

ABBINA

IND 600 IX

IND 770 IX

INSTRUCTION MANUAL

Induction Hob 4 IN - 2IN2VC

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

GB

English

GB

DE

Deutsch

THE MANUFACTURER

Index

Operating Principle, 4

User's Instructions, 4

Installer's Instructions, 9

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

Operating principle (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels. The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit. The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself. The cooking process takes place as described below.

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

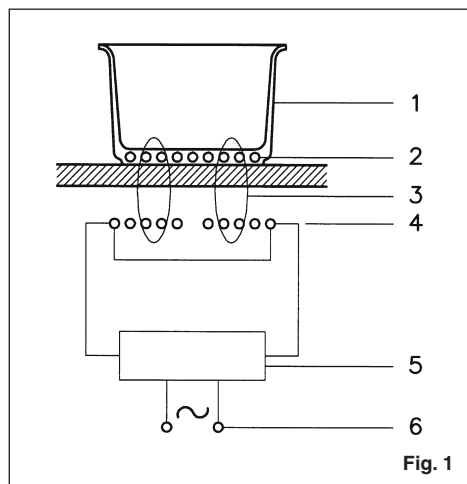


Fig. 1

- 1) vessel
- 2) induced current
- 3) magnetic field
- 4) inductor
- 5) electronic circuit
- 6) power supply

User's Instructions

Installation

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

DO NOT STARE AT THE HALOGEN LAMP.

Use

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

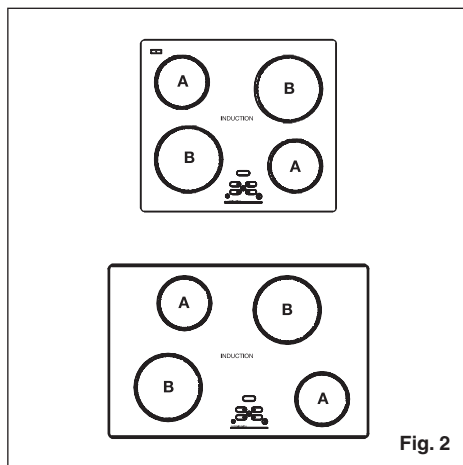
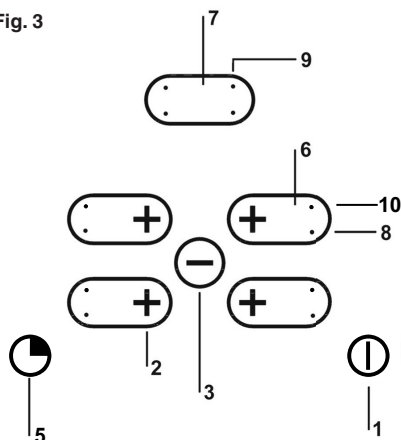


Fig. 2

- A) COOKING ZONE - INDUCTION Ø 160 - 1400W
B) COOKING ZONE - INDUCTION Ø 200 - 2300W

Fig. 3



- 1) Power ON/ Power OFF
- 2) Cooking zone +
- 3) Cooking zone -
- 4) -----
- 5) timer
- 6) setting display
- 7) timer display
- 8) Dual circuit indicator led
- 9) Timer indicator led
- 10) Triple-circuit led

Functions

1.1 Switching the Touch Control ON/OFF (Fig.2)

After mains voltage is applied the control initialised for approx. 2.5-5 seconds before it is ready for operation. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode. By operating the ON/OFF key the control can be turned into the ON-mode. The cooking zone displays show a static "0". If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows alternating "H" and "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment. After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode. The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby-mode. If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED). (also refer to 1.11). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. When the Touch Control is ON it can be switched-OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature). The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

1.2 Automatic switch-OFF

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

1.3 Switching a cooking zone ON and OFF

If the control is ON the respective cooking zone can be selected by operating a cooking-zone-select-key (= PLUS-key of the respective cooking zone). There is a static dot indication in the respective display. If the cooking zone is hot "0" is displayed instead of "H". On all other cooking zone displays the blinking dot extinguishes. Then a setting will be chosen by a renewed operation of the cooking- zone-select- key or the MINUS-key and the cooking zone begins to heat up. In order to use the cooking-zone-select-key as a PLUS-key the control has to recognize that after the selection the cooking zone has been released for 0,3 seconds. After selection of a cooking zone the setting can be increased by continuously pressing the PLUS-

key, starting at step "1" it is increased by 1 step every 0,4 seconds. When setting "9" is reached the setting will not be changed further (end stop). If the selected cooking zone will be switched ON by means of the MINUS key, the cooking zone starts at the maximum setting "9" ("reverse switching-ON"). When the key is continuously operated, it decreases by 1 step every 0,4 seconds. When setting "0" is reached, there will be no further setting changed (end stop). Only a renewed operation of the MINUS (or PLUS) key changes the setting.

Switching OFF an individual cooking zone

To switch off an individual cooking zone, the respective cooking zone has to be selected with the cooking-zone-select-key (= PLUS). The selection is indicated with the static dot in the respective cooking zone display. If the control recognizes that the PLUS (cooking-zone-select-key is the PLUS-key) and the MINUS key have been activated simultaneously the setting of the selected cooking zone will be put back to "0". Alternatively, the MINUS-key can be used to count down the setting to "0". If all cooking zones are at "0", all decimal points in the cooking zone displays are blinking. If a cooking zone is "hot", alternating "H" and "0". When the suction is removed, the zone switches to the wait mode for 10 minutes. The letter H and the symbol  alternate on the display the cooking zone then switches off and the letter H appears on the display.

Switching-OFF all cooking zones:

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

1.4 Power level

Cooking zone power can be adjusted to 9 levels, indicated by the symbols "1" to "9" on the 7-segment LED displays: The letter "P" on the display means that the cooking zone is working at maximum power. The letter "A" stands for automatic heating.

1.5 Pan sensor function

This activates automatically if a pan is not placed on the cooking zone within 2.5 seconds from when it was switched on. The symbol  appears on the display

1.6 Residual heat indicator

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

cooling down will be calculated dependent on

- the selected setting ("0" to "9")
- the ON/OFF time of the relays

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

1.7 Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code "ER03".
- If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "ER03" will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alternation with the failure notice.
- If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition in to the stand-by-mode. (also see paragraph 1.2).
- When the control is switched ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
- In the stand-by mode a continuous operation will not be signaled. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

1.8 Key lock (child safety feature)

Child safety feature:

Key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-select key again. There will be an "L", meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the "hot" condition, "L" and "H" will be displayed in alternation. This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cooktop will not be locked then. The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and-ON in the mean time. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

Unlocking for cooking purposes:

To unlock and operate the control it is required to

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

Cancelling the key lock:

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

1.9 COMBIMODELS: partial switch-off of multiple circuits

Depending on the design it is possible to operate dual- or triple-circuit radiant heating element with the LITE-Touch Control. When a multi-circuit heating element is put in to operation, all heating circuits are switched ON at the same time. If only the inner heating circuits should be used, the outer heating circuit can be switched-OFF by means of the multi-circuit key or in individual steps. By operating the multi-circuit key the respective outer circuit of the assigned active cooking zone (setting 1 to "0") can be cut off any time. An activated outer circuit will be indicated by an additional LED. A renewed operation of the multi-circuit key will add the outer circuit (s) at any time, the assigned LED's glow again (toggle-function). If a cooking zone other than the one with multi-circuit function will be selected, the multi-circuit status will be changed and all cooking zones will be deselected (the decimal point extinguishes).

Behaviour of dual-circuit cut OFF:

If the heating element to be controlled is a triple-circuit heating element, the course of action is as follows:

- The first activation of the multi-circuit key cuts-off the outer heating circuit and the top LED extinguishes.
- A second activation of the multi-circuit-key cuts-off the middle heating circuit (also the bottom LED extinguishes.)
- A third activation adds the middle heating circuit again. A fourth activation adds the third heating circuit as well and the assigned LEDs glow again.

1.10 Audible signal (buzzer)

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

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

1.11 Timer function (optional)

The timer function is realized in two versions:

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

Timer as minute minder (stand-alone):

- If the control is ON the stand-alone-timer can be operated by activating the timer key all cooking zone are on position "0". The timer display shows "00" with out any activation. Within 10 sec. the timer is cut-off.
- Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with TIMER key, starting at 1 up to 99 (end stop) with the minus key starting at 99 down to 0 (end stop).
- Continuous activation of the TIMER or minus-key results in a dynamic increase of the adjustment speed up to maximum value without sound signal,
- when the TIMER or minus key is released in the meantime, the adjustment speed starts again from a (low) initial value.
- adjustment can be made with a continuously activated TIMER or minus-key or by tip-operation (with sound signal) After the timer is set the time runs down according to the adjustment.
- When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks with "00". The sound signal will be stopped automatically after 2 minutes and/or by operating any key.

Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer

- The timer can be changed or switched-off anytime by operating the timer or minus key (with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key or by operating the timer and minus-key together, which sets the timer directly to "0".
- The timer can be also switched off by pressing the power key twice.

Timer programming on cooking zones

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

- By selecting a cooking zone with the cooking-zone-select key, then selecting the setting and finally activating the timer select-key, the timer can be programmed as a switch-off function for a cooking

zone. Around the timer four LEDs are arranged. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

- As soon as the timer has been selected, the assigned timer LED blinks and the dot in the timer display glows. If a cooking-zone-select-key will be operated, the dot in the timer displays extinguishes and the LED does not blink any longer.
- When switching-over from one cooking zone to another, the timer display always shows the present timer value of the respective cooking zone. However, the programmed timers of other cooking zones remain active.
- The further setting behaviour corresponds to the STANDALONE-TIMER. For increasing the adjusted time, the PLUS-key of the respective cooking zone has to be used. (setting n "0")
- When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be cut off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display. The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped
- automatically after 2 minutes
- by operating any key.

The timer display extinguishes.

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

Precautions

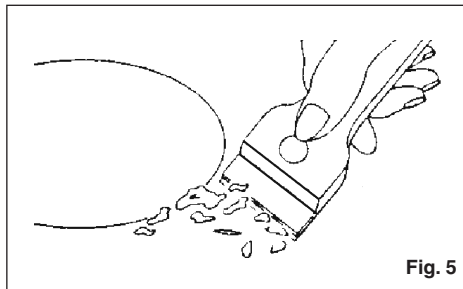
- in case you detect a crack, however small, in the hob surface, immediately disconnect the power supply
- when the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on)
- do not use any aluminium foil or place any food stuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob
- do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lid on the hob surface as they will heat up
- when cooking in a nonstick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes pre-heating time
- when cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- after cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.

Cooking vessels (Fig. 4)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat - and thick bottomed vessels
- a vessel with a 20 centimeter diameter ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss

We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.

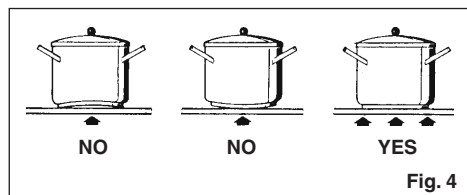
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless-steel vessels.



Maintenance (Fig. 5)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some paper towel and SIDOL or STANFIX, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS



Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 6)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure. Place the supplied sealing agent along the hob perimeter. Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

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

Electrical connection (Fig. 7)

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

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

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature. If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under over voltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted). The plug or monopolar switch must be easily reached on the installed equipment.

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

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

Fig. 6

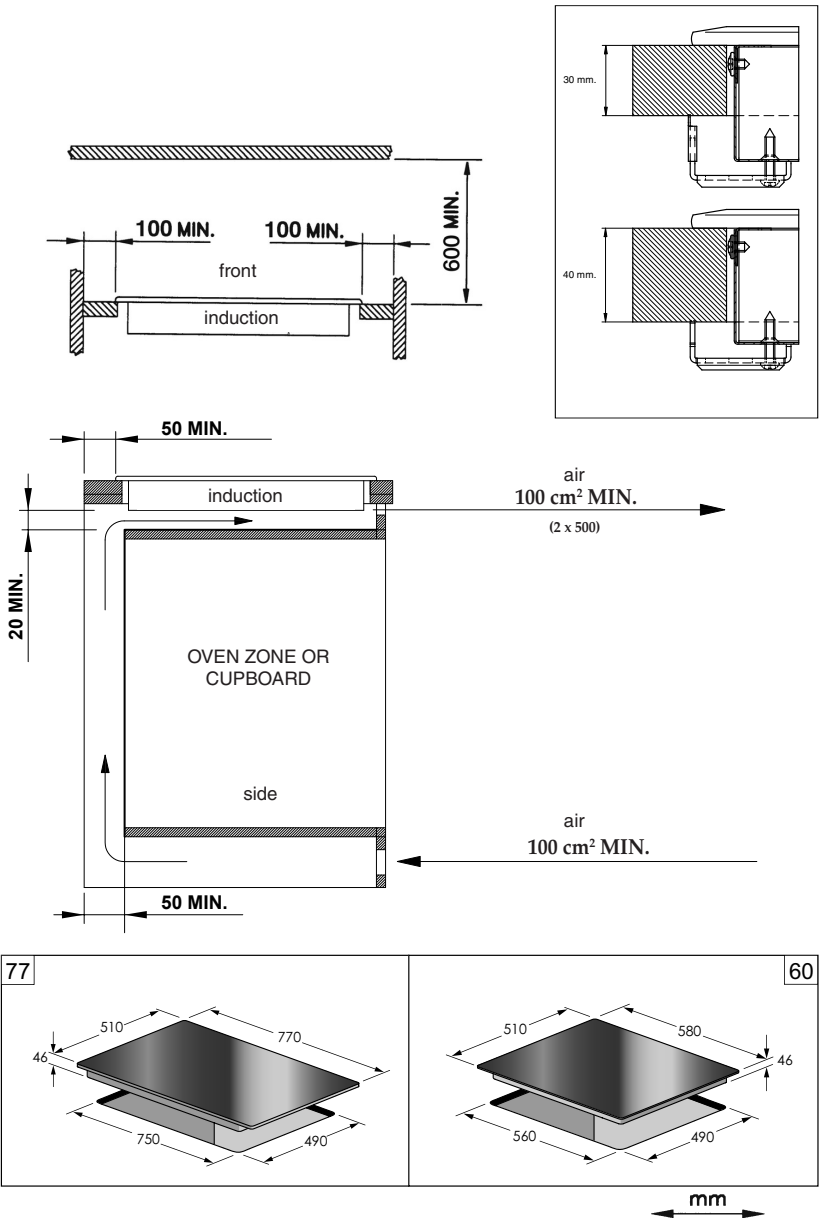
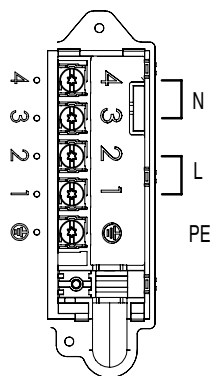
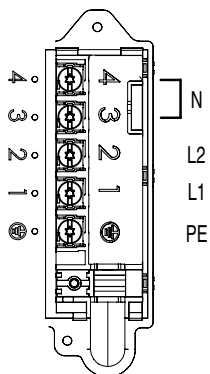


Fig. 7



230 V ~
* H05V2V2-F3x2,5

Only for
63 IN B1
H05V2V2-F3x4,0



400 V2N ~
H05V2V2-F4x2,5

* Considering contemporaneity factor

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Induktionskochfeld 4 IN - 2IN2VC

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl. Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen. Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

GB

English

DE

Deutsch

DE

DER HERSTELLER.

Inhaltsverzeichnis

Arbeitsweise, 14

Anleitung für den Benutzer, 14

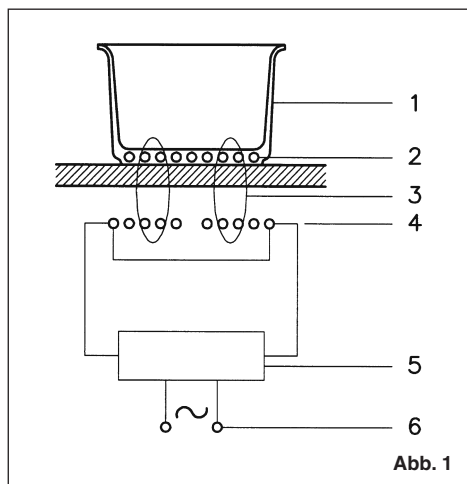
Anleitung für den Installateur, 19

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Arbeitsweise (Abb.1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße. Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut. Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen. Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

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



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

Anweisungen für den Benutzer

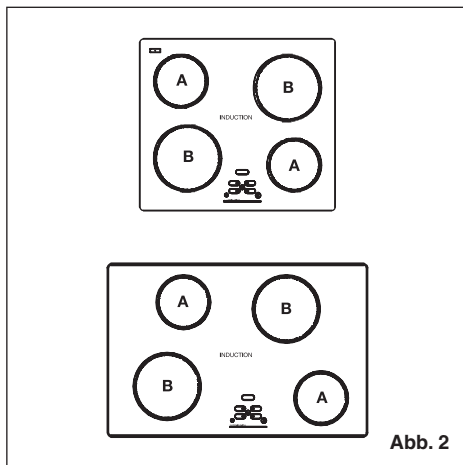
Installation

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

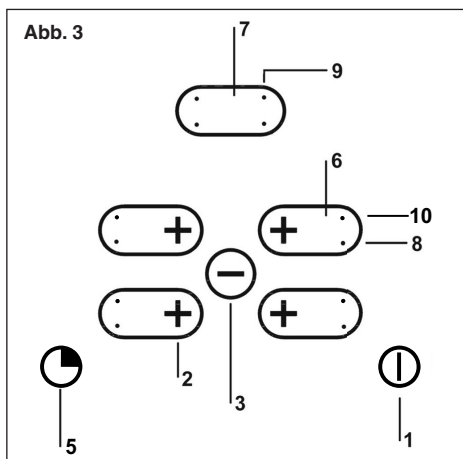
DIE HALOGENLAMPE NICHT ZU FEST BEFESTIGEN.

Gebrauch

Als erstes den Topf auf die gewünschte Kochzone stellen. Wenn der Topf fehlt  lässt sich das System nicht einschalten.



- A) INDUKTIONSKOCHFELD Ø 160 - 1400W
B) INDUKTIONSKOCHFELD Ø 200 - 2300W



- 1) Ein / Aus Taste
- 2) Kochzone +
- 3) Kochzone -
- 4) -----
- 5) Timer
- 6) Anzeige eingestellter Wert
- 7) Anzeige Timer
- 8) Led doppelter Heizkreis
- 9) Timer-Led
- 10) Led Dreifach Kreislauf

Funktionen

1.1 EIN/AUS-Schalten der Touch Control (Abb.2)

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 2,5-5 Sekunde bevor sie betriebsbereit ist. Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Anzeigen und LED/s. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED/s wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im Stand-by Zustand. Die Steuerung kann nun durch Betätigen der EIN/AUS-Taste in den Ein-Zustand geschaltet werden. Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die "0". Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, abwechselnd "H" und "0". Der Punkt rechts unten blinkt auf allen Kochstellenanzeigen in einem 1 Sekunden-Takt zum Anzeigen, dass momentan keine Kochstelle selektiert ist. Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timeranwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by Zustand. Die Steuerung lässt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste von der Elektronik als betätigt erkannt wurde. Sollte eine beliebige weitere Taste ebenfalls als betätigt erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand-by-Zustand. Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen ein "L" wie LOCKED angezeigt (siehe auch 1.11). Falls Kochstellen den Status "Heiss" besitzen, wird das "L" im Wechsel mit dem "H" angezeigt. Durch Betätigung der EIN/AUS-Taste im EIN-Zustand der Steuerung lässt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert). Die EIN/AUS-Taste hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

1.2 Automatisches Ausschalten

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

1.3 Einschalten/Ausschalten einer Kochstelle

Befindet sich die Steuerung im Ein Zustand kann durch Betätigen einer Kochstellen-Selektatste (= PLUS Taste der entsprechenden Kochstelle) die zugehörige Kochstelle selektiert werden. Es leuchtet statisch in der entsprechenden Anzeige der Anzeigenpunkt und anstelle des "H", falls die Kochstelle den Status "Heiss" besitzt, erscheint eine "0". Auf allen anderen Kochstellen erlischt der blinkende Punkt in den Anzeigen. Anschließend wird durch nochmaliges Betätigen der Kochstellenselektatste oder MINUS-Taste eine

Kochstufe eingestellt und die Kochstelle beginnt zu heizen. Um die Kochstellenwahl-taste als Plus-Taste verwenden zu können, muß die Kochstelle nach der Selektion für 0,3s als losgelassen erkannt worden sein. Nach der Selektion einer Kochstelle kann die Kochstufe durch kontinuierliches Drücken der PLUS Taste, beginnend bei Stufe "1", alle 0,4 s um 1 Stufe erhöht. Nach Erreichen der Kochstufe "9" wird keine weitere Veränderung der Kochstufe vorgenommen (Endanschlag). Wird nach der Selektion der Kochstelle die Kochstelle mittels der MINUS Taste eingeschaltet, so startet die Kochstelle mit der maximalen Kochstufe "9" (links herum Einschalten). Bleibt die Taste betätigt, wird die alle 0,4 s um 1 Stufe heruntergezählt. Bei Erreichen der Kochstufe "0" wird keine weitere Veränderung der Kochstufe vorgenommen (Endanschlag). Erst eine erneute Betätigung der Minus-Taste (oder Plus-Taste) verändert die Kochstufe.

Ausschalten einer einzelnen Kochstelle:

Zum Ausschalten einer einzelnen Kochstelle muss die Kochstelle mit der Kochstellenwahl-taste (= PLUS) selektiert werden. Die Selektion wird angezeigt durch den stehenden Punkt in der entsprechenden Kochstellenanzeige. Werden anschließend die PLUS- (die Kochstellenwahl arbeitet als Plus-Taste) und die MINUS-Taste gemeinsam als betätigt erkannt, wird die Kochstufe der selektierten Kochstelle direkt auf "0" zurückgesetzt. Alternativ kann mit der Minus-Taste, die Kochstufe bis auf "0" herunter gezählt werden. Wenn alle Kochstellen auf "0" gestellt sind, blinken alle Dezimalpunkte in den Kochstellenanzeigen. Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, abwechselnd "H" und "0". Wird der topf entfernt, geht das kochfeld 10 minuten lang in den wartezustand über und auf der anzeige erscheinen abwechselnd der buchstabe H und das symbol . Nach ablauf dieser zeit schaltet sich das kochfeld automatisch aus und auf der anzeige erscheint der buchstabe H.

Ausschalten aller Kochstellen:

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

1.4 Leistungsstärke

Die Leistungsstärke der Kochfelder kann je nach belieben eingestellt werden; zur Verfügung stehen neun verschiedene Stufen von "1" bis "9" die über eine 7 Segmente LED Anzeige zu sehen sind. Der Buchstabe „P“ in dieser Anzeigeweist darauf hin, dass die maximale Leistung erreicht worden ist. Der Buchstabe "A" bedeutet eine automatische Erwärmung.

1.5 Topferkennungsfunktion

Diese Funktion schaltet sich automatisch dann ein wenn, 2,5 Sekunden nachdem ein Kochfeld eingeschaltet

worden ist, kein Topf auf das Kochfeld gegeben wird. Auf der Anzeige erscheint das Symbol .

1.6 Restwärmeanzeige

Der Benutzer soll auf eine gefährliche Berührtemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden. Die Temperatur wird über ein mathematisches Modell berechnet und verbliebene Restwärme mittels eines "H" auf dem entsprechenden 7-Segment-Display angezeigt. Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit der

- gewählter Leistungsstufe ("0" bis "9")
- Ein/Aus-Zeit des Relais rechnerisch ermittelt.

Nach Ausschalten der Kochstelle zeigt die zugehörige Anzeige so lange ein "H", bis die zugeordnete Kochstellentemperatur rechnerisch unter einem ungefährlichen Niveau liegt ($\leq 60^\circ\text{C}$).

1.7 Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

- Bei einer erkannten Dauerbetätigung von Tasten für etwa 10 Sekunden schaltet die Elektronik selbsttätig ab. Die Steuerung gibt für die Zeit von 10s der Störung ein akustisches Fehlersignal aus, damit der Benutzer den vermutlich über der Bedienung abgestellten Gegenstand entfernen kann. Auf den Anzeigen wird der Fehlercode "ER03" blinkend angezeigt. Liegt der Fehler länger als 10s an, wird nur noch der Fehler "ER03" blinkend ausgegeben und zwar so lange wie die Störung als vorhanden erkannt wird. Sollte die Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird das "H" im Wechsel mit der Fehlermeldung ausgegeben.
- Wird nach dem EIN-Schalten mittels der Power-Taste nicht innerhalb von 20s eine Kochstelle aktiviert, so verfällt die Steuerung vom EIN-Zustand wieder in den Stand-By-Modus. (siehe Punkt 1.2).
- Die Ein/Aus-Taste hat im eingeschalteten Zustand Vorrang bei der Ausführung vor allen anderen Tasten, sodass auch bei Mehrfachdauerbetätigung von Tasten die Steuerung jederzeit ausgeschaltet werden kann.
- Im Stand-by Zustand wird eine Dauerbetätigung nicht signalisiert. Allerdings müssen alle Tasten wieder als unbetätigt erkannt werden, bevor die Steuerung wieder eingeschaltet werden kann.

1.10 Verriegelung (Kindersicherung)

Funktion Kindersicherung:

Verriegeln:

Nach dem Einschalten der Steuerung kann die Kindersicherung aktiviert werden. Hierzu ist es notwendig, die Kochstellenwahltaste der Kochstelle vorne rechts (VR) - und die MINUS Taste gemeinsam zu betätigen und anschließend noch einmal die Kochstellenwahltaste (VR) zu drücken. Auf allen Anzeigen erscheint ein "L" wie LOCKED (= Kindersicherung

gegen unbeabsichtigtes EIN-Schalten). Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen wird im Wechsel das "L" und "H" angezeigt. Dieser Bedienungsablauf muß innerhalb von 10s stattfinden und darf keine andere Taste als die oben beschriebenen betätigt werden. Andernfalls wird die Eingabe als nicht vollständig abgebrochen und das Kochfeld ist nicht verriegelt. Die Elektronik bleibt bis zur Entriegelung im verriegelten Zustand, auch wenn die Steuerung zwischenzeitlich Aus- und wieder Einschaltet wurde. Auch ein Reset (nach spannungslosen Zustand) der Steuerung hebt die Verriegelung nicht auf.

Entriegeln zum Kochen:

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

Verriegelung aufheben:

Nach dem Einschalten der Steuerung kann die Kindersicherung deaktiviert werden. Hierzu ist es notwendig, die Kochstellenwahltaste (VR) - und die MINUS-Taste erst gemeinsam und anschließend die MINUS-Taste noch einmal alleine zu betätigen. Wenn alle Schritte in der richtigen Reihenfolge und innerhalb von 10 Sekunden durchgeführt wurden, ist die Verriegelung aufgehoben und die Steuerung befindet sich im AUS Zustand. Ansonsten wird die Eingabe als nicht vollständig interpretiert und die Steuerung bleibt im verriegelten Zustand und schaltet nach 20s ab. Nach erneuten Einschalten der Steuerung mit der EIN/AUS-Taste erscheint auf allen Anzeigen die "0", die Anzeigen-Punkte blinken und die Steuerung kann zum Kochen bedient werden. Sollte eine Kochstelle den Status "H" besitzen wird Anstelle der statischen "0" das "H" angezeigt.

1.11 KOMBINIERTE MODELLE:

mehrschaltkreise werden teilweise ausgeschaltet

Mit der LITE-Touch Control können je nach Ausführung Zweikreis-, bzw. Dreikreis-Strahlheizkörper bedient werden. Beim Einschalten eines mehrkreisen Heizkörpers werden immer alle Heizkreise gemeinsam eingeschaltet. Möchte der Bediener nur die inneren Heizkreise benutzen, so können mittels der Mehrkreistaste der bzw. in Einzelschritten die äußeren Heizkreise abgeschaltet werden. Durch Betätigen der Mehrkreistaste, kann bei einer aktivierten Kochstelle (entspricht Kochstufe π "0") der zugehörige Außenkreis der entsprechenden Kochstelle jederzeit abgeschaltet

werden. Ein aktivierter Außenkreis wird durch eine zusätzliche LED angezeigt. Das erneute Betätigen der Mehrkreistaste schaltet den/die Außenkreis/e jederzeit wieder zu, die zugeordneten LED/s leuchten wieder (Toggle-Funktion). Sollte eine andere Kochstelle, als die auf der der Mehrkreis vorhanden ist, selektiert sein, so wird nach Betätigen der Mehrkreistaste der Mehrkreisstatus geändert und alle Kochstellen deselektiert (der Dezimalpunkt erlischt).

Verhalten der Zweikreisabschaltung:

Ist der anzusteuernende Heizkörper ein Dreikreisheizkörper, so wird folgender Ablauf eingehalten:

- Ein erstes Betätigen der Mehrkreistaste schaltet die äußere Zone aus und die obere LED erlischt.
- Ein zweites Betätigen der Mehrkreistaste schaltet den mittleren Kreis ab (auch die untere LED wird dunkel geschaltet).
- Ein drittes Betätigen schaltet den mittleren Kreis wieder zu. Ein weiteres Betätigen schaltet den dritten Kreis ebenfalls wieder zu und die entsprechenden LEDs wieder hell.

1.12 Akustische Rückmeldung (Summer)

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

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

1.13 Timer-Funktion (optional)

Die Timer-Funktion ist in zwei Ausführungen realisiert:

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

Timer als Eieruhr (Stand-Alone):

- Wenn der Touch eingeschaltet ist, dann kann der autonome Timer durch Aktivieren der Timer-Taste benutzt werden. Alle Kochflächen sind auf Einstellung 0. Das Display zeigt "00" wenn keine Taste ausgewählt wurde. Der Timer geht innerhalb von 10 Sekunden aus.
- Einstellbereich (0-99min), Einstellmöglichkeit in 1er Schritten über eine beliebige Taste beginnend mit 1 aufwärts bis 99 (Endanschlag) oder Minus-Taste beginnend mit 99 abwärts bis 0 (Endanschlag)
- Bei kontinuierlicher Betätigung der Timer-Taste oder Minus-Taste erfolgt eine dynamische Erhöhung der Verstellgeschwindigkeit bis zu einem Maximalwert ohne Signalton.
- Nach einem zwischenzeitlichen Loslassen

der Timer-Taste oder Minus-Taste beginnt die Verstellgeschwindigkeit wieder von einem (niedrigen) Anfangswert.

- Einstellung erfolgt durch dauernd gedrückt halten der Timer-Taste oder Minus-Taste oder im Tipp-Betrieb (mit Signalton) Nach der Timer-Einstellung beginnt läuft die Zeit ab der zuletzt vorgenommenen Einstellung an zurückzuzählen. Der Ablauf der Zeit (Time-out) wird von einem Signalton und durch Blinken des Timer-Display angezeigt, auf dem "00" zu sehen ist.

Das akustische Signal wird

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

Danach wird das Blinken der Timeranzeige beendet und die Anzeige erlischt. Ausschalten/Verändern des Timers

- Der Timer kann jederzeit durch Betätigen der Plus- oder Minus-Taste (mit Signalton) verändert oder abgeschaltet werden. Abgeschaltet wird der Timer, in dem man ihn über die Minus-Taste auf "0" herabzählt oder in dem man über das gemeinsame Betätigen der Plus und Minus-Taste den Timer direkt auf "0" setzt. Die Timeranzeige bleibt für 6s auf Null stehen, bevor dieser abgeschaltet wird.

- Der Timer kann auch durch zweimaliges Drücken der Taste ON/OFF deaktiviert werden.

Timer programmierung auf Kochstellen

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

- Durch die Betätigung (Selektieren) einer Kochstellen selekt-Taste sowie nach Einstellung einer Kochstufe läßt sich durch anschließende Betätigung der Timer-Selekt
- Taste, der Timer als Abschaltfunktion auf eine Kochstelle programmieren. Um den Timer herum sind vier LED/s angeordnet. Diese Anzeigen signalisieren für welche Kochstelle der Timer aktiviert wurde. Sobald der Timer selektiert wurde, blinkt die entsprechende Timer-LED und der Punkt in der Timeranzeige leuchtet. Wird anschließend wieder eine Kochstellenselekt-Taste betätigt, erlischt der Punkt in der Timeranzeige und die LED blinkt nicht mehr.
- Beim Umschalten von einer Kochstelle auf eine andere, wird in der Timeranzeige immer der aktuelle Timerwert der jeweiligen Kochstelle dargestellt. Die durch den Benutzer eingestellten Timer anderer Kochstellen bleiben aber aktiv.
- Das weitere Einstellverhalten entspricht dem STAND-ALONE-TIMER. Zum Erhöhen der eingestellten Zeit muss jedoch die PLUS-Taste der betroffenen Kochstelle verwendet werden.
- Nach Ablauf des Timers erfolgt ein akustisches Signal die Timeranzeige zeigt statisch "00", die zugehörige Timer-Kochstellen-LED blinkt. Die programmierte

Kochstelle wird abgeschaltet und es wird ein "R", wenn sie heiß ist oder der Balken in der Kochstellenanzeige angezeigt. Das akustische Signal und das blinken der Timer-Kochstellen LED wird

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

Die Timeranzeige erlischt.

- Das Grundverhalten des Timers entspricht dem unter "Eieruhr (Stand-Alone-Timer)" beschriebenen Verhalten.

Vorsichtsmaßnahmen:

- beim Auftreten auch des kleinsten Risses der Glaskeramikoberfläche sofort die Stromzufuhr unterbrechen;
- während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten Taschenrechner usw. fern zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen;
- keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Töpfen mit Antihaftbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zuschalten.
- nach dem Gebrauch bitte die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.

Kochgefäße (Abb. 4)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angehängt wird, von diesem angezogen, so ist dies ein Zeichen zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf mit 20cm Durchmesser nutzt die Leistung am besten aus;
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10cm ist.

Empfohlen wird das Anwenden von:

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

- gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb.5)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Danach mit SIDOL oder ähnlichem und Küchenpapier saubermachen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Lappen trockenwischen. Auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Lappen verwenden; ebenso den Gebrauch von chemisch aggressiven Reinigungsmitteln wie Ofenspray oder Fleckenentferner vermeiden.

KEINE HOCHDRUCKREINIGER VERWENDEN

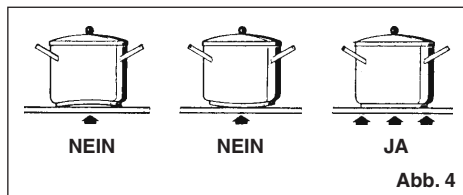


Abb. 4

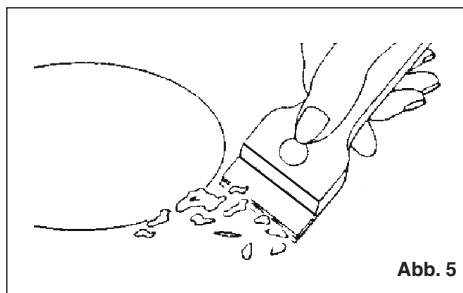


Abb. 5

Anweisungen für den Installateur

Installation

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

Aufstellung (Abb. 6)

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

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

Anschluß (Abb. 7)

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

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

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht erreichbar sein.

N.B.: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung abfalls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

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

Abb. 6

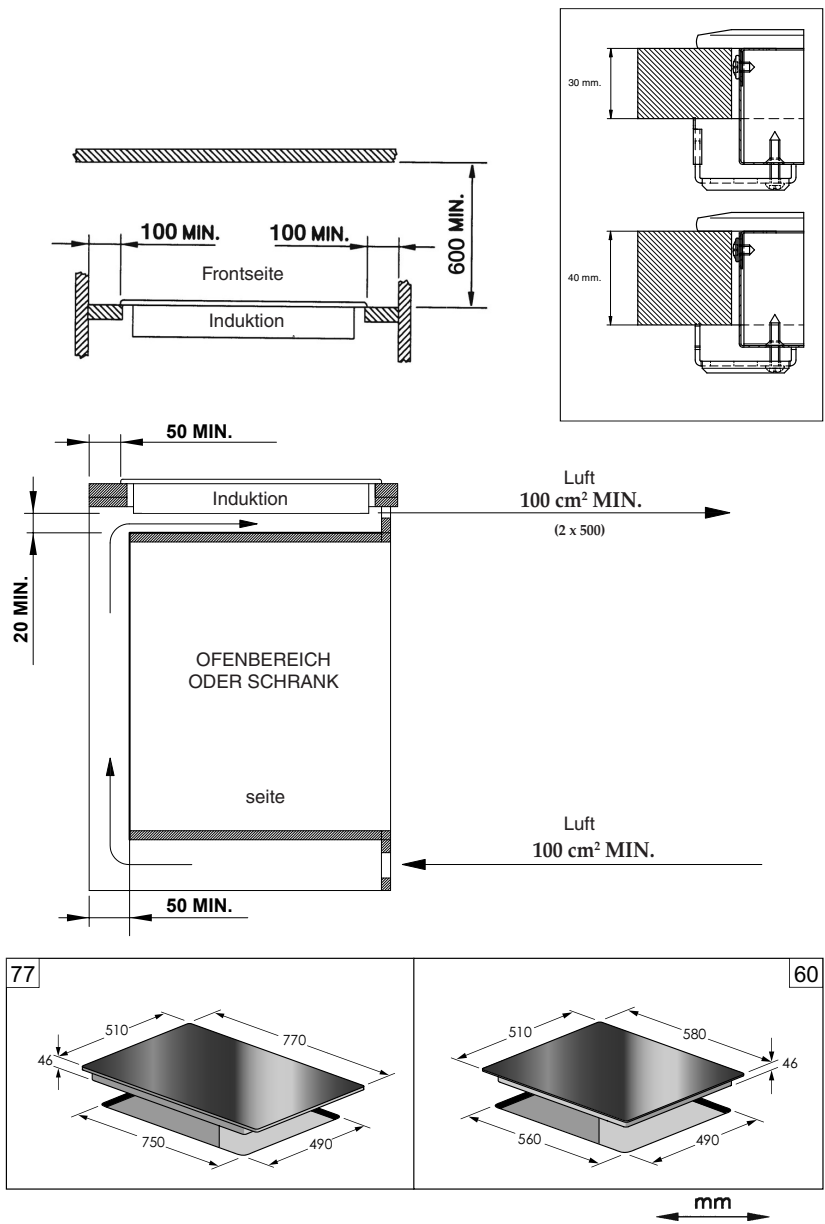
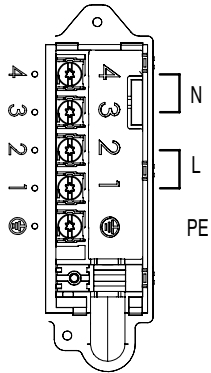
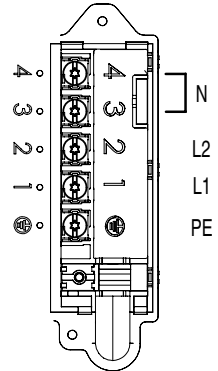


Abb. 7



230 V ~
* H05V2V2-F3x2,5

Nur für
63 IN B1
H05V2V2-F3x4,0



400 V2N ~
H05V2V2-F4x2,5

* Bei Gleichzeitigkeitsfaktor

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

ABBINA GERMANY GmbH
www.abbina.de
service@abbina.de

1.005.57.0