 - 400h
U2	Volume for button tones	Yes	0...3	Adjustment of the volume for button tones 0: no button tones 1: min. volume 2: mid. volume 3: max. volume Notes: - For normative reasons, button tones for switching ON and OFF cannot be disabled. They will be emitted with last volume level which has been set before disabling the button tones. - Tones for errors are always emitted with max. volume (setting 3) and cannot be disabled
U3	Volume for signal tones	Yes	0...3	Adjustment of the volume for signal tones (ex: when timer runs out) 0: min. volume ... 3: max. volume
U4	Display brightness	Yes	0...9	Adjustment of the brightness for the display 0: Max. brightness ... 9: Min. brightness

Item	Meaning	Changeable	Value Format	Remark
U5	Timer animation	Yes	0...1	0: No Timer animation 1: Timer is animated 10 min. before expiration
U7	Behavior when timer has run out	Yes	0...2	0: Signal tone for 120 sec. 1: Signal tone for 10 sec. 2: No tone

• Operation Time Limitation

The Operation Time Limitation is an additional safety feature to turn OFF cooking zone after certain time with no operation to the corresponding cooking zone by the user. The time after which the cooking zone is turned OFF is mentioned in the table below. Each user operation related to the cooking zone will reset this time limit.

Cooking level	Max. Operation time (h)
Warming level 1	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 min.

TIPS ON SAVING ENERGY

- Use a lid whenever possible to minimise heat loss.
- Select a smaller pan when cooking small quantities. A smaller pan uses less energy than a larger pan with very little in it.
- Cook with as little water as possible.
- Once food has come to the boil or the oil in the pan is hot enough for frying, reduce the heat to a lower setting.
- Use a pressure cooker to reduce cooking times.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

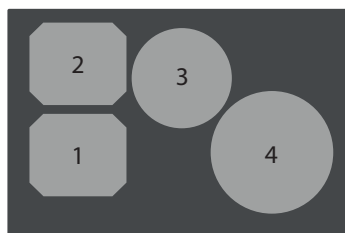
Information for household electric hobs

In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

Model name/ identifier	PI7060	PI7080
Type of hob	built-in	built-in
Number of cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/mm cooking zone For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric cooking zone or area	1. = Octa 2. = Octa 3. = Octa 4. = Octa	1. = Octa 2. = Octa 3. = Ø 215 4. = Ø 265
Energy consumption per cooking zone or area calculated per Kg(EC _{electric cooking})	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 189,7 4. = 189,7	1. = 189,7 2. = 189,7 3. = 193,3 4. = 191
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric cooking})	189,7	190,9



PI7060



PI7080

Energy Saving Advice

For cooktops

- As far as possible, always prepare the food in pots and pans with lids to avoid unnecessary heat consumption.
- Choose a small pot for small quantities. A small pot uses less energy than a larger, underfilled pot.
- Cook with as little water as possible.
- Lower the heat level as soon as possible after boiling or browning.
- Use a pressure cooker to reduce the cooking time

• **Error Code:**

Error Code	Meaning	Behavior	Possible Causes	Remedy
E2	Overheat of temperature sensor for cooking zone	Corresponding cooking zone is turned OFF	Empty cookware	Do not heat-up empty pots
			Wrong cookware	Use appropriate cookware
			Pot or glass temperature is too high. Electronic temperature too high	Cool down system
E3	Wrong pot	Corresponding cooking zone(s) is/are turned OFF	Cookware is losing its magnetic characteristics	Use appropriate cookware
			Internal error in generator's circuitry	Contact technical support
			Pot creates on the module an improper operating point which can destroy devices, e.g. IGBT.	1. The error is automatically cancelled after 8s and the cooking zone can be used again. in case of further upcoming errors the pots have to be changed. 2. Contact technical support.
E4	Configuration error	Cooking zone cannot be turned ON	Induction module is not configured yet	Contact technical support.
			Induction module configuration data error	Erase and re-configure cooking zone. Contact technical support.
E5	No communication between User Interface and Induction Generator	Cooking zone cannot be turned ON	LIN cabling or power supply cabling defective (e. g. missing line conductor)	Contact technical support.
			No mains voltage on slave boards	Contact technical support.
			Internal error in generator's or filter's circuitry	Contact technical support.
			(Mixed version) HiLight Relay Voltage Error - Defect hardware device	Contact technical support.
			Error configuration data	Contact technical support.
E6	Power supply voltage is out range (voltage and/or frequency)	Cooking zone cannot be turned ON	Power supply voltage is out of range (see technical data for details)	Contact technical support.
			Wrong mains frequency or mains voltage phase signal problems	Contact technical support.
			Internal error in generator's circuitry	Contact technical support.

E7	Internal error	Cooking zones are turned OFF	-	Contact technical support.
E8	Fan failure	Corresponding cooking zone is turned OFF	Fan blocked by dust or fabrics	Clean and remove foreign bodies
			Fan or module electronics defective	Contact technical support.
E9	Temperature sensor error for cooking zone	Corresponding cooking zone is turned OFF	Temperature sensor line for cooking zone is open or short-circuited	Contact technical support.
EA	Internal error	Cooking zones are turned OFF	-	Contact technical support.
			Flash checksum error	Contact technical support.
			IGBT- Idle current too high	Contact technical support.
			Heat sink sensor broken or shorted	Contact technical support.
			EEPROM- data Error	Contact technical support.
			Coil selection error Defect inductor or wrong inductor	1. Re-plug 2. Contact technical support.
			MCU internal register setting	Contact technical support.
			Gate power voltage out of range	Contact technical support.
			ADC startup test failure ADC bandgap voltage invalid	Contact technical support.
			Capacitor Control wrong signal Defect hardware device	Contact technical support.
EH	Temperature sensor stuck for cooking zone	Corresponding cooking zone is turned OFF	Not enough temperature change after switch on the hob	Cool down the glass
			No temperature change (min. 10 K / 5 min) after cooking zone is energized	Contact technical support.
ER03	Continuous key activation detected	Cooktop switches off after 10 sec.	Water or cookware placed on TC's SmartKiis	Remove water or cookware from the glass
ER20	Internal error inside TC	Cooktop switches off	-	Contact technical support.
ER21	Over temperature	Cooktop switches off	Temperature sensor on TC has detected a temperature > 85° C	Let the cooktop cool down (error disappears if temperature is <75°C). Contact technical support.

ER22	Internal error inside TC	Cooktop switches off after 3.5-7.5 sec.	-	Contact technical support.
ER31	Configurations inside Touch Control and induction are incongruent	ER31 is displayed continuously	The configuration data inside the induction generator is different from the configuration inside the TC	Download configuration. If error is still occurring, replace TC. If error is still occurring, contact technical support..
ER36	Internal error inside TC	Cooktop switches off	-	Replace TC
ER42	Secondary power supply implausible	12V or 5V too high / too low		
ER47	No communication to at least one LIN subscriber	ER47 is displayed continuously	LIN cable damaged No power voltage supply for LIN subscriber LIN subscriber defective	Contact technical support.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color. There are no margins, text, or other markings present on the page.

