

PLACA DE INDUÇÃO PLACA DE INDUCCIÓN

MI 2603
MI 1604

INSTRUÇÕES TÉCNICAS
INSTRUCCIONES TÉCNICAS

Instalação – Utilização – Manutenção



PT

Instalación – Uso – Mantenimiento

ES

ÍNDICE

1	Instruções de Segurança	3
	1.1. Energia de Alimentação	4
	1.2. Cabo de Alimentação e Outros Cabos	4
	1.3. Humidade e Água	4
	1.4. Limpeza	4
	1.5. Precauções Gerais	5
2	Utilização e Funcionamento	7
	2.1. Instalação	7
	2.2. Ligação Eléctrica	7
	2.3. Utilização	8
	2.4. Recipientes	8
	2.5. Sensores	9
	2.6 - Utilização MI 2603	9
	2.7 - Utilização MI 1604	23
3	Imagens	39
4	Pós Venda	40
5	Conservação do Ambiente	40

	ATENÇÃO	
	Risco de choque eléctrico Não Abrir	
<p>Atenção: para evitar o risco de choque eléctrico não retire o fundo. O interior não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Solicite assistência a pessoal qualificado.</p>		

Avisos Importantes

Antes de utilizar o seu aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o num sítio seguro, pois poderá precisar dele para consultas futuras.

Antes de pôr o seu aparelho em funcionamento, e de forma a garantir uma utilização correcta, não o utilize se:

- Caiu ao chão;
- Notar algum vestígio de dano;
- Durante o seu funcionamento surgir alguma anomalia;

Para evitar perigos e deterioração do seu aparelho por utilizações incorrectas, aconselha - se uma leitura cuidadosa das instruções.

O seu aparelho não deverá ser utilizado para outros fins que não estejam previstos no manual de instruções. A sua segurança está prevista apenas para uso doméstico e não para uso comercial. A utilização incorrecta não será abrangida e cancela automaticamente o direito da garantia.

Assistência

Certifique-se que, em caso de avaria, entrega o seu aparelho para assistência a um técnico qualificado.

NAO PERMITA QUE AS CRIANÇAS UTILIZEM APARELHOS ELÉCTRICOS SEM VIGILÂNCIA.

NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS OU ADULTOS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU PESSOAS COM FALTA DE EXPERIÊNCIA / CONHECIMENTO, UTILIZEM APARELHOS ELÉCTRICOS SEM VIGILÂNCIA.

1.1. Instalação Eléctrica

A instalação do aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado.

Antes de proceder à ligação eléctrica, verificar se a instalação eléctrica e o dispositivo de protecção estão de acordo com as características técnicas do aparelho (ver placa de características)

Na ligação eléctrica deve ser prevista na canalização fixa um meio para desligar a placa da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

É necessário instalar entre o aparelho e a rede eléctrica um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3mm, apropriado à carga e correspondente às normas de segurança em vigor.

No caso de um aparelho com ficha e cabo de alimentação, ligar a ficha sempre a uma tomada com contacto de terra

1.2. Cabo de Alimentação

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, serviço após venda ou pessoas qualificadas para evitar um perigo.

1.3. Humidade e Água

Não deixe que o seu aparelho apanhe água sobre qualquer forma, já que tal poderá ser perigoso. PARA EVITAR O PERIGO DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉCTRICO NÃO EXPONHA O APARELHO À ÁGUA OU HUMIDADE.

1.4. Limpeza

- Deixe arrefecer a placa e limpe-a completamente, pois os restos podem ficar muito difíceis de remover quando reaquecidos.
- Utilize produtos adequados à limpeza das placas vitrocerâmicas.
- Não utilize esponjas abrasivas ou detergentes em pó que podem arranhar a superfície do vidro.

- A limpeza da placa vitrocerâmica não deve ser efectuada com aparelho de limpeza a vapor ou similar.
- Para remover pequenos resíduos utilize água quente e um pouco de detergente, passe água limpa e seque com um pano macio ou papel.
- Eliminar qualquer detergente residual, pois pode prejudicar o vidro quando aquecido.
- Para incrustações severas recomenda-se a utilização de uma espátula adequada para a limpeza do vidro (ver figura 5).
- Atenção: No caso de derreterem na placa objectos de plástico, açúcar ou alimentos açucarados, devem ser eliminados enquanto quentes com o auxílio de uma espátula e com todo o cuidado para evitar queimaduras.

1.5. Advertências Gerais

ATENÇÃO:

O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer com o uso. Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Ele não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecimento ambiente.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que supervisionadas.

AVISO: cozinhar numa mesa de cozedura com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água, mas desligar o aparelho e depois cobrir com uma tampa ou um cobertor de fogo as chamas.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso, crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho. Este aparelho não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

AVISO: Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem

vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho

A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão

AVISO: Perigo de incêndio: não armazenar objetos sobre a superfície de cozedura

AVISO: se a superfície do plano de cozedura estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do plano de cozedura dado que podem ficar quentes.

Após a utilização, desligue a mesa de cozedura por meio do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de caçarola.

ATENÇÃO:

As partes acessíveis podem estar quentes, quando o aparelho está em funcionamento.

As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

A Mesa de cozedura não está destinada a ser colocada em funcionamento por meio de um temporizador ou de um sistema de comando à distância separado

Atenção: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser continuamente supervisionado

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

AVISO: utilizar a protecção da mesa de trabalho conforme a fig 9. O uso de protecções inadequadas pode causar acidentes

Antes de proceder à instalação do aparelho deverá retirar a película de plástico adesivo que protege algumas partes metálicas.

Atenção:

Antes de proceder a qualquer acção de manutenção e limpeza deve desligar o aparelho da rede eléctrica, atuando no disjuntor diferencial.

No caso de aparelho com ficha, retirar a ficha da tomada de corrente

2 UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO**2.1. INSTALAÇÃO**

Cortar o plano de trabalho respeitando as medidas indicadas na figura 1

A placa deve instalar-se numa superfície completamente plana, para evitar o risco de partir o vidro.

Se existem travessas de reforço na zona de encaixe devem ser retiradas.

Introduzir a placa na abertura do móvel de modo a ficar centrada.

Para evitar infiltrações aplicar o material de vedação (fornecido) em toda a periferia da placa tendo o cuidado para que os extremos coincidam sem se sobreponem (ver figura 2).

Não utilizar silicone para vedar a placa dado que se tornará impossível retirá-la, no caso de uma eventual futura manutenção.

Fixar a placa com as abraçadeiras fornecidas.

A tracção dos parafusos será suficiente para fixar a placa (ver figuras 3).

A placa deve ser instalada à distância mínima de 50 mm da parede posterior e de 100 mm de uma parede lateral.

A eventual presença de um móvel suspenso por cima do plano de trabalho deve estar à distância mínima do plano de 600 mm.

A eventual presença lateral de um móvel mais alto do que a placa deve estar à distância mínima de 300 mm.

Materiais combustíveis, como por exemplo cortinas, devem estar à distância mínima de 500 mm.

Se a placa estiver instalada por cima de uma gaveta deve existir uma divisória entre a parte inferior da placa e a gaveta, de forma a evitar contacto accidental com o fundo quente da placa.

A placa deverá ser colocada a uma distância mínima de 60 mm da divisória ou do forno que se encontrar imediatamente debaixo dela (ver figura 4).

Ventilação

Deve prever os espaços para ventilação descritos na figura 4. nomeadamente uma saída de ar quente com pelo menos 10mm de altura na frente e em toda a largura da placa e uma entrada de ar fresco na traseira.

Tanto a entrada de ar fresco como a saída de ar quente são fundamentais para um funcionamento correto e eficaz da placa de indução, prolongam a vida útil e evitam avarias no equipamento.

2.2 LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA**MUITO IMPORTANTE:**

A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e seguindo as normas de segurança em vigor.

Deve ser prevista na canalização fixa um meio para desligar o aparelho da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

Antes de proceder à ligação do aparelho, verificar se a instalação eléctrica e o dispositivo de protecção estão de acordo com as características técnicas do aparelho (ver placa de características).

Os aparelhos estão dotados de cabo de alimentação e preparados para funcionar com uma frequência de 50/60 Hz.

A ligação do cabo de alimentação deve ser efetuada pelo fabricante, serviço após-venda ou pessoa qualificada para evitar um perigo.

- o condutor verde/amarelo (de segurança) é o condutor de proteção de terra;
- o condutor azul é um condutor neutro;
- os condutores: castanho, preto ou vermelho são condutores fase;



A alteração da ligação do cabo de alimentação, de acordo com os seguintes esquemas, deverá ser sempre efetuada pelo fabricante, serviço após-venda ou pessoas qualificadas para evitar um perigo.

monofásica 220 - 240 V 2 + 1 condutores	bifásica 380 - 415 V 2N 3 + 1 condutores	trifásica 380 - 415 V 3N 4 + 1 condutores
<p>1 2 3 4 5</p> <p>L N</p>	<p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 N</p>	<p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 L3 N</p>

O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as normas em vigor não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de instalação e/ou utilização incorrectas.

2.3. UTILIZAÇÃO

Se o vidro partir desligar imediatamente a placa da rede eléctrica.

Os alimentos embrulhados em papel de alumínio não se podem cozinhar directamente sobre o vidro.

Cada zona de trabalho está definida por um contorno.

Para realizar operações que não necessitem de calor intenso aproveite o calor residual das zonas de aquecimento, digito "H" no display.

Mantenha a ebulição com o nível de potência mais baixo possível, para poupar energia.

Não deixar nenhum objecto sobre a zona de cozinhado da placa, mesmo que esta não esteja em funcionamento.

2.4. RECIPIENTES

O recipiente é uma parte fundamental do sistema de indução.

As propriedades do recipiente têm uma importância muito grande nos resultados do sistema.

É fundamental que o recipiente tenha o fundo completamente plano

Recipientes de alumínio ou de cobre não funcionam neste aparelho de indução

As zonas de indução só funcionam com recipientes de fundo ferromagnético.

Se um ímã for atraído pelo fundo do recipiente, ele será ferromagnético e assim pode ser utilizado nas zonas de aquecimento por indução, ver figura 7.

Deve usar um recipiente com um diâmetro semelhante ao da área a utilizar e de fundo espesso.

Os recipientes não devem ter fundo áspero para evitar riscar o vidro e devem estar limpos e secos antes de serem colocados sobre a placa vitrocerâmica.

Se utilizar recipientes não adequados, o termóstato desactivará antes de alcançar a temperatura requerida, prolongará o tempo de cozinhado e desperdiça energia.

Recomenda-se tapar os recipientes enquanto cozinha, com isto economizará uma quantidade considerável de energia.

Recomendamos a utilização de recipientes em aço inoxidável que possuem fundo plano e com boa condutibilidade térmica, permitindo reduzir os tempos de cozinhado.

As zonas de indução possuem um sistema de detecção de recipientes.

Uma zona de indução não funcionará se não existir sobre ela um recipiente com determinado tamanho mínimo.

Diâmetro mínimo dos recipientes	
Zonas 2 e 4	Zonas 1 e 3
9 cm	13 cm

Se tentar ligar uma zona de indução a qual não possua recipiente sobre ela, ou possua um recipiente demasiado pequeno, será mostrada uma indicação de falha no display " U " ou display a piscar.

No fim do cozinhado desligar as zonas actuando no sensor " Desligar " do comando digital.

Os diâmetros acima mencionados referem-se a recipientes com boas características de indução.

Recipientes com fraca capacidade para serem induzidos, podem necessitar de um diâmetro superior, aumento no diâmetro que pode atingir 35%.

2.5. SENSORES

Este aparelho está equipado com sensores electrónicos, que são activados colocando o dedo por cima dos símbolos. Por favor, tenha em atenção que só pode utilizar um sensor de cada vez, excepto para desligar uma zona actuando em simultâneo nos sensores " + " e " - ".

Nunca coloque objectos na zona dos sensores; a zona dos sensores deve permanecer desocupada para evitar a ocorrência de erros.

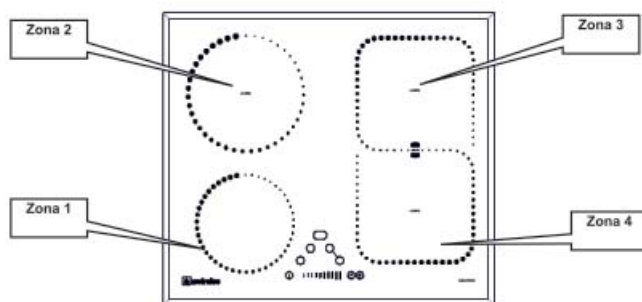
Se ocorrer um erro, todas as zonas serão desligadas e os indicadores de calor residual activados.



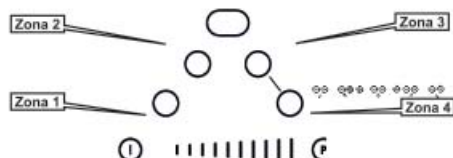
Não utilizar luvas para tocar nos sensores






Deve tocar nos sensores com o dedo limpo e seco, e de modo suave

2.6 - UTILIZAÇÃO MI 2603



MI 2603



 <div data-bbox="258 209 389 272" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Sensor Ligar - Desligar</p> </div>	<p>Ligar a placa: Todos os display marcam "0" e um ponto decimal intermitente. Desligar a placa: O display indica "H", calor residual, se a zona ainda estiver quente. Se ao fim de 10 segundos nenhuma zona for selecionada a placa desliga-se automaticamente.</p>
 <div data-bbox="258 373 389 437" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Senso Aumentar potência</p> </div>	<p>Aumentar para: Aumentar o nível de potência. Este sensor em simultâneo com o sensor diminuir desliga a zona</p>
 <div data-bbox="258 537 389 601" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Sensor Diminuir potência</p> </div>	<p>Diminuir para: Diminuir o nível de potência. Este sensor em simultâneo com o sensor aumentar desliga a zona</p>
 <div data-bbox="258 697 389 761" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Sensor Power booster</p> </div>	<p>Potência extra - se pretender aumentar potência</p>
 <div data-bbox="258 884 389 948" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p>Pause</p> </div>	<p>Função pausa A placa fica em pausa</p>

Funções

O nível de potência das zonas de cozedura pode ser definido em 9 passos e está indicado pelos números [1-9] no visor LED de 7 segmentos. O nível mais elevado, o Booster, é uma opção para as zonas de cozeduras por indução.

Ligar / Desligar ON/OFF

Após a ligação à alimentação elétrica o TC demora um segundo para ficar preparado. Após a reinicialização todos os visores e LEDs acendem-se durante um segundo. De seguida, todos os visores e LEDs voltam a apagar-se. O TC pode agora ser ligado ao premir a tecla ON/OFF. O visor mostra um [0] estático. Se uma zona de cozedura ainda estiver quente, o visor alterna entre [0] e [H]. O ponto do visor pisca. O dispositivo eletrónico permanece ativo durante 20 segundos. Se não for selecionada uma zona de cozedura ou um valor no timer durante este lapso de tempo o dispositivo eletrónico vai reinicializar automaticamente e passar para o modo standby emitindo um sinal sonoro. Em caso de pressão numa outra tecla, salvo na ON/OFF, o TC não é ligado.

Se a função de proteção para crianças estiver ativada ao ligar, todas as zonas de cozedura mostram [L] [L] é exibido alternadamente com [H] se uma das zonas de cozedura ainda estiver quente.

O TC pode ser desligado a todo o momento, ao premir a tecla ON/OFF. Também se aplica se o TC estiver bloqueado (proteção para crianças ativada). A tecla ON/OFF é sempre prioritária para desligar o dispositivo. O tempo de resposta para ligar a unidade de controlo situa-se entre 1 e 1,3 segundos e 0,5 e 0,8 segundos para desligar.

Desligar automaticamente

O TC passa de ligado para desligado em 20 segundos, caso não seja ativada qualquer zona de cozedura nem selecionada uma tecla. Se uma zona de cozedura estiver selecionada, o corte é feito em 10 segundos para uma zona de cozedura ao nível de cozedura [0] e em 10 segundos para desligar.

Ligação da zona de cozedura

Se o TC for ligado, uma determinada zona pode ser selecionada através da sua tecla de seleção. O ponto do visor respetivo acende-se em modo fixo e [0] aparece em vez de [H] se zona ainda estiver quente. O ponto no visor não se acende para as zonas que não estão selecionadas.

Um nível de cozedura é ligado e ajustado ao premir o campo do cursor. Ao deslocar o cursor para a direita (aumento da temperatura) ou esquerda (diminuição da temperatura) ou ao selecionar diretamente o nível de cozedura desejado no cursor, poderá ajustar assim a temperatura. Os níveis situam-se entre o [9] (lado direito) e [0] para desligar a zona (esquerda).

Desligar a zona de cozedura

Uma única zona de cozedura poderá ser desligada ao selecionar e definir o nível de cozedura para [0]. Dez segundos mais tarde os pontos do visor de 7 segmentos desligam-se. Se todas as zonas de cozedura estiverem no [0] os pontos piscam. Se a zona de cozedura ainda estiver quente uma letra de alerta [H] é exibida alternadamente com [0]. O ponto do visor pisca sincronicamente. Depois de desligar, o visor fica escuro, exceto se uma das zonas ainda estiver quente, mostrando assim um [H] fixo como alerta visual.

Imediatamente depois de todas as zonas desligadas, a tecla ON/OFF pode sempre ser utilizada. Durante o modo standby [H] aparece nas zonas ainda quentes. As outras zonas de cozedura surgem escuras.

Deteção de recipientes

A função de deteção de recipientes fica ativa após a ativação da zona de cozedura a um valor superior a 0. São necessários no máximo 2,5 segundos para que a verificação da presença de um recipiente seja feita.



Caso não esteja tenha sido detetado qualquer recipiente pelo sistema, surge a mensagem "missing pot" (falta recipiente) - Figura no visor da zona de cozedura.

Gestão da potência

A gestão de potência protege as fases das sobrecargas. A potência total e, por conseguinte, a tensão total de todos os inversores está limitada e operada para um valor máximo configurável numa fase.

A gestão da potência baseia-se no princípio de que na última entrada no TC tem prioridade. O que significa que as ações e configurações anteriores, também efetuadas para as outras zonas de cozedura, são automaticamente revertidas, se necessário.

O TC envia o nível de potência necessário ao gerador de indução. Se esta potência for demasiado elevada para o módulo de indução, este diminui a "tensão atual" da bobina ligada à mesma fase. Envia a potência restante para a fase em função da configuração elétrica. O TC procura o próximo nível elétrico mais baixo que se adapte à energia recebida e define este nível como ativo para a zona de cozedura. A indicação é dada por uma intermitência do nível da zona de cozedura durante 3 segundos. O nível é alterado findo esse lapso de tempo. A zona de cozedura é desligada se o nível restante for demasiado baixo para operar.

Proteção contra sobreaquecimento

As zonas de indução dispõem de sensores de temperatura para controlo do aquecimento sob o painel vitro-cerâmico. Outros sensores de temperatura presentes na unidade de arrefecimento protegem o próprio bloco eletrónico do sobreaquecimento.

- Ao exceder um primeiro limite de temperatura mínima, o sistema de indução comunica o facto via LIN e uma eventual função boost é desligada. O símbolo [P] pisca para ilustrar que um eventual pedido de boost não pode ser temporariamente efetuado. A função Boost não fica disponível enquanto os dados LIN não o permitirem. Ao premir a tecla boost, este aparece indicado no visor da zona de cozedura enquanto a tecla for mantida.

Se for detetado um excesso de temperatura com a função boost selecionada, a desativação desta pode ser reconhecida. A indicação [P] muda para [9] depois de [P] piscar três vezes.

- Ao exceder um segundo limite de temperatura média, o sistema de indução reduz o a potência elétrica para evitar um eventual aumento de temperatura. O TC recebe a informação de um modo de redução de potência via LIN. O TC indica o nível de cozedura não alterado definido pelo utilizador e fornece o respetivo valor de potência "antiga" ao sistema.
- Ao exceder um terceiro limite de temperatura máxima, a zona de cozedura é automaticamente desligada pelo sistema de indução. O sistema envia a informação de "corte devido a

sobreaquecimento” via LIN. O TC desliga diretamente a zona em questão. O respetivo visor indica de forma intermitente um código de erro [E2] que pode alternar com [H].

Função Booster (aumento rápido de temperatura)

A função Booster é uma opção para as zonas de cozeduras por indução e está indicada na figura 4.



Indicação para função booster ativa no visor de 7 segmentos

Booster, como nível adicional de cozedura, propõe um nível mais elevado de temperatura durante um tempo limitado. A função booster permite que o utilizador aqueça por exemplo água rapidamente, para poupar tempo. Em opção ou instalado de origem, a função booster pode ser ativada da seguinte forma:

- A função booster pode ser selecionada diretamente através da tecla dedicada (tecla multifunções) após a seleção da zona pretendida. Se esta função for selecionada, algumas zonas de cozedura podem receber >100 % (o booster da zona de cozedura depende da potência total máxima disponível num módulo parcial que deverá corresponder a \square 3.7 kW). A potência adicional só pode ser fornecida se autorizada pelo slave.
- Após a seleção da respetiva zona de cozedura através do cursor / no nível limite do cursor

A letra [P] é exibida, se a potência for permitida na zona de cozedura pretendida. Caso a potência não seja permitida, o nível de cozedura é automaticamente ajustado para um novo valor e pisca no visor durante 3 segundos.

O TC limita o tempo de booster a 10 min para proteção dos utensílios de cozinha. Depois de o booster desligar a zona de cozedura passa automaticamente para a potência nominal. A função booster pode ser reativada, se permitido, pelos sensores de temperatura no sistema eletrónico e nas bobinas. A função booster permanece ativa e o tempo de booster continua se a panela for removida da zona durante o aumento rápido da temperatura

A função booster desliga-se automaticamente e repõe a potência nominal se, numa zona estimulada, o limite de temperatura booster do sistema eletrónico ou da bobina for ultrapassado. Enquanto um dos dois limites de temperatura permanecer em excesso a função booster não pode ser ativada. Neste caso, o booster é indicado enquanto a ativação da tecla booster for premida seguida de uma redução automática no visor. O visor de temperatura residual é reportado do slave ao TC via LIN- bus (também indução mista). O símbolo [H] para a respetiva zona de cozedura é exibido sem avaliação da informação recebida.

Os relés são desligados ou dotados com um atraso de 0,6 segundos cada, relacionado com o circuito interno, mas ligados sincronicamente.

Aquecimento automático/ golpe de calor (selecionável)

O tempo automático de aquecimento está indicado na figura 5. A zona de cozedura é definida para o nível de potência a 100 % durante um período que depende do tempo no nível de cozedura contínuo selecionado.



Indicação do aquecimento automático no visor de 7 segmentos

O nível de cozedura contínuo previamente selecionado está de novo ativo logo que o tempo de aquecimento termine. Procedimento para iniciar o aquecimento automático:

- O TC é ligado com uma zona de cozedura selecionada.
- Após a definição do nível de cozedura de [1-8] o aquecimento automático é acionado pela pressão contínua no campo do cursor. Após a ativação, surge um [A] de imediato, alternando com o valor do nível de cozedura: 0.5 segundos [A]; 1,5 segundos de exibição do valor do nível de cozedura.
- Um nível de cozedura mais baixo ou mais alto pode ser selecionado após 15 segundos. Por conseguinte, a zona de cozedura tem de ser selecionada e o nível de cozedura pretendido definido através da zona do cursor. Aqui o tempo de aquecimento é automaticamente ajustado para a definição da cozedura selecionada.

Apenas o nível de cozedura selecionado será exibido se o tempo da função de boost de aquecimento estiver esgotado.

Função Bridge (Associação)

Em alguns sistemas indutivos dois elementos de cozedura separados, ou indutores, com

diâmetro e potências iguais podem ser associados.



Figura indicações para a função bridge no visor de 7 segmentos

Essas duas zonas de cozedura comportam-se como uma zona de cozedura depois de serem associadas e controladas como se fossem uma única. Uma das duas zonas de cozedura é "slave" e a outra é "master". A informação sobre a zona de cozedura é exibida no master.

O total das saídas padrão - isto é o nível 9 para o cursor TC Lite, deve ser possível em conjunto (≤ 3.7 kW, ou 4.2 kW em potência virtual).

- Se a função de associação for ativada o modo booster não é possível.
- As zonas associadas devem ficar uma ao lado da outra na UI.

Ambos os indutores ligados trabalham no gerador completamente independentes um do outro. Mantêm apenas os valores de nível de potência do TC. O controlo da potência, a deteção de recipientes ou a monitorização da temperatura de ambas as zonas, funcionam independentemente no gerador.

A ativação ou desativação da função é feita quando ambos os elementos de cozedura são selecionados em simultâneo. No visor do elemento de cozedura do "slave" (zona de cozedura traseira ou direita) aparece exibido um "U" virado ao contrário ou um "C" de costas. O símbolo pode ser selecionado opcionalmente para cada UI. Se não forem detetados recipientes na zona "master" surge a mensagem "falta recipiente" - Figura 3.

Para atender às exigências relativas às normas de segurança, uma zona não coberta com deteção de recipientes deve ser desligada após 10 minutos, no máximo. Se durante 10 minutos ininterrompidos, não forem detetados recipientes em uma das duas zonas de cozedura, a função de associação é automaticamente desativada. A zona de cozedura não coberta é desligada e o elemento coberto permanece ligado como elemento único com as definições de nível de cozedura. O elemento é desligado e a função de associação é desativada, se uma das duas zonas já não estiver coberta durante 10 minutos, sem que tenha também sido detetado algum recipiente no outro elemento.

A desativação da função de associação só pode ser feita ao repetir a seleção simultânea de ambos os elementos de cozedura (to mesmo que a ativação). A desativação também é feita ao desligar o TC através da tecla ON/OFF ou através do corte automático do TC. Isto significa que a função de associação permanece ativada para depois desligar o elemento de cozedura (nível 0). Depois da desativação, o TC desliga-se.

Neste caso especial, se uma zona estiver 10 minutos não coberta e a outra zona estiver ativa, a função de associação desativa-se também automaticamente. O processo de cozedura continua na zona de cozedura ativa. Se a função de associação for desativada durante a operação, ambos os elementos são definidos para o nível 0 e podem ser de novo operados. Na des- / ativação da função de associação, as definições possivelmente existentes (nível de cozedura, booster e timer) são detetados e definidos para 0. O timer só pode ser definido para a zona master da associação e não para a slave. Se uma função de aviso for ativada, as temperaturas das zonas associadas são individualmente controladas.

Função Manter Quente

Esta função é usada para manter os cozinhados quentes. A zona de cozedura selecionada é operada em potência baixa.



Figura : Indicação de função Manter Quente no visor de 7 segmentos

Os valores específicos para o tempo de operação máximo da operação de manter quente estão disponíveis.

Ativação / Desativação da função Manter Quente

Em função do modelo de TC estão disponíveis as seguintes possibilidades:

- Tecla separada (uma das teclas de função especiais)
Para ativação ou desativação, a zona de cozedura respetiva deve ser selecionada. A função Manter Quente começa em função da temperatura do vidro. A zona de cozedura desliga-se após uma atuação repetida na tecla.
- Possibilidade padrão da função Manter Quente: A função para manter os cozinhados quentes pode também ser implementada como nível de cozedura adicional entre 0 e 1. É exclusiva à solução com tecla separada.
- Para placas RHE, é igualmente possível usar uma das zonas de cozeduras como placa separada para manter quente. A ativação ou desativação é feita com uma tecla separada.

A função Manter Quente nas placas RHE é feita com 2.5 % de potência da zona de cozedura através do ciclo.




Nível	Símbolo	Descrição	Temperatura
Nível 1		"Derreter"	42 °C (Variantes especificadas antes 12-2016) 44 °C (Variantes especificadas após 12-2016)
Nível 2		"Manter quente"	70 °C
Nível 3		"Estufar"	94 °C

Figura : Indicação dos níveis de Manter Quente no visor de 7 segmentos

Limitação de tempo da função Manter Quente

Para garantir a qualidade alimentar e por motivos microbiológicos o tempo de manter quente deve ser tão curto quanto possível. O limite de tempo para esta função é de duas horas. Por este motivo, o TC muda automaticamente para o modo standby depois deste lapso de tem

Aquecimento residual

A temperatura do vidro de cada zona de cozedura é calculada a partir de um modelo matemático, sendo exibida como [H] no visor de 7 segmentos.



Figura : Indicação do aquecimento residual no visor de 7 segmentos

Após desligar os níveis de potência, o aquecimento residual num elemento de cozedura é exibido desde que a temperatura seja superior a 65 °C (valor por defeito).

Para o **aquecedor radiante** o estado é calculado em função do nível de cozedura. Se o relé estiver em ON, o contador sobe (aquece). Se o relé estiver em OFF, o contador desce (arrefece).

Se o contador estiver acima de um certo limite, a zona de cozedura está "QUENTE".

Os valores típicos do aquecedor radiante:

1. Cerca de 8 segundos no nível 9 configura o estado QUENTE para 7 min (a zona é desligada após 8 segundos)
2. Cerca de 1 minutos no nível 9 configura o estado QUENTE para 32 min (a zona é desligada após 1 minuto)
3. Cerca de 13 segundos no nível 9 configura o estado QUENTE para 58 min (a zona é desligada após 13 segundos)

Em sistemas **Indução G5 / Indução básica** a temperatura da bobina é medida. O valor é avaliado e o resultado é enviado para o LIN bus como quente ou frio.

Tecla / função proteção para crianças

As teclas podem ser bloqueadas para eliminar ações intempestivas.



Figura : Indicação do bloqueio no visor de 7 segmentos

O acionamento do botão de bloqueio de teclas aguarda -ou o modo ativo bloqueia o TC e a tecla de bloqueio fica iluminada. O tempo da operação de bloqueio de teclas deve ser levado em consideração. O TC trabalha no modo anteriormente definido, mas as outras teclas não podem estar em operação, exceto o bloqueio de teclas ou a tecla ON/OFF. Todas as teclas bloqueadas não são monitorizadas pelo TC relativamente a uma atuação permanente.

Em modo bloqueado, é possível também desligar, usando a tecla ON/OFF. O LED do bloqueio de teclas desliga-se quando o TC é desligado. A função de bloqueio de teclas incluindo o LED fica ativo ao ligar de novo (em modo de espera 10 segundos) até à desativação através do bloqueio de teclas de novo. A ativação/desativação da função de bloqueio de teclas em modo desligado não é possível. Os respetivos alarmes do timer podem ser confirmados através do acionamento da tecla. Não necessita de desbloquear o TC quando o tempo programado do timer terminar.

Ativação do bloqueio

A ativação da proteção para crianças só é possível com o TC ligado, mas não há zonas de cozedura ativas nem seleção do timer. Por conseguinte, é necessário premir a tecla frontal direita da zona de cozedura (FR) e a tecla de função especial simultaneamente, premindo depois de novo a tecla da

locked (bloqueado) (= proteção para crianças em caso de ativação não intencional). Se uma das zonas ainda estiver quente, mostrará alternadamente um [L] e [H] como alerta visual.

Este procedimento operacional acontece em 10 segundos não podendo ser pressionada qualquer tecla exceto esta. Caso contrário, a ação será anulada e dada como não completa. O sistema eletrónico permanece em estado bloqueado até ser libertado, ainda que o TC tenha sido desligado e, entretanto, ligado de novo. O facto de reinicializar o TC desligando da alimentação elétrica também não irá anular o bloqueio.

Desativação do bloqueio

Depois de ligar o TC, a proteção para crianças pode ser desativada. É necessário premir a tecla de seleção da zona de cozedura (FR) e a tecla de função especial 1 simultaneamente e depois premir apenas a tecla de função especial 1 de novo. Se todas as etapas forem efetuadas na ordem correta e nos 10 segundos o bloqueio é cancelado e o TC passa para modo standby. Caso contrário, a inserção é vista como incompleta e apenas a tecla ON/OFF pode ser premida para desligar e a inserção deve ser repetida. O TC é de novo ligado ao premir a tecla ON/OFF, sendo que [0] irá surgir no visor. Os pontos do visor piscam e o TC para ser utilizado. Caso a zona de cozedura ainda esteja quente, [0] e [H] aparecem alternadamente e de forma síncrona com pontos intermitentes.

Timer

A função timer está disponível em duas variantes básicas:

- Times único / egg timer
- Timer zona de cozedura

O número máximo de timers é de 5. Um timer está disponível para cada zona de cozedura e um para o timer único. Os timers podem ser usados em paralelo. O timer da zona de cozedura só pode ser definido para uma zona de cozedura ativa. A seleção do tempo no timer é a mesma do tempo de seleção da zona de cozedura (2 segundos). Cada ação sobre a tecla no timer irá votar a acionar o tempo de seleção. O timer deixa de estar selecionado se o tempo de seleção esgotar.

Indicação do Timer

Se o timer estiver selecionado, o visor do timer (5) indica o valor do timer correspondente atual. É possível indicar a zona de cozedura correspondente com LEDs em torno do visor do timer. A zona de cozedura é exibida e os LEDs ficam regulados. Se não for selecionado um timer o visor do timer indica o valor do timer ativo mais baixo. Os LEDs em seu torno estão apagados.

Em função do modelo, um LED ao lado da zona de cozedura é usado para indicar um "timer ativo". Para ter acesso a um timer da zona de cozedura, a zona de cozedura tem de ser selecionada e o timer pode ser selecionado.

Definição do Timer

O valor máximo do timer pode ser definido para 99 min. O valor menor de 1 min é indicado em segundos. O ponto do visor do timer direito pisca e indica este modo.

Para definir um valor de timer, usa-se a tecla de seleção do timer. O visor do timer mostra [00]. O ponto decimal pisca no visor do timer. Se não foram efetuadas mais configurações, o timer irá desligar após 10 segundos (visor desligado). Se o timer for definido e não houver zona de cozedura ativa nos 10 segundos, os visores desligam-se. Se uma zona de cozedura ainda estiver quente, o visor respetivo mostra um [H] estático. Se não houver zona de cozedura selecionada - o timer único pode ser ativado. Cada atuação na tecla de seleção do timer irá adicionar 10 minutos ao valor atual. A tecla de seleção do timer pode ser premida em contínuo. O valor muda a cada 0.4 segundos. Se o valor for superior ao valor máximo permitido, o timer volta a zero. A repetição da tecla é interrompida. O cursor é usado para definir o dígito mais baixo do valor do timer.

O timer da zona de cozedura timer fica ativo se uma zona de cozedura for ativada e selecionada (nível de cozedura > 0; exibição de ponto fixo). Até quatro vezes desligadas - as zonas de cozeduras são livremente programadas. No final do tempo a zona de cozedura respetiva desliga - se e ouve-se um sinal acústico. Ao mudar de uma zona de cozedura para outra, o visor do timer display indica apenas o valor do timer atual para a respetiva zona de cozedura. Os timers das outras zonas de

Desligar o Timer

Se um timer se esgotar o modo alarme começa. O visor do timer pisca [00] e o buzzer apita. Se um timer de zona de cozedura estivesse ativo, a zona de cozedura desliga. O alarme pode ser interrompido por qualquer ação numa tecla. O comprimento do alarme correspondente depende da configuração efetuada no menu do utilizador. De momento as configurações possíveis são 2 min, 10 segundos e "silêncio".

O timer pode ser desligado:

- Ao definir o valor para [0]
- Um timer único / egg-timer pode ser desligado por uma atuação dupla na tecla ON/OFF (1º TC está ativo, 2º o TC e timer desligados)

Função Pausa (apenas para indução)

Durante a função **pausa** ativa não será emitida potência e o processo de cozedura é interrompido.



Figura : Indicação de função de pausa no visor de 7 segmentos

Quando pelo menos uma zona de cozedura estiver ativa, os elementos de aquecimento podem ser desligados ao atuar sobre a tecla especial para ≥ 1 segundos. A condição de pausa pode igualmente ser ativada se ocorrerem erros específicos na zona de cozedura. A indicação de erro aparece alternadamente. A indicação de calor residual, os símbolos especiais como [A], [P] ou "falta recipiente" são ocultados e a pausa aparece como prioritária. Em geral, os erros impedem que o TC ligue e assim a ativação da pausa é prioritária. Se um erro geral ocorrer durante a pausa, o TC desliga e o modo é anulado.

Durantes a função pausa

Na indução e nas variantes mista, as exigências de potência são definidas para 0 % no nível LIN durante a pausa e após recolocação do nível de cozedura do TC. A deteção de recipiente não é possível durante a pausa com 0% de potência no local da indução. O contador recomeça para uma zona de cozedura sem utensílios (max.10min) ainda que tenha parcialmente expirado antes da pausa.

Os timers já programados (também os egg timer) são interrompidos e não continuam durante a pausa. O aquecimento automático e o booster também são desligados em todas as zonas de cozedura durante a ativação da pausa. O cálculo do calor residual e o tempo de operação continuam e não são interrompidos.

Os LEDs para outras funções (timer, multi circuito, etc.) estão continuamente iluminados no estado. O modo pausa pode continuar no máximo durante 10 minutos. Se o estado não tiver terminado dentro deste lapso, o TC desligado. As placas podem ser desligadas a qualquer momento com a tecla ON/OFF. Um modo de pause possivelmente ativado é assim anulado.

Modo fim de Pausa

Para terminar o modo pausa e iniciar de novo as zonas de cozedura a tecla de função especial e qualquer outra tecla desejada (não a mesma de novo) tem de ser acionada durante 10 segundos. Isto repõe as condições antes da pausa. Para a segunda operação de tecla, a tecla ON/OFF pode ser usada ao "tocar" (tempo de atuação $> 0.3 \text{ ms} < 1 \text{ s}$). A ativação da tecla ON/OFF durante pelo menos 1 segundo desliga o TC. Se não for ativada qualquer tecla nos 10 segundos a zona de cozedura desliga-se também.

Modo LED adicional para Pausa

Um LED opcional pode ser usado para a função de pausa que se comportará da seguinte forma:

- O LED permanece desligado quando a pausa está inativa
- O LED está iluminado de forma fixa quando a função de pausa está ativa
- O LED pisca durante o tempo de espera para que a segunda tecla seja ativada para terminar a pausa
- O LED também irá piscar se uma função adicional de retoma for possível após ligar de novo

Função de Retoma

Ao utilizar a função de retoma as definições podem ser recuperadas rapidamente quando o TC foi desligado usando acidentalmente a tecla ON/OFF. Ao desligar com a tecla ON/OFF, o utilizador tem 6 segundos para voltar a ligar e outros 6 segundos para acionar a tecla pausa. O modo de pausa não é possível nos primeiros 6 segundos após ter ligado. A execução da função só é possível se pelo menos uma zona de cozedura estiver ativa (nível de cozedura > 0) independentemente do estado de bloqueio das teclas.

Informação restaurável:

Nível de cozeduras de todas as zonas de cozedura
 Minutos e segundos da zona de cozedura ativa e respetivos timers
 Condições de trabalho em zonas múltiplas (feito por função de memorização para zonas múltiplas) Tempo de aquecimento automático e função booster
 Proteção para crianças

Informação não restaurável:

Limitação do tempo do contador (o utilizador interveio ao desligar) O ciclo do contador (após ligar inicia novo ciclo)

Se o tempo de atraso da redução de potência estiver a ser executado ao desligar (gestão da potência) mas o novo nível de cozedura não tiver sido ainda assumido, a retoma não pode repor a última definição do utilizador (a fazer em prioridade). Este caso especial pode apenas ocorrer durante 3 segundos de tempo de atraso de redução de potência.

Dado que o modo de indução sem saída de potência não pode executar a deteção de recipientes, o contador de tempo para «Falta recipiente» reinicia após o modo pausa. A respetiva zona de cozedura é desativada após 10 min.

Desligar automaticamente (limitador de tempo de operação)

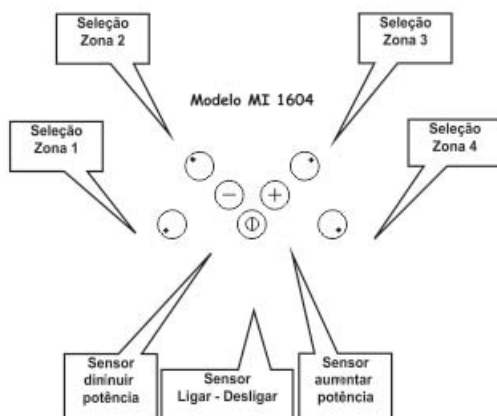
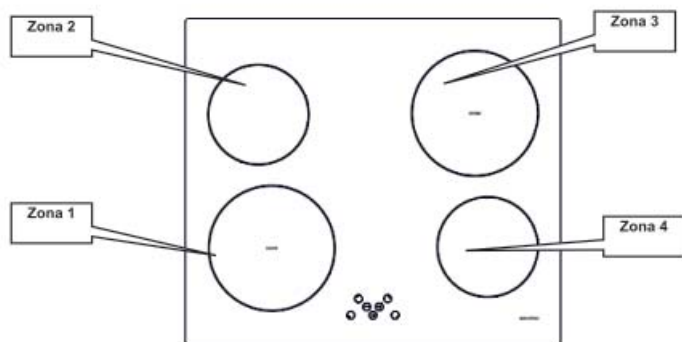
Cada zona de cozedura é desligada após um determinado tempo máximo de operação, se essa zona de cozedura não tiver sido operada durante esse tempo. Um limite máximo de tempo de operação é definido em função do nível de cozedura escolhido. Se um tempo máximo de operação for excedido, a zona de cozedura é desligada e o símbolo para calor residual é exibido (consulte 4.11) em caso de superfície quente. O tempo restante até desligar automaticamente é reinicializado para o limite de tempo de operação definido para este nível de cozedura após qualquer operação do utilizador. As definições de timer têm prioridade sobre a limitação de tempo de operação.

Tabela Níveis de Potência / Limite de tempo de operação

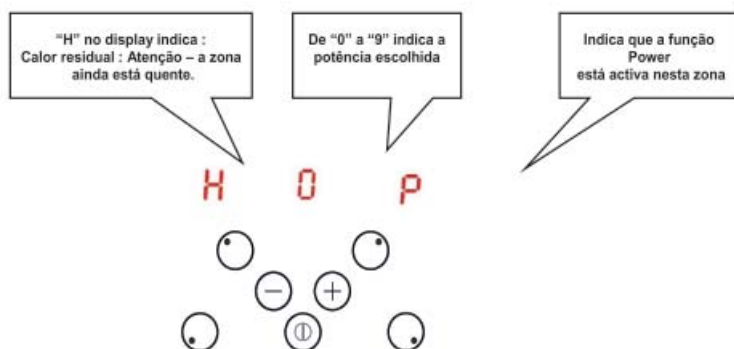
Nível de cozedura	G4 / G5/ RHE	
	Nível de Potência [%]	Limite de tempo de operação [h]
0	0,0	6,0
baixo	2,5	2,0
1	3,0	6,0
2	6,5	6,0
3	11,0	5,0
4	15,5	5,0
5	19,0	4,0
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100,0	1,5
P	100+X	1,5

Figura: Tabela Níveis de Potência / Limite de tempo de operação

2.7 - UTILIZAÇÃO MI 1604



 <p>Sensor Ligar - Desligar</p>	<p>Ligar a placa: Todos os display marcam "0" e um ponto decimal intermitente. Desligar a placa: O display indica "H", calor residual, se a zona ainda estiver quente. Se ao fim de 10 segundos nenhuma zona for seleccionada a placa desliga-se automaticamente.</p>
 <p>Sensor Aumentar potência</p>	<p>Aumentar para: Aumentar o nível de potência. Este sensor em simultâneo com o sensor diminuir desliga a zona</p>
 <p>Sensor Diminuir potência</p>	<p>Diminuir para: Diminuir o nível de potência. Este sensor em simultâneo com o sensor aumentar desliga a zona</p>



4.2 Funções da Interface do Utilizador usando o Exemplo do TC Lisa E.G.O.

As funções básicas das unidades de operação E.G.O. para o sistema de indução Basic 3 são descritas abaixo usando o exemplo do TC Lisa. Um esboço detalhado da IU respetiva também pode ser encontrado na descrição da função correspondente da unidade de operação.

Os detalhes de outras IU podem ser diferentes, de acordo com a filosofia de operação.



4.2.1 Funcionalidade do Controlo Touch Lisa

O TC Lisa funciona de acordo com o princípio de seleção, ou seja, a zona de cozedura a trabalhar deve ser seleccionada primeiro antes de o nível de potência poder ser definido com os botões mais/menos. O mostrador de uma zona de cozedura seleccionada é mais brilhante e o ponto decimal do mostrador acende-se.

Primeiro, a placa tem de ser ligada usando o interruptor principal O/I. Carregar no interruptor principal O/I novamente desliga um controlo (todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo) com uma ação.

A potência da zona de cozedura é ajustável em 9 níveis e está indicada por mostradores LED de 7 segmentos com os números de «1» a «9» ou «P» se a função booster estiver ativada.

É atribuída uma potência fixa a cada nível, que é consultada pela interface do utilizador como valor de percentagem da potência máxima.

4.2.2 Detecção de Recipientes



É exibida uma «panela suspensa» no mostrador da zona de cozedura (padrão) se não for deletado nenhum tacho/panela.

Uma zona de cozedura desliga-se automaticamente se não for deletado nenhum tacho/panela passados 10 minutos, no máximo.

4.2.3 Função Boost, Gestão da Potência



A função boost pode ser ativada para um aumento rápido das zonas de cozedura quando o nível «9» de potência foi definido primeiro; a placa correspondente é selecionada e o botão Mais é pressionado novamente agora.

A função boost pode ser ativada apenas quando permitido pelo sistema de indução. Surge um «P» no mostrador.

Ativar o booster pode levar a que a potência solicitada exceda a potência máxima possível e a gestão da potência seja ativada.

É indicado ao utilizador uma redução necessária da potência da outra zona de cozedura do mesmo sistema de indução através do mostrador respetivo a piscar; oferece um tempo de correção de 3 seg. antes de ocorrer a redução de potência até ao nível de potência reduzido necessário (fase de cozedura).

A função boost tem um tempo limite no sistema.



4.2.4 Mostrador de Aquecimento Residual

O aquecimento residual numa zona de cozedura é indicado após se desligar os níveis de potência, desde que a temperatura medida no vidro se encontre acima do valor crítico.

4.2.5 Tempo para Escaldar Automático



O tempo para escaldar automático não é suportado pelo TC Lisa.

Se o tempo para escaldar automático for ativado com o TC Lite, TC Lite Slider ou TC MultiLite, a potência da zona de cozedura é definida para 100 % (= nível 9 - potência) durante um período que depende do nível de potência (estufar) selecionado (fase de cozedura). Depois de o tempo para escaldar passar, passa para o nível de potência de ebulição/fase de cozedura de ebulição selecionada.

4.2.6 Desativação automática (limitação do tempo de funcionamento)

A limitação do tempo de funcionamento é uma função da IU, ou seja, a IU deve desligar o gerador. Dependendo do nível de potência definido, cada zona de cozedura é desligada individualmente de acordo com um determinado tempo máximo de operação, se a zona de cozedura designada não tiver sido operada durante este tempo.

Qualquer alteração da condição da zona de cozedura com os botões atribuídos (definir/alterar o nível de potência da placa correspondente) reinicia o tempo máximo de operação desta zona de cozedura para o valor inicial da limitação de tempo de funcionamento.

4.2.7 Bloqueio de Teclas / Proteção para Crianças



Proteção para crianças contra uma LIGAÇÃO inadvertida

Só pode ser ativada se não houver zona de cozedura ligada.

Bloqueio:

A proteção para crianças pode ser ativada depois de ligar a interface do utilizador. Para este fim, o botão de seleção da zona de cozedura (VR) e o botão MENOS têm de ser carregados em simultâneo e, depois, o botão de seleção da placa (VR) deve ser pressionado mais uma vez. Um «L» de LOCKED (BLOQUEADO) surge em todos os mostradores. Se uma zona de cozedura tiver o estado «Hot» (Quente), «L» e «H» surgem alternadamente. A sequência das operações deve decorrer em 10 segundos e não pode ser pressionado qualquer outro botão que não os descritos acima. Caso contrário, a introdução será cancelada por estar incompleta.

O controlo permanece em estado bloqueado até ser desbloqueado, ainda que o sistema tenha sido desligado e, entretanto, ligado de novo. Reiniciar (desligar o cabo) o controlo não cancela o bloqueio.

Desbloqueio temporário para cozinha:

Para desbloquear o controlo, o botão de seleção da cozedura (VR) e o botão MENOS têm de ser carregados em simultâneo. O «L» de LOCKED (BLOQUEADO) desaparece do mostrador e «0» com um ponto a piscar é exibido em todas as zonas de cozedura. Se uma zona de cozedura tiver o estado «Hot» (Quente), «0» e «H» surgem alternadamente de forma sincronizada com o ponto de exibição a piscar. A proteção para crianças fica novamente ativa depois de desligar o controlo.

Cancelar a proteção:

A proteção para crianças pode ser desativada depois de ligar o sistema de controlo. Para este fim, o botão de seleção da zona de cozedura (VR) e o botão MENOS têm de ser carregados em simultâneo e, depois, o botão MENOS deve ser pressionado mais uma vez sozinho. Se todos os passos forem realizados na sequência certa e em 10 segundos, a proteção é cancelada e o controlo fica, mais uma vez, no estado STAND-BY. Caso contrário, a introdução é interpretada como incompleta e o controlo permanece na condição de bloqueado, desligando-se após 20 seg.

4.2.8 Função Timer

O valor do timer é exibido no mostrador da zona de cozedura traseira (LR, RR).

Existem dois modos timer diferentes:

- Timer zona de cozedura: O timer é atribuído a uma zona de cozedura. Depois de o tempo definido ter acabado, é dado um sinal acústico e ótico e a zona de cozedura atribuída é desligada.
- Egg timer: O timer é operado independentemente a partir de uma zona de cozedura. Depois de o tempo definido ter acabado, também é dado um sinal acústico e ótico; nenhuma zona de cozedura é desligada.

Selecionar um timer:

É selecionado um timer se carregar nos botões mais e menos simultaneamente quando o controlo está ativo.

Se uma zona de cozedura for selecionada primeiro, o timer zona de cozedura da zona de cozedura é exibido de forma luminosa. Isto é indicado adicionalmente pelo ponto decimal a piscar no mostrador da zona de cozedura.

O egg timer é selecionado se não for selecionada uma zona de cozedura. Nesse momento, todos os pontos decimais estão desligados.

Se vários timers estiverem ativos, o timer pretendido pode ser selecionado se carregar os botões mais e menos várias vezes.

Os timers da zona de cozedura ativa são contados aqui no sentido dos ponteiros do relógio. O egg timer é selecionado depois do timer da última zona de cozedura e seguido novamente pelo timer da primeira zona de cozedura.

O tempo de seleção é 10 seg. É reiniciado com os botões mais ou menos sempre que o valor do timer é alterado. O mostrador do timer desaparece depois de este tempo se ter esgotado e os mostradores da zona de cozedura possivelmente ativa tornam-se visíveis outra vez.

A seleção pode ser concluída antes se selecionar uma zona de cozedura.

Definir o valor do timer:

Depois de um timer ter sido selecionado, o valor do timer pode ser alterado usando o botão mais ou menos. Se não tiver sido definido nenhum valor timer, é definido um valor preferido de 30 min. ao carregar no botão menos; depois, este valor pode ser alterado.

O ponto de ajuste muda mais depressa se os botões mais ou menos forem carregados durante mais tempo. A repetição automática para no ponto de ajuste de 99 ou 01.

Se um timer zona de cozedura tiver sido definido, isto é indicado por um ponto decimal estático no mostrador da zona de cozedura correspondente, mesmo depois de a seleção ter acabado.

Se um egg timer tiver sido definido, isto é indicado pelos pontos decimais a piscar simultaneamente nos mostradores do timer após a seleção ter acabado.

Desativação antecipada do timer:

O timer pode ser desligado definindo o valor do timer como 00. Com um timer zona de cozedura, a zona de cozedura associada permanece ligada.

Fim do timer:

O tempo começa logo que o timer é definido. Se o valor for alterado com o botão mais ou menos, o timer começa novamente com o minuto completo; os segundos que possivelmente passaram são rejeitados.

Sinalização de um timer finalizado:

Depois de o valor do timer ter chegado a 00, isto é indicado de forma acústica e ótica. A zona de cozedura correspondente é desligada depois de um timer zona de cozedura ter finalizado.

A zona de cozedura ou os timers possivelmente selecionados são desselecionados.

O valor do timer (00) é exibido outra vez manualmente e pisca. Se for um timer zona de cozedura, o ponto decimal correspondente também é exibido a piscar.

A sinalização é limitada a 2 min., a menos que seja cancelada primeiro ao carregar em qualquer botão. Os mostradores da zona de cozedura possivelmente ativa tornam-se visíveis outra vez após sinalização.

4.3 Mensagens de Erro Durante Utilização

As mensagens de erro servem para informar o utilizador sobre as intervenções da monitorização eletrónica.

Normalmente, os seguintes erros são temporários e costumam poder ser corrigidos pelo utilizador.

- Tacho/panela ausente ou não adequado/a na zona de cozedura.
- Recipiente a ferver vazio ou sobreaquecimento de uma zona de cozedura
- Excesso de temperatura da zona de cozedura

Além disso, o gerador assinala códigos de erro à unidade de operação se for deletado um erro. A zona de cozedura não afetada pode continuar a funcionar se a função da outra zona de cozedura e a segurança não forem afetadas de forma adversa por uma falha que tenha ocorrido. Os códigos de erro padrão E.G.O. são enumerados no capítulo 9.

4.4 Menu de Serviço/Configuração Manual

Sem menu de serviço presente, sem múltiplas configurações incluídas e possíveis.

Deverá ou possivelmente terá de ser necessário discutir no futuro outra vez; a amplitude exata e operação deste menu ainda não estão definidas na fase atual.

5 Dados Técnicos

5.1 Gamas de Tensão e Frequências

Tensão nominal	220 V-240 V -10 %/+6 %
Frequência nominal	50 Hz / 60 Hz
Corrente nominal	16 A

5.2 Proteção de Sub/Sobretensão

5.2.1 Proteção de Subtensão

Deteção de subtensão	normalmente $U_{inferior} < 170 \text{ V}$
Histerese para reiniciar	normalmente 1 V (171 V)

5.2.2 Proteção de Sobretensão (Ligação Errada 400 V para cabos trifásicos)

O filtro do gerador está equipado com uma proteção de sobretensão que impede a operação do sistema de indução e uma falha associada de 400 V quando as fases e N estão misturadas de alguma forma.

Limite de acionamento de proteção de ligação errada	normalmente $>300 \text{ V}$
Tensão máxima de ligação	440 V AC
Duração máxima da tensão máxima	30 min a $T_A 40 \text{ °C}$

O sistema de indução não é danificado quando se mistura a fase L e o condutor neutro N. Essa ligação errada é indicada com U400 depois de ligar a placa.

Comentário:

A capacidade operacional deve ser verificada depois de realizar a ligação dos cabos da placa.

5.3 Classe de Proteção

Classe de proteção (em conformidade com a EN 61140)	I (após montagem adequada)
---	----------------------------

5.4 Consumo em Standby do Sistema de Indução Basic 3

O consumo em standby é definido quando o sistema de indução é desligado (ventoinha inativa, mostradores apagados) e está relacionado com o sistema completo (1 a 4 zonas de cozedura na placa, incluindo unidade de operação E.G.O.)

- Standby em conformidade com CE n.º 1275/2008, Anexo 2.

5.5 Recipiente de Referência

A potência nominal é medida usando o recipiente de referência WMF Gala Plus e dois litros de água a ferver. O recipiente de referência cobre totalmente o indutor e é colocado no centro da zona de cozedura.

O recipiente de referência WMF Gala Plus tem o material de base magnético 1.4520 e é idêntico ao Silit Competence. As propriedades indutoras do recipiente de referência representam várias séries de utensílios de cozinha com composição em forma de sanduíche e materiais de base 1.4016 ou 1.4520.

5.6 Potência, Detecção de Recipiente

5.6.1 Potência dos Indutores, Limites de Detecção de Recipiente

Designação	Diâmetro elétrico	Diâmetro mecânico	Potência nominal	Potência booster	Detecção de recipientes	
					Placa redonda fundida detetada	Diâmetro recomendado para anual de utilizador
160	160 mm	180 mm	1,4 kW	---	110 mm	130 mm
160P	160 mm	180 mm	1,4 kW	1,85 kW	110 mm	130 mm
200	200 mm	220 mm	1,85 kW	2,1 kW	120 mm	145 mm

Os limites de deteção de recipiente são medidos com placas redondas feitas de ferro fundido cinzento GG20 (ferro de chapa E.G.O.) e especificados segundo a tensão nominal. O garfo padrão de acordo com a EN 60335 (elemento de aço com 2 mm de espessura e 10 x 2 cm) não é aquecido.

Se tiver um recipiente com boas características magnéticas (peça com elevado magnetismo), recipientes mais pequenos como os indicados acima podem ser reconhecidos a partir da indução eletrónica. Se tiver um recipiente com uma má configuração magnética (peça ligeiramente magnética), é possível que diâmetros maiores do recipiente, como os indicados acima, sejam necessários para serem detetados.

Notas:

A E.G.O. sugere a incorporação dos valores recomendados de deteção de recipiente nos manuais do equipamento. Especificar o diâmetro maior em comparação com a placa redonda fundida detetada positivamente ajuda a evitar reclamações por parte do utilizador final.

5.6.2 Redução da Potência Dependendo da Temperatura de Entrada

Os componentes eletrônicos dos conversores devem ser protegidos contra a destruição devido a sobreaquecimento interno.

Para isto, a saída de potência das zonas de cozedura é limitada em conformidade com a temperatura medida no elemento de arrefecimento. A temperatura aumenta de forma mais rápida ou lenta dependendo da temperatura de entrada na ventoinha. Assim, é necessária uma baixa temperatura de entrada para o bom desempenho do sistema completo.

Independentemente da temperatura de entrada, a potência também é reduzida após um determinado período de cozedura para evitar exceder a temperatura autorizada do indutor. Por exemplo, o nível de potência (fase de cozedura) 9 é reduzido para 70 % da saída da zona de cozedura passados 25 min.

5.6.3 Limites dos Boosters de Hardware

As zonas de cozedura com booster de hardware (1.85 kW e 2.1 kW) têm um tempo máx. de funcionamento de 5 min na operação booster até à redução automática para o nível «9». Este tempo pode ser reduzido através de altas temperaturas de entrada.

O booster deixa de poder ser selecionado se o elemento de arrefecimento ou as temperaturas do vidro estiverem muito altas. Da mesma forma, um booster ativo é desativado com temperaturas excessivas e a zona de cozedura passa para o nível «9».

5.6.4 Tolerância de Potência

□ Tolerância com operação nominal	-10/+5 %
□ Tolerância do nível de potência contínua mais baixo	-25/+15 %
□ Constância de potência entre o modo simples e duplo de um módulo	14 %

Aviso:

Nem todos os utensílios alcançam a potência booster máxima devido à sua construção magnética.

As tolerâncias de potência especificadas dependem da saída de potência máx. possível do conversor e estão relacionadas com este nível de design (2,1 kW).

5.7 Condições do Ambiente dos Componentes Eletrônicos

- Temperatura de funcionamento 0 a 85 °C, máx. 93 % humidade rel. (T < 40 °C)
- Temperatura de armazenamento 0 a 45 °C

Aviso:

Antes de se colocar o sistema em funcionamento, deve ser verificado se não se desenvolveu condensação nos componentes eletrônicos. A verificação da humidade relativa do sistema de indução deve ser realizada no máximo com 40 %.

5.8 Monitorização da temperatura das zonas de cozedura

A monitorização é realizada pelo sensor de temperatura no indutor.

Mostrador de aquecimento residual

Limite de desativação mostrador quente «H»	< 43 °C
Limite de ativação mostrador quente «H»	> 45 °C

Medição absoluta e monitorização do aumento de temperatura

A temperatura do vidro de uma zona de cozedura é monitorizada para proteger os utensílios colocados sobre ele, por exemplo, desliga-se quando as panelas estão a cozinhar vazias.

- ☐ A redução da potência através da temperatura ocorre durante várias fases, ou seja, apenas uma quantidade específica de potência é fornecida começando numa temperatura específica. Isto permite uma melhor deteção de aumentos de temperatura com elevadas temperaturas, por exemplo, deteção de panelas a cozinhar vazias.
- ☐ O aumento de temperatura durante a fase de aquecimento é monitorizado; a potência é diminuída se o aumento for demasiado brusco até o aumento de temperatura voltar a valores mais baixos.
- ☐ Com uma temperatura do sensor de 235 °C, a zona de cozedura desliga-se com a mensagem de erro «E2».
- ☐ Com uma temperatura do sensor de 245 °C, todas as zonas de cozedura se desligam com a mensagem de erro «E2».

Os limites e aumentos de temperatura são monitorizados continuamente.

Aviso:

A proteção de temperatura é limitada se os utensílios tiverem relevo/entalhes no centro da base

5.9 Monitorização da Temperatura dos Conversores (Temperatura de Dissipação de Calor)

Os componentes eletrónicos dos conversores devem ser protegidos contra a destruição devido a excesso de temperatura interna. A saída de potência é reduzida com este objetivo, se necessário.

1. Limite	100 °C	potência máx. permitida 70 %
2. Limite	110 °C	potência máx. permitida 35 %
3. Limite	125 °C	potência máx. permitida 1 %

O erro de excesso de temperatura do elemento de arrefecimento é definido em 130 °C.

5.10 Controlo da Ventoinha

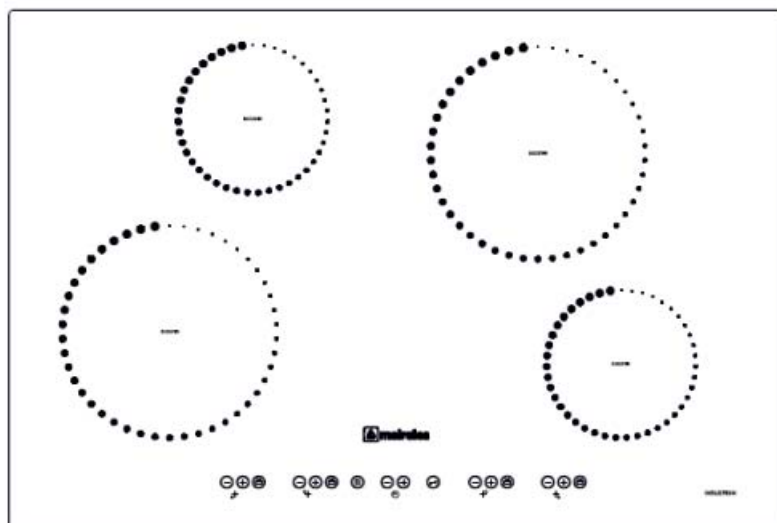
A ventoinha tem duas definições. A definição lenta é ativada quando se liga o fogão.

A definição rápida da ventoinha depende dos seguintes limites de temperatura (medidos de acordo com o elemento de arrefecimento):

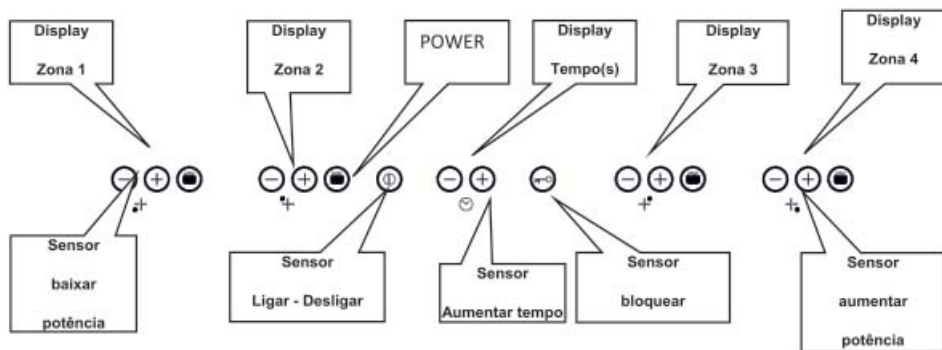
Ligação da definição rápida	55 °C
Voltar à definição lenta	51 °C
Histerese	4 K







A definição rápida só é mantida desde que, pelo menos, uma zona de cozedura exija potência.

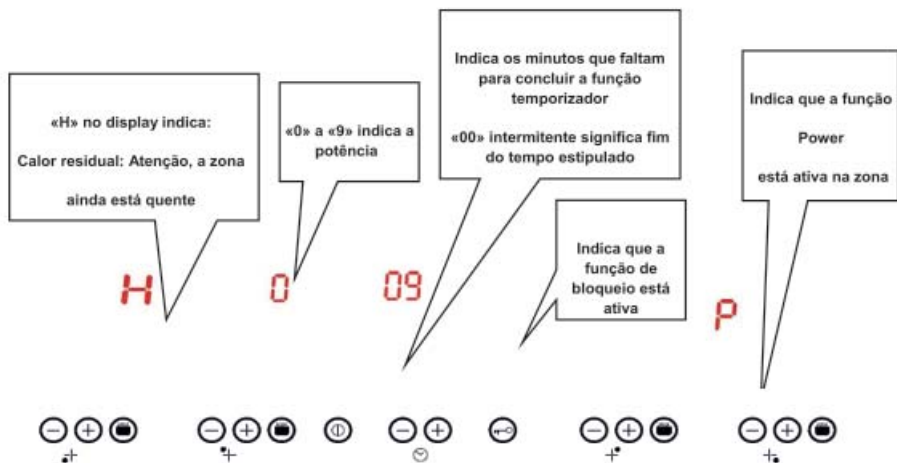
Além disso, a ventoinha continua a funcionar na definição lenta com a indução desligada até a temperatura do elemento de arrefecimento ser < 41 °C.



MI 1704



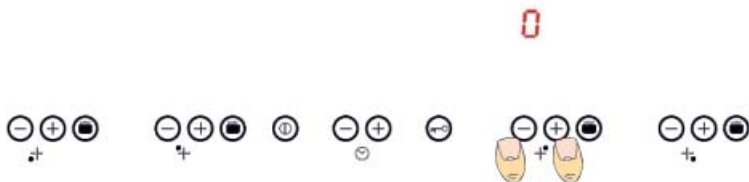
 <div data-bbox="213 245 359 368" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p style="text-align: center;">Sensor</p> <p style="text-align: center;">Ligar - Desligar</p> </div>	<p>Ligar a placa:</p> <p>Todos os displays mostram «0» e um ponto decimal intermitente.</p> <p>Desligar a placa:</p> <p>O display indica «H», calor residual, se a zona ainda estiver quente.</p> <p>Se todas as zonas tiverem a indicação «0», passados 10 segundos a placa desliga-se automaticamente.</p>
 <div data-bbox="240 459 372 603" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p style="text-align: center;">Sensor</p> <p style="text-align: center;">Aumentar potência</p> </div>	<p>Aumentar para:</p> <p>Aumentar o nível de potência.</p> <p>Este sensor, juntamente com o sensor para baixar, desliga a zona</p>
 <div data-bbox="274 671 389 805" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p style="text-align: center;">Sensor</p> <p style="text-align: center;">Baixar potência</p> </div>	<p>Baixar para:</p> <p>Baixar o nível de potência.</p> <p>Este sensor, juntamente com o sensor para aumentar, desliga a zona</p>
 <div data-bbox="274 863 359 1002" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p style="text-align: center;">Sensor</p> <p style="text-align: center;">bloquear</p> </div>	<p>Bloquear para:</p> <p>Bloquear a utilização dos sensores durante a utilização.</p> <p>Bloquear a utilização dos sensores quando a placa estiver ligada de modo a evitar que se ligue acidentalmente (por crianças, durante a limpeza, etc....).</p> <p>Para ativar/desativar esta função, deve tocar continuamente no sensor durante 3 segundos.</p> <p>Apesar de a função de bloqueio estar ativa, é possível desligar as zonas uma a uma ou a placa toda em simultâneo.</p>
 <div data-bbox="263 1238 393 1310" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p style="text-align: center;">Sensor</p> <p style="text-align: center;">aumentar tempo</p> </div>	<p>Aumentar tempo para:</p> <p>Aumentar o tempo do temporizador.</p> <p>Este sensor, juntamente com o sensor para baixar, desliga a função do temporizador.</p>
 <div data-bbox="252 1390 381 1469" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p style="text-align: center;">Sensor</p> <p style="text-align: center;">Extra power</p> </div>	<p>Potência extra</p>



2.6. UTILIZAÇÃO

Desativar uma placa

Quando a placa está em funcionamento, as zonas podem ser desligadas premindo o botão (-) e (+) ao mesmo tempo. Surge no ecrã e ouve-se um apito



2.7 Ativar a função de potência (zona Booster)

Todas as áreas têm um sensor de potência «mais forte»

Selecione a zona pretendida e o sensor (-) para colocar a área no nível 9.

Ao premir o sensor (+) da zona seleccionada para o nível 9, surge um P «potência ativa»

A função de potência funciona apenas nos primeiros 10 minutos e, de seguida, passa para o nível 9.

Potências

Nível	Zona 1 e 3	Zona 2 e 4
P	2000 W	1600 W
9	1800 W	1200 W
8	1300 W	1000 W
7	1100 W	800 W
6	900 W	600 W
5	800 W	500 W
4	500 W	400 W
3	300 W	300 W
2	200 W	150 W
1	100 W	75 W

Escolher a Potência

Esta placa possui um sistema de «limite de potência Eco»

O utilizador pode reduzir a potência total da placa

Ao ligar a placa, a potência máxima é de 7200 W, mas esta pode ser reduzida pelo utilizador para 2800 W, 3500 W, 6000 W.

Escolher os limites ecológicos de potência

A sequência para escolher um novo limite de potência é a seguinte:

- Durante os primeiros 30 segundos depois de ligar a unidade
- A placa deve ser ligada e todas as zonas devem ser desligadas
- Premir, em simultâneo, os sensores(+) e (-) das zonas 1 e 4.



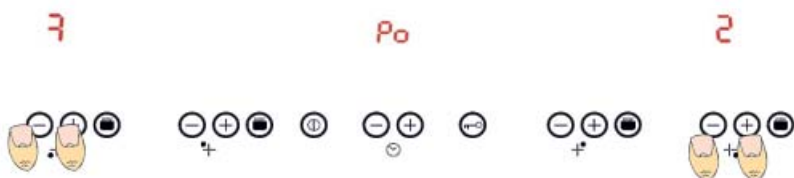
Depois disto, ouvirá um apito e **Po** o ecrã mostrará o limite do temporizador e a potência atual aparece na zona 1 e na zona 4 (7200 W).

Para seleccionar um novo limite de potência:

Com os sensores (+) e (-) seleciona o limite da potência, as potências selecionáveis são: 2800 W, 3500 W, 6000 W, 7200 W. Quando a potência é 7200 W, se premir os sensores (+) ou (-), a potência muda para 2800 W.

A sequência para concluir a gravação do novo limite de potência é:

- premir, em simultâneo, os sensores (+) e (-) das zonas 1 e 4.

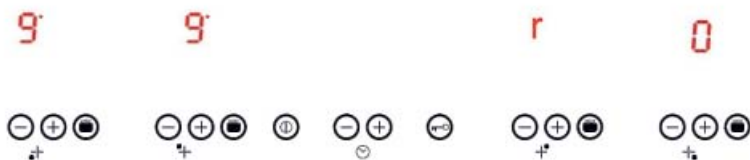


- Depois disto, a nova potência fica guardada e o sistema não é reiniciado. Para terminar sem alterações de gravação:

Se durante 60 segundos não houver qualquer ação, as alterações não ficam registadas e o sistema reinicia

Limitação da potência da placa

Sempre que o utilizador tentar aumentar o nível de potência total da placa, calcula-se se o nível de potência total é maior do que o limite de potência da placa previamente escolhido. Quando o aumento da potência não é permitido, ouve-se um som de erro e o ecrã mostra um «r» durante 3 segundos.



Bloquear

Prima o sensor de bloqueio (chave) durante 3 segundos, a função de bloqueio é ativada e desativada. Se o símbolo da chave aparecer, significa que a placa está bloqueada.



2.8. Limite do Tempo de Funcionamento

Por motivos de segurança, quando o tempo máximo de funcionamento é ultrapassado, a zona desliga-se automaticamente. O tempo máximo de funcionamento depende do nível selecionado para a zona:

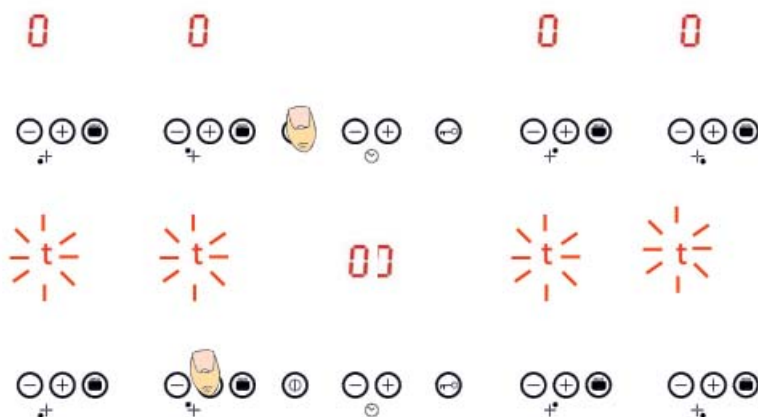
nível 1 – 10 horas	nível 4 – 10 horas	nível 7 – 10 horas
nível 2 – 10 horas	nível 5 – 10 horas	nível 8 – 10 horas
nível 3 – 10 horas	nível 6 – 10 horas	nível 9 – 3 horas

2.9. Funcionamento do temporizador

O valor do tempo pode ser selecionado entre 1 e 99 minutos, é possível definir o tempo em qualquer nível de potência (0 - 9), o utilizador pode selecionar apenas uma zona de cada vez para a função de temporizador.

Ativar Temporizador:

Ao premir o sensor (+) ou (-) do temporizador, ouve-se um apito e o ecrã mostra o símbolo de «timer» dos 00 ecrãs e estes mostram um «T» a piscar, o que indica que uma das áreas ativou o temporizador.



Selecionar um tempo

Quando o temporizador está a aguardar pela seleção de uma zona, a zona pode ser selecionada premindo o sensor da zona pretendida. O som desliga-se e surge uma luz intermitente no painel para indicar que a potência não foi selecionada na placa. O ecrã do temporizador fica a piscar, indicando que o tempo deve ser selecionado.





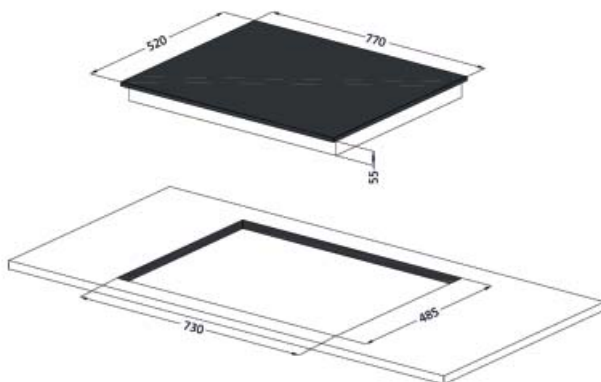
Só é possível selecionar uma zona de cada vez.

Coloque o nível de potência desejado

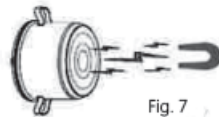
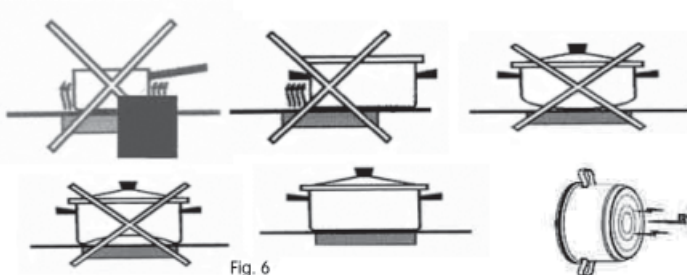
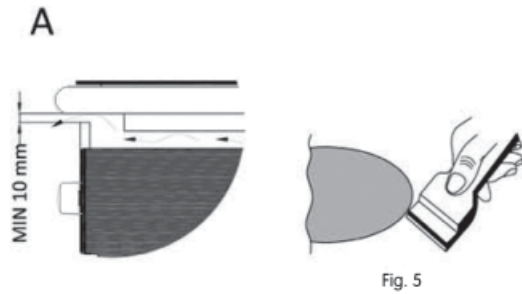
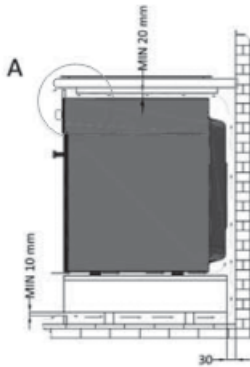
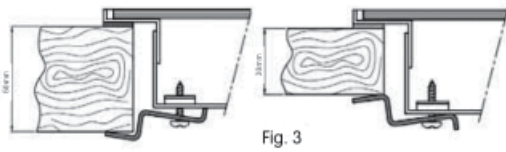
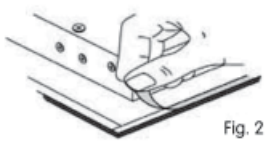
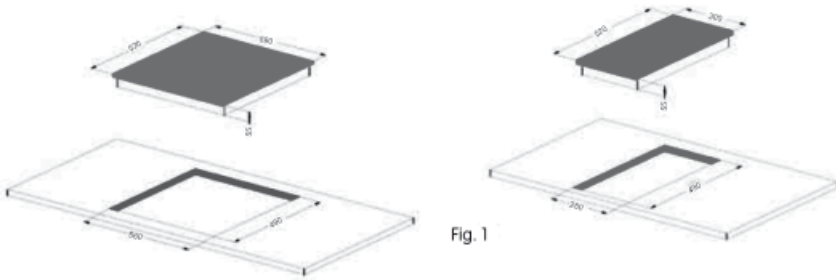
Com o sensor (+) para selecionar a potência pretendida



Coloque o tempo desejado com o sensor (+) e (-) no temporizador



3 IMAGENS



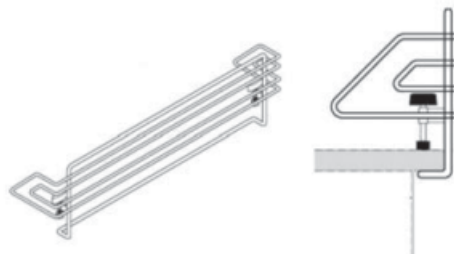


fig 9

4 PÓS VENDA

A Meireles concebeu este aparelho de forma a garantir a máxima fiabilidade.

Não abra o aparelho - risco de choque eléctrico.

Se não conseguir solucionar o problema, contacte o centro de assistência mais próxima

AVISO: qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar o fabricante irá invalidar a garantia.

Caso o problema persista, leve o seu aparelho a um balcão de pós-venda de, para a resolução do problema.

A Meireles garante por um período de 2 anos, após a data de compra deste aparelho, uma garantia contra qualquer defeito de fabrico encontrado. A garantia pressupõe o correcto uso e manutenção do artigo, nomeadamente de acordo com as instruções expressas neste manual. Caso não se verifiquem estas condições, as avarias não estarão cobertas pela garantia.

As reparações de aparelhos eléctricos deverão ser efectuadas apenas por técnicos especializados, já que, não sendo feito pelos mesmos, poderão surgir posteriores complicações nos aparelhos.

Para evitar perigos desnecessários, caso surjam avarias quer nos cabos ou em outro tipo de componentes, as reparações devem ser efectuadas nos postos de assistência técnica especializados, para as quais são necessárias ferramentas apropriadas.

5 CONSERVAÇÃO DO AMBIENTE

Tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico.

O aparelho é constituído por material reciclável, uma vez desmontado por uma empresa especializada. Siga a legislação local.



António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques , 235 - 4585-322 Gandra PRD
Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal
www.meireles.pt - Manual Disponível no website



O Fabricante não se responsabiliza por erros de **impressão**

O fabricante reserva-se no direito de introduzir alterações nos aparelhos, sem que essas alterações prejudiquem o funcionamento ou segurança dos mesmos.

ÍNDICE

1	Instrucciones de Seguridad	42
	1.1. Instalación Eléctrica	43
	1.2. Cable de Alimentación y Otros Cables	43
	1.3. Humedad y Agua	43
	1.4. Limpieza	44
	1.5. Advertencias Generales	45
2	Uso y Funcionamiento	46
	2.1. Instalación	46
	2.2. Conexión Eléctrica	46
	2.3. Uso	47
	2.4. Recipientes	47
	2.5. Sensores	48
	2.6 – Uso MI 2603	48
	2.7 – Uso MI 1604	61
3	Imágenes	77
4	Posventa	78
5	Conservación del Medio Ambiente	78

1 Instrucciones de Seguridad

	ATENCIÓN	
	Riesgo de choque eléctrico No Abrir	
<p>Atención: para evitar el riesgo de choque eléctrico, no quite la tapa. El interior no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Solicite asistencia a personal capacitado</p>		

Avisos Importantes

Antes de utilizar su aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro, ya que podrá necesitarlo para futuras consultas.

Antes de poner en funcionamiento su aparato, y para garantizar un uso correcto, no lo utilice si:

- Cayó al suelo;
- Nota algún rastro de daño;
- Durante su funcionamiento surge alguna anomalía;

Para evitar peligros y el deterioro de su aparato por usos incorrectos, se aconseja leer detenidamente las instrucciones.

No deberá utilizar su aparato para otros fines que no sean los previstos en el manual de instrucciones. Su seguridad solo está prevista para uso doméstico y no para uso comercial. El uso incorrecto no será cubierto y cancela automáticamente el derecho a garantía.

Asistencia

Asegúrese, en caso de avería, de entregar su aparato a un técnico capacitado.

NO PERMITA A LOS NIÑOS UTILIZAR APARATOS ELÉCTRICOS SIN VIGILANCIA

NO PERMITA A LOS NIÑOS O ADULTOS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O PERSONAS CON FALTA DE EXPERIENCIA/CONOCIMIENTO, UTILIZAR APARATOS ELÉCTRICOS SIN VIGILANCIA.

1.1. Instalación Eléctrica

La instalación del aparato debe ser realizada por personal técnico capacitado.

Antes de proceder a la conexión eléctrica, verificar si la instalación eléctrica y el dispositivo de protección cumplen son acordes a las características técnicas del aparato (ver tabla de características).

En la conexión eléctrica debe preverse en la canalización fija un medio para desconectar la placa de la red de alimentación, de acuerdo con las reglas de instalación.

Es necesario instalar entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, apropiado para la carga y que cumpla con las normas de seguridad vigentes.

En los aparatos con ficha y cable de alimentación, conectar siempre la ficha a una toma con puesta tierra

1.2. Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se daña, debe ser remplazado por el fabricante, servicio postventa o por personas capacitadas para evitar peligros.

1.3. Humedad y Agua

No permita que su aparato tenga contacto con el agua, en cualquiera de sus formas, ya que esto podrá ser peligroso. **PARA EVITAR EL PELIGRO DE INCENDIO**

AVISO: cocinar en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un incendio con agua, debe apagar el aparato y luego cubrir las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

AVISO: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso, los niños deben mantenerse alejados del aparato. No debe limpiarse con aparatos de vapor.

AVISO: Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean vigiladas o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de manera segura y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión

AVISO: Peligro de incendio: no almacenar objetos sobre la superficie de cocción

AVISO: si la superficie de la placa de cocción está partida, apague el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

No deben colocarse objetos metálicos, como cuchillos, tenedores y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, dado que pueden calentarse.

Después de utilizarla, apague la placa a través de su dispositivo de comando y no confíe en el detector de olla.

ATENCIÓN:

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el aparato está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse alejados del aparato.

O CHOQUE ELÉCTRICO, NO EXPONGA EL APARATO AL AGUA O LA HUMEDAD.

1.4. Limpieza

- Deje enfriar la placa y límpiela por completo, ya que los restos pueden ser muy difíciles de eliminar si se recalientan.
- Utilice productos adecuados para la limpieza de placas vitrocerámicas.
- No utilice esponjas o detergentes en polvo que puedan rayar la superficie del vidrio.
- La limpieza de la placa vitrocerámica no debe realizarse con un aparato de limpieza a vapor o similar.
- Para eliminar pequeños residuos, utilice agua caliente y un poco de detergente, pase agua limpia y seque con un paño suave o papel.
- Eliminar cualquier tipo de detergente residual, ya que puede perjudicar al vidrio al calentarse.
- Para las incrustaciones severas, se recomienda el uso de una espátula adecuada para limpiar el vidrio (ver figura 5).
- Atención: En caso de que se derritan objetos de plástico en la placa, al igual que azúcar o alimentos azucarados, deben eliminarse mientras estén calientes con ayuda de una espátula y con mucho cuidado para evitar quemaduras.

1.5. Advertencias Generales

ATENCIÓN:

El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse con el uso. Deben tomarse precauciones para evitar tocar los elementos de calentamiento. Este aparato solo está destinado a cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calentar el ambiente.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén vigilados.

La placa de cocción no está destinada a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador o un sistema de mando a distancia separado.

Atención: El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción corto debe supervisarse continuamente.

No debe instalarse este aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.

AVISO: utilizar la protección de la mesa de trabajo como se muestra en la fig. 9. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes

Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirar la película de plástico adhesivo que protege algunas partes metálicas.

Atención: Antes de realizar cualquier tipo de acción de mantenimiento y limpieza, debe desconectar el aparato de la red eléctrica y accionar el disyuntor diferencial. En caso de que el aparato tenga ficha, retirarla del tomacorriente.

2 USO Y FUNCIONAMIENTO

2.1. INSTALACIÓN

Cortar la mesa de trabajo según las medidas indicadas en la figura 1

La placa debe instalarse en una superficie completamente plana, para evitar el riesgo de que se rompa el vidrio.

Si hay travesaños de refuerzo en la zona de encaje, deben retirarse.

Introducir la placa en la abertura del mueble, de manera que quede centrada.

Para evitar infiltraciones, aplicar el material de sellado proporcionado alrededor de toda la placa, con cuidado de que los extremos coincidan sin superponerse (ver figura 2).

No utilizar silicona para sellar la placa, dado que será imposible quitarla, en caso de un futuro mantenimiento.

Fijar la placa con las abrazaderas proporcionadas

La tracción de los tornillos será suficiente para fijar la placa (ver figura 3).

La placa debe instalarse a una distancia mínima de 50 mm de la pared posterior y de 100 mm de una pared lateral.

La eventual presencia de un mueble suspendido por encima de la mesa de trabajo debe estar a una distancia mínima de 600 mm.

La eventual presencia lateral de un mueble más alto que la placa debe estar a una distancia mínima de 300 mm.

Los materiales combustibles, como las cortinas, deben estar a una distancia mínima de 500 mm,

Si la placa se instala por encima de un cajón, debe haber un divisor entre este y la parte inferior de la placa, para evitar el contacto accidental con el fondo caliente de la placa.

La placa deberá colocarse a una distancia mínima 60 mm del divisor o del horno que se encuentre inmediatamente debajo de ella (ver figura 4).

Ventilación

Deben preverse los espacios para ventilación descritos en la figura 4, especialmente una salida de aire caliente de por lo menos 10 mm de altura en la parte delantera y en todo el ancho de la placa y una entrada de aire frío en la parte trasera.

Tanto la entrada de aire frío como la salida de aire caliente son fundamentales para un funcionamiento correcto y eficaz de la placa de inducción, prolongan la vida útil y evitan las averías en el equipo.

2.2 CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA

MUY IMPORTANTE:

La conexión del aparato a la red eléctrica debe ser efectuada por una persona capacitada, de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.

Debe preverse en la canalización fija un medio para desconectar el aparato de red de alimentación, de acuerdo con las reglas de instalación.

Antes de proceder a la conexión del aparato, verificar si la instalación eléctrica y el dispositivo de protección cumplen son acordes a las características técnicas del aparato (ver la placa de características)

Los aparatos cuentan con un cable de alimentación y están preparados para funcionar a una frecuencia de 50/60 Hz

La conexión del cable de alimentación debe ser realizada por el fabricante, el servicio post-venta o una persona capacitada, para evitar peligros.

- el conductor verde/amarillo de seguridad es el conductor de protección de puesta a tierra;

- el conductor azul es un conductor neutro

- los conductores marrón, negro o rojo son conductores fase;



La modificación de la conexión del cable de alimentación siempre debe ser realizada por el fabricante, el servicio post-venta o personas capacitadas, para evitar peligros.

monofásica 220 – 240 V 2 + 1 conductores	bifásica 380-415 V 2N 3 + 1 conductores	trifásica 380-415 V 3N 4 + 1 conductores
<p>1 2 3 4 5</p> <p>L N</p>	<p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 N</p>	<p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 L3 N</p>

El fabricante se deslinda de toda responsabilidad en caso de que no se respeten las normas vigentes y no se considera responsable por los daños y perjuicios resultantes de la instalación o uso incorrecto.

2.3. USO

Si el vidrio se rompe, desconectar inmediatamente la placa de la red eléctrica.

Los alimentos envueltos en papel de aluminio no pueden cocinarse directamente sobre el vidrio.

Cada área de trabajo está definida por un contorno

Para realizar operaciones que no requieran calor intenso, aproveche el calor residual de las zonas de calentamiento, letra "H" en el display.

Mantenga la ebullición con el nivel de potencia más bajo posible, para ahorrar energía.

No deje ningún objeto sobre la zona de cocción de la placa, por más que esta no esté en funcionamiento.

2.4. RECIPIENTES

El recipiente es una parte fundamental del sistema de inducción.

Las propiedades del recipiente son muy importantes en los resultados del sistema.

Es fundamental que el fondo del recipiente sea totalmente plano.

Los recipientes de aluminio o cobre no funcionan en este aparato de inducción

Las zonas de inducción solo funcionan con recipientes de fondo ferromagnético

Si un imán es atraído por el fondo del recipiente, esto significa que es ferromagnético y, por lo tanto, puede utilizarse en las zonas de calentamiento por inducción, ver figura 7.

Debe utilizar un recipiente con un diámetro similar al del área por utilizar y de fondo grueso.

Los recipientes no deben tener fondo áspero para evitar rayar el vidrio y deben estar limpios y secos antes de colocarse sobre la placa vitrocerámica.

Si utiliza recipientes inapropiados, el termostato se desactivará antes de alcanzar la temperatura requerida, prolongará el tiempo de cocción y desperdiciará energía.

Se recomienda tapar los recipientes al cocinar, de esta manera ahorrará una cantidad considerable de energía.

Recomendamos utilizar recipientes de acero inoxidable con fondo plano y buena conductividad térmica, esto permite reducir los tiempos de cocción.

Las zonas de inducción poseen un sistema de detección de recipientes.

Una zona de inducción no funcionará si no hay un recipiente sobre ella con un determinado tamaño mínimo.

Diámetro mínimo de los recipientes	
Zonas 2 y 4	Zonas 1 y 3
9 cm	13 cm

Si intenta encender una zona de inducción que no posea ningún recipiente sobre ella, o que posea un recipiente demasiado pequeño, se mostrará una indicación de falla en el display "U" o el display titilará.

Al terminar de cocinar, apagar las zonas con el sensor "Apagar" del comando digital.

Los diámetros antes mencionados hacen referencia a recipientes con buenas características de inducción. Los recipientes con baja capacidad de inducción pueden requerir un diámetro superior, este aumento puede llegar al 35 %.

25. SENSORES

Este aparato está equipado con sensores electrónicos, que se activan al presionarlos con el dedo. Por favor, tenga en cuenta que solo puede utilizar un sensor por vez, excepto para apagar una zona, para lo cual puede activar en simultáneo los sensores "+" y "-".

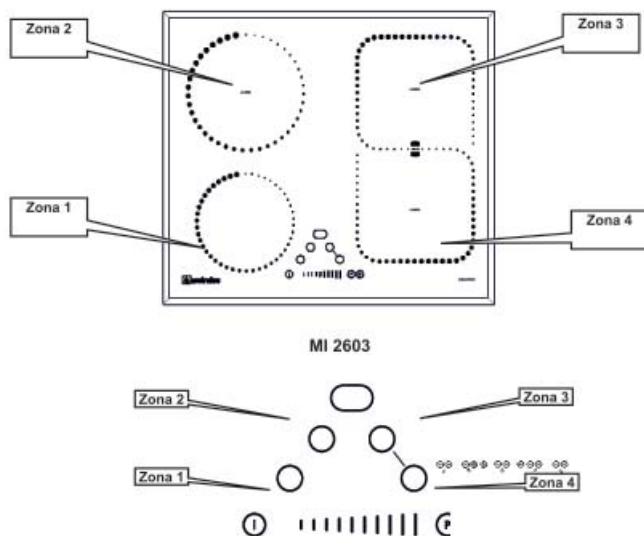
Nunca coloque objetos en la zona de los sensores, esta debe permanecer libre para evitar que se produzcan errores. Si se produce un error, todas las zonas se apagarán y se activarán los indicadores de calor residual.








No utilice guantes para tocar los sensores.

Debe tocar los sensores con el dedo limpio y seco y con suavidad.

2.6 – USO MI 2603



 <div data-bbox="229 236 356 300" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Sensor Encender – Apagar </div>	<p>Encender la placa: Todos los displays marcan "0" y un punto decimal intermitente. Apagar la placa: El display indica "H", calor residual, si la zona está caliente. Si después de 10 segundos no se selecciona ninguna zona, la placa se apaga automáticamente.</p>
 <div data-bbox="218 391 333 438" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Sensor Aumentar la </div>	<p>Aumentar a: Aumentar el nivel de potencia. Este sensor, en simultáneo con el sensor de reducir, apaga la zona.</p>
 <div data-bbox="229 518 349 558" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Sensor Reducir la potencia </div>	<p>Reducir a: Reducir el nivel de potencia. Este sensor, en simultáneo con el sensor de aumentar, apaga la zona.</p>
 <div data-bbox="218 662 330 702" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Sensor Power booster </div>	<p>Potencia extra- si desea aumentar la potencia</p>
 <div data-bbox="229 805 347 869" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> Pause </div>	<p>Función pausa La placa queda en pausa</p>

Funciones

El nivel de potencia de las zonas de cocción puede definirse en 9 pasos y se indica con los números [1-9] en el visor LED de 7 segmentos. El nivel más alto, Booster, es una opción para las zonas de cocción por inducción.

Encender/Apagar ON/OFF

Una vez conectada la alimentación eléctrica, el TC tarda un segundo en quedar preparado. Luego del reinicio, todos los visores LED se encienden durante un segundo. Luego, todos los visores LED vuelven a apagarse. Ya puede encenderse el TC presionando la tecla ON/OFF. El visor muestra un [0] estático. Si una zona de cocción sigue caliente, el visor alterna entre [0] y [H]. El punto del visor titila. El dispositivo electrónico permanece activo durante 20 segundos. Si no se selecciona ninguna zona de cocción o ningún valor en el timer durante este lapso, el dispositivo electrónico se reiniciará automáticamente, pasará al modo stand by y emitirá una señal sonora. Si se presiona otra tecla, excepto ON/OFF, el TC no se enciende.

Si la función de protección para niños está activada al encenderlo, todas las zonas de cocción mostrarán [L]

[L] se muestra de manera alterna con [H] si una de las zonas de cocción sigue caliente.

El TC puede apagarse en todo momento presionando la tecla ON/OFF. También aplica si el TC está bloqueado [protección para niños activada]. La tecla ON/OFF siempre es prioritaria para apagar el dispositivo. El tiempo de respuesta para encender la unidad de control se encuentra entre 1 y 1,3 segundos y 0,5 y 0,8 segundos para apagar.

Apagar automáticamente

El TC pasa de encendido a apagado en 20 segundos si no se activa ninguna zona de cocción ni se selecciona una tecla. Si se selecciona una zona de cocción, el corte se realiza en 10 segundos para una zona de cocción al nivel de cocción [0] y en 10 segundos para apagar.

Encendido de la zona de cocción

Si se enciende el TC, puede seleccionarse una determinada zona por medio de su tecla de selección.

El punto del respectivo visor se enciende en modo fijo y aparece [0] en lugar de [H] si la zona sigue caliente. El punto del visor no se enciende para las zonas que no están seleccionadas.

Al presionar el campo del cursor, se enciende y ajusta un nivel de cocción. Al mover el cursor hacia la derecha (aumento de la temperatura) o izquierda (reducción de la temperatura) o al seleccionar directamente el nivel de cocción deseado en el cursor podrá ajustar la temperatura. Los niveles se encuentran entre [9] (lado derecho) y [0] para apagar la zona (izquierda).

Apagar la zona de cocción

Podrá apagarse una sola zona de cocción al seleccionar y definir el nivel de cocción en [0]. Diez segundos más tarde, los puntos del visor de 7 segmentos se apagan. Si todas las zonas de cocción están en [0], los puntos titilan. Si la zona de cocción sigue caliente, se muestra una letra de alerta [H] de manera alternada con [0]. El punto del visor titila de manera sincronizada. Una vez apagado, el visor queda oscuro, excepto que una de las zonas siga caliente, en tal caso se muestra una [H] fija como alerta visual.

Inmediatamente después de apagar todas las zonas, puede utilizarse la tecla ON/OFF. Durante el modo stand by, [H] aparece en las zonas que siguen calientes. Las demás zonas de cocción quedan oscuras.

Detección de recipientes

La función de detección de recipientes queda activa una vez activada la zona de cocción con un valor superior a 0. Se necesitan como máximo 2,5 segundos para verificar la presencia de un recipiente.



Si el sistema no detecta ningún recipiente, aparece el mensaje "missing pot" (sin recipiente) – Se muestra en el visor de la zona de cocción.

Gestión de la potencia

La gestión de potencia protege las fases de las sobrecargas. La potencia total es, por consiguiente, la tensión total de todos los inversores y está limitada y operada a un valor máximo configurable en una fase.

La gestión de potencia se basa en el principio por el cual la última entrada en el TC tiene prioridad.

Esto significa que las acciones y configuraciones anteriores, también realizadas para las demás zonas de cocción, se revierten automáticamente, de ser necesario.

El TC envía el nivel de potencia necesario al generador de inducción. Si esta potencia es demasiado alta para el módulo de inducción, este reduce la tensión actual de la bobina conectada a la misma fase. Envía el resto de la potencia a la fase en función de la configuración eléctrica. El TC busca el siguiente nivel eléctrico más bajo que se adapte a la energía recibida y define este nivel como activo para la zona de cocción. La indicación se da por una intermitencia del nivel de la zona de cocción durante 3 segundos. El nivel se modifica una vez finalizado este lapso. La zona de cocción se apaga si el nivel restante es demasiado bajo para operar.

Protección contra sobrecalentamiento

Las zonas de inducción cuentan con sensores de temperatura para controlar el calentamiento bajo el panel vitrocerámico. Otros sensores de temperatura presentes en la unidad de enfriamiento protegen al propio bloque electrónico del sobrecalentamiento.

- Al superar un primer límite de temperatura mínima, el sistema de inducción lo comunica a través de una LIN y se apaga una posible función boost. El símbolo [P] titila para mostrar que un eventual pedido de boost no puede ser temporalmente efectuado. La función Boost no está disponible hasta que los datos LIN no lo permitan. Al presionar la tecla boost, este se indica en el visor de la zona de cocción mientras se mantiene presionada la tecla.

Si se detecta un exceso de temperatura con la función boost seleccionada, puede reconocerse su desactivación. La indicación [P] cambia a [9] después de que [P] titile tres veces.

- Al superar el segundo límite de temperatura promedio, el sistema de inducción reduce la potencia eléctrica para evitar un posible aumento de temperatura. El TC recibe la información de un modo de reducción de potencia a través de LIN. El TC indica el nivel de cocción no

modificado de finido por el usuario y proporciona el respectivo valor de potencia "antigua" al Sistema.

- Al superar un tercer límite de temperatura máxima, el sistema de inducción apaga automáticamente la zona de cocción. El sistema envía la información de "corte debido a sobrecalentamiento" a través de la LIN. El TC apaga directamente la zona en cuestión. El respectivo visor indica de manera intermitente un código de error [E2], que puede alternar con [H].

Función Booster aumento rápido de temperatura

La función Booster es una opción para las zonas de cocción por inducción y se muestra en la figura 4.



Indicación de función booster activa en el visor de 7 segmentos

Booster, como nivel adicional de cocción, ofrece un nivel más alto de temperatura durante un tiempo limitado. La función booster permite al usuario, por ejemplo, calentar agua rápidamente, para ahorrar tiempo. De manera opcional, o instalada de fábrica, la función booster puede activarse de la siguiente manera:

- La función booster puede seleccionarse directamente por medio de la tecla específica (tecla multifunciones), una vez seleccionada la zona deseada. Si se selecciona esta función, algunas zonas de cocción pueden recibir >100 % (el booster de la zona de cocción depende de la potencia total máxima disponible en un módulo parcial, que deberá corresponder a 3,7 kW). La potencia adicional solo puede proporcionarse si es autorizada por el slave.
- Una vez seleccionada la respectiva zona de cocción mediante el cursor / en el nivel límite del cursor.

Se muestra la letra [P] si se permite la potencia en la zona de cocción pretendida. Si no se permite la potencia, el nivel de cocción se ajusta automáticamente a un nuevo valor y titila en el visor durante 3 segundos.

El TC limita el tiempo de booster a 10 min para proteger los utensilios de cocina. Una vez que se apague el booster, la zona de cocción pasa automáticamente a la potencia nominal. La función booster puede volver a activarse, en caso de permitirse, mediante los sensores de temperatura en el sistema electrónico y en las bobinas. La función booster permanece activa y el tiempo del booster continúa si se quita la cacerola de la zona durante el aumento rápido de la temperatura.

La función booster se apaga automáticamente y vuelve a la potencia nominal si, en una zona estimulada, si se supera el límite de temperatura del booster del sistema electrónico o de la bobina. Mientras uno de los dos límites de temperatura siga siendo superado, no podrá activarse la función booster. En este caso, el booster se indica al presionar la tecla booster, seguido de una reducción automática en el visor.

El visor de temperatura residual es informado al slave del TC a través del LIN-bus (también conocido como inducción mixta). Se muestra el símbolo [H] para la respectiva zona de cocción sin evaluar la información recibida.

Los relés se desconectan o se les aplica un retraso de 0,6 segundos a cada uno en relación con el circuito interno, pero conectados de manera sincronizada.

Calentamiento automático/golpe de calor seleccionable

El tiempo automático de calentamiento se indica en la figura 5. La zona de cocción se define para el nivel de potencia al 100 % durante un período que depende del tiempo en el nivel de cocción continuo seleccionado.



Indicación del calentamiento automático en el visor de 7 segmentos

El nivel de cocción continuo previamente seleccionado está nuevamente activo, una vez finalizado el tiempo de calentamiento. Procedimiento para iniciar el calentamiento automático

- El TC se enciende con una cocción seleccionada.
- Una vez definido el nivel de cocción de [1-8], se acciona el calentamiento automático por la presión continua en el campo del cursor. Una vez activado, aparece inmediatamente una [A], alternando con el valor del nivel de cocción: 0,5 segundos [A]; 1,5 segundos en los que se muestra el valor del nivel de cocción.
- Un nivel de cocción más bajo o más alto puede seleccionarse tras 15 segundos. Por consiguiente, la zona de cocción debe seleccionarse y el nivel de cocción pretendido debe definirse a través de la zona del cursor. Aquí el tiempo de calentamiento se ajusta automáticamente según la definición de cocción seleccionada.

El nivel de cocción seleccionado solo se mostrará si se agotó el tiempo de la función boost de calentamiento.

Función Bridge (Asociación)

En algunos sistemas inductivos, dos elementos de cocción separados, o inductores, con **diámetros y potencias iguales** pueden asociarse.



Figura Indicaciones para la función bridge en el visor de 7 segmentos

Estas dos zonas de cocción se comportan como una si fueran una sola zona de cocción, una vez asociadas y controladas. Una de las dos zonas de cocción es "slave" y la otra es "master". La información sobre la zona de cocción se muestra en el master.

El total de las salidas estándar (es decir, el nivel 9 para el cursor TC lite) debe ser posible en conjunto ($\leq 3,7$ kW, o 4,2 kW en potencia virtual).

- Si se activa la función de la asociación, el modo booster no es posible.
- Las zonas asociadas deben quedar una al lado de la otra en la UI.

Ambos inductores conectados trabajan en el generador de manera totalmente independiente uno del otro. Solo mantiene los valores de nivel de potencia del TC. El control de potencia, la detección de recipientes o el monitoreo de la temperatura de ambas zonas funcionan independientemente en el generador.

La activación o desactivación de la función se realiza cuando ambos elementos de cocción se seleccionan en simultáneo. En el visor del elemento de cocción del "slave" (zona de cocción trasera o derecha) se muestra una "U" dada vuelta o una "C" de espaldas. El símbolo puede seleccionarse opcionalmente para cada UI. Si no se detectan recipientes en la zona "master", se muestra el mensaje "sin recipiente" – Figura 3.

Para cumplir con las exigencias relativas a las normas de seguridad, una zona no cubierta con detección de recipientes debe apagarse tras 10 minutos, como máximo. Si durante 10 minutos ininterrumpidos no se detectan recipientes en una de las dos zonas de cocción, la función de asociación se desactiva automáticamente. La zona de cocción no cubierta se apaga y el elemento cubierto permanece encendido como elemento único con las definiciones de nivel de cocción. El elemento se apaga y se desactiva la función de asociación si una de las dos zonas deja de estar cubierta durante 10 minutos, sin que se haya detectado algún recipiente en el otro elemento.

La función de asociación solo puede desactivarse al repetir la selección simultánea de ambos elementos de cocción (al igual que la activación). La desactivación también se realiza al apagar el TC por medio de la tecla ON/OFF o a través del corte automático del TC. Esto significa que la función de asociación permanece activada para luego apagar el elemento de cocción (nivel 0). Una vez desactivada, el TC se apaga.

En este caso particular, si una zona está descubierta 10 minutos y la otra zona está activa, la función de asociación también se desactiva automáticamente. El proceso de cocción continúa en la zona de cocción activa. Si la función de asociación se desactiva durante la operación, ambos elementos se definen en el nivel 0 y pueden volver a operarse. En la activación o desactivación de la función de asociación, las definiciones que pueden existir (nivel de cocción, booster y timer) son detectadas y definidas en 0. El timer solo puede definirse para la zona master de la asociación y no para la slave. Si se activa una función de alerta, las temperaturas de las zonas asociadas se controlan individualmente.

Función Mantener Caliente

Esta función se utiliza para mantener los alimentos calientes. Se selecciona la zona de cocción y se opera a baja potencia.



Figura: Indicación de función Mantener Caliente en el visor de 7 segmentos

Se encuentran disponibles los valores específicos para el tiempo de operación máximo de la operación de mantener caliente.

Activación/Desactivación de la función Mantener Caliente

Dependiendo del modelo de TC, están disponibles las siguientes posibilidades:

- Tecla separada (una de las teclas de función especiales). Para activarla o desactivarla, debe seleccionarse la respectiva zona de cocción. La función Mantener Caliente comienza según la temperatura del vidrio. La zona de cocción se apaga tras presionar repetidamente la tecla.
- Posibilidad estándar de la función Mantener Caliente: La función para mantener los alimentos calientes también puede implementarse como nivel de cocción adicional entre 0 y 1. La solución con tecla separada es exclusiva.
- Para las placas RHE, también se puede utilizar una de las zonas de cocción como placa separada para mantener caliente. La activación o desactivación se realiza mediante una tecla por separado.

La función Mantener Caliente en las placas RHE se realiza con el 2,5 % de la potencia de la zona de cocción durante el ciclo.




Nivel	Símbolo	Descripción	Temperatura
Nivel 1		Derretir	42 °C (variantes especificadas antes de 12/2016) 44 °C (variantes especificadas después de 12/2016)
Nivel 2		"Mantener Caliente"	70 °C
Nivel 3		Calentar	94 °C

Figura: Indicación de los niveles de Mantener Caliente en el visor de 7 segmentos

Limitación de tiempo de la función Mantener Caliente

Para garantizar la calidad alimentaria y por motivos microbiológicos, el tiempo de mantener caliente debe ser lo más corto posible. El límite de tiempo para esta función es de dos horas. Por este motivo, el TC cambia automáticamente al modo stand by tras este lapso.

Calentamiento residual

La temperatura del vidrio de cada zona de cocción se calcula a partir de un modelo matemático y se muestra como [H] en el visor de 7 segmentos.



Figura: Indicación del calentamiento residual en el visor de 7 segmentos

Una vez apagados los niveles de potencia, el calentamiento residual en un elemento de cocción se muestra siempre que la temperatura sea superior a 63°C (valor por defecto).

Para el **calentador radiante**, el estado se calcula en función del nivel de cocción. Si el relé está en ON, el contador sube (caliente). Si el relé está en OFF, el contador baja (enfía). Si el contador está sobre un determinado límite, la zona de cocción está "CALIENTE".

Los valores típicos del calentador radiante:

1. Aproximadamente 8 segundos en el nivel 9 configura el estado CALIENTE en 7 min (la zona se apaga tras 8 segundos).
2. Aproximadamente 1 minuto en el nivel 9 configura el estado CALIENTE en 32 min (la zona se apaga tras 1 minuto).
3. Aproximadamente 13 segundos en el nivel 9 configura el estado CALIENTE en 58 min (la zona se apaga tras 13 segundos).

En sistemas de **Inducción G5/Inducción básica**, se mide la temperatura de la bobina. Se evalúa el valor y se envía el resultado al LIN bus como caliente o frío.

Tecla/función protección para niños

Las teclas pueden bloquearse para prevenir acciones intempestivas.



Figura: Indicación del bloqueo en el visor de 7 segmentos

Se retrasa el accionamiento del botón de bloqueo de teclas o el modo activo bloque el TC y la tecla de bloque permanece iluminada. Debe tenerse en cuenta el tiempo de la operación de bloqueo de teclas. El TC trabaja de la manera antes definida, pero las otras teclas no pueden estar en operación, excepto el bloqueo de teclas o la tecla ON/OFF. Todas las teclas bloqueadas son monitoreadas por el TC en cuanto a su accionamiento permanente. En modo bloqueado, también se puede apagar mediante la tecla ON/OFF. El LED del bloque de teclas se apaga al apagar el TC. La función de bloqueo de teclas, incluyendo el LED, se activa al encender nuevamente (en modo de espera de 10 segundos) hasta que se desactive nuevamente mediante el bloqueo de teclas. No se puede activar/desactivar la función de bloqueo de teclas en modo apagado. Las respectivas alarmas del timer pueden confirmarse a través del accionamiento de la tecla. No es necesario desbloquear el TC al finalizar el tiempo programado del timer.

Evaluación del bloqueo

La activación de la protección para niños solo es posible con el TC encendido, pero sin zonas de cocción activas ni selección del timer. Por lo tanto, se debe presionar simultáneamente la tecla frontal derecha de la zona de cocción (FR) y la tecla de función especial, y luego presionar nuevamente la tecla de

locked (bloqueado) (protección para niños en caso de activación no intencional). Si una de las zonas sigue caliente, se mostrará de manera alternada una [L] y una [H] como alerta visual. Este procedimiento operativo dura 10 segundos y no puede presionarse ninguna tecla que no sea esta. De lo contrario, la acción se anulará y se la considerará como no completada. El sistema electrónico permanece en estado bloqueado hasta ser liberado, aunque se haya apagado el TC y encendido de nuevo. Reiniciar el TC desconectando la alimentación eléctrica tampoco anulará el bloqueo.

Desactivación del bloqueo

Una vez encendido el TC, puede desactivarse la protección para niños. Se debe presionar simultáneamente la tecla de selección de la zona de cocción (FR) y la tecla de función especial 1, y luego presionar solo la tecla de función especial 1 nuevamente. Si se realizan todas las etapas en el orden correcto y se cancela el bloqueo a los 10 segundos, el TC pasa al modo stand by. De lo contrario, la acción es considerada como incompleta y solo puede presionarse la tecla ON/OFF para apagar y debe repetirse la acción. El TC se enciende nuevamente al presionar la tecla ON/OFF y aparecerá [0] en el visor. Los puntos del visor titilan y el TC puede utilizarse. Si la zona de cocción sigue caliente, aparecerán [0] y [H] de manera alternada y sincronizada con los puntos intermitentes.

Timer

La función timer está disponible en dos variantes básicas:

- Timer único/egg timer
- Timer zona de cocción

El número máximo de timers es de 5. Hay un timer disponible para cada zona de cocción y uno para el timer único. Los timers pueden utilizarse en paralelo. El timer de la zona de cocción solo puede definirse para una zona de cocción activa. La selección del tiempo en el timer es la misma del tiempo de la zona de cocción (2 segundos). Cada acción sobre la tecla en el timer volverá a accionar el tiempo de selección. El timer deja de estar seleccionado si se agota el tiempo de selección.

Indicación del Timer

Si el timer está seleccionado, el visor del timer (5) indica el valor del timer correspondiente actual. Se puede indicar la zona de cocción correspondiente con LED alrededor del visor del timer. Se muestra la zona de cocción y se regulan los LED. Si no se selecciona un timer, el visor del timer indica el valor del timer activo más bajo. Los LED a su alrededor estarán apagados.

Dependiendo del modelo, se utiliza un LED al lado de la zona de cocción para indicar un "timer activo". Para acceder a un timer de la zona de cocción, debe seleccionarse esta última para poder seleccionar el timer.

Definición del Timer

El valor máximo del timer puede definirse en 99 min. Los valores inferiores a 1 min se indican en segundos. El punto del visor del timer derecho titila e indica este modo.

Para definir un valor de timer, se utiliza la tecla de selección del timer. El visor del timer muestra [00]. El punto decimal titila en el visor del timer. Si no se realizan más configuraciones, el timer se apagará tras 10 segundos (visor apagado). Si se define el timer y no hay zona de cocción activa dentro de los 10 segundos, los visores se apagan. Si una zona de cocción sigue caliente, el respectivo visor muestra una [H] estática. Si no hay ninguna zona de cocción seleccionada, puede activarse el timer único. Cada accionamiento de la tecla de selección del timer añadirá 10 minutos al valor actual. La tecla de selección del timer puede presionarse de manera continua. El valor cambia cada 0.4 segundos. Si el valor es superior al valor máximo permitido, el timer vuelve a cero. Se interrumpe la repetición de la tecla. El cursor se utiliza para definir el dígito más bajo del valor del timer.

El timer de la zona de cocción permanece activo si se activa una zona de cocción y se selecciona un nivel de cocción >0 (se muestra un punto fijo). Hasta que se apaguen cuatro veces, las zonas de cocción se programan libremente. Al finalizar el tiempo, la respectiva zona de cocción se apaga y se oye una señal sonora. Al cambiar de una zona de cocción a otra, el visor del timer display solo indica el valor del timer actual para la respectiva zona de cocción. Los timers de las otras zonas

Apagar el Timer

Si se agota un timer, comienza el modo alarma. El visor del timer titila [00] y pita el buzzer. Si hay un timer de zona de cocción activo, la zona de cocción se apaga. La alarma puede interrumpirse con cualquier acción en una tecla. La duración de la alarma correspondiente depende de la configuración efectuada en el menú del usuario. Por el momento, las posibles configuraciones son 2 min, 10 segundos y "silencio".

El timer puede apagarse:

- Al definir el valor en (0).
- Un timer único/egg timer puede apagarse presionando dos veces la tecla ON/OFF (1° TC está activo, 2° TC y timer apagados).

Función Pausa (solo para Inducción)

Mientras esté activa la función **pausa**, no se emitirá potencia y se interrumpirá el proceso de cocción.



Figura: Indicación de función Pausa en el visor de 7 segmentos

Cuando al menos una zona de cocción está activa, los elementos de calentamiento pueden apagarse presionando la tecla especial durante 1 segundo. La condición de pausa también puede activarse si se producen errores en la zona de cocción. La indicación de error

aparece de manera alternada. La indicación de calor residual, los símbolos especiales como [A], [P] o "sin recipiente" se ocultan y la pausa aparece como prioritaria. En general, los errores impiden que se encienda el TC y, por lo tanto, la activación de la pausa es prioritaria. Si se produce un error general durante la pausa, el TC se apaga y se anula el modo.

Durante la función pausa

En la inducción y las variantes mixtas, las exigencias de potencia se definen al 0 % en el nivel LIN durante la pausa y tras volver al nivel de cocción del TC. La detección de recipiente no es posible durante la pausa con el 0 % de potencia en el lugar de la inducción. El contador se reinicia para una zona de cocción sin utensilios (máx. 10 min) aunque haya expirado parcialmente antes de la pausa.

Los timers ya programados (al igual que los egg timers) se interrumpen y no continúan durante la pausa. El calentamiento automático y el booster también se apagan en todas las zonas de cocción durante la activación de la pausa. El cálculo del calor residual y el tiempo de operación continúan y no se interrumpen.

Los LED para otras funciones (timer, multi circuito, etc.) están continuamente iluminados en el estado. El modo pausa puede continuar como máximo durante 10 minutos. Si el estado no finaliza dentro de este periodo, el TC se apaga. Las placas pueden apagarse en cualquier momento con la tecla ON/OFF. De esta manera, se anula un modo de pausa posiblemente activado.

Modo fin de Pausa

Para terminar el modo pausa e iniciar nuevamente las zonas de cocción, debe accionarse durante 10 segundos la tecla de función especial y cualquier otra tecla deseada (que no sea nuevamente la misma). Esto restaura las condiciones de la pausa. Al accionar por segunda vez la tecla, puede utilizarse la tecla ON/OFF (tiempo de activación >

0,3 ms < 1 s). La activación de la tecla ON/OFF durante por lo menos 1 segundo apaga el TC. Si no se activa ninguna tecla durante 10 segundos, la zona de cocción también se apaga.

Modo LED adicional para Pausa

Puede utilizarse un LED opcional para la función de pausa, este se comportará de la siguiente manera:

- El LED permanece apagado cuando la pausa está inactiva
- El LED se ilumina de manera fija cuando la función de pausa está activa
- El LED titila durante el tiempo de espera para activar la segunda tecla y finalizar la pausa

- El LED también titilará si también se puede activar una función adicional de retorno luego de volver a encenderlo

Función de Retorno

Al utilizar la función de retorno, pueden recuperarse rápidamente las definiciones al apagar accidentalmente el TC con la tecla ON/OFF. Al apagarlo con la tecla ON/OFF, el usuario tiene 6 segundos para volver a encenderlo y otros 6 segundos para accionar la tecla pausa. No es posible activar el modo pausa durante los primeros 6 segundos luego de haberse encendido. La ejecución de la función solo es posible si al menos una zona de cocción está activa (nivel de cocción >0), independientemente del estado de bloqueo de las teclas.

Información recuperable:

- Nivel de cocción de todas las zonas de cocción
- Minutos y segundos de la zona de cocción activa y respectivos timers
- Condiciones de trabajo en zonas múltiples (realizado mediante función de memorización para zonas múltiples). Tiempo de calentamiento automático y función booster
- Protección para niños

Información no recuperable:

- Limitación del tiempo del contador (intervención del usuario al apagarlo). El ciclo del contador (una vez encendido, inicia un nuevo ciclo)
- Si el tiempo de retraso de la reducción de potencia se está ejecutando durante el apagado (gestión de la potencia) pero aún no se aplicó el nuevo nivel de cocción, no puede restaurarse la última definición del usuario (se realiza con prioridad). Este caso especial solo puede darse durante 3 segundos del tiempo de retraso de la reducción de potencia.

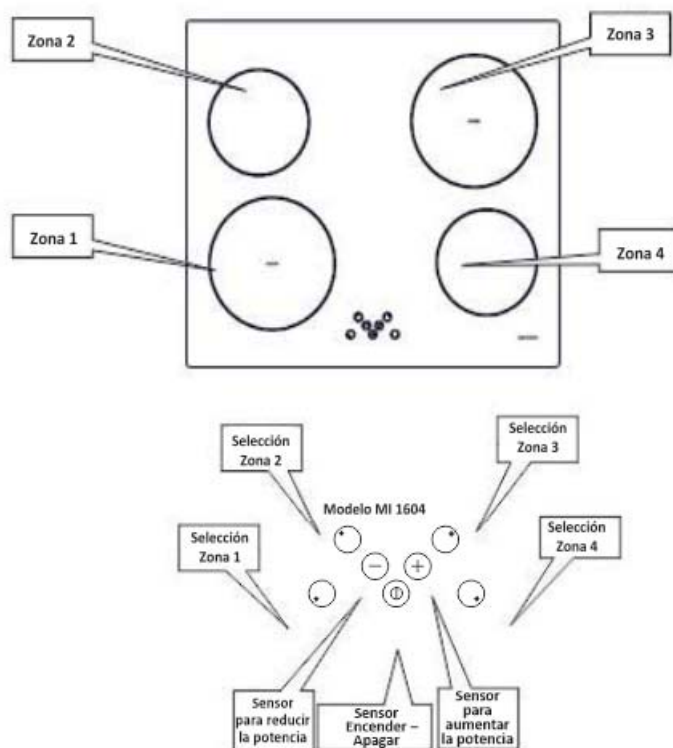
Dado que el modo de inducción sin salida de potencia no puede ejecutar la detección de recipientes, el contador de tiempo para "Sin recipiente" se reinicia tras el modo pausa. La respectiva zona de cocción se desactiva tras 10 min.




Apagar automáticamente limitador de tiempo de operación

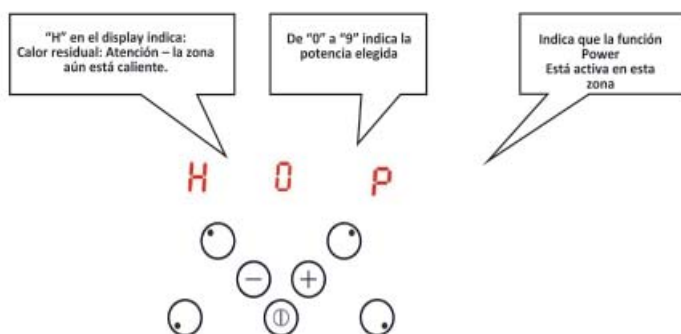
Cada zona de cocción se apaga tras un determinado tiempo máximo de operación, si esta zona de cocción no se opera durante dicho tiempo. El tiempo máximo de operación se define en función del nivel de cocción seleccionado. Si se excede el tiempo máximo de operación, la zona de cocción se apaga y se muestra el símbolo de calor residual (ver 4.11), en caso de que la superficie esté caliente. El tiempo restante hasta que se apague automáticamente se reinicia al límite de tiempo de operación definido para este nivel de cocción después de toda operación por parte del usuario. Las definiciones de timer tienen prioridad por sobre la limitación de tiempo de operación.

Tabla Niveles de Potencia/Límite de tiempo de operación

Nivel de cocción	G4/G5/RHE	
	Nivel de Potencia (%)	Límite tiempo de Operación (h)
0	0.0	6,0
ba jo	2.5	20
1	3.0	6,0
2	6.5	6,0
3	11.0	5,0
4	15.5	5,0
5	19.0	4,0
6	31,5	1.5
7	45,0	1.5
8	64,5	1.5
9	100.0	1.5
p	100+X	1.5

Figura: Tabla Niveles de Potencia/Límite de tiempo de operación**2.7 USO MI 1604**

 <div data-bbox="210 204 316 268" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Sensor Encender -</p> </div>	<p>Encender la placa: Todos los displays marcan "0" y un punto decimal intermitente. Apagar la placa El display indica "H", calor residual, si la zona aún está caliente. Si después de 10 segundos no se selecciona ninguna zona, la placa se apaga automáticamente.</p>
 <div data-bbox="210 323 316 371" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Sensor Aumentar la</p> </div>	<p>Aumentar a: Aumentar el nivel de potencia. Este sensor, en simultáneo con el sensor de reducir, apaga la zona.</p>
 <div data-bbox="210 411 316 459" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Sensor Reducir la potencia</p> </div>	<p>Reducir a: Reducir el nivel de potencia. Este sensor, en simultáneo con el sensor de aumentar, apaga la zona.</p>



4.2 Funciones de la Interfaz del Usuario utilizando el Ejemplo del TC Lisa E.G.O.

Las funciones básicas de las unidades de operación E.G.O. para el sistema de Inducción Basic 3 se describen a continuación utilizando el ejemplo del TC Lisa. En la descripción de la función correspondiente de la unidad de operación también puede encontrarse un resumen detallado de la respectiva IU. Los detalles de otras IU pueden ser diferentes, según el tipo de operación.



4.2.1 Funcionalidad de Control Touch Lisa

El TC Lisa funciona según el principio de selección, es decir, la zona de cocción por trabajar debe seleccionarse antes de definir el nivel de potencia con los botones más/menos. El indicador de una zona de cocción Seleccionada es más brillante y se enciende su punto decimal. En primer lugar, la placa debe encenderse con el interruptor principal 0/1. Accionar nuevamente el interruptor principal 0/1 apaga un control (todas las zonas de cocción al mismo tiempo) con una acción. La potencia de la zona de cocción puede ajustarse en 9 niveles y posee indicadores LED de 7 segmentos con los números de "1" a "9", o "P", si la función booster está activada.

Se asigna una potencia fija a cada nivel, que se indica en la interfaz del usuario como valor de porcentaje de la potencia máxima.

4.2.2 Detección de Recipientes



Se muestra una "olla suspendida" en el indicador de la zona de cocción (predeterminada) si no se detecta ninguna cacerola/olla. Una zona de cocción se apaga automáticamente si no se detecta ninguna cacerola/olla al cabo de un periodo máximo de 10 minutos.

4.2.3 Función Boost, Gestión de la Potencia



La función boost puede activarse para aumentar rápidamente las zonas de cocción al haber definido el nivel de potencia "9". Se selecciona la placa correspondiente y se presiona nuevamente el botón Más. La función boost solo puede activarse cuando lo permite el sistema de inducción. Aparece una "P" en el indicador. Activar el booster puede hacer que la potencia solicitada exceda a la potencia máxima posible y se active la gestión de potencia.

Se indica al usuario una reducción necesaria de la potencia de la otra zona de cocción del mismo sistema de inducción a través del respectivo indicador, que titilará. Permite un tiempo de corrección de 3 seg antes de que se produzca la reducción de potencia hasta el nivel de potencia reducido necesario (fase de cocción). La función boost posee un tiempo límite en el sistema.



4.2.4 Indicador de Calentamiento Residual

El calentamiento residual en una zona de cocción se indica luego de apagar los niveles de potencia, siempre que la

temperatura medida en el vidrio sea superior al valor crítico.

4.2.5 Tiempo para Escaldar Automático



El tiempo para escaldar automático no está disponible en TC Lisa

Si se activa el tiempo para escaldar automático con TC Lite, TC Lite Sider o TC Multilite, la potencia de la zona de cocción se define al 100 % (= nivel 9 – potencia) durante un periodo que depende del nivel de potencia (cocer) seleccionado (fase de cocción). Una vez transcurrido el tiempo para escaldar, se pasa al nivel de potencia de ebullición/fase de cocción de ebullición seleccionada.

4.2.6 Desactivación automática (limitación de tiempo de funcionamiento)

La limitación del tiempo de funcionamiento es una función de la IU, es decir, la IU debe apagar el generador. Dependiendo del nivel de potencia definido, cada zona de cocción se apaga individualmente según un determinado tiempo máximo de operación, si la zona de

cocción designada no se acciona durante este tiempo. Cualquier modificación de la condición de la zona de cocción con los botones asignados (definir/modificar el nivel de potencia de la placa correspondiente) reinicia el tiempo máximo de operación de esta zona de cocción al valor inicial de la limitación de tiempo de funcionamiento.

4.2.7 Bloqueo de Teclas/Protección para Niños



Protección para niños contra un ENCENDIDO involuntario

Solo puede activarse si no hay ninguna zona de cocción encendida.

Bloqueo:

La protección para niños puede activarse una vez encendida la interfaz del usuario. Para ello, deben presionarse en simultáneo el botón de la zona de cocción (VR) y el botón MENOS y luego debe presionarse otra vez el botón de selección de la placa (VR). Aparecerá una "L" de LOCKED (BLOQUEADO) en todos los indicadores. Si una zona de cocción está en estado "Hot" (caliente), aparecen una "L" y una "H" de manera alternada. La secuencia de operaciones debe realizarse en 10 segundos y no puede presionarse ningún otro botón que no sea alguno de los descritos anteriormente. De lo contrario, la introducción se cancelará por estar incompleta. El control permanece en estado bloqueado hasta que se lo desbloquee, aunque se haya apagado el sistema y encendido de nuevo. Reiniciar (desconectar el cable) el control no cancela el bloqueo.

Desbloqueo temporal para cocinar:

Para desbloquear el control, deben presionarse en simultáneo el botón de selección de cocción (VR) y el botón MENOS. La "L" de LOCKED (BLOQUEADO) desaparecerá de los indicadores y se muestra "0" con un punto que titila en todas las zonas de cocción. Si una zona de cocción está en estado "Hot" (Caliente), aparecen "0" y "H" de manera alternada y sincronizada con el punto que titila. La protección para niños se activa nuevamente una vez apagado el control.

Cancelar la protección:

La protección para niños puede desactivarse una vez encendido el sistema de control. Para ello, deben presionarse en simultáneo el botón de la zona de cocción (VR) y el botón MENOS y luego debe presionarse otra vez solo el botón MENOS. Si todos los pasos se realizan apropiadamente y en 10 segundos, la protección se cancela y el control vuelve al estado STAND By. De lo contrario, la introducción se interpreta como Incompleta y el control permanece bloqueado, por lo que se apagará tras 20 seg.

4.2.8 Función Timer

El valor del timer se muestra en el indicador de la zona de cocción trasera (LR, RR).

Hay dos modos diferentes de timer:

- Timer zona de cocción: El timer se asigna a una zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo definido, se activa una señal sonora y visual y se apaga la zona de cocción asignada.
- Egg Timer: El timer se opera independientemente a partir de una zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo definido, también se activa una señal sonora y visual pero no se apaga ninguna zona de cocción.

Seleccionar un timer:

Se selecciona un timer si se presionan simultáneamente los botones más y menos cuando el control está activo. Si se selecciona primero una zona de cocción, el timer de la zona de cocción se muestra de manera luminosa. Esto se indica adicionalmente con el punto decimal que titila en el indicador de la zona de cocción.

El egg timer se selecciona si no se selecciona ninguna zona de cocción. En ese momento, todos los puntos decimales están apagados.

Si hay varios timers activos, puede seleccionarse el timer deseado al presionar varias veces los botones más y menos. Los timers de la zona de cocción activa se cuentan en el sentido de las agujas del reloj. El egg timer se selecciona después del timer de la última zona de cocción y es seguido nuevamente por el timer de la primera zona de cocción.

El tiempo de selección es de 10 seg. Se reinicia con los botones más o menos, siempre que se modifique el valor del timer. El indicador del timer desaparece una vez transcurrido este tiempo y los indicadores de la zona de cocción posiblemente activa vuelven a ser visibles. La selección puede finalizarse antes de seleccionar una zona de cocción.

Definir el valor del timer:

Una vez seleccionado un timer, su valor puede modificarse con los botones más o menos. Si no se definió ningún valor timer, se define un valor de 30 min al presionar el botón menos, luego, este valor puede modificarse.

El punto de ajuste cambia más rápido si se presionan los botones más o menos durante más tiempo. La repetición automática se detiene en el punto de ajuste de 99 o 01.

Si se define un timer de zona de cocción, esto se señala con un punto decimal estático en el indicador de la zona de cocción correspondiente, incluso una vez finalizada la selección. Si se define un egg timer, esto se señala con los puntos decimales que titilan simultáneamente en los indicadores del timer una vez finalizada la selección.

Desactivación anticipada del timer:

El timer puede apagarse si se define su valor como 00. Con un timer de zona de cocción, la zona de cocción asociada permanece encendida.

Fin del timer:

El tiempo comienza al definir el timer. Si se modifica el valor con los botones más o menos, el timer comienza nuevamente con un minuto completo, los segundos que puedan haber transcurrido son rechazados.

Indicación de un timer finalizado

Una vez que el valor del timer llega a 00, esto se indica de manera sonora y visual. La zona de cocción correspondiente se apaga al finalizar un timer de zona de cocción.

La zona de cocción o los Timers posiblemente seleccionados son deseleccionados.

Se muestra nuevamente el valor del timer [00] y titila. Si se trata de un timer de zona de cocción, el punto decimal correspondiente también se muestra y titila.

La señalización se limita a 2 min, a menos que se cancele antes de presionar algún botón. Los indicadores de la zona

de cocción posiblemente activa son nuevamente visibles tras la señalización.

4.3 Mensajes de Error Durante el Uso

Los mensajes de error sirven para informar al usuario sobre las intervenciones del monitoreo electrónico.

Normalmente, los siguientes errores son temporales y suelen poder ser corregidos por el usuario

- Cacerola/olla ausente o no adecuada en la zona de cocción.
- Recipiente hirviendo vacío o sobrecalentamiento de una zona de cocción.
- Exceso de temperatura de la zona de cocción.

Además, el generador indica códigos de error en la unidad de operación si se detecta un error. La zona de cocción no afectada puede seguir funcionando si la función de la otra zona de cocción y la seguridad no se ven afectadas de manera adversa por un fallo producido. Los códigos de error estándar E.G.O. están listados en el capítulo 9.

4.4 Menú de Servicio/Configuración Manual

Sin menú de servicio presente, sin múltiples configuraciones incluidas y posibles. Deberá, o posiblemente será necesario, discutirse nuevamente en el futuro la amplitud exacta y la operación de este menú aún no definidas en la fase actual.

5 Datos Técnicos

5.1 Rangos de Tensión y Frecuencias

Tensión nominal	220 V-240 V -10 %/+6 %
Frecuencia nominal	50 Hz/60 Hz
Corriente nominal	16 A

5.2 Protección contra Sub/Sobretensión

5.2.1 Protección contra Subtensión

Detección de subtensión	normalmente $U_{inferior}$ 170 V
Histéresis para reiniciar	normalmente 1 V (171 V)

5.2.2 Protección contra Sobretensión (conexión errónea 400 V para cables trifásicos)

El filtro del generador está equipado con una protección contra sobretensión que impide operar el sistema de inducción y un fallo asociado de 400 V cuando las fases y N se mezclan de alguna manera.

Límite de accionamiento de protección errónea	normalmente >300 V
Tensión máxima de conexión	440 V AC
Duración máxima de la tensión máxima	30 min a TA 40 °C

El sistema de inducción no se daña cuando se mezclan la fase L y el conductor neutro N. Esta conexión errónea se indica con U400 una vez conectada la placa.

Comentario:

La capacidad operativa debe verificarse después de conectar los cables de la placa.

5.3 Clase de Protección

Clase de protección (en conformidad con EN 61140) I (con montaje apropiado)

5.4 Consumo en Stand by del Sistema de inducción Basic 3

El consumo en stand by se define cuando se apaga el sistema de inducción (ventilador inactivo, indicadores apagados) y está relacionado con el sistema completo (1 a 4 zonas de cocción en la placa, incluyendo la unidad de operación E.G.O.).

- Stand by en conformidad con CE n.º 1275/2008, Anexo 2.

5.5 Recipiente de Referencia

La potencia nominal se mide utilizando el recipiente de referencia WMF Gala Plus y dos litros de agua hirviendo. El recipiente de referencia cubre totalmente el inductor y se coloca en el centro de la zona de cocción.

El recipiente de referencia WMF Gala Plus cuenta con un material de base magnética 1.4520 y es idéntico a Silit Competence. Las propiedades inductoras del recipiente de referencia representan varias series de utensilios de cocina con una composición en forma de sándwich y materiales de base 1.4016 o 1.4520.

5.6 Potencia, Detección del Recipiente**5.6.1 Potencia de los Inductores, Límites de Detección de Recipiente**

Designación	Diámetro eléctrico	Diámetro mecánico	Potencia nominal	Potencia booster	Detección de recipientes	
					Placa redonda fundida deletada	Diámetro recomendado para anual de usuario
160	160 mm	180 mm	1,4 kW	---	110 mm	130 mm
160P	160 mm	180 mm	1,4 kW	1,85 kW	110 mm	130 mm
200	200 mm	220 mm	1,85 kW	2,1 kW	120 mm	145 mm

Los límites de detección de recipiente se miden con placas redondas hechas de hierro fundido gris GG20 (hierro de chapa E.G.O.) y especificadas según la tensión nominal. El tenedor estándar de acuerdo con la EN 60335 (elemento de acero de 2 mm de espesor y 10 x 2 cm) no se calienta. Si se tiene un recipiente con buenas características magnéticas (pieza de elevado magnetismo), pueden reconocerse recipientes más pequeños, como los indicados anteriormente, a partir de la inducción electrónica. En caso de tener un recipiente con una mala configuración magnética (pieza ligeramente magnética), es posible que se necesiten recipientes de diámetros mayores, como se indica anteriormente, para ser detectados.

Notas:

E.G.O. sugiere incorporar los valores recomendados de detección de recipiente en los manuales del equipo. Especificar el diámetro mayor en comparación con la placa redonda fundida detectada positivamente ayuda a evitar reclamos por parte del usuario final.

5.6.2 Reducción de Potencia Dependiendo de la Temperatura de Entrada

Los componentes electrónicos de los convertidores deben protegerse contra la destrucción debido al sobrecalentamiento interno. Para ello, la salida de potencia de las zonas de cocción se limita según la temperatura medida en el elemento de enfriamiento. La temperatura aumenta de manera más rápida o lenta dependiendo de la temperatura de entrada en el ventilador. Por lo tanto, se necesita una baja temperatura de entrada para el buen desempeño del sistema completo. Independientemente de la temperatura de entrada, la potencia también se reduce tras un determinado periodo de cocción para evitar exceder la temperatura autorizada del inductor. Por ejemplo, el nivel de potencia de cocción se reduce al 70 % de la salida de la zona de cocción tras 25 min.

5.6.3 Límites de los Boosters de Hardware

Las zonas de cocción con booster de hardware (1,85 kW y 2,1 kW) poseen un tiempo máximo de funcionamiento de 5 min en la operación booster, hasta la reducción automática al nivel "9". Este tiempo puede reducirse mediante altas temperaturas de entrada. El booster ya no puede seleccionarse si el elemento de enfriamiento o las temperaturas del vidrio son muy altas. Del mismo modo, un booster activo se desactiva con temperaturas excesivas y la zona de cocción pasa al nivel "9".

5.6.4 Tolerancia de Potencia

- : Tolerancia con operación nominal	-10/+5 %
- : Tolerancia del nivel de potencia continua más bajo	-25/+15 %
- : Constancia de potencia entre el modo simple y doble de un módulo	14 %

Aviso:

No todos los utensilios alcanzan la potencia booster máxima debido a su construcción magnética. Las tolerancias de potencia especificadas dependen de la salida de potencia máxima posible y están relacionadas con este nivel de diseño (2,1 kW).

5.7 Condiciones del Entorno de los Componentes Electrónicos

- Temperatura de funcionamiento 0 a 85 °C, máx. 93 % humedad rel. T <40 °C)
- Temperatura de almacenamiento 0 a 45 °C

Aviso

Antes de poner el sistema en funcionamiento, debe verificarse que no se haya desarrollado condensación en los componentes electrónicos. La verificación de la humedad relativa del sistema de inducción debe realizarse con un máximo de 40 °C.

5.8 Monitoreo de la temperatura de las zonas de cocción

El monitoreo es efectuado por el sensor de temperatura en el inductor.

Indicador de calentamiento residual

Límite de desactivación indicador caliente "H" <43 °C

Límite de activación indicador caliente "H" >45 °C

Medición absoluta y monitoreo del aumento de temperatura

La temperatura del vidrio de una zona de cocción se monitorea para proteger los utensilios colocados sobre él, por ejemplo, se apaga cuando las ollas están vacías.

- : La reducción de la potencia a través de la temperatura se produce durante varias fases, es decir, solo se proporciona una cantidad específica de potencia comenzando en una temperatura específica. Esto permite una mejor detección de aumentos de temperatura con altas temperaturas, por ejemplo, detección de ollas vacías.
- : Se monitorea el aumento de temperatura durante la fase de calentamiento, se reduce la potencia si el aumento es demasiado brusco hasta que el aumento de temperatura vuelva a valores más bajos.
- : Con una temperatura del sensor de 235 °C, la zona de cocción se apaga con el mensaje de error "E2".
- : Con una temperatura del sensor de 245 °C, todas las zonas de cocción se apagan con el mensaje de error "E2".

Los límites y aumentos de temperatura se monitorean continuamente.

Aviso:

La protección de temperatura se limita si los utensilios tienen muescas en el centro de la base.

5.9 Monitoreo de la Temperatura de los Convertidores (Temperatura de Disipación de Calor)

Los componentes electrónicos de los convertidores deben protegerse contra la destrucción debido al exceso de temperatura interna. La salida de potencia se reduce con este objetivo, de ser necesario.

1. Límite	100 °C	potencia máx. permitida 70 %
2. Límite	110 °C	potencia máx. permitida 35 %
3. Límite	125 °C	potencia máx. permitida 1 %

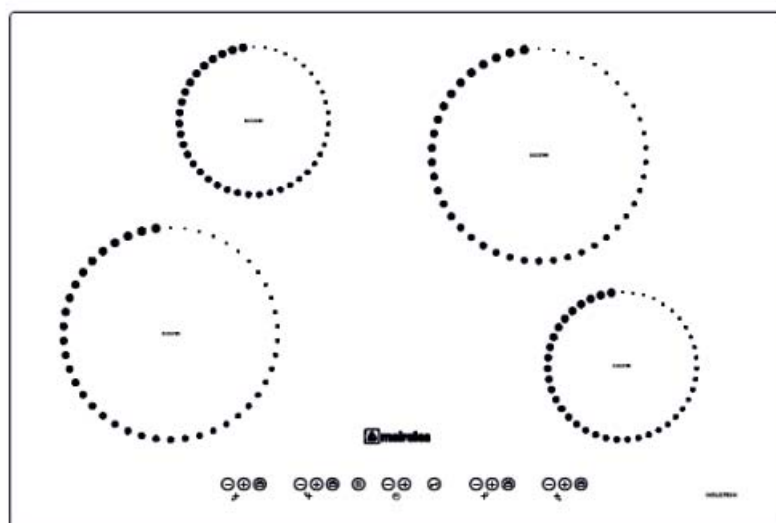
El error de exceso de temperatura del elemento de enfriamiento se define en 130 °C.

5.10 Control del Ventilador

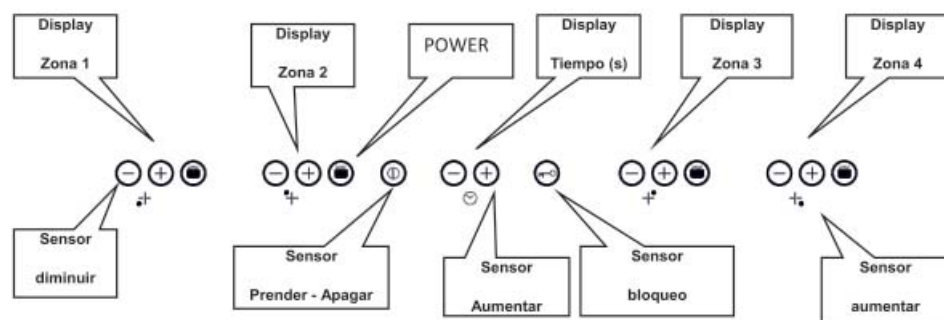
El ventilador posee dos definiciones. La definición lenta se activa cuando se enciende la cocina. La definición rápida del ventilador depende de los siguientes límites de temperatura (medidos según el elemento de enfriamiento):

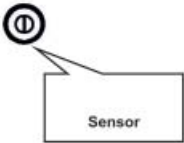
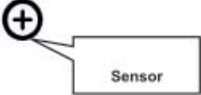
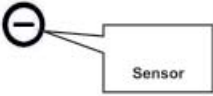
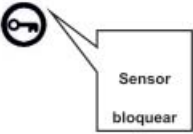

Conexión de definición rápida	55 °C
Volver a la definición lenta	51 °C
Histéresis	4 K

La definición rápida solo se mantiene si por lo menos una zona de cocción exige potencia.



MI 1704



	<p>Prender la placa:</p> <p>Todos los displays muestran "0" y un punto decimal intermitente.</p> <p>Apagar la placa:</p> <p>El display indica "H", calor residual, si la zona todavía está caliente.</p> <p>Se todas las zonas están en "0", al final de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente.</p>
	<p>Aumentar para:</p> <p>Aumentar el nivel de potencia.</p> <p>Este sensor en simultáneo con el sensor disminuir apaga la zona</p>
	<p>Disminuir para:</p> <p>Disminuir o nivel de potencia.</p> <p>Este sensor en simultáneo con el sensor aumentar desliga a zona</p>
	<p>Bloquear para:</p> <p>Bloquear el uso de los sensores durante la utilización.</p> <p>Bloquear el uso de los sensores cuando la placa está prendida de modo a evitar ser prendida accidentalmente (niños, limpieza ...).</p> <p>Para activar / desactivar esta función el sensor debe ser tocado continuamente durante 3 segundos.</p> <p>Aunque la función de bloqueo este activa es posible apagar las zonas una a una, o toda la placa en simultáneo.</p>
	<p>Aumentar tiempo para:</p> <p>Aumentar el tiempo a temporizar.</p> <p>Este sensor en simultáneo con el sensor disminuir apaga la función del temporizador.</p>

Potências

Nível	Zona 1 e 3	Zona 2 e 4
P	2000 W	1600 W
9	1800 W	1200 W
8	1300 W	1000 W
7	1100 W	800 W
6	900 W	600 W
5	800 W	500 W
4	500 W	400 W
3	300 W	300 W
2	200 W	150 W
1	100 W	75 W

Elección del Potencia

Esta encimera tiene un sistema de "límite de potencia Eco"
El usuario puede reducir la potencia total de la encimera

Cuando se conecta la encimera es la potencia máxima de 7200 W, esto puede ser reducido por el usuario para 2800W, 3500W, 6000W.

Elección de los límites ecológicos de energía

La secuela de elegir un nuevo límite de potencia es la siguiente:

- Durante lo primeros 30 segundos después de encender la unidad
- La encimera debe ser abierta y todas las áreas encerradas
- Presionando al mismo tiempo el (+) y (-) de las zonas 1 y 4.



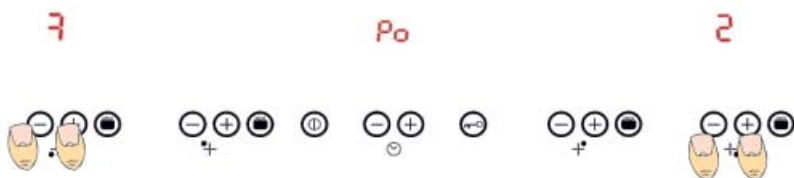
Una vez hecho esto, se oye un pitido y **P** la pantalla mostrará el límite de temporizador y el potencia actual aparece en el zona 1 y en el zona 4 (7200W).

Para seleccionar una nueva potencia limite:

Con los sensores (+) y (-) el limite de potencia es selecionado, las potencias seleccionables son: 2800W, 3500W, 6000W, 7200W. Cuando la potencia es 7200W, si los sensores (+) o (-) so premidas la potencia cambia para 2800W.

La secuencia de terminar la grabación del nuevo límite de potencia es:

- presionar al mismo tiempo los sensores (+) e (-) de las zonas 1 y 4.

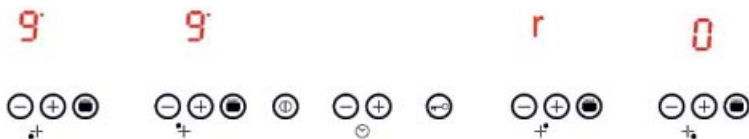


- Una vez hecho esto, el nuevo poder se guarda y no hay un reinicio del sistema. Para terminar sem alterações de gravação:

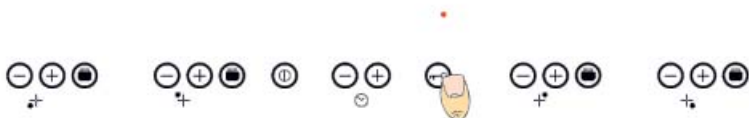
Si durante 60 segundos no hay acción, los cambios no fueron registrados y hay un reinicio del sistema

Limitación de la Potencia en la placa

Cada vez que el utilizador tentar poder aumentar el nivel de potencia total de la tarjeta se calcula si el nivel de potencia total es mayor que el límite de potencia de la placa previamente elegido aumento de potencia no está permitido, un error de sonido, y pantalla muestra una "r" durante 3 segundos.

**Bloqueo**

Presione el bloqueo (clave) durante 3 segundos, la función de bloqueo se activa y desactiva si el símbolo de la llave aparece y la encimera está bloqueada.

**2.8. Limite de Tiempo en Funcionamiento**

Por razones de seguridad, cuando se excede un tiempo máximo de funcionamiento, la zona se apagará automáticamente. El tiempo máximo de funcionamiento depende del nivel seleccionado para la zona:

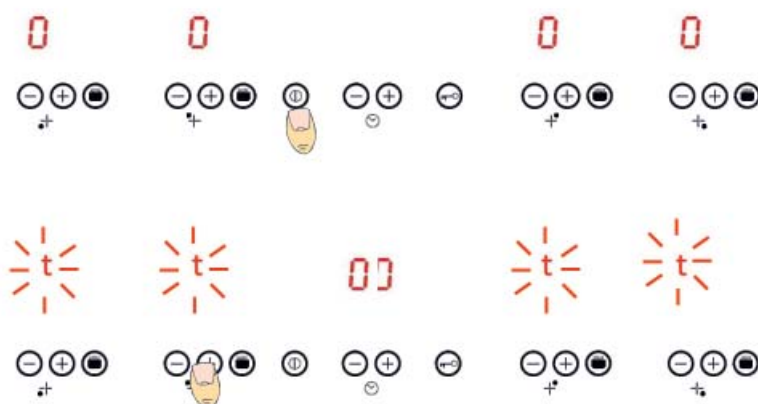
nivel 1 – 10 horas	nivel 4 – 10 horas	nivel 7 - 10 horas
nivel 2 – 10 horas	nivel 5 – 10 horas	nivel 8 – 10 horas
nivel 3 – 10 horas	nivel 6 – 10 horas	nivel 9 – 3 horas

2.9. Funcionamiento del temporizador

El valor del tiempo si puede seleccionar entre 1 y 99 minutos, es posible colocar una zona horaria en cualquier nivel de potencia (0 .. 9), el usuario puede seleccionar sólo una zona a la vez para la función de temporizador.

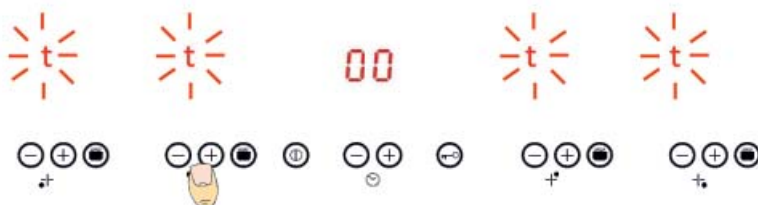
Activar Temporizador:

Al pulsar el sensor (+) o (-) del temporizador suena un pitido y la pantalla muestra el símbolo de "timer" de las 00 pantallas y muestran una "T" a parpadear, lo que indica que un área ha permitido que el temporizador.



Seleccione una zona horaria

Cuando el temporizador está esperando para la selección de una zona, la zona se selecciona pulsando el sensor de la zona deseada. Un sonido se apaga y parpadea en el tablero para indicar que el poder no se ha seleccionado la tarjeta. La pantalla del temporizador parpadeará, indicando que el tiempo debe ser seleccionado.





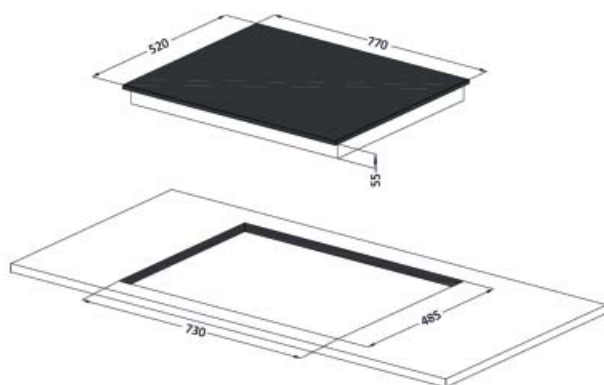
Solo puede ser seleccionada una zona de cada vez.

Coloque el nivel de potencia deseado

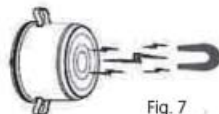
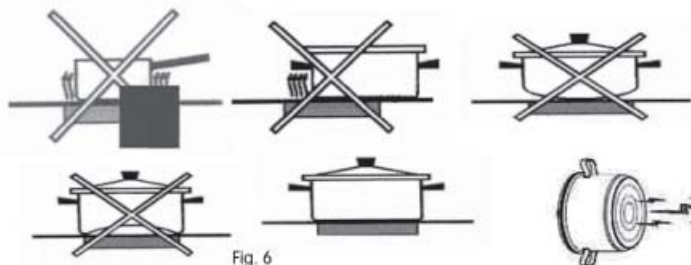
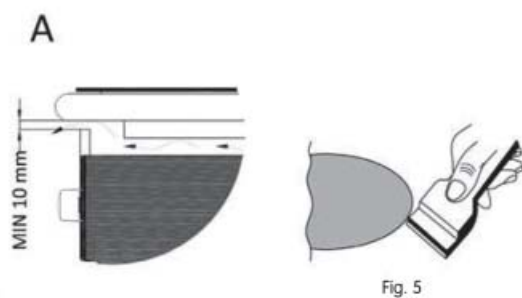
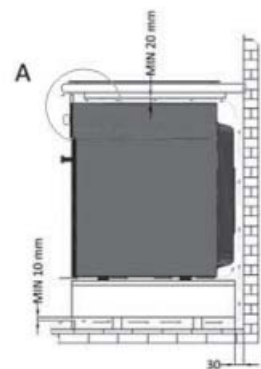
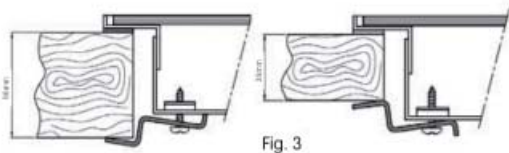
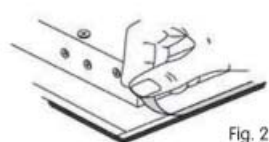
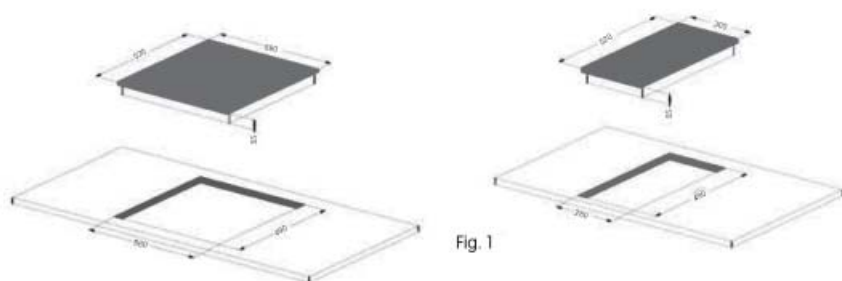
Con el sensor (+) para seleccionar la potencia deseada



Coloque el tiempo deseado con el (+) y (-) en el temporizador



3 IMÁGENES



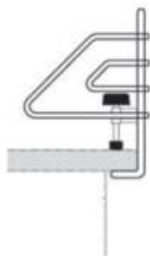


fig 9

4 POSVENTA

Meireles diseñó este aparato para garantizar la máxima confiabilidad. No abra el aparato – Riesgo de choque eléctrico. Si no puede solucionar el problema, póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

AVISO: todo intento por arreglar el aparato sin contactar al fabricante invalidará la garantía.

Si el problema persiste, lleve su aparato a un servicio posventa para resolverlo.

Meireles otorga una garantía por un periodo de 2 años desde la fecha de compra de este aparato contra todo defecto de fabricación. La garantía presupone el correcto uso y mantenimiento del artículo, específicamente según las instrucciones expresadas en el presente manual. Si no se cumplen dichas condiciones, la garantía no cubrirá las averías.

Las reparaciones de aparatos eléctricos solo deberán ser efectuadas por técnicos especializados, en caso de ser realizadas por otras personas, podrán surgir complicaciones posteriores en los aparatos.

Para evitar peligros innecesarios, si se producen averías, ya sea en los cables o en cualquier otro tipo de componente, las reparaciones deben efectuarse en los centros de asistencia técnica especializados, para las cuales se requieren herramientas apropiadas.

5 CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Intentamos reducir al máximo el volumen de los embalajes, que se limitan a tres materiales fáciles de separar: cartón, papel y plástico. El aparato está hecho con material reciclable, una vez desmontado por una empresa especializada. Cumpla con la legislación local.

António Meireles, S.A.

Rua Afonso Henriques, 235 – 4585-322 Gandra PRD
Apartado 49 – 4584-909 – Paredes, Portugal
www.meireles.pt – Manual Disponible en el sitio web



El Fabricante no se hace responsable por errores de impresión

El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones en los aparatos, sin que dichas modificaciones perjudiquen el funcionamiento o la seguridad de los mismos.



**Rede de Assistência
em Portugal**

<http://goo.gl/TWeSzT>

808 200 426



**Red de Asistencia
en España**

<http://goo.gl/UZyYvd>

902 107 323