

FULGOR

MILANO

CREATIVE

CH 1004 ID TS
CHM 904 ID TS
CH 904 ID TS
CH 804 ID TS
CH 604 ID TS

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dal primo utilizzo.

Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

Indice

Istruzioni per l'utente 4

Installazione 4

Uso 4

Funzioni 6

Manutenzione 15

Istruzioni per l'installatore 17

Installazione 17

Posizionamento 17

Collegamento elettrico 17

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO O ASSURDO.

L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

NL Nederlands

PT Português

LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

Istruzioni per l'utente

I Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti.

Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

Uso

Tasti a sfioramento

Tutte le operazioni possono essere compiute tramite tasti a sfioramento (sensori di tipo capacitivo) posti sulla faccia frontale della scheda; ad ogni tasto corrisponde un display.

Ogni attività viene confermata da un segnale acustico.

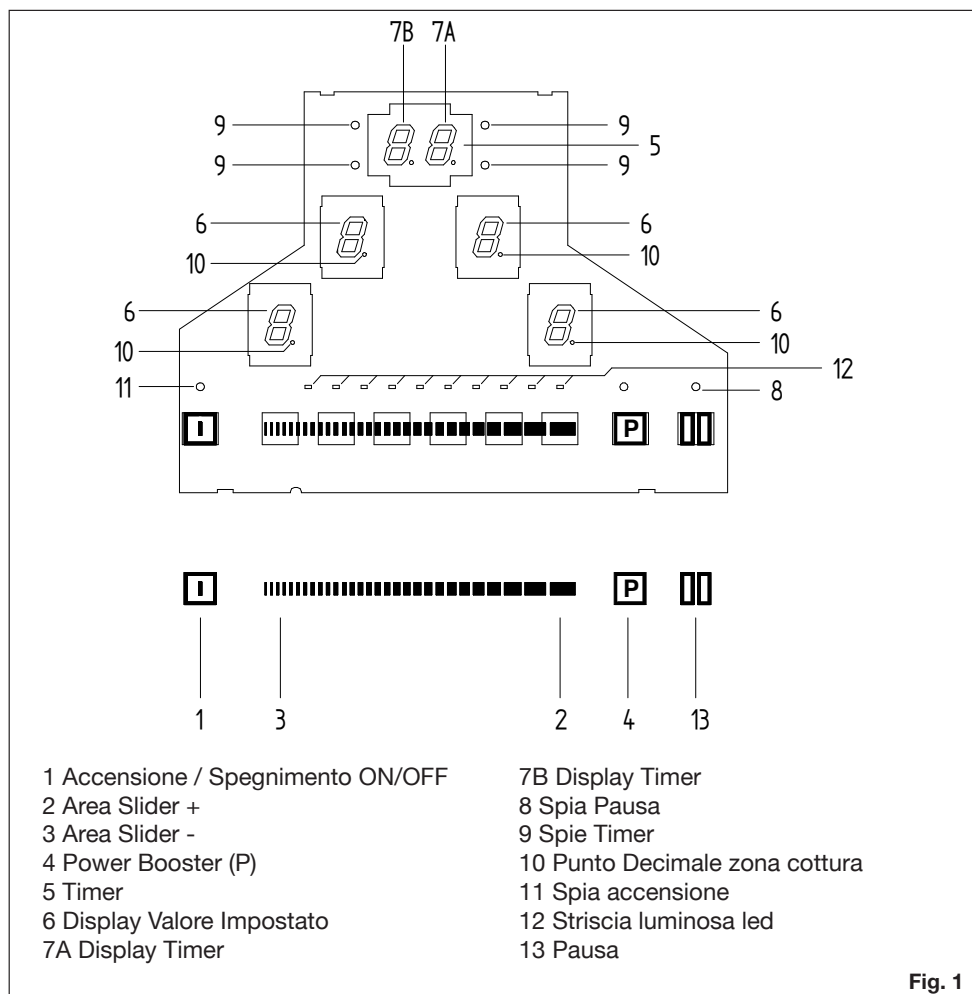
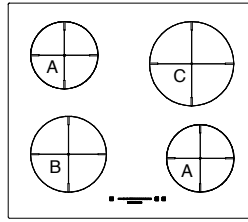
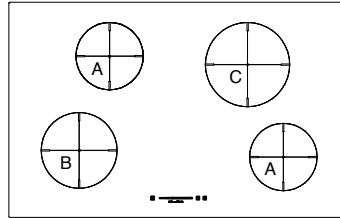


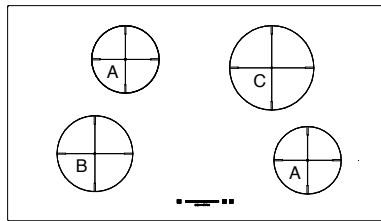
Fig. 1



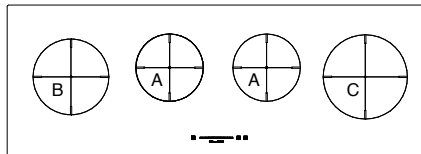
CH 604 ID TS



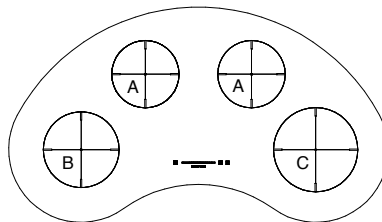
CH 804 ID TS



CH 904 ID TS



CH 1004 ID TS



CHM 904 ID TS

A: ZONA COTTURA INDUZIONE $\varnothing 160$ - 1400 W
SOGLIA MINIMA DI PARTENZA 700W

B: ZONA COTTURA INDUZIONE $\varnothing 180$ - 1400/2000 W
SOGLIA MINIMA DI PARTENZA 1200W


C: ZONA COTTURA INDUZIONE $\varnothing 200$ - 2300/3000 W
SOGLIA MINIMA DI PARTENZA 1200W

Fig. 2

NON FISSARE INTENSAMENTE I LED E I DISPLAY.

Utilizzazione

Per prima cosa posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta.

La mancanza della pentola display non consente l'avvio del sistema .

Rilevamento pentola

Una certezza che contraddistingue l'utilizzo consapevole della tecnologia a favore del consumatore

Funzioni

Accensione/spegnimento del Touch Control

Dopo l'alimentazione, il touch richiede circa 1 secondo prima di essere pronto al funzionamento. Dopo il reset tutti i displays e i LED lampeggiano per ca. 1 secondo. Passato questo tempo tutti i display e i LED si spengono e il touch è in posizione di stand-by.

Il touch può essere acceso azionando il tasto di alimentazione. I display delle zone cottura mostrano uno "0". Se una zona cottura "scotta", il display mostra "H" invece di "0". Il punto in basso a destra su tutti i display dei punti cottura lampeggia ad intervalli di un secondo per indicare che al momento non è stata selezionata alcuna zona cottura. Dopo l'accensione il touch rimane attivo per 20 secondi. Se non si seleziona né una zona cottura né il timer il touch ritorna nello stato di stand-by automaticamente.

Il touch si accende esclusivamente azionando il tasto di alimentazione da solo. La pressione del tasto di alimentazione in concomitanza con altri tasti non produce alcun effetto e il touch rimane in standby.

Se la sicurezza per bambini è attiva durante l'accensione, tutti i display delle zone cottura mostrano "L", (locked/bloccato).

Se le zone cottura "scottano" i display mostreranno "L" ed "H" (hot/ caldo) alternativamente. Il touch control può essere spento in qualsiasi momento azionando il tasto di alimentazione. Questo è valido anche se il comando è stato bloccato con la sicurezza bambini. Il tasto di alimentazione ha sempre priorità maggiore nella funzione di spegnimento.

Spegnimento automatico

Una volta acceso, il touch si spegne automaticamente dopo 20 secondi di inattività. Dopo la selezione di una zona cottura il tempo di spegnimento automatico si suddivide in 10 secondi dopo il quale viene deselezionata la zona e, 10 secondi dopo, il touch si spegne.

Accensione/spegnimento della zona di cottura

Con il Touch Control allo stato acceso, è possibile selezionare una zona di cottura toccando il display dedicato (6). Il display corrispondente passa a visualizzare il puntino fisso sul display e "0" anziché "H" - in caso di zona di cottura bollente. Sui display di tutte le altre zone di cottura il puntino scompare.

A questo punto è possibile impostare un livello di cottura utilizzando l'area Slider. In tal modo si attiva la zona di cottura corrispondente. I valori di finecorsa sono "9" (lato destro) e "0" (lato sinistro).

Spegnimento di una singola zona di cottura:

È possibile spegnere una singola zona di cottura selezionando un livello di cottura [0]. In presenza di una spia di avvertimento di

zone di cottura bollenti [H], tale segnalazione viene visualizzata alternatamente a [0] e simultaneamente al puntino sul display. Una volta spento il Touch Control, il display rimane spento o viene visualizzato il simbolo [H] come segnale di avvertimento di zona di cottura bollente.

Spegnimento di tutte le zone cottura:

Lo spegnimento immediato di tutte le zone può essere ottenuto in qualsiasi momento tramite il pulsante di alimentazione. In modalità stand-by una "H" appare per tutte le zone cottura che "scottano". Tutti gli altri display saranno spenti.

Livello di potenza

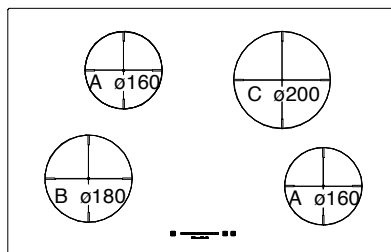
La potenza della zona cottura può essere impostata in 9 livelli che sono indicati dai simboli da "1" a "9" tramite i display a LED di sette segmenti.

touch control	intensità calore
1	tenue
2-3	dolce
4	lento
5-6	medio
7-8	forte
9	vivo

A: ZONA COTTURA INDUZIONE $\varnothing 160$ LIVELLO 9 = 1200W CIRCA, P = 1400 W
SOGLIA MINIMA DI PARTENZA 700W

B: ZONA COTTURA INDUZIONE $\varnothing 180$ LIVELLO 9 = 1400 W CIRCA, P = 2000 W
SOGLIA MINIMA DI PARTENZA 1200W

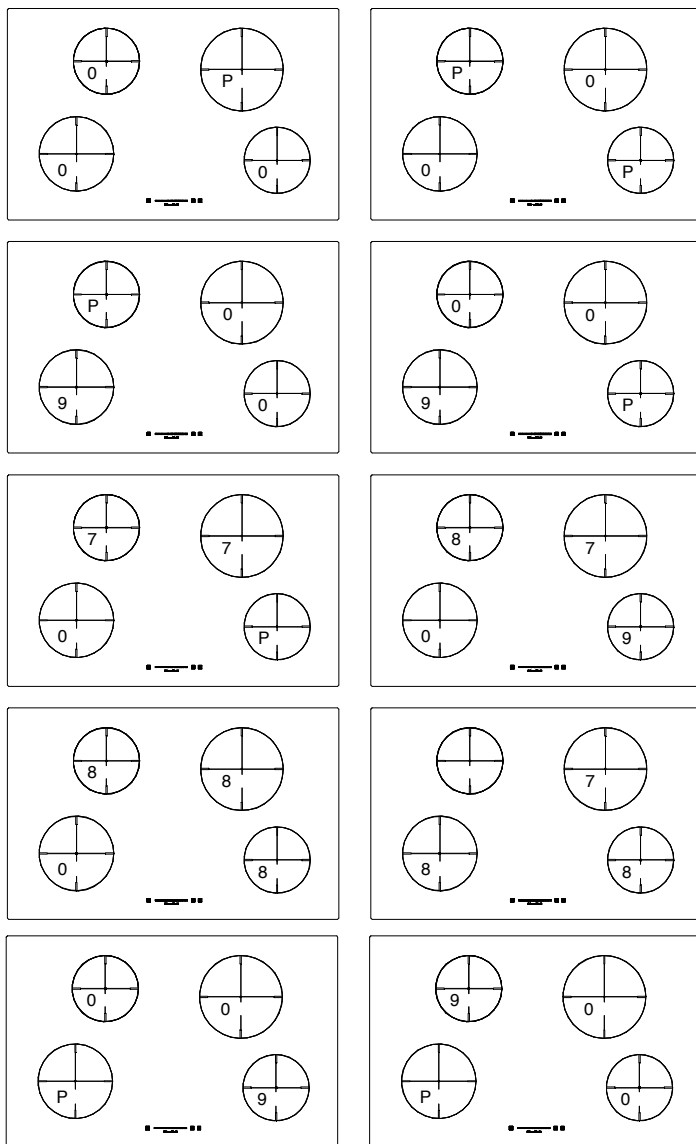
C: ZONA COTTURA INDUZIONE $\varnothing 200$ LIVELLO 9 = 2300 W CIRCA , P = 3000 W
SOGLIA MINIMA DI PARTENZA 1200W

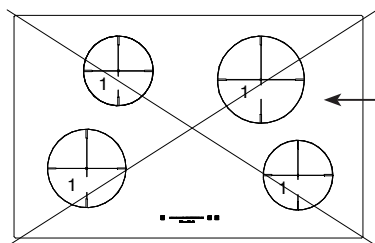
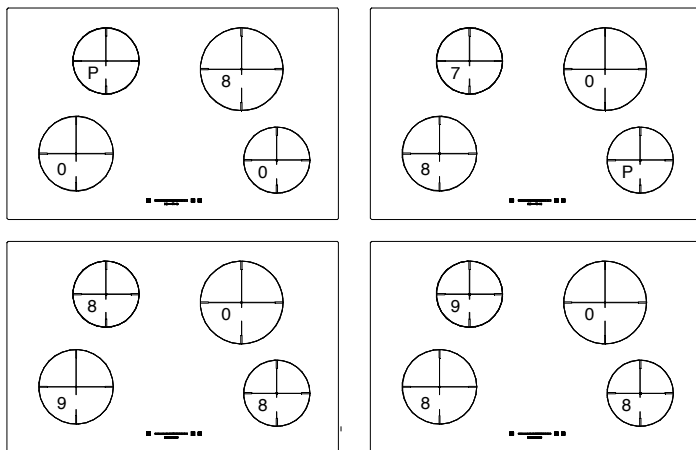


LA DISPOSIZIONE DEGLI INDUTTORI, RICONOSCIBILE IN BASE ALLE DIMENSIONI $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ - $\varnothing 200$, PUO' VARIARE MA IL COMPORTAMENTO GESTITO CON IL LIMITATORE (3.3kW) RIMANE IDENTICO

Fig. 3

ALCUNI ESEMPI DI LIVELLI MASSIMI ACCETTATI DAL TOUCH DELL'INDUZIONE CON LIMITATORE INSERITO (3.3kW) CON GLI ELEMENTI INDUTTIVI RAPPRESENTATI.





Non possibile con limitatore di potenza inserito

Possono funzionare tutte le zone cottura contemporaneamente anche al livello massimo sbloccando il limitatore di potenza (funzionamento a 7.1 kW) in tal caso accertarsi che l'impianto elettrico dove è installato il piano sia opportunamente dimensionato e che il cavo sia del tipo H05V2V2-F S 2.5mm²

N.B. L'induzione viene prodotta con limitatore inserito. L'elettronica gestirà la potenza fino alla soglia limite di 3.3 kW Per rispettare questo parametro a seconda di quale induttore si è acceso verrà data la possibilità o meno di accendere altre zone cottura. Un doppio bip segnalerà se si sta tentando di superare tale limite.

Fig. 4

Funzione di riscaldamento automatico

Quando la funzione di riscaldamento automatico è attivata, la potenza della zona cottura è al 100% per un determinato periodo di riscaldamento che dipende dal livello di potenza selezionato. Alla fine del tempo di riscaldamento il touch ritorna al livello di potenza preselezionato.

Inizio del processo di riscaldamento automatico:

- Il touch è acceso e una zona cottura viene selezionata.
- Raggiunto il livello di potenza 9, il riscaldamento automatico è attivato tramite un'ulteriore pressione dello slider in corrispondenza del massimo
- Il livello di potenza richiesto viene selezionato agendo sullo slider, il display mostra il livello scelto
- A questo punto è possibile selezionare il livello di proseguimento della cottura necessario tramite l'area Slider. Il simbolo "A" appare dopo 3 secondi dal rilascio del tasto, alternativamente al livello di proseguimento.
- Il livello di proseguimento può essere modificato entro 15 secondi dall'attivazione senza disattivare il boost di precottura. Pertanto, è necessario selezionare la zona di cottura e quindi impostare la zona di cottura corrispondente.
- In caso di selezione dopo 15 secondi è possibile impostare un livello di cottura inferiore; il riscaldamento autonomo viene disattivato.

È possibile selezionare un livello di proseguimento superiore; ciò implica che il tempo di precottura verrà automaticamente allineato al livello di proseguimento attualmente selezionato.

Tabella

Livello di cottura	Boost di precottura "A" [min]	Tempo massimo di funzionamento [h]
0	0	0
u	0	6
1	1	6
2	3	6
3	4,8	5
4	6,5	5
5	8,5	4
6	2,5	1,5
7	3,5	1,5
8	4,5	1,5
9	0,2	1,5

Indicatore di calore residuo

Serve a indicare all'utente che il vetro è ad una temperatura pericolosa in caso di contatto con tutta l'area sovrastante la zona cottura.

La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico e un eventuale calore residuo viene indicato con una "H" dal corrispondente display a sette segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:

- il livello di potenza selezionato (da "0" a "9")
- il periodo di attivazione dei relè

Dopo aver spento la zona cottura, il corrispondente display mostra "H" fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico (≤ 60 °C) secondo il modello matematico.

Spegnimento automatico (limitazione del tempo di funzionamento)

Per ogni zona di cottura attivata viene definito un tempo di funzionamento massimo. Il tempo di funzionamento massimo dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella). Una volta scaduto il tempo di funzionamento massimo, la zona di cottura viene automaticamente disattivata.

Ogni attivazione dello stato della zona di cottura (modifica del livello di cottura ecc.) ripristina il timer del conto alla rovescia fino al valore di avviamento iniziale.

Le impostazioni del timer hanno priorità rispetto alle limitazioni del tempo di funzionamento, ossia la zona di cottura viene disattivata quando il timer è scaduto e non quando viene richiesto dallo spegnimento automatico (ad esempio timer di 99 minuti a livello di cottura 9).

Protezione in caso di accensione involontaria.

- Se il controllo elettronico verifica un'attivazione continua di un tasto per ca. 10 sec. si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di errore per 10 secondi che avverte l'utente della presenza di un oggetto sui sensori. I display mostrano il codice di errore "ER03", che verrà visualizzato sul display fintanto che il controllo elettronico avverte l'errore. Se la zona di cottura "scotta", una "H" apparirà sul display alternativamente al segnale di errore.
- Se nessuna zona cottura verrà attivata entro 20 secondi dall'accensione del Touch, il controllo ritorna alla modalità stand-by .
- Quando il controllo è acceso il tasto ON/OFF ha priorità su tutti gli altri tasti, cosicché il controllo può essere spento

in qualsiasi momento anche in caso di attivazione multipla o continua di tasti.

- Nella modalità stand-by un'attivazione continua di tasti non avrà alcun effetto. Comunque, prima che il controllo elettronico possa essere acceso nuovamente, deve riconoscere che non ci sia alcun tasto attivato.

Blocco di sicurezza per i bambini (funzione a prova di bambino)

L'attivazione del blocco di sicurezza per bambini è possibile con il Touch Control acceso solo se non è attiva nessuna zona di cottura e se non è selezionato nessun timer.

È pertanto necessario premere contemporaneamente il display di zona di cottura della zona di cottura anteriore destra (FR) e il tasto Power Booster (P), quindi premere nuovamente il display della zona di cottura (FR). Tutti i display visualizzano a questo punto il simbolo [L] indicante LOCKED (= blocco per bambino contro l'attivazione accidentale). Eventuali spie di avvertimento di zone di cottura bollenti [H] sono visualizzate alternatamente al simbolo [L].

Questa procedura operativa deve essere ultimata entro 10 secondi e non deve essere premuto nessun altro tasto salvo quello descritto. In caso contrario la procedura viene annullata poiché incompleta.

L'elettronica rimane in condizione bloccata fino al rilascio del tasto, anche se nel frattempo l'unità di comando è stata spenta e riaccesa.

Il ripristino (scollegamento dall'alimentazione di rete) dell'unità di comando non elimina lo stato di blocco.

Sblocco per cucinare:

Per sbloccare e preparare l'unità Touch Control è necessario premere contemporaneamente il display della zona di cottura anteriore destra (FR) e il tasto Power Booster (P). Il simbolo [L] indicante LOCKED (bloccato) scompare dal display. I display di tutte le zone di cottura visualizzano [0], insieme ad un puntino lampeggiante. Eventuali spie di avvertimento di zone di cottura bollenti [H] sono visualizzate in modo permanente. Dopo lo spegnimento dell'unità di comando, il blocco di sicurezza per i bambini si riattiva nuovamente.

Questa procedura operativa deve essere ultimata entro 10 secondi e non deve essere premuto nessun altro tasto salvo quello descritto. In caso contrario la procedura viene annullata. Non è possibile attivare nessun altro tasto. È possibile utilizzare solo il tasto di alimentazione (Power) per spegnere il Touch Control (e riavviare la procedura).

Sblocco permanente:

È necessario premere contemporaneamente il display di zona di cottura della zona di cottura anteriore destra (FR) e il tasto Power Booster (P), quindi premere nuovamente il tasto Power Booster (P). Questa procedura operativa deve essere ultimata entro 10 secondi e non deve essere premuto nessun altro tasto salvo quello descritto.

Il Touch Control rimane in modalità di spegnimento (Off) (tutti i display sono neri); in caso contrario la procedura viene annullata e il Touch Control passa alla modalità di spegnimento (Off) dopo 20 secondi.

Se l'unità di comando viene riattivata premendo il tasto ON/ OFF, tutti i display visualizzano il simbolo "0", i puntini sul display continuano a lampeggiare e l'unità di

comando può essere azionata per cucinare. In presenza di spie di avvertimento di zone di cottura bollenti [H], tale messaggio viene visualizzato alternatamente a [0] e contemporaneamente al puntino sul display.

Segnalazione acustica (cicalino)

Le seguenti attività svolte durante il funzionamento dell'unità Touch Control sono segnalate acusticamente mediante un cicalino:

- Segnale acustico singolo breve per attivazione regolare di un tasto. Per l'area Slider il segnale acustico viene emesso solo alla prima attivazione. Non viene emesso nessun segnale acustico durante la modifica dei valori.
- Segnale acustico intermittente più lungo per l'utilizzo permanente dei tasti per un periodo di tempo più prolungato (≥ 10 secondi)
- Tempo scaduto del timer

Funzione Timer (CL)

La funzione timer è disponibile in due diverse tipologie:

- Timer indipendente 1.99 minuti: segnale acustico con temporizzazione. Questa funzione può essere attivata solo se nessuna zona di cottura è in funzione (tutti i livelli = 0). Se qualsiasi zona di cottura viene azionata (livello >0), il timer indipendente rimane in funzione. Se il timer deve essere usato per disinserire una zona di cottura (vedi timer per zona di cottura), allora il comando deve prima essere spento e riacceso.
- Timer per zona di cottura 1.99 minuti: Questa funzione può essere attivata solo finché è attiva una cottura (livello <0 ; puntino sul display). Quattro zone di

cottura da disattivare sono liberamente programmabili con temporizzazione e segnale acustico.

Impostazione di un valore del timer:

- Tramite regolazione con l'area Slider.
- Di norma avviene anzitutto la regolazione della prima cifra, quindi la regolazione della seconda cifra.
- Entro 10 secondi dopo la regolazione della seconda cifra, il valore potrebbe ripristinarsi (il puntino sul display acceso nel display del timer e in caso di timer specifico per zona di cottura il LED assegnato lampeggiante)
- In caso di display del timer attivo, il valore del timer può essere impostato su [0] premendo direttamente [0] sull'area Slider (lato sinistro)

Disattivazione di un timer attivo:

- Un timer può essere disattivato impostando il valore sullo 0.
- Un timer indipendente può essere disattivato mediante una doppia attivazione del tasto di alimentazione (1° TC attivo, 2° TC e Timer disattivi).

Timer indipendente

- Se l'unità di comando viene attivata (i display di tutte le zone di cottura visualizzano [0]), il timer indipendente può essere attivato premendo il display del timer. Il display visualizza 0- ed è pronto per impostare la prima cifra del timer, premendo il display del timer si può passare a programmare la seconda cifra del timer. Il timer viene disinserito dopo 10 secondi (display nero) se non vengono effettuate altre impostazioni. Se viene impostato un valore del timer

senza attivazione di una zona di cottura entro 10 secondi, i display delle zone di cottura vengono disinseriti (anche i relè interposti vengono disinseriti). Le eventuali spie di avvertimento di zone di cottura bollenti [H] vengono visualizzate in modo permanente.

- Finché il timer è selezionato (il puntino sul display lampeggia per 10 secondi), è possibile impostarlo. Il campo di impostazione è di 0-99 minuti in singoli passi; per area Slider.
- Subito dopo l'impostazione del valore del timer, si avvia il conto alla rovescia a partire dall'ultimo valore impostato. Il timer viene automaticamente deselezionato dopo 10 secondi e il display del timer indica il valore del timer. Una volta scaduto il tempo impostato, si attiva un segnale acustico e il display del timer visualizza il simbolo lampeggiante "00".
- Il segnale acustico termina dopo 2 minuti e/o all'attivazione di qualsiasi tasto. Successivamente il display del timer cessa di lampeggiare e si spegne. Le eventuali spie di avvertimento di zone di cottura bollenti [H] vengono visualizzate in modo permanente.
- Premendo il tasto POWER, l'unità di comando può essere commutata in qualsiasi momento dal "puro funzionamento del timer" ad una zona di cottura, con o senza un timer indipendente attivo. Se si ricommuta il Touch Control alla modalità attiva con un timer indipendente attivo, viene anzitutto selezionato il timer indipendente evidenziato dalla selezione attiva "-" in questo modo si può procedere ad azzerarlo o variarlo di valore. Se si seleziona una zona di cottura il "-" sul display del timer scompare e si visualizza il tempo del timer indipendente impostato. Se c'è un timer indipendente

impostato non si può programmare un timer specifico per zona cottura. Una volta selezionata una zona di cottura, il punto decimale scompare dal display del timer e un punto decimale sul display della zona di cottura lampeggia. Quando si spegne l'unità di comando mediante il tasto POWER, il timer indipendente (se ancora in funzione) viene anch'esso spento.

Programmazione del timer specifica per zona di cottura

L'accensione del Touch Control abilita l'impostazione del timer per zone di cottura dedicate.

- Se si attiva una zona di cottura (livello zona di cottura > 0), quindi si seleziona il display del timer (entro 10 secondi), è possibile assegnare un valore del timer alla zona di cottura come funzione di spegnimento della zona cottura. Il LED in corrispondenza del timer indica per quale zona di cottura è stato attivato il timer.
- Non appena viene selezionato il timer, uno dei led (9) corrispondente alla zona cottura lampeggia e il timer indica "0-" indicando quindi che la prima cifra del timer può essere programmata agendo sull'area slider, una volta impostata la prima cifra premendo sul display del timer si può impostare la seconda cifra.
- Quando si commuta da una zona di cottura all'altra, il display del timer indica il valore del timer corrente della rispettiva zona di cottura. Le impostazioni del timer delle altre zone di cottura rimangono attive.
- Le ulteriori impostazioni sono analoghe a quelle previste per il timer indipendente.
- Se sono attivi più timer, il display indica il valore del timer minore (dopo un tempo di deselegazione di 10 secondi).

- Dopo la scadenza del tempo impostato, si attiva un segnale acustico e il display del timer visualizza il simbolo lampeggiante "00". Il LED del timer corrispondente lampeggia simultaneamente. La zona di cottura programmata viene disinserita, viene visualizzato il simbolo "0" fisso. Dopo 10 secondi (tempo di deselegazione) viene visualizzato un simbolo "H" fisso in corrispondenza di una zona di cottura bollente ("hot"). In caso contrario, viene visualizzato il simbolo "0".
- Il segnale acustico e il lampeggiamento del LED del timer della zona di cottura cessano dopo 2 minuti e/o attivando qualsiasi tasto.

A questo punto la visualizzazione scompare e la zona di cottura rimane deselegata. Il comportamento del timer specifico per zona di cottura è simile a quello del timer indipendente. Se un timer è programmato per una zona di cottura, la limitazione della durata operativa dipende dal valore del timer e non dal valore della tabella standard. La precisione del valore del timer dipende dalla precisione dell'orologio μC e può deviare di +1-4% in 99 minuti.

Funzione scaldavivande (opzionale)

La funzione scaldavivande mantiene caldi i cibi già cucinati in una zona di cottura. In questo caso la zona di cottura selezionata viene attivata a bassa potenza. Quando la funzione scaldavivande viene attivata per una zona di cottura, il display corrispondente visualizza il simbolo "u" (vedi simboli).

Attivazione/disattivazione:

La funzionalità scaldavivande può essere attivata anche come un livello di cottura supplementare tra 0 e 1.

Per utilizzare la funzione scaldavivande

selezionare una zona, quindi regolare a 1 tramite il comando slider e poi subito a 0. Per i tempi di funzionamento vedi tabella.

Limitazione di tempo della funzione di mantenimento del calore

Per ragioni microbiologiche, si sconsiglia di utilizzare la funzione scaldavivande per periodi eccessivamente prolungati (massimo 1 ora. Per questo motivo il Touch Control si spegne automaticamente dopo 2 ore).

PAUSA

Attivazione della funzione Pausa

Quando almeno una zona di cottura è in funzione, gli elementi riscaldanti possono essere disattivati premendo il tasto Pausa. La visualizzazione di pausa ha la priorità. I timer già programmati (anche il timer indipendente) vengono arrestati e cessano di funzionare durante la pausa. Il riscaldatore automatico e il booster vengono anch'essi disattivati su tutte le zone di cottura durante l'attivazione, mentre il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano a funzionare senza essere arrestati.

I LED delle altre funzioni (timer) rimangono accesi a seconda dello stato.

La condizione di pausa può durare al massimo per 10 minuti. Se lo stato non viene terminato entro tale intervallo, il comando si disattiva. La zona di cottura può essere commutata in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione/spegnimento (on/off). L'eventuale modalità di pausa attivata viene in questo caso terminata.

Terminazione della funzione Pausa

Per terminare la modalità Pausa e riprendere nuovamente il funzionamento è necessario attivare il tasto Pausa e qualsiasi altro tasto (non di nuovo il medesimo tasto) entro 10

secondi. In tal modo viene ripristinata la condizione esistente prima della modalità Pausa. Se non viene attivato nessun altro tasto entro 10 secondi, si spegne anche la zona di cottura.

Ulteriori funzioni della spia LED pausa

La spia led si comporta nel seguente modo: Quando la funzione Pausa è disattiva, il LED rimane spento; quando la funzione Pausa è attiva, il LED si accende in modo statico. Durante il tempo di attesa prima che la pressione di un secondo tasto termini la pausa, il LED lampeggia. Se la funzione di richiamo supplementare è possibile dopo la riaccensione, anche il LED lampeggia.

Richiamo (opzionale per il tasto multifunzionale)

È possibile riprendere rapidamente le impostazioni dopo lo spegnimento mediante il tasto di alimentazione, l'operatore ha a disposizione 6 secondi per attivare il tasto Pausa. L'esecuzione della funzione è possibile solo se in precedenza era attiva e viene confermata da un segnale acustico del tasto.

Le seguenti operazioni vengono ripristinate

- livelli di cottura di tutte le zone di cottura
- minuti e secondi dei timer per zone di cottura programmati
- condizione di commutazione dei circuiti esterni (è garantito dalla funzione promemoria del circuito esterno)
- funzione di riscaldamento (heatup)

Le seguenti operazioni non vengono ripristinate:

- limitazione del tempo del contaminuti (l'operatore è intervenuto disattivandolo)
- ciclo di funzionamento del contaminuti (dopo la riaccensione si avvia un nuovo ciclo)
- Se il tempo di ritardo di una riduzione di potenza sta scorrendo al momento dello

spegnimento (gestione della potenza), ma il nuovo livello di cottura non è ancora stato rilevato, il richiamo potrebbe non ripristinare l'ultima impostazione dell'operatore (da eseguirsi in modo prioritario). Questo caso speciale può verificarsi solo durante il tempo di ritardo di 3 secondi della riduzione di potenza.

Manutenzione

Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto. Successivamente pulire nella zona calda con prodotti specifici per piani cottura vetroceramica e con carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito. Tracce di fogli di alluminio, di oggetti di plastica, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere rimosse immediatamente dalla zona calda di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come Fornospray o smacchiatori.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

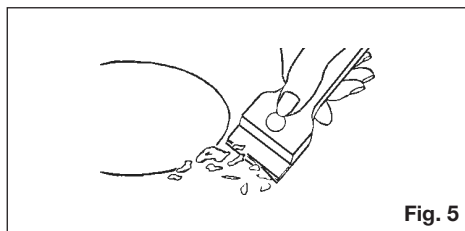


Fig. 5

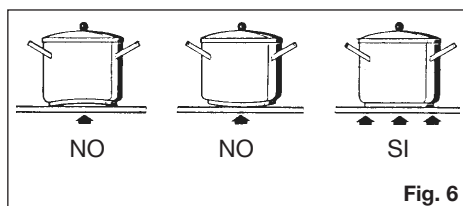


Fig. 6

Precauzioni

- Al verificarsi di una anche minima frattura della superficie vetroceramica disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica;
- durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.;
- non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano
- oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino;
- nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti;
- la cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente;
- dopo l'uso spegnere con l'apposito dispositivo (decremento sino a "0") e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

Pentolame (Fig. 6)

- Se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione;
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione;
- pentolame a fondo piatto e spesso;
- una pentola di 20 cm di diametro permette

di sfruttare la massima potenza;

- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia. E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 12 cm;
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction;
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico;
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terra cotta e recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).
- Si consigliano recipienti con fondo pentola almeno $\varnothing 110\text{mm}$ per le zone cottura A e B ($\varnothing 160$ e $\varnothing 180$), mentre per la zona cottura C ($\varnothing 200$) il diametro del fondo della pentola deve essere almeno di $\varnothing 120\text{mm}$;
- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;
- non lasciare inseriti gli emmententi riscaldanti a vuoto o con pentole e tegami vuoti.

Istruzioni per l'installatore

Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Posizionamento

(Fig. 7-8-9-10)

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

Collegamento elettrico

(Fig. 11)

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

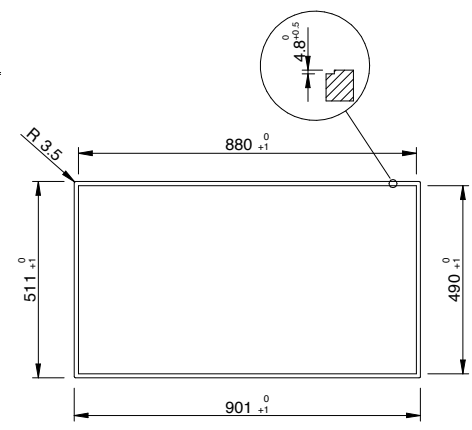
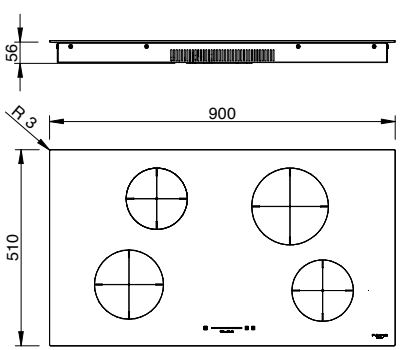
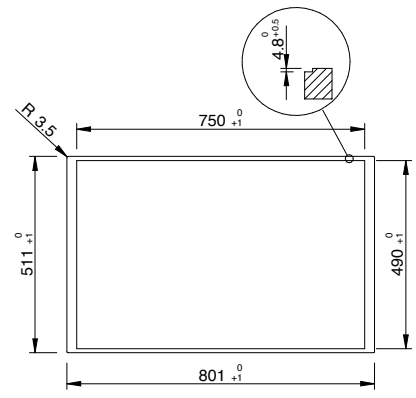
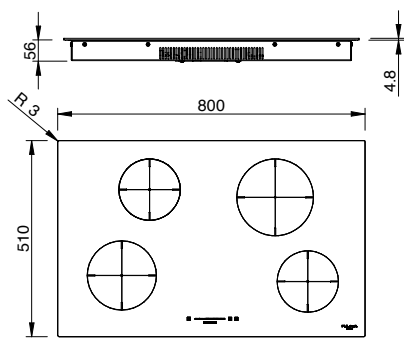
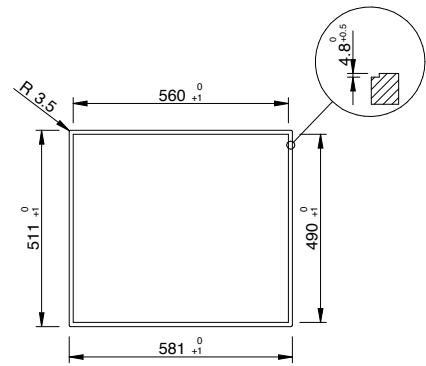
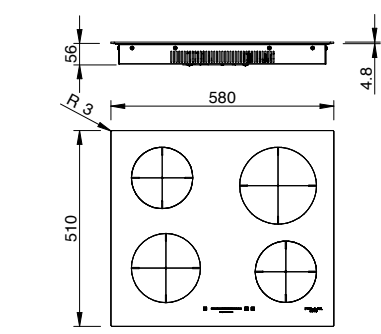
Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente. Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore onnipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnessione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizione della categoria

di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto).

La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

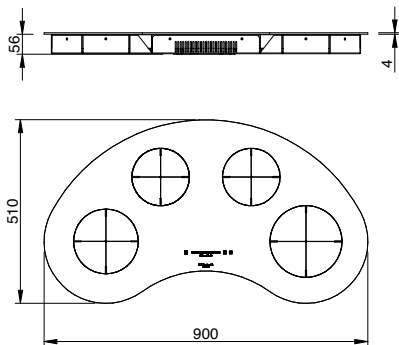
N.B.: - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

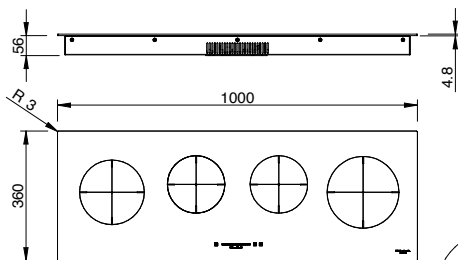
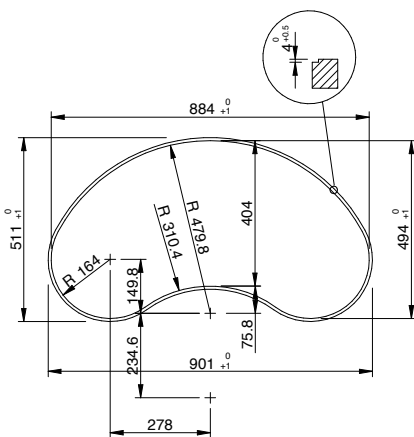


N.B. Per versione Semifilotop l'abbassamento di 4.8 mm non è necessario

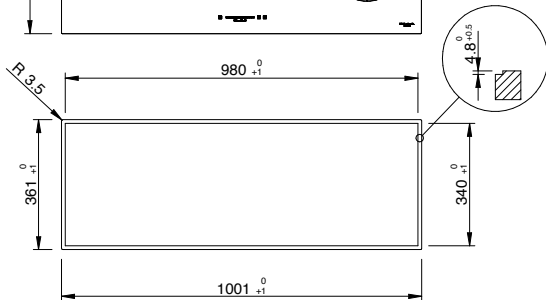
Fig. 7



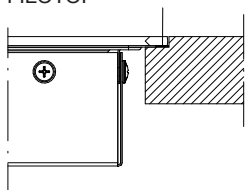
N.B. Per versione Semifilotop l'abbassamento di 4 mm non è necessario



N.B. Per versione Semifilotop l'abbassamento di 4.8 mm non è necessario



POSIZIONE GUARNIZIONE SIGILLANTE NELLA VERSIONE FILOTOP



POSIZIONE GUARNIZIONE SIGILLANTE NELLA VERSIONE SEMIFILOTOP

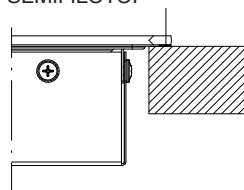


Fig. 8

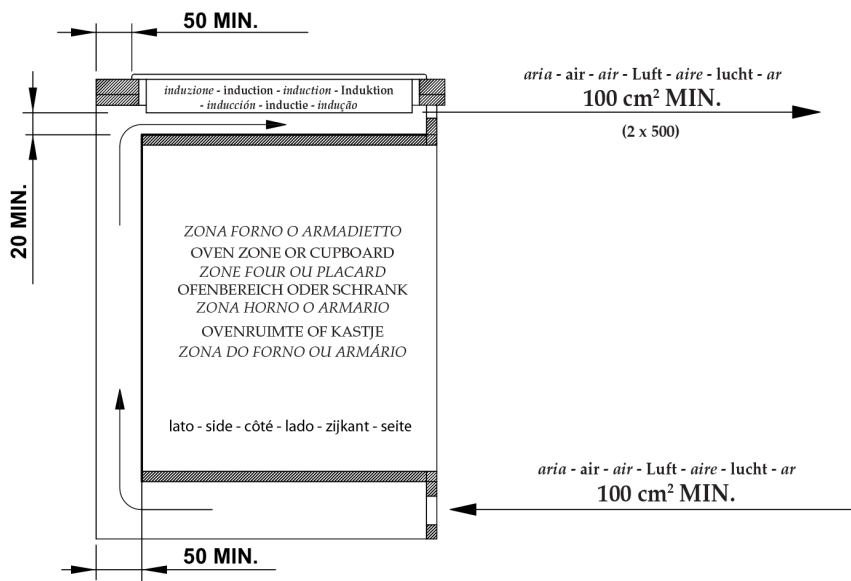
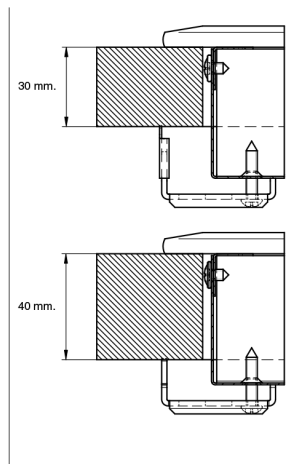
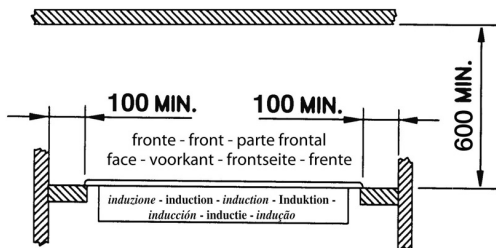


Fig. 9

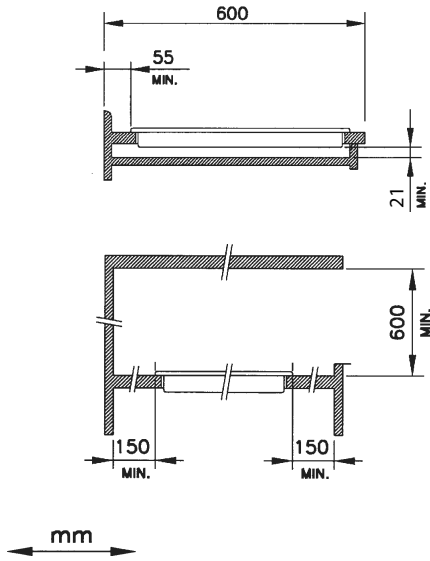


Fig. 10

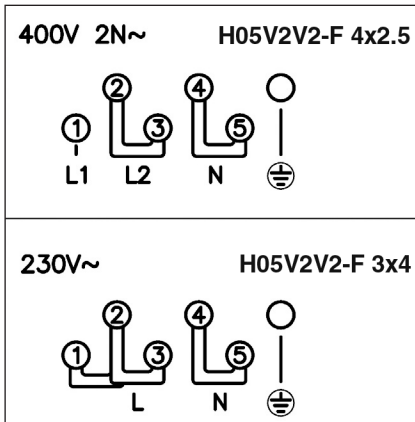
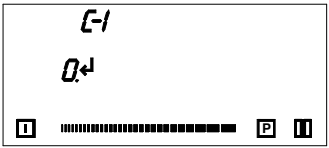
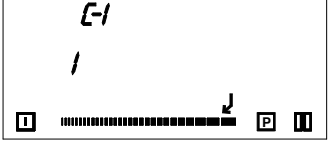
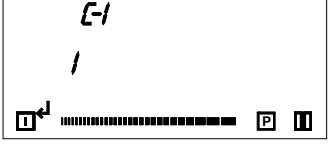


Fig. 11

Da 3.3 a 7.1 kw



<p>Il piano esce di serie con il limitatore impostato a 3.3 kW. Tramite le seguenti procedure è possibile passare da un settaggio all'altro.</p> <p>Entro i primi 2 minuti dall'ultimo collegamento alla rete elettrica (nuova alimentazione) è possibile entrare nel menù di configurazione. (se questo passaggio lo si effettua dopo che il piano è già stato collegato alla rete elettrica bisogna aspettare qualche secondo nel passaggio dal distacco al ricollegamento dell'alimentazione).</p> <p>Premere il tasto P (Power Booster) e mantenere premuto, a questo punto si accenderanno i 4 punti decimali (.), mantenendo premuto il tasto P premere a rotazione i 4 punti decimali partendo dal punto anteriore destro.</p> <p>Questa operazione deve essere fatta abbastanza velocemente, un eventuale doppio bip indicherà la non corretta sequenza o velocità di esecuzione.</p>	
<p>Nel primo display in alto lampeggerà C-0 ad intermittenza, premerlo fino alla comparsa del punto decimale.</p>	
<p>Premere la zona del cursore evidenziata.</p>	

<p>Premere il display evidenziato.</p>	 <p>The image shows a control panel with a digital display. The display shows 'E-1' on the top line and 'Q-1' on the bottom line. A cursor is positioned under the second character '1' of 'Q-1'. Below the display is a horizontal bar with 16 segments, and two buttons labeled 'P' and 'II' are on the right.</p>
<p>Premere la zona del cursore evidenziata.</p>	 <p>The image shows the same control panel. The display now shows 'E-1' on the top line and 'I' on the bottom line. A cursor is positioned under the second character '1' of 'I'.</p>
<p>Premere il tasto accensione per 3 secondi per salvare la configurazione.</p>	 <p>The image shows the same control panel. The display now shows 'E-1' on the top line and 'I' on the bottom line. A cursor is positioned under the second character '1' of 'I'.</p>
<p>N.B. L'installatore dovrà accertarsi che l'impianto elettrico nel quale verrà alloggiato il piano cottura sia opportunamente dimensionato per il funzionamento a 7.1 kW</p>	

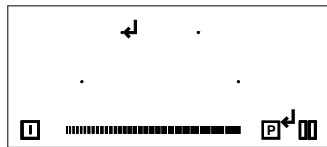
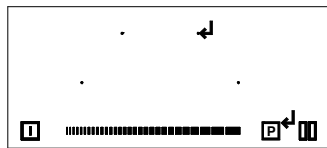
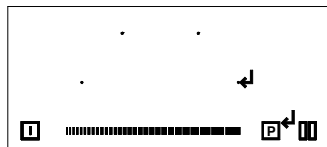
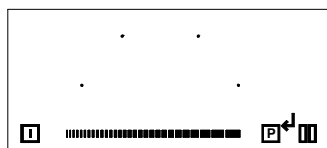
Da 7.1 a 3.3 kW

Se si vuole riattivare il limitatore a 3.3 kW Tramite le seguenti procedure è possibile passare da un settaggio all'altro.

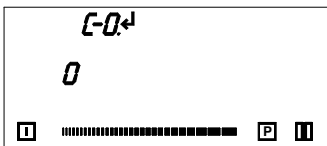
Entro i primi 2 minuti dall'ultimo collegamento alla rete elettrica (nuova alimentazione) è possibile entrare nel menù di configurazione. (se questo passaggio lo si effettua dopo che il piano erà già stato collegato alla rete elettrica bisogna aspettare qualche secondo nel passaggio dal distacco al ricollegamento dell'alimentazione)

Premere il tasto P (Power Booster) e mantenere premuto, a questo punto si accenderanno i 4 punti decimali (.), mantenendo premuto il tasto P premere a rotazione i 4 punti decimali partendo dal punto anteriore destro.

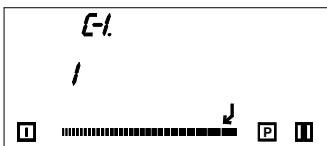
Questa operazione deve essere fatta abbastanza velocemente, un eventuale doppio bip indicherà la non corretta sequenza o velocità di esecuzione.


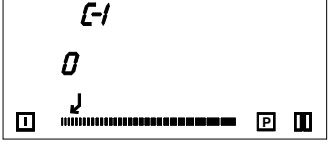
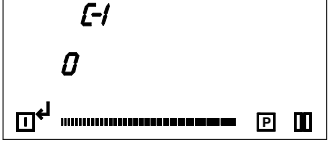


Nel primo display in alto lampeggerà C-0 ad intermittenza, premerlo fino alla comparsa del punto decimale.



Premere la zona del cursore evidenziata.



<p>Premere il display evidenziato.</p>	 <p>The screenshot shows a control panel with a digital display at the top showing 'E-1'. Below the display is a cursor symbol (a vertical bar with a left-pointing arrow) positioned over the first character 'E'. At the bottom of the panel are four buttons: a square button on the left, a horizontal bar with a dashed line in the center, a square button on the right, and a vertical bar button on the far right.</p>
<p>Premere la zona del cursore evidenziata.</p>	 <p>The screenshot shows the same control panel as above, but the digital display now shows '0'. The cursor symbol is now positioned over the second character '0'.</p>
<p>Premere li tasto accensione per 3 secondi per salvare la configurazione.</p>	 <p>The screenshot shows the same control panel as above, but the digital display now shows '0'. The cursor symbol is now positioned over the first character '0'.</p>

Codice d'errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C	Se appare una "C" fissa la zona cottura può essere configurata.	Non è un errore: l'utente è nel menu Service.	È possibile posizionare una pentola appropriata sulla relativa zona cottura.
C/-	Se appare una lettera "C" lampeggiante, la zona cottura sarà configurata. Una volta configurata correttamente la zona, sul display appare il segno "-". Se il segno "-" non appare, verificare le possibili cause di E/5.	Non è un errore: l'utente è nel menu Service.	Attendere il segno "-" oppure abbandonare la configurazione premendo il tasto di selezione; la "C" non lampeggia più.
		2. sovratensione.	Cambiare il modulo.
E/7	Non assegnabile.		Cambiare il modulo o l'interfaccia utente.
E/8	Difetto ventola.	Difetto della ventola o del controllo elettronico.	Cambiare il modulo.
E/9	Problema del sensore T sull'induttore.	Segnale del sensore al di fuori del range di validità; difetto al sensore o al sistema elettronico.	Cambiare il modulo.
E/A	Problema dell'hardware del modulo di induzione.	Rilevato problema al dispositivo hardware dall'autotest del modulo.	Cambiare il modulo.
E/C	Problema di configurazione.	2 zone cottura sono dedicate allo stesso elemento dell'IU.	1. Cancellare la configurazione attuale con menu Service.
E/H	Valore sensore fisso (funzione test per sensore T su induttore).	Variazione temperatura non sufficiente (10 °C) dopo 5 minuti dall'accensione del fornello.	Il sistema deve raffreddarsi.
No functionality and no displaying	Sovratensione a livello di alimentazione (nessuna funzione).	Connessione 400V.	Disconnettere e riconnettere l'alimentazione.
E	Una "E" lampeggiante su ogni zona cottura indica che tutte le configurazioni saranno cancellate.	Non è un errore: l'utente è nel menu Service.	Configurazione manuale.

Codice d'errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
E/2 (Codice d'errore diverso per alcune IU)	Superati i limiti di temperatura	1. La temperatura della pentola o del vetro è troppo alta. 2. NTC (controllo elettronica temperatura troppo alta.	Il sistema deve raffreddarsi.
E/3	Pentola non utilizzabile, ad es. perdita di caratteristiche magnetiche a causa della temperatura nella parte inferiore.	La pentola crea sul modulo un livello di funzionamento inadeguato che può danneggiare i dispositivi, ad es. IGBT.	1. L'errore si cancella automaticamente dopo 8s e la zona cottura può essere utilizzata di nuovo. Se l'errore si ripete è necessario sostituire la pentola. 2. Se il codice di errore appare senza che vi sia una pentola sulla zona cottura, il modulo deve essere cambiato.
E/4	Modulo di induzione non configurato (tutti i moduli di induzione rispondono all'IU, ma ogni elemento è collegato alla zona cottura interessata).	Il modulo di induzione non è configurato.	1. Cancellare la configurazione fornello e attivare la configurazione manuale. 2. Avviare il menu Servizio IU per configurare il modulo di induzione. 3. Se le soluzioni indicate non risolvono il problema, sostituire il modulo.
E/5	Nessuna comunicazione tra l'IU e il modulo di induzione.	Manca l'alimentazione al modulo di induzione Cablaggio errato o difettoso.	Verificare l'alimentazione e le connessioni, sostituire il modulo.
E/6	Problema di alimentazione.	1. Mancato rilevamento della frequenza dell'alimentazione principale.	Verificare la tensione e la frequenza dell'alimentazione principale



Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new, carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions, which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

Index

Instructions for the user 26

- Installation 26
- Use 26
- Functions 28
- Maintenance 37

Instructions for the installation technician 38

- Installation 38
- Positioning 38
- Electrical connection 38

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

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

NL Nederlands

PT Português

EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTIONS CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

Instructions for the user

Installation

All operations relating to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

For specific instructions see the part aimed at the installer.

Use

Touch sensitive keys

All operations can be performed using touch sensitive keys (capacitive sensors) located on the front of the control board; each key has a corresponding display. All actions are confirmed by an audible signal.

GB

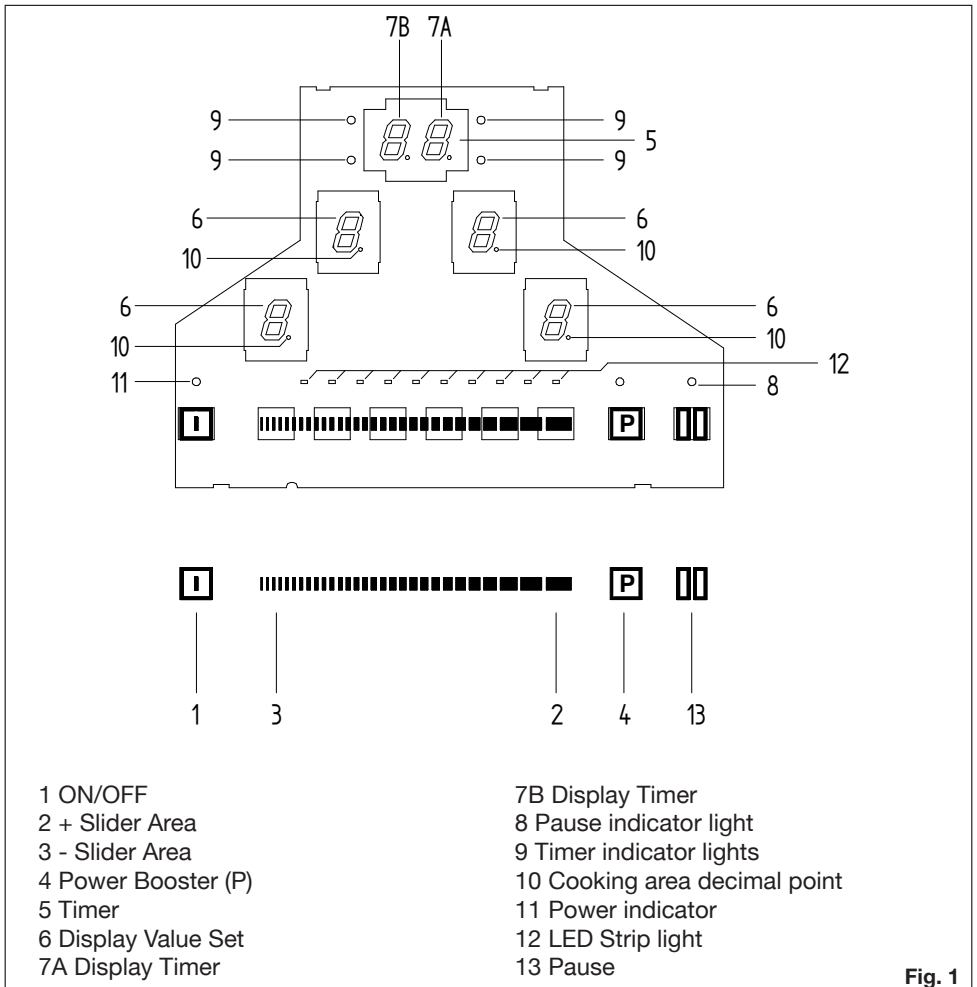
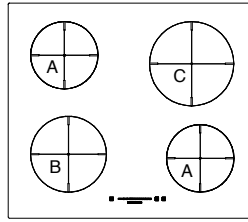
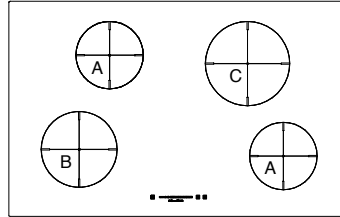


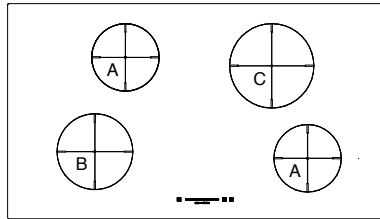
Fig. 1



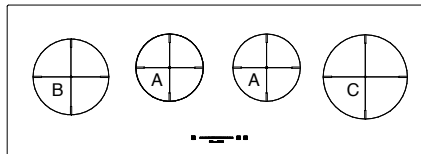
CH 604 ID TS



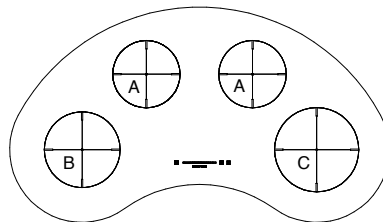
CH 804 ID TS



CH 904 ID TS



CH 1004 ID TS



CHM 904 ID TS

A: INDUCTION COOKING AREA \varnothing 160 LEVEL 9 = 1200 W APPROX., P = 1400 W
MINIMUM STARTING THRESHOLD 700 W


B: INDUCTION COOKING AREA \varnothing 180 LEVEL 9 = 1400 W APPROX., P = 2000 W
MINIMUM STARTING THRESHOLD 1200 W

C: INDUCTION COOKING AREA \varnothing 200 LEVEL 9 = 2300 W APPROX., P = 3000 W
MINIMUM STARTING THRESHOLD 1200 W

Fig. 2

DO NOT FOCUS INENSEL ON THE LEDS AND DISPLAYS.

Use

First of all, position the pan in the chosen cooking area. The absence of the pan display means the system cannot start .

Pan detection

A certainty which distinguishes the knowledgeable use of technology in favour of the consumer.

Functions

Switching the Touch Control ON/OFF

After switching on the power, the touch control takes about 1 second before it is ready to use. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

By operating the ON/OFF key the control can be turned into the ON-mode. The cooking zone displays show a static "0". If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "=". The lower right corner of all cooking point displays flash at one-second intervals to indicate that no cooking areas has been selected at the time.

After switching ON the electric control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by mode.

The control can only be switched ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the stand-by mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L" (LOCKED). If the cooking zones are in a

"hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation.

When the Touch Control is ON it can be switched OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

Automatic switch-OFF

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

Hob zone On/Off

With the Touch Control on, a hob zone can be selected by touching the dedicated display (6). The corresponding display then shows the fixed spot on the display and "0" rather than "H" – for very hot hob zones. The spots disappear on the display for all other hob zones.

At this point the cooking level can be selected by means of the Slider. In this way the corresponding hob zone is activated. The maximum and minimum values are "9" (to the right) and "0" (to the left).

Turning a single hob zone off

A single hob zone can be turned off by selecting a cooking level [0]. If a hot hob zone warning light is on [H], this signal is alternately displayed with [0] and simultaneously with

the spot on the display.

Once the Touch Control is turned off, the display remains black or the symbol [H] is displayed as a warning of a hot hob zone.

Switching OFF all cooking zones

Immediate switching OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. Once the Touch Control is switched off, the display remains off or the system [H] is displayed as a warning that the cooking area is hot.

Switching OFF all cooking zones

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

Wattage settings

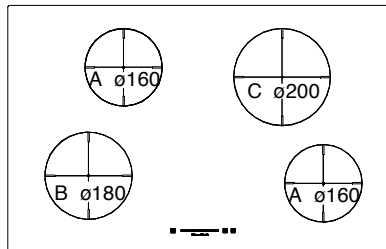
The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by figures "1" to "9" by means of seven-segment LED displays.

touch control	heat intensity
1	weak
2-3	gentle
4	slow
5-6	medium
7-8	strong
9	bright

A: INDUCTION COOKING ZONE $\varnothing 160$ LEVEL 9 = 1200W ABOUT, P = 1400 W
MINIMUM START THRESHOLD 700W

B: INDUCTION COOKING ZONE $\varnothing 180$ LEVEL 9 = 1400 W ABOUT, P = 2000 W
MINIMUM START THRESHOLD 1200W

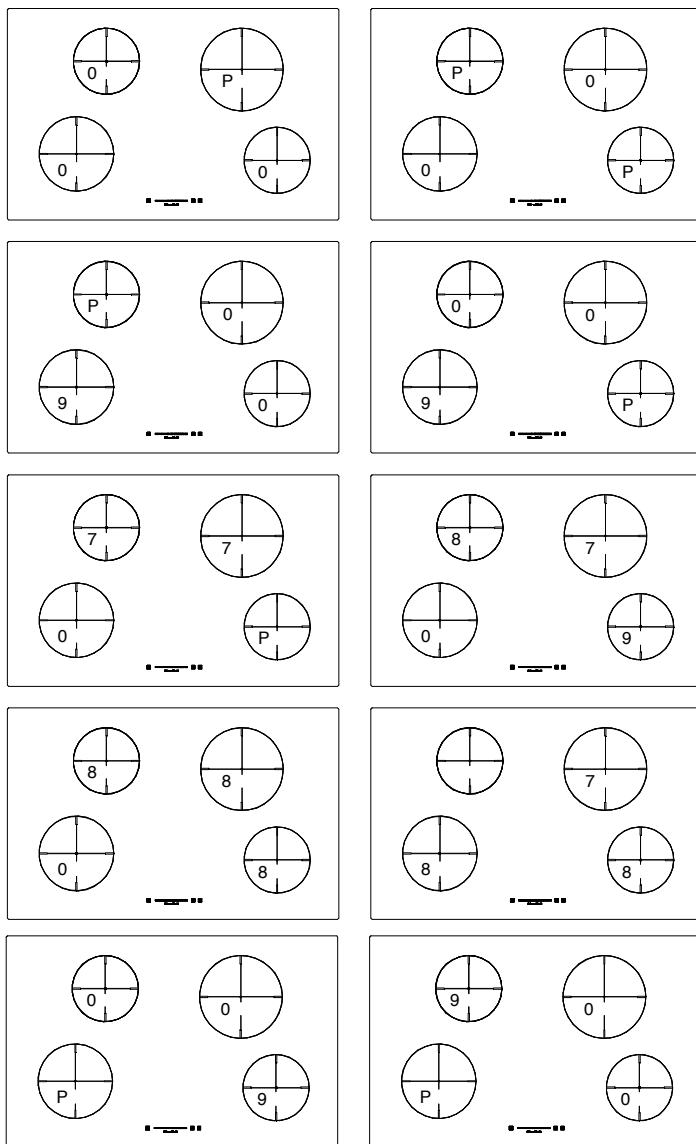
C: INDUCTION COOKING ZONE $\varnothing 200$ LEVEL 9 = 2300 W ABOUT , P = 3000 W
MINIMUM START THRESHOLD 1200W

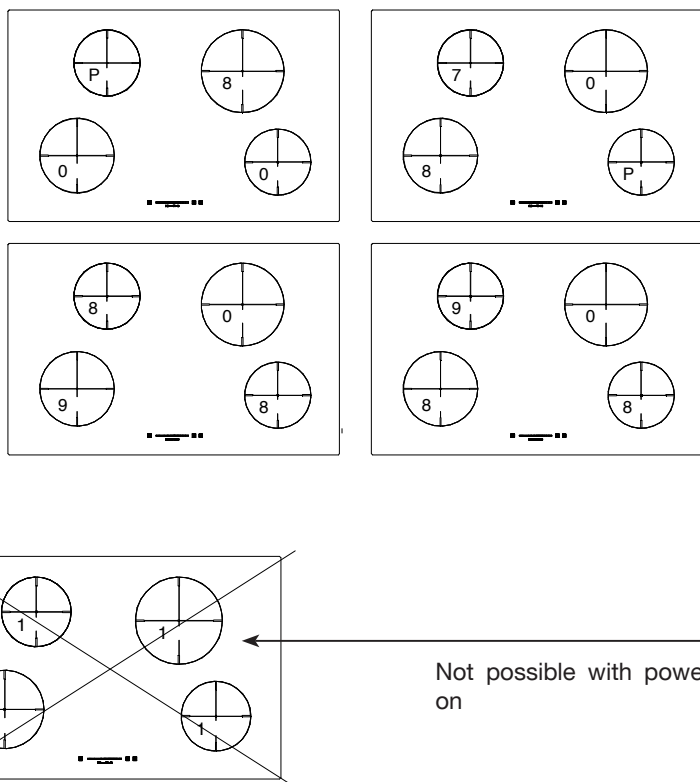


THE ARRANGEMENT OF THE INDUCTORS, RECOGNIZABLE BASED ON THEIR SIZES, $\varnothing 160$, $\varnothing 180$ AND $\varnothing 200$ CAN VARY BUT THEIR BEHAVIOUR MANAGED BY THE LIMITER (3.3kW) REMAINS THE SAME

Fig. 3

SEVERAL EXAMPLES OF MAXIMUM LEVELS ACCEPTED BY THE TOUCH DISPLAY OF THE INDUCTION WITH LIMITER ON (3.3kW) WITH THE INDUCTIVE ELEMENTS SHOWN.





Not possible with power limiter on

All the cooking areas can function at the same time, even at the maximum level, by disengaging the power limiter (operation at 7.1 kW). In this case, make sure the electrical system where the surface is installed is properly dimensioned and that the cable is of the type H05V2V2-FS 2.5 mm²

Note: Induction is produced with limiter engaged. The electronics will manage the power up to the threshold limit of 3.3. To comply with this parameter, whether or not you can turn on other cooking areas will depend on which inductor is on. A double beep will warn you if you are trying to exceed this limit.

Fig. 4

Automatic heat-up function

When the automatic heat-up function is activated the wattage of the cooking zone is at 100% for a certain heat-up time which is dependent on the setting selected (continuous).

At the end of the heat-up time the electronic control switches back to the preselected simmering setting.

Starting process of the automatic heat-up

- The control is ON and a cooking zone will be selected
- When the power level 9 is reached the automatic heating is activated through a further press of the slider in correspondence with the maximum value.
- The required power level is selected by means of the slider and the selected value is shown on the display.
- At this point, you can select the level required for the continuation of the cooking using the Slider area. The symbol "A" appears 3 seconds after the button is released, alternating with the continuation level.
- The continuation level can be changed within 15 seconds from activation without disabling the precooking boost. So, you must select the cooking area and then set the corresponding cooking area.
- If the selection takes place after 15 seconds:

You can select a higher continuation level; this implies that the precooking time will automatically be aligned to the currently selected continuation level.

Cooking level	Precooking Boost A [min]	Maximum operating time [h]
0	0	0
u	0	6
1	1	6
2	3	6
3	4,8	5
4	6,5	5
5	8,5	4
6	2,5	1,5
7	3,5	1,5
8	4,5	1,5
9	0,2	1,5

Residual heat indicator

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

Heating up and cooling down will be calculated dependent on

- The selected setting ("0" to "9")
- The ON/OFF time of the relays
- After switching OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooling zone temperature is mathematically in an uncritical level. (< 60°C).

Automatic switch-off (limited operating time)

Maximum operating time is defined for each hob zone. The maximum operating time depends on the selected cooking level (see table). Once the maximum operating time

has expired, the hob zone is automatically deactivated.

Each activation of the hob zone status (modification of the cooking level etc.) resets the countdown timer up to the initial start value.

The timer settings have priority in relation to the operating time limits, namely the hob zone is turned off when the timer has expired and not when requested by the automatic power-off (e.g.: timer of 99 minutes at cooking level 9).

Protection against unintended switching ON.

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

switched ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Child safety lock (childproof function)

The child safety lock can only be activated with the Touch Control on if no hob zones are active and no timer has been selected. It is therefore necessary to simultaneously press the hob zone display of the front right hob zone (FR) and the special Power Booster (P), then press the display of the hob area (FR) again. At this point all displays show the symbol [L] denoting LOCKED (=child lock against accidental activation). Any hot hob zones warning lights [H] are shown alternately to the symbol [L].

This procedure must be completed within 10 seconds and no other key must be pressed except for that mentioned, otherwise the procedure is cancelled because incomplete.

The electronics remain in the locked condition until the key is released, even if in the meantime the control unit was turned off and turned back on again. Reinstatement (disconnecting from the mains) of the command does not remove the lock.

Unlocking for cooking

The front right hob zone display (FR) and the special Power Booster (P) must be simultaneously pressed to unlock and prepare the Touch Control unit.

The symbol [L] indicating LOCKED disappears from the display. The displays of all the hob zones display [0], together with a flashing dot. Possible hot hob zone [H] warning lights are permanently displayed. After the command unit is turned off, the child safety lock will reactivate again.

This procedure must be completed within 10 seconds and no other key must be pressed

except for that mentioned, otherwise the procedure is cancelled. Other keys cannot be activated. The power button only can be used (Power) to turn off the Touch Control (and restart the procedure).

Permanent unlock

The hob zone display of the front right hob zone (FR) and the special Power Booster (P) must be simultaneously pressed, then press the special Power Booster again.

This procedure must be completed within 10 seconds and no other key must be pressed except for that mentioned. The Touch Control remains in the Off mode (all displays are blank), failing which the procedure is cancelled and the Touch Control switches to Off mode after 20 seconds.

If the control unit is activated by pressing the ON/OFF key, all displays will show the "0" symbol, the dots on the display continue to flash and the command unit can be used for cooking. In the presence of the hot hob zone warning lights [H], this message is displayed alternately with [0] and at the same time with the dot on the display.

Acoustic signalling (buzzer)

The following activities carried out during the operation of the Touch Control are signalled by a buzzer:

- Single brief acoustic signal for the regular activation of a key. The acoustic signal is only emitted on the first activation for the Slider area. No acoustic signal is emitted during the modification of the values.
- A longer intermittent acoustic signal for the permanent use of the keys for a more prolonged period (> 10 seconds)
- Timer time-out

Timer function (CL)

There are two different types of timer function available:

- Independent Timer 1.99 minutes: acoustic signal with timing. This function can be activated only if there are no other hob zones functioning (all levels = 0). If any of the hob zones are activated (level >0) the independent timer remains active. If the timer must be used to switch off a cooking area (see timer for cooking area), then the command must first be turned off and on.
- Hob zone timer 1.99 minutes: This function can be activated as long as a hob is on (level < 0; dot on the display). Four cooking areas to be deactivated are freely programmable timer and beep.

Setting a timer value

- Adjustment by means of the slider area.
- The adjustment of the first digit usually occurs first, followed by the adjustment of the second digit.
- Within 10 seconds after setting the second digit, the value might reset (the dot on the timer display and when there is a specific timer for a hob zone the assigned LED flashing).
- For the display of the active timer, the timer value can be set to [0] by directly pressing [0] on the slider (left side).

Deactivation of an active timer

- A timer can be deactivated by setting the value to 0.
- An independent timer can be deactivated through the double activation of the power key (1st TC active, 2nd TC and Timers off).

Independent timer

- If the control unit is activated (the displays of all hob zones show [0]), the independent timer can be activated by pressing the timer selection key. The display shows 0- and is ready for setting the first digit of the timer. By pressing the timer display, you can go on to programming the second digit of the timer. The timer is disconnected after 10 seconds (blank display) if no other settings are made. If a timer value is set without the activation of a hob zone within 10 seconds, the displays of the hob zones are also disconnected). The hot hob zones warning lights [H] are permanently displayed.
- Until the timer is selected (the dot on the display flashes for 10 seconds), it can be set. The setting range is 0-99 minutes in individual steps, for the Slider area.
- The countdown starts immediately after the timer value has been set, starting from the last set value.
- The timer is automatically deselected after 10 seconds and the time display indicates the timer value. Once the set time has expired, an acoustic signal is activated and the time display shows the flashing symbol "00".
- The beep stops after 2 minutes and/or by pressing any button. Subsequently, the timer display will stop blinking and switch off. Any hot cooking area warning lights [H] are displayed permanently.
- By pressing the POWER key, the control unit can be switched at any time from the "sole timer function" to a hob zone, with or without an active independent timer. If you switch the Touch Control back to active mode with an independently active timer, first select the independent timer highlighted by the active selection "-"; in this way you can reset it or change its

value. If you select a cooking area, the "-" on the display disappears and the time set on the independent timer is displayed. If there is an independent timer set, you cannot program a specific timer for a cooking area. Once a hob zone has been selected, the decimal point on the timer display disappears and a decimal point on the hob zone display flashes. When the control unit is turned off by means of the POWER key, the independent timer (if functioning still) is also turned off.

Programming of the specific hob zone timer

- The power-on of the Touch Control enables the timer setting for dedicated hob zones.
- If you activate a cooking area (cooking area level > 0) and then select the timer display (within 10 seconds), you can assign a value of the timer to the cooking area as a function of switching off the cooking area. The LED corresponding to the timer indicates the hob zone for which the timer has been activated.
 - As soon as the timer is selected, one of the LEDs (9) corresponding to the cooking area flashes and the timer shows "0-" indicating that the first digit of the timer can be programmed using the slider area. Once you have set the first digit, pressing the timer display allows you to set the second digit.
 - When switching from one hob zone to another, the timer display shows the current timer value of the related hob zone. The timer setting of the other hob zones remain active.
 - The other settings are the same as those for the independent timer.
 - If more than one timer is active, the display shows the value of the lowest timer (after a deselection time of 10

seconds).

- After the set time has expired, an acoustic signal is activated and the timer display shows the flashing "00" symbol. The LED of the corresponding timer flashes at the same time. The cooking area programmed turns off and the symbol "0" is displayed fixed. The symbol "H" is displayed after 10 seconds (deselection time) in correspondence with a hot hob zone ("hot"). Otherwise the symbol "0" is displayed.
- The acoustic signal and flashing hob zone LED stop after 2 minutes and/or activating any key.

At this point the displays disappear and the hob zone remains deselected.

The behaviour of the specific hob zone timer is similar to that of the independent timer.

If a timer is programmed for a hob zone, the limitation of the operating time depend on the timer value and not on the value of the standard table.

The precision of the timer value depends on the precision of the clock μC that can deviate by +/- 4% in 99 minutes.

Food warmer function (optional)

The food warmer function keeps the food on a hob zone warm.

In this case the selected hob zone is activated at low power.

When the food warmer function is activated for a hob zone, the corresponding display indicates the "u" symbol (see symbols).

Activation/Deactivation

The food warming function can also be activated as an additional cooking level between 0 and 1.

To use the foodwarmer function, select an

area, set it to 1 using the slider and then immediately to 0. For the operating times, see the table.

Time limitation of the heat holding function

For microbiological reasons, the food warming function should not be used for excessively prolonged periods (maximum 1 hour. For this reason the Touch Control automatically switches off after 2 hours).

PAUSE

Activation of the pause function

When at least one hob zone is functioning, the heating elements can be deactivated by pressing the Pause key.

The pause display has priority.

The timers that have already been programmed (also for the independent timer) are stopped and do not function during the pause time. The automatic heater and booster are also deactivated on all the hob zones during the activation, while the calculation of the residual heat and the limitation of the operating time continues to function without being stopped.

The LEDs of the other functions (timer) remain on depending on their status.

The pause can last up to 10 minutes. If it is not terminated within this time interval, the command is deactivated. The hob zone can be switched at any time by means of the On/Off key. Any active pause functions are in this way terminated.

Termination of the Pause function

To terminate the Pause mode and start the operation again, the Pause key and any other key (not the same key again) must be activated within 10 seconds.

In this way the function existing before the Pause is re-established. If no other key is

activated within the 10 seconds, the hob zone is also switched off.

Additional functions of the pause LED

The indicator light behaves in the following way:

When the Pause function is deactivated, the LED remains off. When the pause function is activated, the LED remains on. The LED flashes during the waiting time before a second key is pressed. The LED also flashes if the supplementary recall function is possible after restart.

Recall (optional for the multifunction key)

The settings can be quickly recovered after power-off by means of the power key, the operator has 6 seconds to activate the Pause key. This function can only be performed if it was previously active and was confirmed by an acoustic signal of the key.

The following operations are restored:

- cooking level of all hob zones
- minutes and seconds of the programmed hob zone timers
- switching conditions of the external circuits (guaranteed by the reminder function of the external circuit)
- heat-up function

The following operations are not restored:

- limitation of the timer time (the operator deactivated it)
- timer operating cycle (a new cycle is started after restart)
- If the delay time of a power reduction is running when switching off (power management), but the new cooking level has not yet been detected, the recall may not restore the last setting of the operator (to be executed as a priority). This particular case can only occur during the 3 seconds delay time of reduced power.

Maintenance

First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper. Then clean in the cooking area with specific products for vitroceramic cooking surfaces and a paper towel and then rinse with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminium foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or food with a high saccharine content have to be removed with the special scraper (fig. 7).

This is to avoid any possible damage to the surface of the top. Under no circumstances should abrasive cones or irritating chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

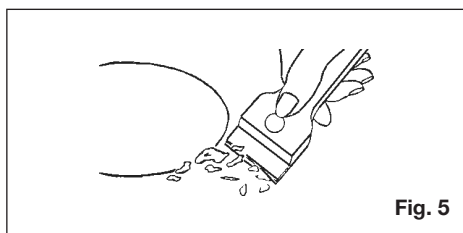


Fig. 5

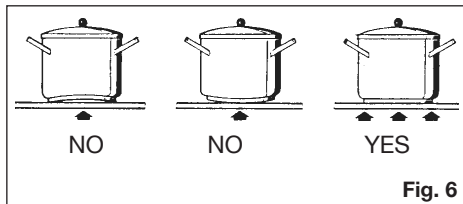


Fig. 6

Precautions

- If there is even the tiniest crack in the ceramic glass surface, immediately disconnect the hob from the electricity supply;
 - during operation, move any magnetic materials such as credit cards, computer disks, calculators, etc., away from the area;
 - never use cooking foil or rest products wrapped in foil directly on the hob;
 - metallic objects such as knives, forks, spoons and lids must not be rested on the surface of the hob to prevent them from heating up;
 - with cooking with non-stick containers, without using water or oil, limit any preheating time to one or two minutes;
 - when cooking foods which tend to stick to the bottom of the pan, start at minimum power and gradually increase the heat, stirring frequently;
 - after use, switching off correctly (decreasing to "0") and avoid relying on the pan sensor.
- cast iron containers, better with an enamelled bottom to avoid scratching the ceramic glass hob;
 - containers made of glass, ceramic, terracotta, aluminium, copper or non-magnetic stainless steel (austenitic) are not recommended and are unsuitable.
 - Receptacles are recommended with at least $\varnothing 110\text{mm}$ pan bottom for the cooking areas A and B ($\varnothing 160$ and $\varnothing 180$), while for the cooking area C ($\varnothing 200$) the diameter of the pan bottom must be at least 120mm;
 - avoid any overflowing liquids; therefore reduce heat after boiling or at least once the liquid has been heated;
 - do not leave the heating elements on once cooking has terminated or with empty pots and pans.

Pans (Fig. 6)

- If a magnet is attracted by the bottom of a container, the container is suitable for induction cooking;
- prefer pans declared as suitable for induction cooking;
- flat, thick-bottomed pans;
- a 20 cm diameter saucepan can benefit from maximum power;
- a small saucepan reduces the power but will not cause energy dispersion. The use of containers with a diameter of less than 12 cm is not recommended;
- stainless steel containers with multilayer bottom or ferrite stainless steel if the bottom indicates: for induction;

Instructions for the installation technician

Installation

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

Positioning

(Fig. 7-8-9-10)

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure. Apply the seal supplied over the whole perimeter of the working area.

Electrical connection

(Fig. 11)

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

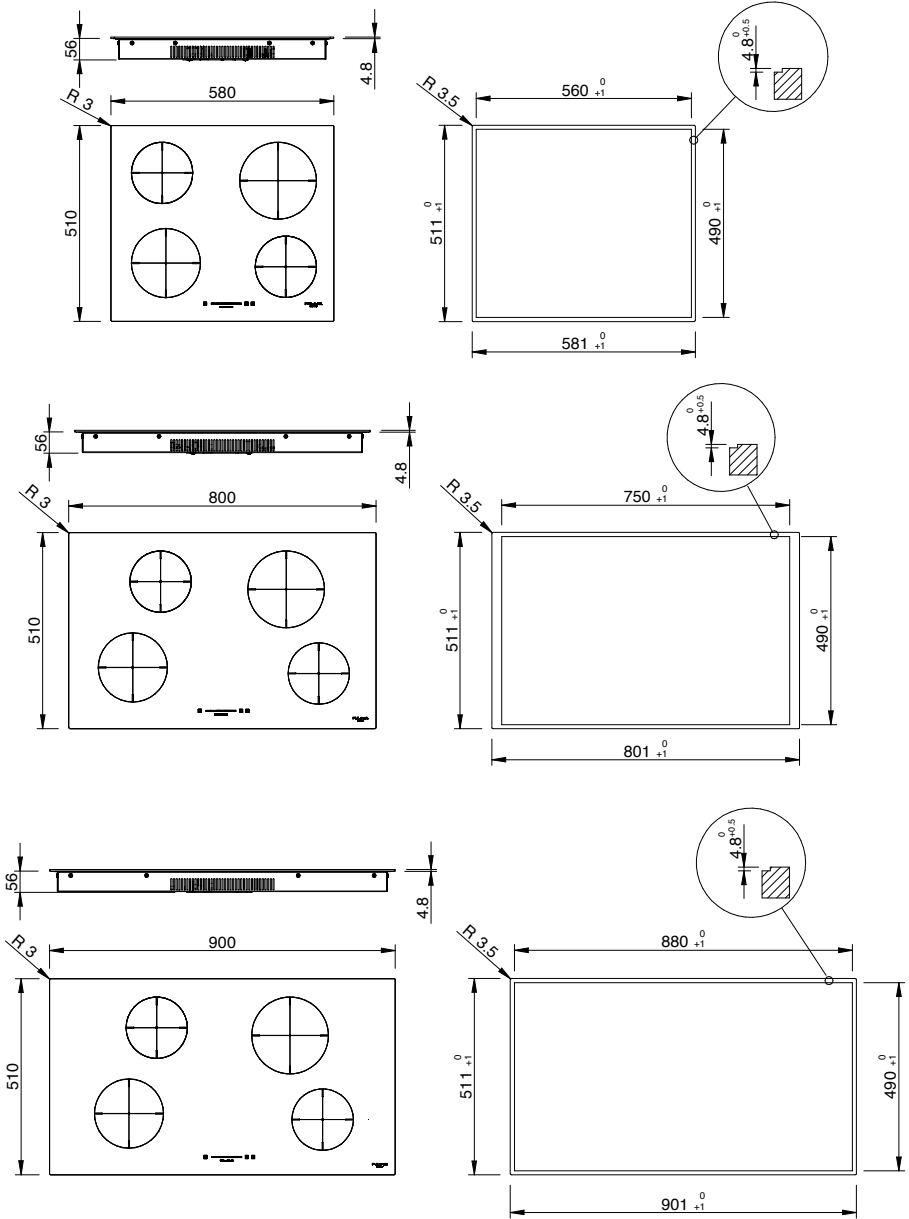
- the system characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the system is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law. Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules

of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted).

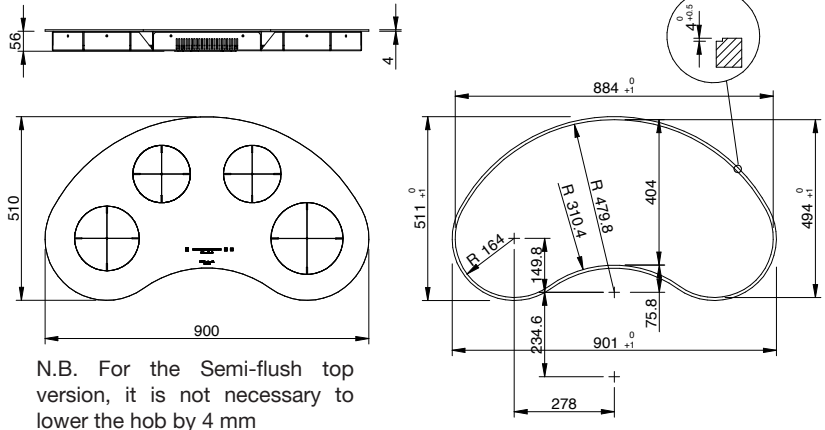
The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. The manufacturer declines any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

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

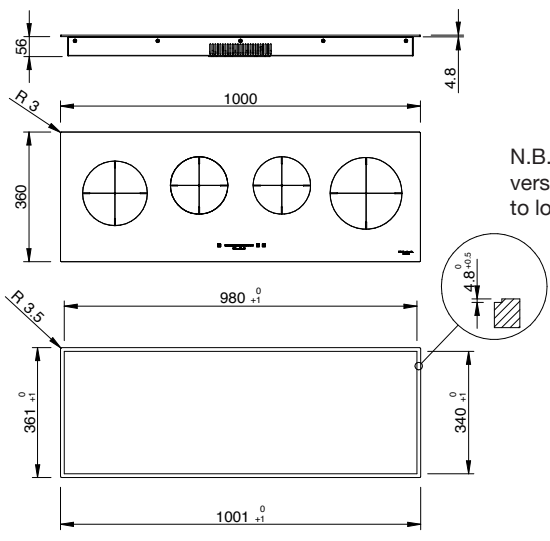


N.B. For the Semi-flush top version, it is not necessary to lower the hob by 4.8 mm

Fig. 7



N.B. For the Semi-flush top version, it is not necessary to lower the hob by 4 mm



N.B. For the Semi-flush top version, it is not necessary to lower the hob by 4.8 mm

POSITION OF SEALANT IN THE FLUSH WITH TOP VERSION

POSITION OF SEALANT IN THE SEMI FLUSH WITH TOP VERSION

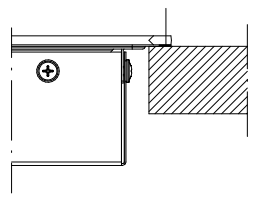
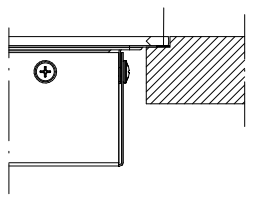


Fig. 8

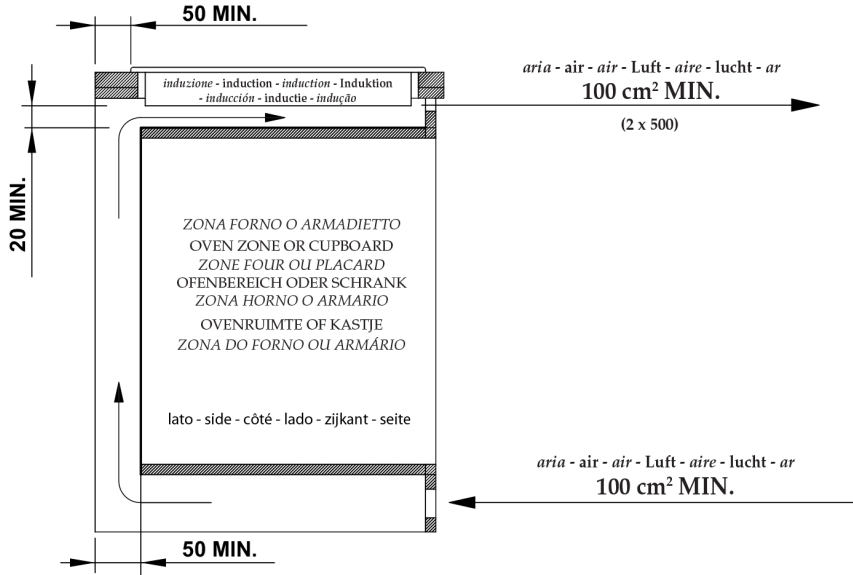
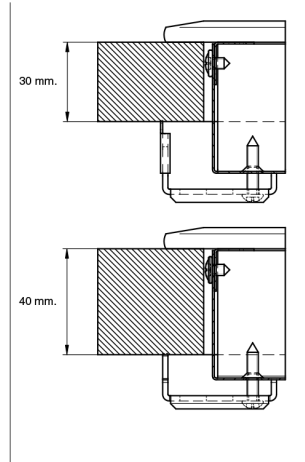
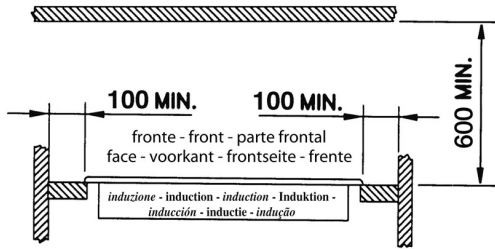


Fig. 9

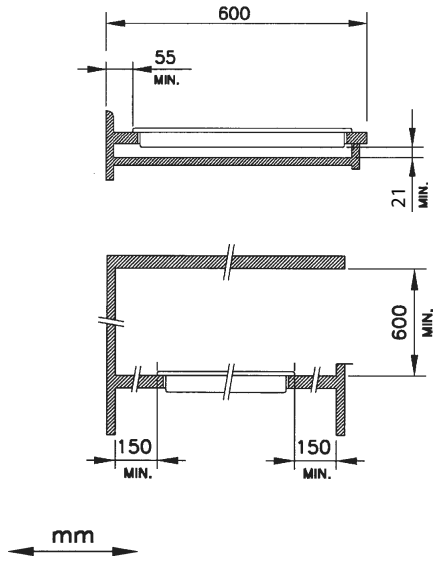


Fig. 10

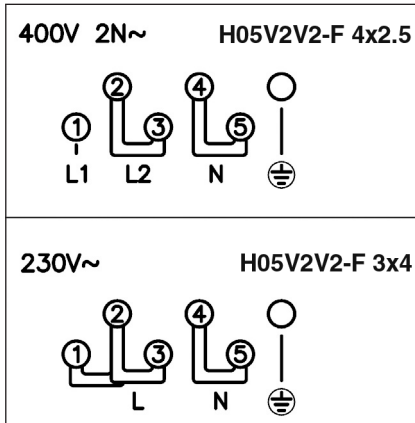


Fig. 11

From 3.3 to 7.1 kW

The surface comes standard with the limiter set to 3.3 kW. It is possible to change from one setting to another with the following procedures.

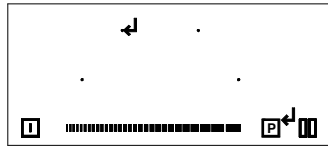
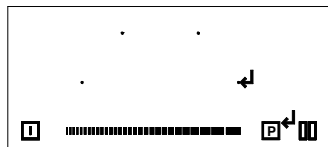
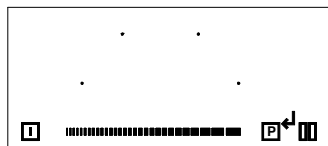
Within the first 2 minutes after the last connection to the mains (new power supply), you can enter the configuration menu. (if this transition is made after the surface was already connected to the mains you have to wait a few seconds in the step of disconnecting and reconnecting the power supply).

Press and hold the P (Power Booster) key.

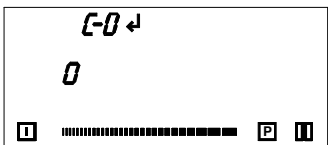
At this point the 4 decimal points (.) turn on.

Hold down the P key and press the 4 decimal points in rotation, starting from the front right.

This operation must be done rather quickly and a double beep will warn you if the sequence or speed of execution is not correct.

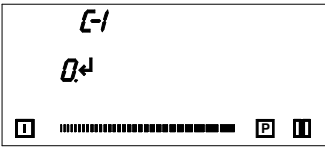
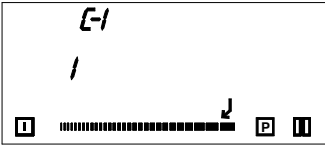



In the first display above, C-0 will flash intermittently. Press it until the decimal point appears.



Press the highlighted area of the cursor.



<p>Press the highlighted display.</p>	 <p>The image shows a control panel with a digital display. The top line shows 'E-1' and the bottom line shows 'Q-1'. A cursor is positioned over the 'Q-1' display, which is highlighted. Below the display is a row of buttons: a square button on the left, a row of small dots, a square button on the right, and a vertical bar button on the far right.</p>
<p>Press the highlighted area of the cursor.</p>	 <p>The image shows the same control panel. The top line shows 'E-1' and the bottom line shows a single vertical bar. A cursor is positioned over the bar, which is highlighted.</p>
<p>Press the ON/OFF button for 3 seconds to save the configuration.</p>	 <p>The image shows the same control panel. The top line shows 'E-1' and the bottom line shows a single vertical bar. A cursor is positioned over the square button on the left, which is highlighted.</p>
<p>Note: The installer must make sure that the electrical system in which the cooking surface will be installed is suitably dimensioned for operation at 7.1 kW</p>	

From 7.1 to 3.3 kW

If you want to restore the limiter to 3.3 kW It is possible to change from one setting to another with the following procedures.

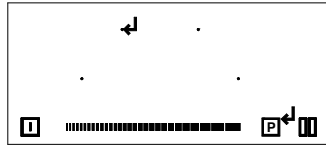
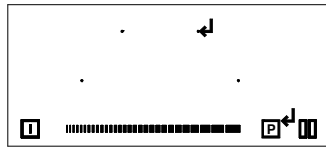
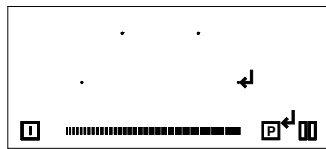
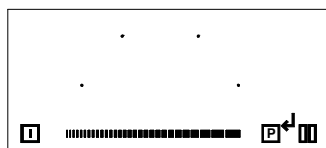
Within the first 2 minutes after the last connection to the mains (new power supply), you can enter the configuration menu. (if this transition is made after the surface was already connected to the mains you have to wait a few seconds in the step of disconnecting and reconnecting the power supply).

Press and hold the P (Power Booster) key.

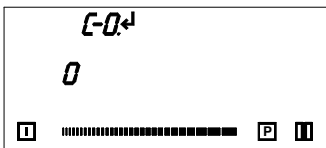
At this point the 4 decimal points (.) turn on.

Hold down the P key and press the 4 decimal points in rotation, starting from the front right.

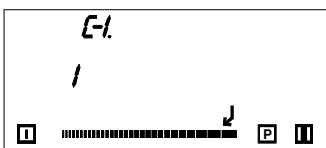
This operation must be done rather quickly and a double beep will warn you if the sequence or speed of execution is not correct.

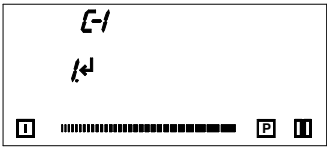
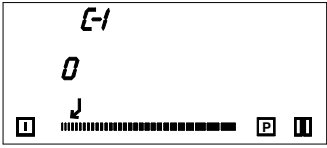
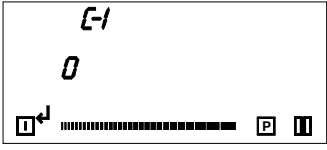


In the first display above, C-0 will flash intermittently. Press it until the decimal point appears.



Press the highlighted area of the cursor.



<p>Press the highlighted display.</p>	
<p>Press the highlighted area of the cursor.</p>	
<p>Press the ON/OFF button for 3 seconds to save the configuration.</p>	

Error code	description	Possible causes	Error recovery
C	The cooking zone can be configured if a static "C" is shown.	It's not an error, the user is in the service menu.	A suitable pan must be placed on the relevant cooking zone.
C/-	The cooking zone will be configured if a blinking "C" is shown. After a successful configuration the relevant display shows "-". When the "-" is not displayed please check the possible causes of the E/5.	The user is in the service menu, it's not an error.	Wait for the symbol "-" or abort the configuration activities by pressing the selectkey and the "C" does not blink anymore.
		2. over voltage.	Exchange the module.
E/7	Non assignable failure.		Exchange module or User Interface.
E/8	Fan failure.	Fan or control electronic is defect.	Exchange the module.
E/9	Defect T sensor on inductor.	Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect.	Exchange the module.
E/A	Hardware defect of induction module.	Defect hardware device detected by the self check of the module.	Exchange the module.
E/C	Configuration failure.	2 cooking zones are dedicated to the same element of the UI.	1. Erase the actual configuration manual with service menu.
E/H	Fixed sensor value (test function for T sensor on inductor).	Not enough temperature change (10K) within 5 min after switch on the hob.	System must cool down.
No functionality and no displaying	Overvoltage on the switch mode power supply (no functionality).	400V connection.	Disconnect and correct the power line connection.
E	A blinking "E" on each cooking zone indicates, that all configs will be.	The user is in the service menu, it's not an error.	Manual configuration.
E/2 (Error code different for some UI)	Temperature limits are exceeded.	1. Pot or glass temperature is too high. 2. NTC - electronic temperature too high.	System must cool down.

Error code	description	Possible causes	Error recovery
E/3	Unsustable pot, e.g. lost of the magnetic characteristics because of temperature in the bottom.	Pot creates on the modul an improper operating point which can destroy devices, e.g. IGBT.	<ol style="list-style-type: none"> 1. the error is automatically cancelled after 8s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the post have to be changed. 2. the modul has to be changed if the error comes without an pot on the cooking zone.
E/4	Unconfigured induction modul (all induction modul answer to UI, but any element is related to the effected cooking zone).	Induction modul is not configured.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Delet the hob configuration and activate the manual configuration. 2. Start the UI service menue to configure the imduction modul. 3. If the listed points are not succesful replace the modul.
E/5	No communication between UI and induction modul.	No power supply of induction modul Mal cabeling or defect of.	Check power and lin connections is the connention ok, replace the modul.
E/6	Main power disturbace .	1. Failure in main power frequency detection.	Check main power voltage and frequency, if ok.

Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes vos exigences d'une cuisson parfaite.

Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation.

Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

Index

Instructions pour l'utilisateur 46

Installation 46

Emploi 46

Fonctions 48

Entretien 57

Modalités d'installation 59

Installation 59

Positionnement 59

Branchement électrique 59

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉS PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE. L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

NL Nederlands

PT Português

FR

L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

Instructions pour l'utilisateur

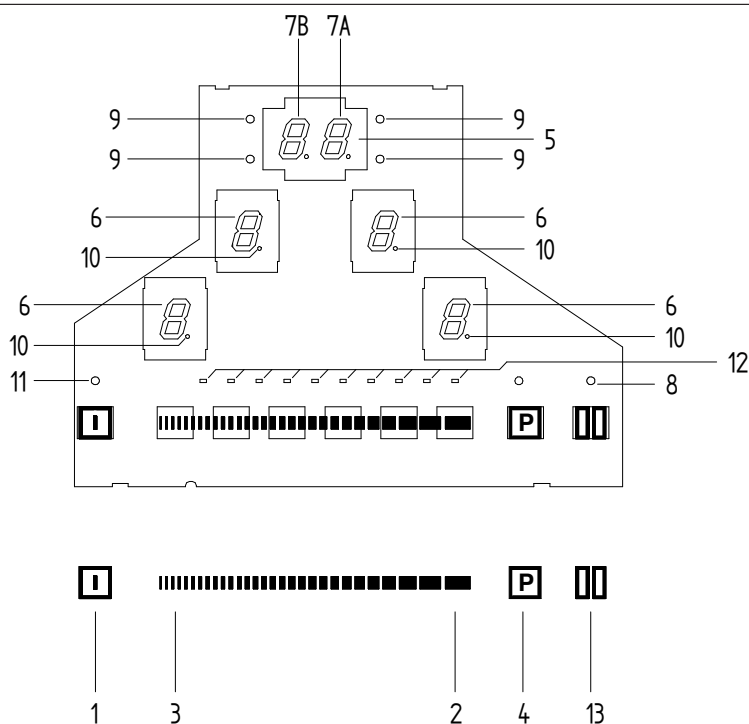
Installation

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

Emploi

Touches à effleurement

Toutes les opérations peuvent être effectuées à l'aide des touches à effleurement (capteurs capacitifs), situés sur le panneau avant de la carte ; à chaque touche correspond un display. Toute activité sera confirmée par un signal sonore.



1 Allumer/Éteindre ON/OFF

2 Touche de glissement +

3 Touche de glissement -

4 Power Booster (P)

5 Minuterie

6 Affichage valeur programmée

7A Affichage minuterie

7B Affichage minuterie

8 Témoin pause

9 Témoin minuterie

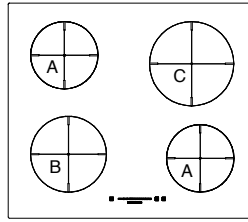
10 Point décimal zone de cuisson

11 Témoin allumage

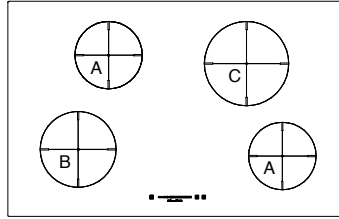
12 Bande lumineuse led

13 Pause

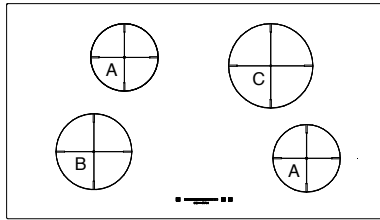
Fig. 1



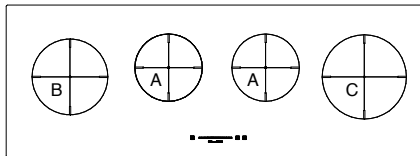
CH 604 ID TS



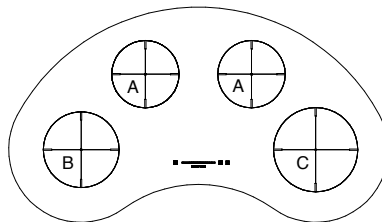
CH 804 ID TS



CH 904 ID TS



CH 1004 ID TS



CHM 904 ID TS

A : ZONE DE CUISSON À INDUCTION Ø160 - 1400 W
SEUIL DE DÉMARRAGE MINIMUM 700 W

B : ZONE DE CUISSON À INDUCTION Ø180 - 1400/2000 W
SEUIL DE DÉMARRAGE MINIMUM 1200 W


B : ZONE DE CUISSON À INDUCTION Ø200 - 2300/3000 W
SEUIL DE DÉMARRAGE MINIMUM 1200 W

Fig. 2

NE PAS FIXER INTENSEMENT LES VOYANTS ET L’AFFICHEUR DU REGARD.

Utilisation

Tout d’abord, positionner la casserole sur la zone de cuisson choisie.

L’activation du système est inhibée en l’absence de casserole (affichage du symbole) 

Détection du récipient

Le système de détection du récipient est une certitude pour le consommateur qui permet une utilisation responsable de la technologie.

Fonctions

Marche/arrêt de la commande sensitive

Après la mise sous tension, il faut attendre 1 seconde pour que la commande tactile soit prête à fonctionner. Après la réinitialisation de tous les afficheurs, les LEDs clignotent pendant 1 seconde environ. Puis les afficheurs et les LEDs s’éteignent et la commande sensitive se met en stand-by.

La commande sensitive peut être activée avec la touche d’alimentation. Les afficheurs des foyers indiquent “0”. Le “0” est remplacé par un “H” quand le foyer est chaud. Le point qui se trouve en bas à droite de tous les affichages des points de cuisson clignote à intervalles d’une seconde pour indiquer qu’aucune zone de cuisson n’est sélectionnée à ce moment-là. Après la mise en marche, la commande sensitive reste active pendant 20 secondes. Si on ne sélectionne ni un foyer ni le minuteur, la commande sensitive se remet en stand-by automatiquement.

On ne peut mettre en marche la commande sensitive qu’avec la touche d’alimentation. Si on appuie en même temps sur la touche d’alimentation et sur d’autres touches, la commande sensitive reste en stand-by.

Si la sécurité enfants est active lors de la mise sous tension, tous les afficheurs des foyers indiquent “L” (locked/verrouillé). Si les foyers sont chauds, les afficheurs indiquent alternativement “L” et “H” (hot/chaud).

La commande sensitive peut être coupée à tout moment par la touche d’alimentation, même si la commande a été verrouillée par la sécurité enfants. La touche d’alimentation est toujours prioritaire dans la fonction d’arrêt.

Arrêt automatique

La commande sensitive s’arrête automatiquement après 20 secondes d’inactivité. Après la sélection d’un foyer, le délai d’arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 10 secondes le foyer est désélectionné, et 10 secondes après, la commande sensitive s’arrête.

Allumage/désactivation de la zone de cuisson

Lorsque le Touch Control est actif, on peut sélectionner une zone de cuisson en touchant l’afficheur dédié (6). Sur l’afficheur correspondant apparaît le point fixe sur l’afficheur et “0” au lieu de “H” - en cas de zone de cuisson brûlante. Le point disparaît des afficheurs de toutes les autres zones de cuisson.

On peut maintenant sélectionner un niveau de cuisson en utilisant la zone Slider. On active ainsi la zone de cuisson correspondante. Les valeurs de fin de course sont “9” (côté droit) et “0” (côté gauche).

Désactivation d’une seule zone de cuisson :

On peut désactiver une seule zone de cuisson

en sélectionnant un niveau de cuisson [0]. En présence d'un témoin d'avertissement indiquant des zones de cuisson brûlantes [H], cette signalisation s'affiche en alternant [0] et simultanément le point sur l'afficheur. Une fois la commande tactile éteinte, l'affichage reste éteint et le symbole [H] s'affiche pour prévenir que la zone de cuisson est très chaude.

Arrêt de tous les foyers :

Pour obtenir l'arrêt immédiat de tous les foyers, appuyer sur la touche d'alimentation. En mode stand-by, "H" s'affiche pour tous les foyers qui sont chauds. Tous les autres afficheurs sont éteints.

Puissance

Il existe 9 niveaux de puissance pour chaque foyer : ils sont indiqués par des repères gradués de "1" à "9" sur les afficheurs à LEDs à sept segments.

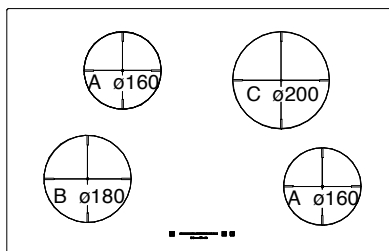
commande a touche	intensité chaleur
1	faible
2-3	doux
4	lent
5-6	moyen
7-8	fort
9	vif

FR

A : ZONE DE CUISSON À INDUCTION Ø160 NIVEAU 9 = 1200W ENV., P = 1400 W
SEUIL DE DÉMARRAGE MINIMUM 700 W

B : ZONE DE CUISSON À INDUCTION Ø180 NIVEAU 9 = 1400W ENV., P = 2000 W
SEUIL DE DÉMARRAGE MINIMUM 1200 W

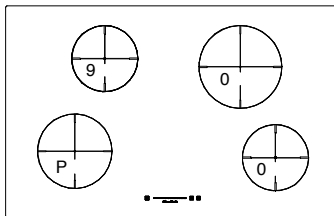
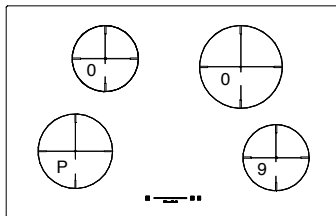
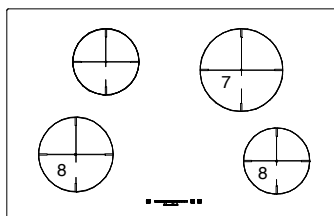
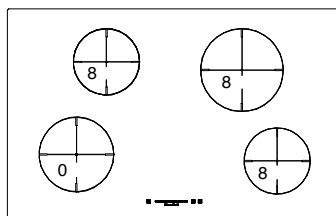
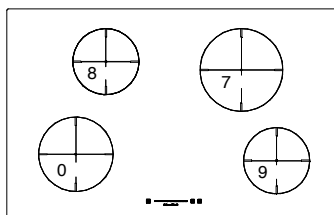
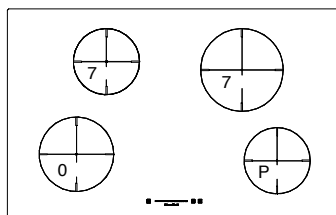
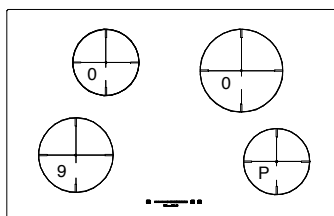
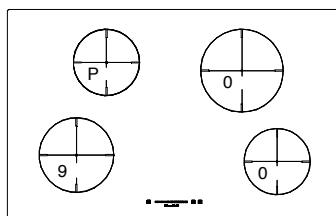
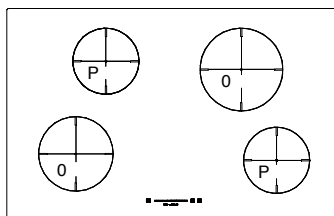
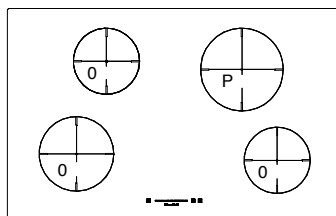
B : ZONE DE CUISSON À INDUCTION Ø200 NIVEAU 9 = 2300W ENV., P = 3000 W
SEUIL DE DÉMARRAGE MINIMUM 1200 W

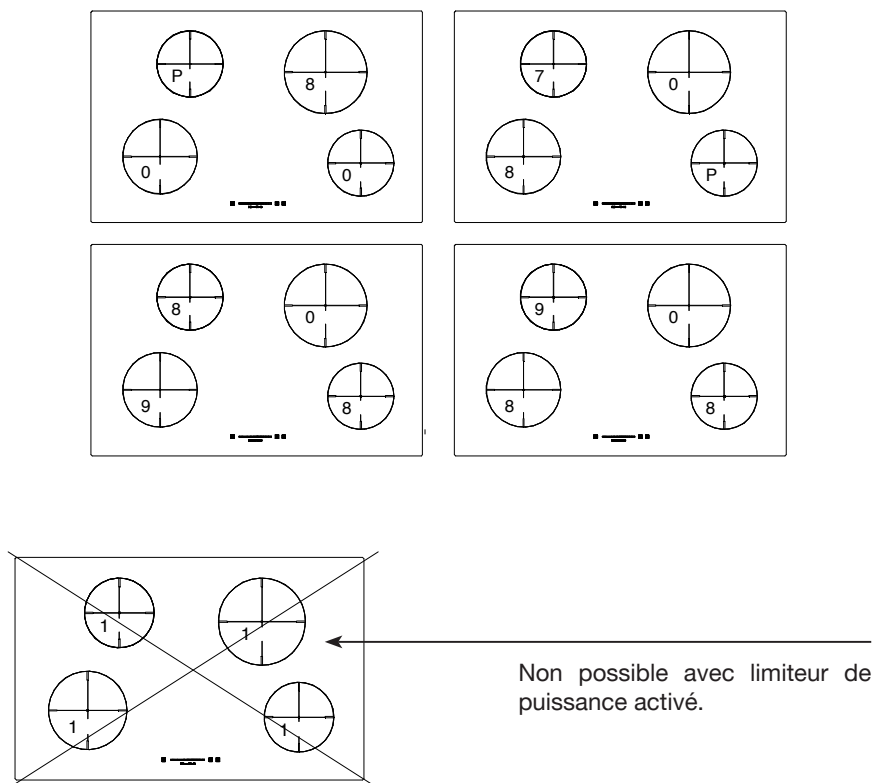


LA DISPOSITION DES INDUCTEURS, RECONNAISSABLE SELON LES DIMENSIONS Ø160-Ø180-Ø200, PEUT VARIER MAIS LE COMPORTEMENT CONTRÔLÉ AVEC LE LIMITEUR (3.3 kW) RESTE IDENTIQUE.

Fig. 3

QUELQUES EXEMPLES DE NIVEAUX MAXI. ACCEPTÉS PAR LA COMMANDE TOUCH DE L'INDUCTION AVEC LIMITEUR ACTIVÉ (3,3 kW) AVEC LES ÉLÉMENTS INDUCTIFS REPRÉSENTÉS





Toutes les zones de cuisson peuvent fonctionner simultanément même au niveau maximum ; pour ce faire il faut débloquer le limiteur de puissance (fonctionnement à 7.1 kW). Dans ce cas, s'assurer que l'installation électrique dans laquelle la plaque est intégrée est de dimensions suffisantes et que le câble est du type H05V2V2-F S 2.5 mm².

N.B. L'induction est produite limiteur activé. L'électronique gèrera la puissance jusqu'au seuil limite de 3.3 kW. Pour respecter ce paramètre, la possibilité d'allumer d'autres zones de cuisson sera donnée ou non en fonction de l'inducteur qui est allumé. Un deuxième bip indiquera que l'on est en train d'essayer d'outrepasser cette limite.

Fig. 4

Chauffe automatique

Quand la fonction de chauffe automatique est active, la puissance du foyer est à 100% pendant une durée qui varie selon la puissance sélectionnée. À la fin du temps de chauffe, la commande sensitive revient à la puissance sélectionnée.

Départ du processus de chauffe automatique :

- La commande sensitive est allumée et un foyer est sélectionné.
- Lors que niveau de puissance 9 est atteint, on active le réchauffage automatique en appuyant une deuxième fois sur le slider au niveau du maximum
- On sélectionne le niveau de puissance requis en agissant sur le slider, le niveau choisi s'affiche.
- Il est maintenant possible de sélectionner le niveau de continuation de la cuisson nécessaire à l'aide de la touche de glissement. Le symbole "A" s'affiche 3 secondes après le relâchement de la touche en alternative avec le niveau de continuation.
- Le niveau de continuation peut être modifié dans les 15 secondes suivant l'activation sans désactiver le boost de pré cuisson. Il est donc nécessaire de sélectionner la zone de cuisson et de régler ensuite la zone de cuisson correspondante.
- En cas de sélection au bout de 15 secondes :

Il est possible de sélectionner un niveau de continuation supérieur : cela veut dire que le temps de pré cuisson sera aligné automatiquement avec le niveau de continuation programmé actuellement.

Niveau de cuisson	Boost de pré cuisson A [min]	Temps maximum de fonctionnement [h]
0	0	0
u	0	6
1	1	6
2	3	6
3	4,8	5
4	6,5	5
5	8,5	4
6	2,5	1,5
7	3,5	1,5
8	4,5	1,5
9	0,2	1,5

Indicateur de chaleur résiduelle

Il signale à l'utilisateur que le verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre "H" sur l'afficheur à sept segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- de la puissance sélectionnée (de "0" à "9"),
- de la durée d'activation des relais.

Après avoir éteint le foyer, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique (< 60°C) sur la base du modèle mathématique.

Désactivation automatique (limitation du temps de fonctionnement)

Pour chaque zone de cuisson activée, on a défini un temps de fonctionnement

maximum. Le temps de fonctionnement maximum dépend du niveau de cuisson sélectionné (voir table). Une fois que le temps de fonctionnement maximum s'est écoulé, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.

Chaque activation de l'état de la zone de cuisson (modification du niveau de cuisson, etc.) rétablit la minuterie du compte à rebours jusqu'à la valeur de mise en marche initiale.

Les sélections de la minuterie ont la priorité sur les limitations du temps de fonctionnement, c'est-à-dire que la zone de cuisson est désactivée quand la minuterie s'est arrêtée et non quand la désactivation automatique l'exige (par exemple une minuterie de 99 minutes à un niveau de cuisson 9).

Protection contre la mise en marche involontaire

- Si le contrôle électronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur de 10 secondes pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur "E R 0 3" tant que le contrôle électronique signale l'erreur. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et le signal d'erreur.
- Si aucun foyer n'est activé pendant 20 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode stand-by.
- Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation

multiple ou continue des touches.

- En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

Blocage de sécurité pour les enfants (fonction de protection des enfants)

L'activation du blocage de sécurité pour enfants n'est possible lorsque le Touch Control est allumé, que si aucune zone de cuisson n'est allumée et aucune minuterie n'est sélectionnée.

Il est donc nécessaire d'appuyer simultanément sur l'afficheur de la zone de cuisson antérieure droite (FR) et sur la touche Power Booster (P), puis appuyer de nouveau sur l'afficheur de la zone de cuisson (FR). Tous les afficheurs montrent à présent le symbole [L] indiquant LOCKED (= blocage pour enfant contre l'activation accidentelle). D'éventuels voyants d'avertissement indiquant des zones de cuisson brûlantes [H] s'affichent en s'alternant avec le symbole [L].

Cette procédure opérationnelle doit être terminée dans un délai de 10 secondes et aucune autre touche ne doit être enfoncée sauf la touche décrite. Dans le cas contraire, la procédure est annulée puisqu'elle est incomplète.

L'électronique reste bloquée jusqu'au relâchement de la touche, même si entre temps on a éteint puis rallumé l'unité de commande. Le rétablissement (débranchement du secteur) de l'unité de commande n'élimine pas l'état de blocage.

Débloquage pour cuisiner :

Pour débloquer et préparer l'unité Touch Control, il est nécessaire d'appuyer

simultanément sur l'afficheur de la zone de cuisson antérieure droite (FR) et sur la touche Power Booster (P). Le symbole [L] indiquant LOCKED (bloqué) disparaît de l'afficheur. Les afficheurs de toutes les zones de cuisson affichent [0] ainsi qu'un point clignotant. Des voyants d'avertissement éventuels indiquant des zones de cuisson brûlantes [H] s'affichent de façon permanente. Après la désactivation de l'unité de commande, le blocage de sécurité pour les enfants s'active de nouveau.

Cette procédure opérationnelle doit être terminée dans un délai de 10 secondes et aucune autre touche ne doit être enfoncée sauf la touche décrite. Dans le cas contraire, la procédure est annulée. L'activation d'une autre touche est impossible. On peut uniquement utiliser la touche d'alimentation (Power) pour éteindre le Touch Control (et redémarrer la procédure).

Déblocage permanent:

Il faut appuyer simultanément sur l'afficheur de la zone de cuisson antérieure droite (FR) et la touche Power Booster (P), puis appuyer de nouveau sur la touche Power Booster (P).

Cette procédure opérationnelle doit être terminée dans un délai de 10 secondes et aucune autre touche ne doit être enfoncée sauf la touche décrite. Le Touch Control reste désactivé (Off) (tous les

afficheurs sont noirs) ; dans le cas contraire, la procédure est annulée et le Touch Control passe au mode de désactivation (Off) au bout de 20 secondes.

Si l'on active de nouveau l'unité de commande en appuyant sur la touche ON/OFF, tous les afficheurs indiquent le symbole "0", les points sur l'afficheur continuent à

clignoter et l'unité de commande peut être actionnée pour cuisiner. En présence de voyants d'avertissement indiquant des zones de cuisson brûlantes [H], ce message est affiché alternativement à [0] et simultanément au point sur l'afficheur.

Signalisation sonore (vibreur sonore)

Les activités suivantes exercées durant le fonctionnement de l'unité Touch Control sont indiquées par un signal sonore émis par un vibreur :

- Un seul signal sonore bref pour l'activation régulière d'une touche. Pour la zone Slider, le signal sonore est uniquement émis à la première activation. Aucun signal sonore n'est émis durant la modification des valeurs.
- Signal sonore intermittent plus long pour l'utilisation permanente des touches pendant une période de temps plus longue (≥ 10 secondes).
- Temps écoulé de la minuterie.

Fonction Minuterie (CL)

On dispose de deux types de fonction minuterie :

- Minuterie indépendante 1.99 minutes : signal sonore avec temporisation. Cette fonction ne peut être activée que si aucune zone de cuisson n'est en fonction (tous les niveaux = 0). Si l'on active une zone de cuisson quelconque (niveau >0), la minuterie indépendante reste en fonction. Si la minuterie doit être utilisée pour désactiver une zone de cuisson (voir minuterie pour zone de cuisson), il faut d'abord éteindre puis rallumer la centrale de commande.
- Minuterie pour zone de cuisson 1.99 minutes : cette fonction ne peut être activée que tant qu'une cuisson est

active (niveau < 0; point sur l'afficheur). Quatre zones de cuisson à désactiver sont programmables librement avec temporisation et signal sonore.

Sélection d'une valeur de la minuterie :

- À travers un réglage en utilisant la zone Slider.
- Généralement, on obtient d'abord le réglage du premier chiffre, puis le réglage du deuxième chiffre.
- 10 secondes après le réglage du deuxième chiffre, la valeur pourrait être rétablie (le point est allumé sur l'afficheur de la minuterie et en cas de minuterie spécifique pour la zone de cuisson, la LED attribuée clignote) .
- Si l'afficheur de la minuterie est actif, la valeur de la minuterie peut être sélectionnée sur [0] en appuyant directement sur [0] dans la zone Slider (côté gauche).

Désactivation d'une minuterie active :

- Une minuterie peut être désactivée en sélectionnant la valeur sur 0.
- Une minuterie indépendante peut être désactivée à travers la double activation de la touche d'alimentation (1er TC activé, 2e TC et Minuterie désactivés).

Minuterie indépendante

- Si l'unité de commande est activée (les afficheurs de toutes les zones de cuisson indiquent [0]), la minuterie indépendante peut être activée en appuyant sur la touche de sélection de la minuterie. L'affichage indique 0- et est prêt pour la saisie du premier chiffre de la minuterie ; appuyer sur l'affichage de la minuterie pour passer à la programmation du

deuxième chiffre de la minuterie. La minuterie est désactivée au bout de 10 secondes (afficheur noir) si l'on n'effectue pas d'autre sélection. Si l'on a sélectionné une valeur de la minuterie dans un délai de 10 secondes, les afficheurs des zones de cuisson sont désactivés (les relais interposés sont eux aussi désactivés). Les éventuels voyants d'avertissement indiquant des zones de cuisson brûlantes [H] sont affichés de façon permanente.

- Tant que la minuterie est sélectionnée (le point sur l'afficheur clignote pendant 10 secondes), on peut la sélectionner. Le champ de sélection va de 0 à 99 minutes en pas individuels pour la zone Slider.
- Immédiatement après la sélection de la valeur de la minuterie, le compte à rebours démarre à partir de la dernière valeur sélectionnée. La minuterie est automatiquement désélectionnée au bout de 10 secondes et l'afficheur de la minuterie indique la valeur de cette dernière. Une fois que le temps sélectionné s'est écoulé, un signal sonore se déclenche et l'afficheur de la minuterie montre le symbole clignotant "00".
- Le signal sonore termine après 2 minutes et/ou à l'activation d'une touche quelle qu'elle soit. L'affichage de la minuterie cesse ensuite de clignoter et s'éteint. Les témoins d'avertissement de la haute température des zones de cuisson [H] s'affichent de façon permanente.
- En appuyant sur la touche POWER, l'unité de commande peut être commutée à tout moment du "pur fonctionnement de la minuterie" à une zone de cuisson, avec ou sans minuterie indépendante active. Si l'on commute à nouveau la commande tactile sur le mode actif avec une minuterie indépendante active, la

première sélectionnée est la minuterie indépendante indiquée par la sélection active “-” ; on peut alors la remettre à zéro ou changer la valeur. Si l’on sélectionne une zone de cuisson, le “-” sur l’affichage de la minuterie disparaît et l’on voit s’afficher le temps de la minuterie indépendante programmée. S’il y a une minuterie indépendante programmée, on ne peut pas programmer de minuterie spécifique pour zone de cuisson. Une fois qu’on a sélectionné une zone de cuisson, le point décimal disparaît de l’afficheur de la minuterie et un point décimal sur l’afficheur de la zone de cuisson clignote. Quand l’unité de commande est désactivée au moyen de la touche POWER, la minuterie indépendante (si elle est encore en fonction) s’arrête elle aussi.

Programmation de la minuterie spécifique pour une zone de cuisson

L’allumage du Touch Control valide la sélection de la minuterie pour des zones de cuisson dédiées.

- Si l’on active une zone de cuisson (niveau zone de cuisson > 0), puis on sélectionne l’affichage de la minuterie (sous 10 secondes), il est possible d’assigner une valeur de la minuterie à la zone de cuisson comme fonction d’extinction de cette dernière). La LED au niveau de la minuterie indique la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été activée.
- Dès que l’on sélectionne la minuterie, une des led (9) correspondant à la zone de cuisson clignote et la minuterie affiche “0-” pour indiquer la possibilité de programmer le premier chiffre de la minuterie à travers la touche de glissement ; une fois le premier chiffre programmé, appuyer sur l’affichage de la minuterie pour programmer le deuxième

chiffre.

- Quand on commute d’une zone de cuisson à l’autre, l’afficheur de la minuterie indique la valeur de la minuterie actuelle de la zone de cuisson respective. Les sélections de la minuterie des autres zones de cuisson restent actives.
- Les sélections suivantes sont analogues aux sélections prévues pour la minuterie indépendante.
- Si plusieurs minuteries sont actives, l’afficheur indique la valeur de la minuterie la plus brève après un temps de désélection de 10 secondes).
- Après l’écoulement du temps sélectionné, un signal sonore s’active et l’afficheur de la minuterie indique le symbole clignotant “00”. Simultanément, la LED de la minuterie correspondante clignote. La zone de cuisson programmée se désactive ; le symbole “0” s’affiche de manière fixe. Au bout de 10 secondes (temps de désélection) un symbole “H” fixe s’affiche au niveau d’une zone de cuisson brûlante (“hot”). Dans le cas contraire, le symbole “0” s’affiche.
- Le signal sonore et le clignotement de la LED de la minuterie de la zone de cuisson s’arrêtent :
- au bout de 2 minutes et/ou en activant une touche quelconque.

À présent, l’affichage disparaît et la zone de cuisson reste désélectionnée.

Le comportement de la minuterie spécifique pour une zone de cuisson est semblable à celui de la minuterie indépendante.

Si une minuterie est programmée pour une zone de cuisson, la limitation de la durée opérationnelle dépend de la valeur de la minuterie et non de la valeur du tableau standard.

La précision de la valeur de la minuterie dépend de la précision de l’horloge μC et peut dévier de +/- 4% en 99 minutes.

Fonction chauffe-plats (en option)

La fonction chauffe-plats maintient au chaud les aliments cuisinés dans une zone de cuisson.

Dans ce cas, la zone de cuisson sélectionnée est activée à faible puissance. Quand la fonction chauffe-plats est activée pour une zone de cuisson, l'afficheur correspondant indique le symbole "u" (voir symboles).

Activation/désactivation :

La fonctionnalité chauffe-plats peut également être activée comme un niveau de cuisson supplémentaire entre 0 et 1.

Pour utiliser la fonction chauffe-plats, sélectionner une zone puis régler à 1 à l'aide de la touche de glissement, puis immédiatement à 0. Pour les temps de fonctionnement, voir le tableau.

Limitation de temps de la fonction de maintien de la chaleur

Pour des raisons microbiologiques, on déconseille d'utiliser la fonction chauffe-plats pendant des périodes excessivement longues (maximum 1 heure. C'est la raison pour laquelle le Touch Control s'éteint automatiquement au bout de 2 heures).

PAUSE

Activation de la fonction Pause

Quand au moins une zone de cuisson est en fonction, les éléments chauffants peuvent être désactivés en appuyant sur la touche Pause.

L'affichage de pause a la priorité.

Les minuteries déjà programmées (la minuterie indépendante aussi) sont arrêtées et cessent de fonctionner durant la pause. Le réchauffeur automatique et le

booster sont eux aussi désactivés dans toutes les zones de cuisson durant l'activation, tandis que le calcul de la chaleur résiduelle et la limitation du temps de fonctionnement continuent à fonctionner sans s'arrêter.

Les LEDs des autres fonctions (minuteries) restent allumées suivant l'état.

La condition de pause peut durer au maximum 10 minutes. Si l'état ne change pas dans cet intervalle, la commande est désactivée. La zone de cuisson peut être commutée à tout moment au moyen de la touche d'allumage/désactivation (on/off). Dans ce cas, l'éventuel mode de pause activé se termine.

Fin de la fonction Pause

Pour terminer le mode Pause et reprendre le fonctionnement, activer la touche Pause et toute autre touche (mais pas la même touche) dans un délai de 10 secondes. La condition existante est ainsi rétablie avant le mode Pause. Si aucune autre touche n'est activée dans un délai de 10 secondes, la zone de cuisson s'éteint elle aussi.

Autres fonctions du témoin LED pause

Le témoin led se comporte de la manière suivante :

Quand la fonction Pause est désactivée, la LED reste éteinte ; quand la fonction Pause est active, la LED s'allume de façon statique. Durant le temps d'attente avant que la pression d'une deuxième touche ne termine la pause, la LED clignote. Si la fonction de rappel supplémentaire est possible après le rallumage, la LED clignote elle aussi.

Rappel (en option pour la touche multifonction)

On peut reprendre rapidement les sélections après la désactivation au moyen de la touche d'alimentation ; l'opérateur dispose de 6 secondes pour activer la touche Pause. L'exécution de la fonction n'est possible que si elle était active précédemment et elle est confirmée par un signal sonore de la touche.

Les opérations suivantes sont rétablies :

- niveaux de cuisson de toutes les zones de cuisson
- minutes et secondes des minuteries programmées pour les zones de cuisson
- condition de commutation des circuits externes (garanti par la fonction de rappel du circuit externe)
- fonction de réchauffage (heat-up)

Les opérations suivantes ne sont pas rétablies :

- Limitation du temps de la minuterie (l'opérateur est intervenu).
- Cycle de fonctionnement de la minuterie (après le rallumage, un nouveau cycle démarre).
- Si le temps de retard d'une réduction de puissance court au moment de la désactivation (gestion de la puissance) et si le nouveau niveau de cuisson n'a pas encore été relevé, le rappel pourrait ne pas rétablir la dernière sélection de l'opérateur (à exécuter de façon prioritaire). Ce cas spécial ne peut se vérifier que durant le temps de retard de 3 secondes de la réduction de puissance.

Entretien

Avant tout, enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paille métallique.

Nettoyer ensuite la zone chaude avec du papier de cuisine et des produits spécifiques pour plans de cuisson en vitrocéramique, puis rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.

Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre et de nourriture très riche en sucre doivent être enlevées immédiatement de la zone chaude à l'aide d'une paille métallique pour éviter de possibles dégâts à la surface du plan.

N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs ; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Fornospray ou de dégraisseurs.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR.

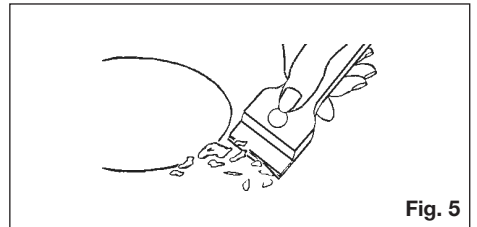


Fig. 5

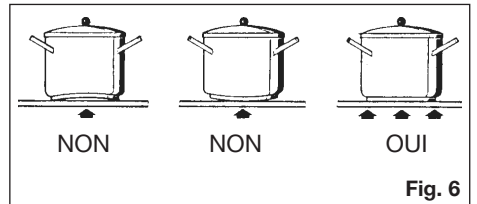


Fig. 6

Précautions

- Couper immédiatement l'alimentation électrique à la moindre fracture de la surface en vitrocéramique ;
 - durant le fonctionnement, éloigner tout matériel démagnétisable comme les cartes de crédit, les disquettes, les calculatrices, etc. ;
 - ne jamais utiliser du papier aluminium et ne pas poser directement sur la table des produits enveloppés dans de l'aluminium ;
 - ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles sur la surface de la table pour éviter qu'ils ne chauffent ;
 - durant la cuisson avec des récipients à fond anti-adhérent, sans apport de condiment, limiter l'éventuel temps de préchauffage à une ou deux minutes ;
 - pour cuire des aliments ayant tendance à se coller sur le fond, commencer à la puissance minimale puis augmenter en mélangeant fréquemment ;
 - après l'utilisation, éteindre au moyen du dispositif spécifique (diminution jusqu'au « 0 ») et ne pas se fier du détecteur de casserole.
- diamètre inférieur à 12 cm ;
 - des récipients inox à fond multicouche ou en inox ferritique, s'il est précisé sur le fond : pour l'induction ;
 - des récipients en fonte, éventuellement à fond émaillé pour éviter de rayer la table de cuisson en vitrocéramique ;
 - on déconseille les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, les récipients en aluminium, en cuivre ou en inox non magnétique (austénitique).
 - Nous conseillons des récipients avec fond d'au moins $\varnothing 110\text{mm}$ pour les zones de cuisson A et B ($\varnothing 160$ e $\varnothing 180$), tandis que pour la zone de cuisson C ($\varnothing 200$) le diamètre du fond de la casserole doit être au moins de $\varnothing 120$ mm ;
 - éviter que le liquide déborde ; par conséquent après l'ébullition ou quoi qu'il en soit quand le liquide est chaud réduire la distribution de chaleur ;
 - ne pas laisser les éléments chauffants à vide ou avec des casseroles et des poêles vides.

Récipients (Fig. 6)

- Si en approchant un aimant du fond d'un récipient celui-ci est attiré par le métal, cela signifie que la casserole est indiquée pour la cuisson à induction ;
- préconiser des casseroles indiquées pour la cuisson à induction ;
- des casseroles à fond plat et épais ;
- une casserole de 20 cm de diamètre permet d'utiliser la puissance maximale ;
- une casserole d'un diamètre inférieur réduit la puissance mais ne provoquera aucune dispersion d'énergie. Il est donc conseillé d'utiliser des récipients d'un

Modalités d'installation

Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage et à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur.

Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

FR

Positionnement

(Fig. 7-8-9-10)

L'appareil est prévu pour être encastré dans une table de travail comme indiqué dans le dessin.

Préparer la colle pour sceller ci-jointe sur tout le périmètre du plan.

Branchement électrique

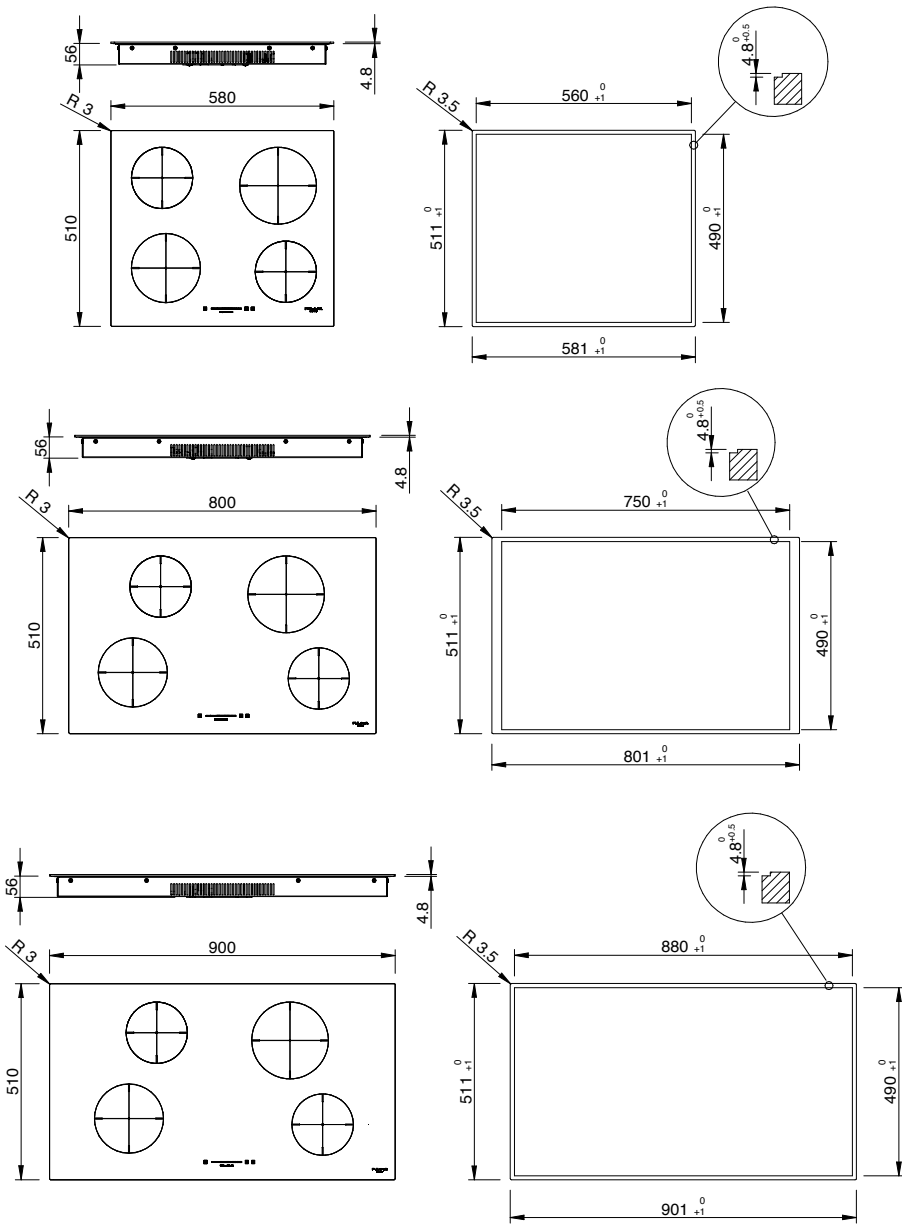
(Fig. 11)

La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi. Si l'appareil n'a pas de câble et / ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à l'ambiante.

Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoit un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin ; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être interrompu).

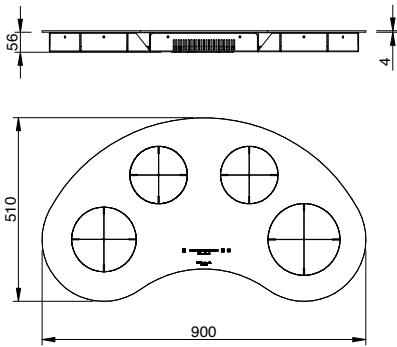
La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Le Constructeur décline toute responsabilité

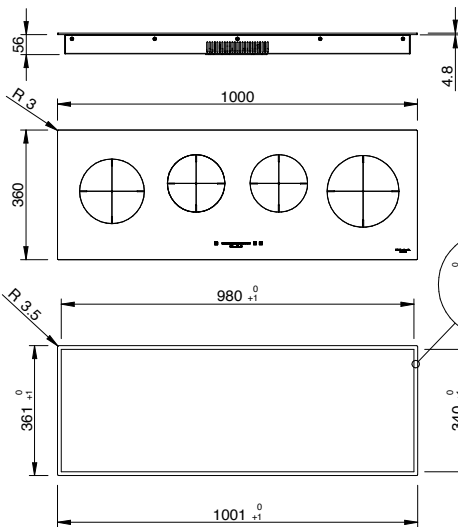
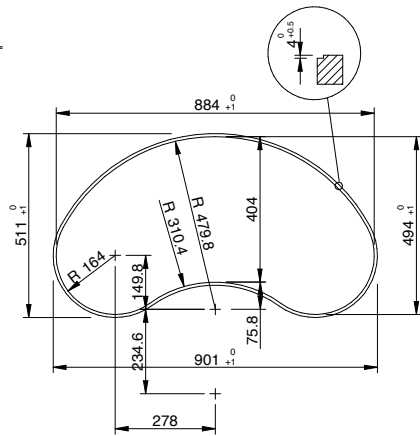


N.B. Pour la version Semifilotop, l'abaissement de 4,8 mm n'est pas nécessaire.

Fig. 7

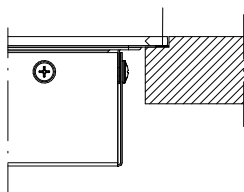


N.B. Pour la version Semifilotop, l'abaissement de 4 mm n'est pas nécessaire.



N.B. Pour la version Semifilotop, l'abaissement de 4,8 mm n'est pas nécessaire.

POSITION JOINT DE SCELLAGE
DANS LA VERSION FILOTOP



POSITION JOINT DE SCELLAGE
DANS LA VERSION SEMIFILOTOP

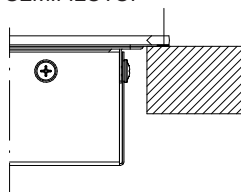
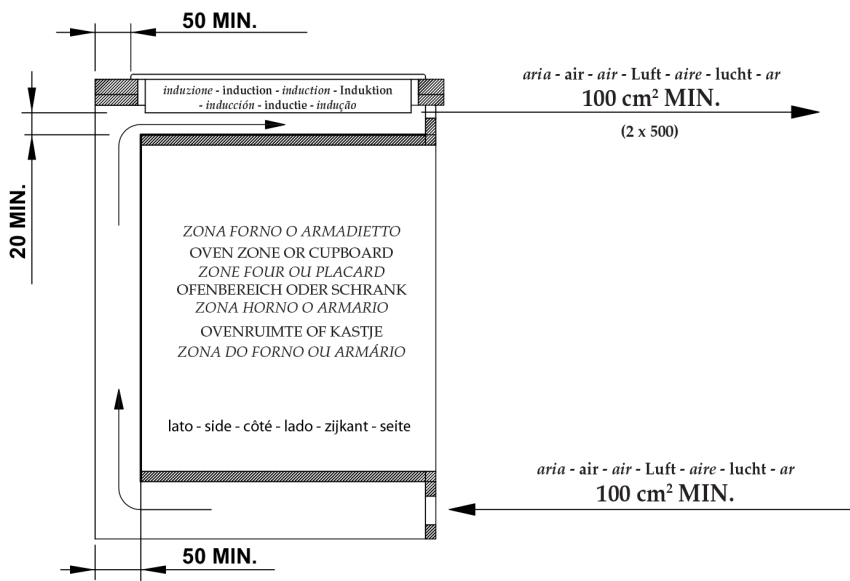
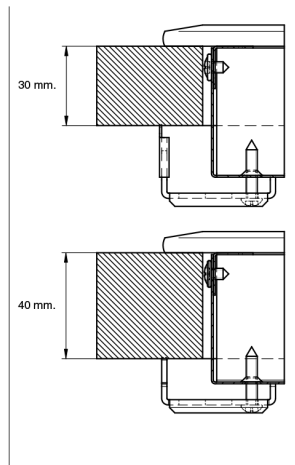
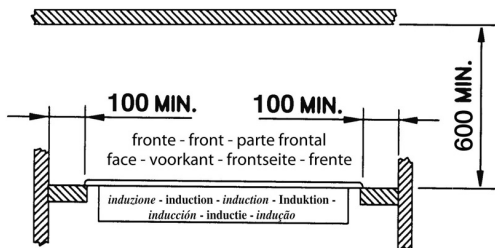


Fig. 8



FR

Fig. 9

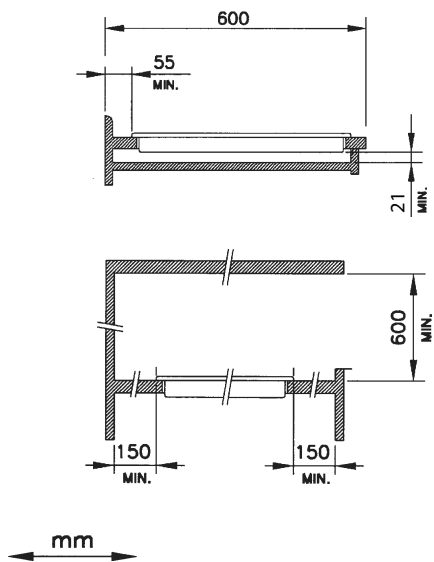


Fig. 10

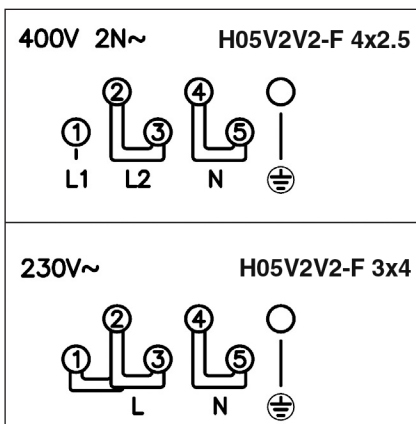


Fig. 11

De 3.3 à 7.1 kW

La plaque est livrée de série avec le limiteur réglé à 3.3 kW.

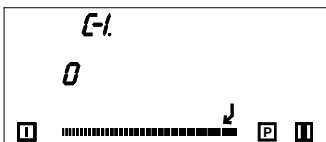
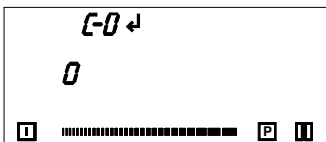
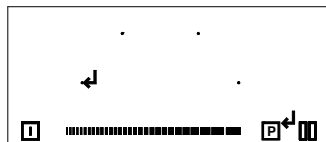
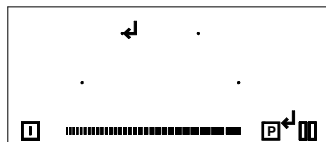
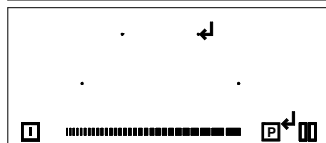
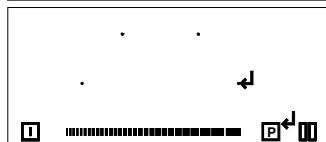
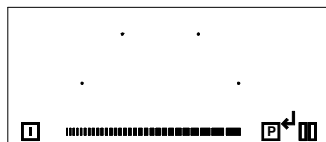
À travers les procédures suivantes, il est possible de passer d'un réglage à l'autre.

Dans les deux premières minutes depuis le dernier raccordement au réseau électrique (nouvelle alimentation), il est possible d'accéder au menu de configuration (si vous effectuez ce passage après que la plaque a été raccordée au réseau électrique, il faut attendre quelques secondes dans le passage du débranchement au raccordement de l'alimentation).

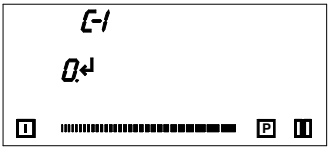
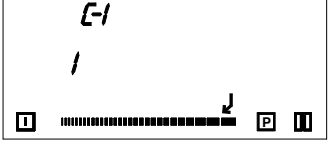
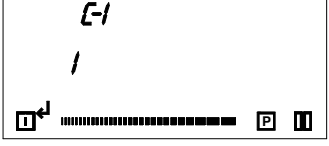
Appuyer sur le bouton P (Power Booster) et le tenir enfoncé. Les 4 points décimaux (.) s'allument alors; tout en maintenant le bouton P enfoncé, agir sur les 4 points décimaux en partant du point antérieur droit. Cette opération doit être réalisée assez vite; un double bip indiquera que la séquence ou la vitesse d'exécution n'est pas correcte.

Dans le premier afficheur du haut, on verra C-0 clignoter de façon intermittente; le presser jusqu'à ce que le point décimal s'affiche.

Appuyer sur la source du curseur indiquée.



FR

Appuyer sur le display indiqué-	
Appuyer sur la source du curseur indiquée.	
Appuyer sur la touche de marche pendant 3 secondes pour sauvegarder la configuration.	
<p>N.B. L'installateur doit s'assurer que l'installation électrique dans laquelle la plaque de cuisson va être installée est de dimensions suffisantes pour le fonctionnement à 7.1 kW.</p>	

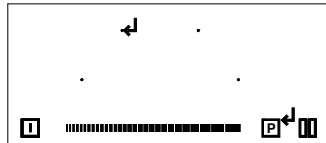
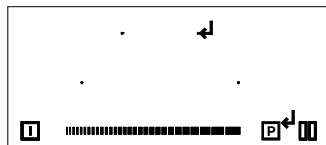
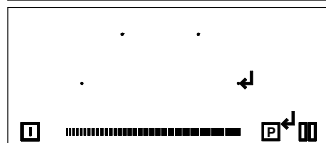
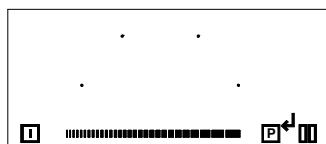
De 7.1 à 3.3 kW

Si l'on veut réactiver le limiteur à 3.3 kW

À travers les procédures suivantes, il est possible de passer d'un réglage à l'autre.

Dans les deux premières minutes depuis le dernier raccordement au réseau électrique (nouvelle alimentation), il est possible d'accéder au menu de configuration (si vous effectuez ce passage après que la plaque a été raccordée au réseau électrique, il faut attendre quelques secondes dans le passage du débranchement au raccordement de l'alimentation).

Appuyer sur le bouton P (Power Booster) et le tenir enfoncé. Les 4 points décimaux (.) s'allument alors; tout en maintenant le bouton P enfoncé, agir sur les 4 points décimaux en partant du point antérieur droit. Cette opération doit être réalisée assez vite; un double bip indiquera que la séquence ou la vitesse d'exécution n'est pas correcte.

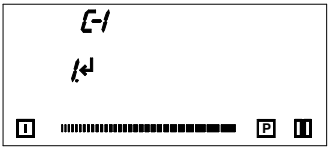
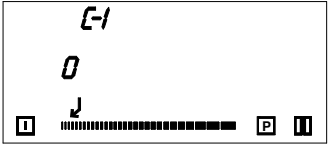
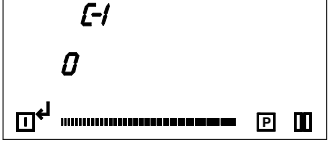


Dans le premier afficheur du haut, on verra C-0 clignoter de façon intermittente; le presser jusqu'à ce que le point décimal s'affiche.



Appuyer sur la source du curseur indiquée.



Appuyer sur le display indiqué-	
Appuyer sur la source du curseur indiquée.	
Appuyer sur la touche de marche pendant 3 secondes pour sauvegarder la configuration.	

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
C	Si un "C" fixe s'affiche, il est possible de configurer la zone de cuisson.	Ce n'est pas une erreur : l'utilisateur est dans le menu Service.	Il est possible de placer une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
C/-	Si un "C" clignotant s'affiche, la zone de cuisson va être configurée. Une fois la zone configurée correctement, le signe "-" s'affiche. Si le signe "-" ne s'affiche pas, vérifier les causes possibles de E/5.	Ce n'est pas une erreur : l'utilisateur est dans le menu Service.	Attendre le signe "-" ou quitter la configuration en appuyant sur la touche de sélection ; le "C" ne clignote plus.
		2. surtension	Changer le module.
E/7	Non assignable.		Changer le module ou l'interface utilisateur.
E/8	Défaut ventilateur.	Défaut du ventilateur ou du contrôle électronique.	Changer le module.
E/9	Problème du capteur T sur l'inducteur.	Signal du capteur en dehors de la plage de validité ; défaut du capteur ou du système électronique.	Changer le module.
E/A	Problème de hardware du module d'induction.	Problème détecté au dispositif hardware de l'autotest du module.	Changer le module.
E/C	Problème de configuration.	2 zones de cuisson sont dédiées au même élément de l'IU.	1. Effacer la configuration actuelle avec menu Service.
E/H	Valeur capteur fixe (fonction test pour capteur T sur inducteur).	Variation de température non suffisante (10 °C) 5 minutes après l'allumage du foyer.	Le système doit se refroidir.
No functionality and no displaying	Surtension au niveau de l'alimentation (aucune fonction).	Connexion 400V.	Déconnecter et reconnecter l'alimentation.
E	Un "E" clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations vont être effacées.	Ce n'est pas une erreur : l'utilisateur est dans le menu Service.	Configuration manuelle.

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
E/2 (Code d'erreur différent pour certaines IU)	Limites de température outrepassées	1. La température de la casserole ou du verre est trop élevée. 2. NTC (contrôle électronique température trop élevée).	Le système doit se refroidir.
E/3	La casserole est inutilisable, par ex. perte de caractéristiques magnétiques à cause de la température dans la partie inférieure.	La casserole créée sur le module un niveau de fonctionnement inadapté qui peut endommager les dispositifs, par ex. IGBT.	1. L'erreur s'efface automatiquement après 8s et la zone de cuisson peut être utilisée à nouveau. Si l'erreur se répète, il est nécessaire de remplacer la casserole. 2. Si le code d'erreur s'affiche sans qu'il y ait de casserole sur la zone de cuisson, il faut remplacer le module.
E/4	Module d'induction non configuré (tous les modules d'induction répondent à l'IU, mais chaque élément est relié à la zone de cuisson intéressée).	Le module de cuisson n'est pas configuré.	1. Effacer la configuration du foyer et activer la configuration manuelle. 2. Lancer le menu Service IU pour configurer le module d'induction. 3. Si les solutions indiquées ne résolvent pas le problème, remplacer le module.
E/5	Aucune communication entre l'IU et le module d'induction.	L'alimentation au module d'induction est absente. Câblage erroné ou défectueux.	Vérifier l'alimentation et les connexions, remplacer le module.
E/6	Problème d'alimentation.	1. Fréquence de l'alimentation principale non détectée.	Vérifier la tension et la fréquence de l'alimentation principale.

Sehr geehrter Kunde,

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

Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DE

DER HERSTELLER

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

NL Nederlands

PT Português

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer 68

Installation 68
Anwendung 68
Funktionen 70
Instandhaltung 80

Anweisungen für den Installateur 81

Installation 81
Aufstellung 81
Elektrischer Anschluss 81

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

DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE

ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNTHNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

Anweisungen für den Benutzer

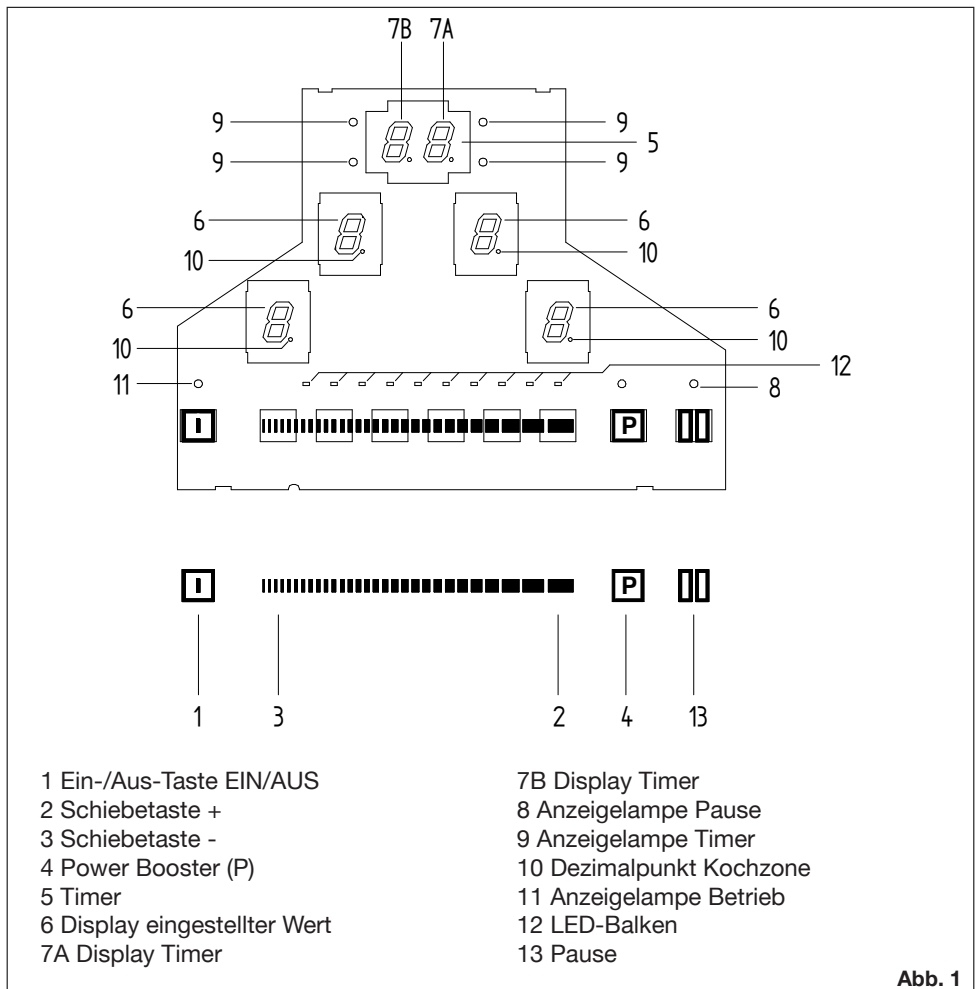
Installation

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

Anwendung

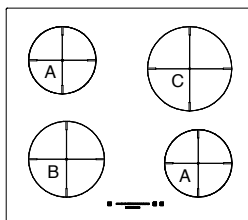
Berührungstasten

Alle Funktionen können über Berührungstasten (kapazitive Sensoren) auf der Frontpartie der Bedienungsblende eingeschaltet werden. Jede Taste entspricht einer Anzeige. Jede Betätigung wird von einem Signalton quittiert.

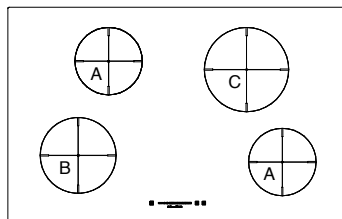


DE

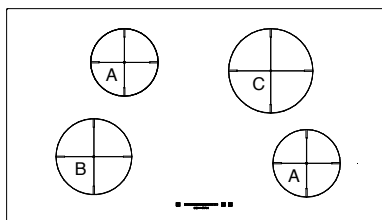
Abb. 1



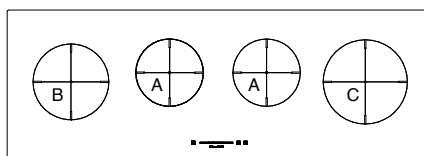
CH 604 ID TS



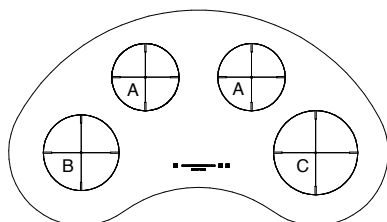
CH 804 ID TS



CH 904 ID TS



CH 1004 ID TS



CHM 904 ID TS

A: KOCHZONE INDUCTION $\varnothing 160$ - 1400 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 700 W

B: KOCHZONE INDUCTION $\varnothing 180$ - 1400/2000 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 1200 W

C: KOCHZONE INDUCTION $\varnothing 200$ - 2300/3000 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 1200 W

DIE LED UND DAS DISPLAY NICHT INTENSIV ANSCHAUEN.

Gebrauch

Zuerst den Topf auf die gewünschte Kochzone stellen. Wenn kein Topf vorhanden ist, Display , kann das System nicht gestartet werden **LJ**.

Topferkennung

Diese Sicherheit zeichnet die bewusste Nutzung der Technologie zugunsten des Verbrauchers aus.

Funktionen

EIN/AUS-Schalten der Touch Control

Die Touch Control ist etwa 1 Sekunde nach dem Anschluss gebrauchsbereit. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED's wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im Stand-by-Zustand. Die Steuerung kann nun durch Betätigen der EIN/AUS-Taste in den Ein-Zustand geschaltet werden. Auf den Kochstellenanzeigen erscheint statisch die „0“. Sollte eine Kochstelle den Status „Heiss“ besitzen, wird an Stelle der „0“ ein statisches „H“ angezeigt. Der Punkt unten rechts blinkt mit einem 1-Sekunden-Intervall auf allen Displays der Kochfelder, wodurch angezeigt wird, dass derzeit keine Kochzone angewählt ist.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timerwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by-Zustand.

Die Steuerung lässt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste von der Elektronik als betätigt erkannt wurde. Sollte eine beliebige erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand-by-Zustand.

Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen ein „L“ wie LOCKED angezeigt. Falls Kochstellen den Status „Heiss“ besitzen, wird das „LW im Wechsel mit dem „H“ angezeigt.

Durch Betätigung der EIN/AUS-Taste im EIN-Zustand der Steuerung lässt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert). Die EIN/AUS-Taste hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang

Automatisches Ausschalten

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

Ein-/Ausschalten der Kochzone

Wenn die Touch Control eingeschaltet ist, können Sie die Kochzone durch Berühren des entsprechenden Display auswählen (6). Das entsprechende Display zeigt nun den fixen Punkt auf dem Display an und „0“ anstatt „H“ – im Falle einer heißen Kochzone. Auf den Display aller anderen Kochzonen verschwindet der Punkt. Jetzt können Sie eine Kochstufe mit dem Area Slider (Schiebetaste) auswählen. Auf diese Weise wird die entsprechende Kochzone aktiviert. Die Endwerte des Schiebers sind „9“ (rechts) und „0“ (links).

Ausschalten einer einzelnen Kochzone:

Sie können eine einzelne Kochzone

DE

ausschalten, indem Sie eine Kochstufe [0] wählen. Wenn noch die Anzeigeleuchte für heiße Kochzonen [H] vorhanden sein sollte, erscheint diese Anzeige abwechselnd mit [0] und gleichzeitig zum Punkt auf dem Display. Nach dem Abschalten der Touch Control bleibt das Display abgeschaltet oder zeigt das Symbol [H] an, das darauf hinweist, dass die Kochzone heiß ist.

Ausschalten aller Kochstellen:

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

Leistungsstufen

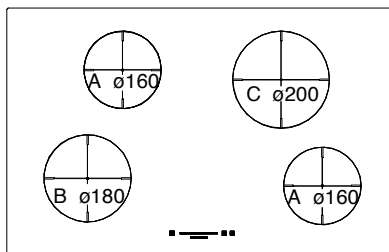
Die Leistung der Kochstellen ist in 9 Stufen einstellbar und wird durch die Ziffern „1“ bis „9“ mittels LED-Sieben-Segment-Anzeige angezeigt.

Tipptasten	Hitze
1	schwach
2-3	mild
4	mässig
5-6	mittel
7-8	stark
9	sehr stark

A: KOCHZONE INDUCTION ø160 STUFE 9 = 1200 W ÜBER, P = 1400 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 700 W

B: KOCHZONE INDUCTION ø180 STUFE 9 = 1400 W ÜBER, P = 2000 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 1200 W

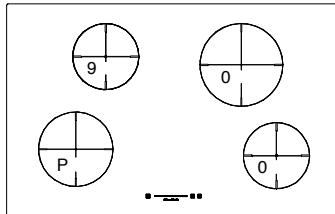
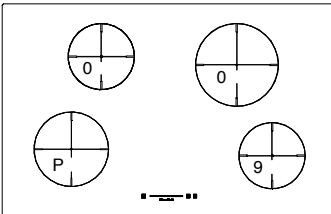
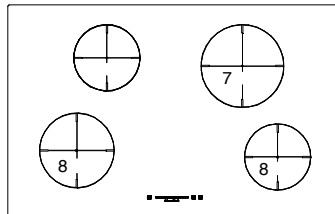
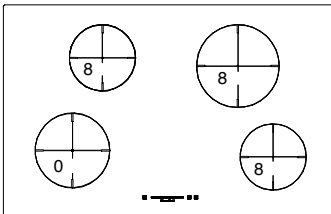
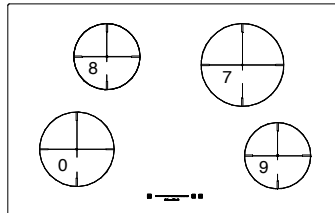
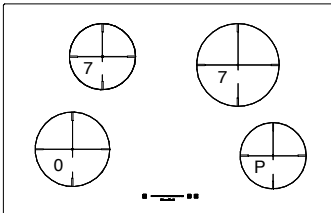
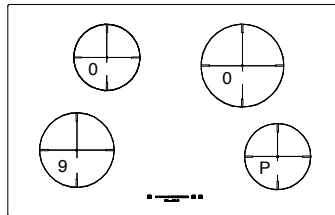
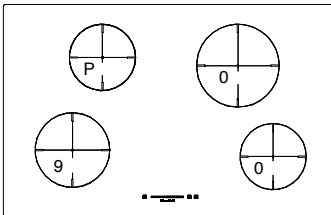
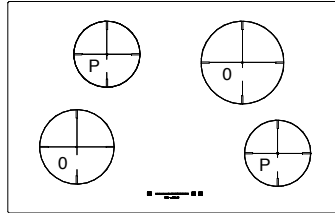
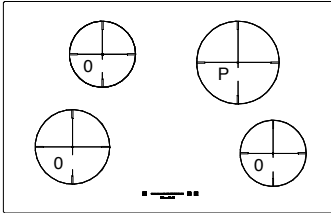
C: KOCHZONE INDUCTION ø200 STUFE 9 = 2300 W ÜBER, P = 3000 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 1200 W



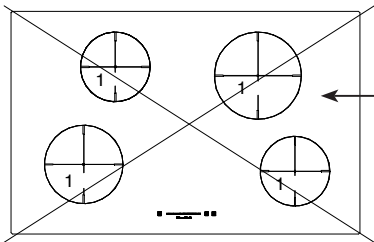
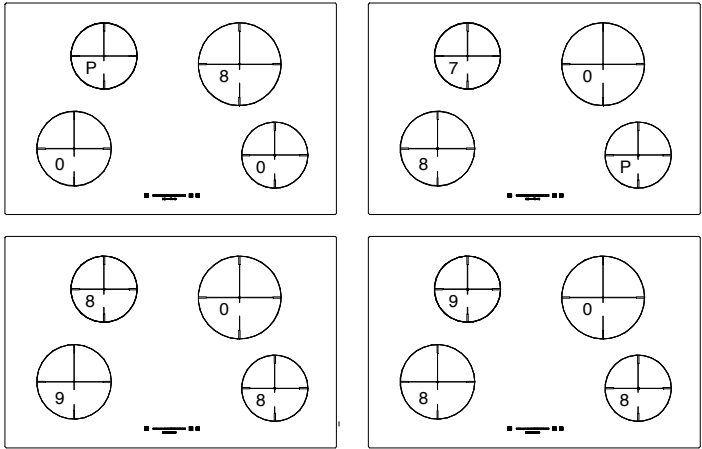
DIE ANORDNUNG DER INDUKTOREN (ERKENNBAR AN DEN ABMESSUNGEN ø160-ø180-ø200) KANN SICH ÄNDERN, ABER DIE VOM BEGRENZER (3,3 kW) VERWALTETE VERHALTENSWEISE BLEIBT GLEICH

Abb. 3

EINIGE BEISPIELE FÜR DIE ZULÄSSIGEN HÖCHSTSTUFEN DER INDUKTIONSTOUCH-CONTROL BEI GESCHALTETEM BEGRENZER (3,3 kW) UND DARGESTELLTEN INDUKTIONSELEMENTEN.



DE



Nicht möglich bei geschaltetem Leistungsbegrenzer

Es können alle Kochzonen auch bei Höchststufe gleichzeitig betrieben werden, indem man den Leistungsbegrenzer entriegelt (Betrieb mit 7.1 kW). In diesem Fall sicherstellen, ob die Elektroanlage, in der das Kochfeld installiert wurde, entsprechend bemessen und das Kabel vom Typ H05V2V2-F S 2.5mm² ist.

N.B. Die Induktion wird bei eingeschaltetem Begrenzer aufgebaut. Die Elektronik verwaltet die Leistung bis zu einem Schwellenwert von 3,3 kW. Um diesen Parameter einzuhalten, gemäß dem sich der Induktor einschaltet, können sich andere Kochzonen einschalten oder nicht. Ein doppelter Piepser weist darauf hin, dass man versucht, diesen Grenzwert zu überschreiten.

Abb. 4

Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik wird für eine, von der gewählten (Fort-) Kochstufe abhängigen Ankochzeit, die Leistung der Kochstelle auf 100% ED geschaltet. Nach dem Ablauf der Ankochzeit wird auf die vorgewählte Fortkochstufe zurückgeschaltet.

Ablauf um die Ankochautomatik zu starten:

- Steuerung ist eingeschaltet und eine Kochstelle wird selektiert.
- Bei Erreichen von Leistungsstufe 9 wird das automatische Heizen mit einem weiteren Druck auf den Schieber auf der Höchststellung aktiviert
- Die geforderte Leistungsstufe können Sie durch Betätigen des Schiebers auswählen. Das Display zeigt die ausgewählte Stufe an.
- Nun kann mit der Schiebetaste die Stufe für die Fortsetzung des Kochvorgangs gewählt werden. 3 Sekunden nachdem die Taste ausgelassen wurde, wird abwechselnd das Symbol "A" und die Fortsetzungsstufe angezeigt.
- Die Fortsetzungsstufe kann innerhalb von 15 Sekunden nach dem Einschalten verändert werden, ohne die Vorgar-Boost-Funktion zu deaktivieren. Deshalb muss zuerst die Kochzone gewählt und anschließend die entsprechende Kochzone eingestellt werden.
- Bei Auswahl nach 15 Sekunden:

Es kann eine höhere Fortsetzungsstufe gewählt werden, d.h. die Vorgarzeit wird automatisch an die derzeit gewählte Kochstufe angepasst.

Garstufe	Vorgar-Booster A [min]	Maximale Betriebszeit [h]
0	0	0
u	0	6
1	1	6
2	3	6
3	4,8	5
4	6,5	5
5	8,5	4
6	2,5	1,5
7	3,5	1,5
8	4,5	1,5
9	0,2	1,5

Restwärmeanzeige

Der Benutzer soll auf auf eine gefährliche Berührtemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden. Die Tempertur wird über ein mathematisches Modell berechnet und verbliebene Restwärme mittels eines „H“ auf dem entsprechenden 7-Segment-Display angezeigt.

Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit der

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

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

Automatisches Ausschalten (Begrenzung der Betriebszeit)

Für jede Kochzone wird eine maximale Betriebszeit definiert. Die maximale Betriebszeit hängt von der gewählten

Garstufe ab (siehe Tabelle). Nach Ablauf der maximalen Betriebszeit wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Jede Aktivierung des Zustands der Kochzone (Änderung der Garstufe usw.) setzt die rückwärts zählende Zeitschaltuhr wieder auf den Ausgangswert zurück.

Die Einstellungen der Zeitschaltuhr sind vorrangig bezogen auf die Einschränkungen der Betriebszeit bzw. die Kochzone wird deaktiviert, wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist und nicht bei Anforderung der automatischen Abschaltung (Beispiel Zeitschaltuhr von 99 Minuten auf Garstufe 9).

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

- Bei einer erkannten Dauerbetätigung von Tasten für etwa 10 Sekunden schaltet die Elektronik selbsttätig ab. Die Steuerung gibt für die Zeit von 10 s der Störung ein akustisches Fehlersignal aus, damit der Benutzer den vermutlich über der Bedienung abgestellten Gegenstand entfernen kann. Auf den Anzeigen wird der Fehlercode "E R 0 3" blinkend angezeigt. Liegt der Fehler länger als 10 s an, wird nur noch der Fehler "ER 03" blinkend ausgegeben und zwar so lange wie die Störung als vorhanden erkannt wird. Sollte die Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird das "H" im Wechsel mit der Fehlermeldung ausgegeben.
- Wird nach dem EIN-Schalten mittels der Power-Taste nicht innerhalb von 20 s eine Kochstelle aktiviert, so verfällt die Steuerung vom EIN-Zustand wieder in den Stand-By-Modus.
- Die Ein/Aus-Taste hat im eingeschaltetem Zustand Vorrang bei der Ausführung vor allen anderen Tasten, so dass auch bei Mehrfachoder Dauerbetätigung

von Tasten die Steuerung jederzeit ausgeschaltet werden kann.

- Im Stand-by Zustand wird eine Dauerbetätigung nicht signalisiert. Allerdings müssen alle Tasten wieder als unbetätigt erkannt werden, bevor die Steuerung wieder eingeschaltet werden kann.

Kindersicherung

Die Kindersicherung kann mit der eingeschalteten Touch Control nur dann aktiviert werden, wenn keine Kochzone eingeschaltet und keine Zeitschaltuhr eingestellt ist.

Sie müssen gleichzeitig das Display der vorderen rechten Kochzone (FR) und die drücken. Dann drücken Sie erneut das Display der Kochzone (FR). Alle Display zeigen jetzt das Zeichen [L] für LOCKED (= Verriegelung gegen ungewollte Betätigung als Kindersicherung) an. Eventuell leuchtende Anzeigeleuchten der heißen Kochzonen [H] werden abwechselnd mit dem Zeichen [L] angezeigt.

Dieser Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden beendet sein und es darf keine andere als die beschriebene Taste gedrückt werden. Andernfalls wird das Verfahren annulliert, weil es unvollständig ist.

Die Elektronik bleibt bis zur Freigabe der Taste gesperrt, auch wenn die Steuerung in der Zwischenzeit aus- und eingeschaltet wurde. Das Wiederherstellen (Unterbrechen der Stromzufuhr) der Steuerung hebt die Kindersicherung nicht auf.

Entriegelung zum Kochen:

Zum Entriegeln und Vorbereiten der Touch Control müssen Sie gleichzeitig das Display der vorderen rechten Kochzone (FR) und die Sonderfunktionstaste 1 drücken.

Das Zeichen [L] für LOCKED (Sperrung) verschwindet vom Display. Die Displays der anderen Kochzonen zeigen [0] zusammen mit einem blinkenden Punkt.

Wenn die Anzeigelampen für heiße Kochzonen [H] vorhanden sind, dann leuchten diese permanent. Nach dem Ausschalten der Steuerung aktiviert sich die Kindersicherung erneut.

Dieser Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden beendet sein und es darf keine andere als die beschriebene Taste gedrückt werden.

Andernfalls wird das Verfahren annulliert. Es ist nicht möglich, andere Tasten zu aktivieren. Sie können nur den Hauptschalter (Power) benutzen, um die Touch Control auszuschalten (und um den Vorgang erneut zu starten).

Dauerhafte Entriegelung

Dazu müssen Sie gleichzeitig das Display der vorderen rechten Kochfläche (FR) und die Power Booster (P) und anschließend erneut die Power Booster (P) drücken.

Dieser Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden beendet sein und es darf keine andere als die beschriebene Taste gedrückt werden. Die Touch Control bleibt ausgeschaltet (OFF) (alle Displays sind schwarz). Andernfalls wird der Vorgang annulliert und die Touch Control schaltet sich nach 20 Sekunden aus (geht in Betriebsart OFF).

Wenn die Steuerung durch Drücken der ON/OFF-Taste wieder aktiviert wird, erscheint auf allen Displays das Zeichen "0", die Punkte blinken und die Steuerung kann zum Kochen benutzt werden. Bei Anzeigelampen für heiße Kochzonen [H] wird diese Meldung abwechselnd mit [0] und gleichzeitig mit dem Punkt auf dem Display angezeigt.

Signalton (Summer)

Die folgenden Tätigkeiten bei der Verwendung der Touch Control Einheit werden mit Hilfe eines Signaltons angekündigt:

- Kurzer einzelner Signalton bei der normalen Tastenbetätigung.
- Im Schieberbereich wird dieser Signalton nur bei der ersten Aktivierung ausgegeben. Bei Bearbeiten der Werte ertönt kein Signalton.
- Längerer intermittierender Signalton bei längerem Tastendruck (>10 Sekunden)
- Zeitschaltuhr abgelaufen

Funktion Zeitschaltuhr (CL)

Die Funktion Zeitschaltuhr ist in zwei Typen verfügbar:

- Unabhängige Zeitschaltuhr 1.99 Minuten: Signalton mit Zeitverzögerung. Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn keine Kochzone in Betrieb ist (alle Stufen = 0). Wenn eine beliebige Kochzone betätigt wird (Stufe >0), bleibt die unabhängige Zeitschaltuhr weiter in Funktion. Wenn der Timer zum Abschalten einer Kochzone benutzt wird (siehe Timer für Kochzone), muss die Steuerung zuerst ab- und dann wieder eingeschaltet werden.
- Zeitschaltuhr für Kochzone 1.99 Minuten: Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet ist (Stufe < 0; Punkt auf dem Display). Vier zu deaktivierende Kochzonen sind frei mit Zeitverzögerung und Warnton programmierbar.

Wert der Zeitschaltuhr einstellen:

- Dies erfolgt mit dem Schieber.
- Normalerweise wird zuerst die erste Zahl eingestellt, dann die zweite.
- Innerhalb von 10 Sekunden nach dem

Einstellen der 2. Zahl kann der Wert zurückgesetzt werden (der Punkt auf dem Display der Zeitschaltuhr leuchtet und bei der spezifischen Zeitschaltuhr einer Kochzone blinkt die entsprechende LED).

- Wenn das Display der Zeitschaltuhr aktiv ist, kann der Wert der Zeitschaltuhr auf [0] eingestellt werden, indem Sie im Schieberbereich (linke Seite) direkt auf [0] drücken.

Eine aktive Zeitschaltuhr ausschalten:

- Eine Zeitschaltuhr kann durch Einstellen des Werts auf 0 ausgeschaltet werden.
- Eine unabhängige Zeitschaltuhr kann durch doppeltes Drücken des Hauptschalters ausgeschaltet werden (1° TC aktiv, 2° TC und Zeitschaltuhr ausgeschaltet).

Unabhängiger Timer

- Wenn die Steuerung aktiviert wird (die Displays aller Kochzonen zeigen [0]), dann kann die unabhängige Zeitschaltuhr durch Drücken der Auswahl Taste für die Zeitschaltuhr aktiviert werden. Das Display zeigt "0" an und ist bereit für die Eingabe der ersten Ziffer des Timers. Durch Berühren des Timerdisplays kann man auf die Programmierung der zweiten Ziffer des Timers übergehen. Die Zeitschaltuhr wird nach 10 Sekunden ausgeschaltet (Display schwarz), wenn Sie keine Einstellungen vornehmen. Wenn Sie einen Wert der Zeitschaltuhr einstellen, ohne innerhalb von 10 Sekunden eine Kochzone gewählt zu haben, werden die Displays der Kochzonen ausgeschaltet (auch die zwischengeschalteten Relais werden abgeschaltet). Die Anzeigeleuchten für

heiße Kochzonen [H] werden dauerhaft angezeigt.

- So lange die Zeitschaltuhr ausgewählt ist (der Punkt auf dem Display blinkt 10 Sekunden) können Sie diese einstellen. Der Einstellungsbereich geht von 0 - 99 Minuten in Einzelschritten. Die Einstellung erfolgt mit dem Schieber.
- Sofort nach dem Einstellen des Werts der Zeitschaltuhr beginnt das Rückwärtszählen ausgehend vom zuletzt eingestellten Wert. Die Zeitschaltuhr wird automatisch nach 10 Sekunden freigegeben und das Display derselben zeigt den Wert der Zeitschaltuhr an. nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton
- und das Display der Zeitschaltuhr zeigt das blinkende Zeichen "00".
- Der Signalton endet nach 2 Minuten und/ oder bei Drücken einer beliebigen Taste. Das Warnsignal erlischt nach 2 Minuten und/oder bei Betätigung einer beliebigen Taste. Darauf hört das Display des Timers zu blinken auf und schaltet sich ab. Die Anzeigeleuchten in den heißen Kochzonen [H] leuchten fix auf.
- Bei Drücken der Taste POWER kann die Steuerung jederzeit von „reiner Zeitschaltuhr“ auf eine Kochzone umgeschaltet werden, mit oder ohne aktiver unabhängiger Zeitschaltuhr. Wird die Touch Control wieder auf die aktive Betriebsart mit aktivem unabhängigen Timer umgeschaltet, wird zuerst durch Anwählen des Symbols „-“ der unabhängige Timer angewählt. Auf diese Weise kann der Timer nullgestellt oder dessen Wert verändert werden. Wird eine Kochzone gewählt, erlischt das Symbol „-“ auf dem Display des Timers, stattdessen wird die auf dem unabhängigen Timer eingestellte Zeit angezeigt. Wurde ein unabhängiger

Timer eingestellt, kann für die Kochzone kein spezifischer Timer programmiert werden. Nach der Auswahl einer Kochzone verschwindet das Komma von dem Display der Zeitschaltuhr und es blinkt ein Komma auf dem Display der Kochzone. Wenn die Steuerung mit der Taste POWER ausgeschaltet wird, dann wird auch die unabhängige Zeitschaltuhr (falls sie noch laufen sollte) ausgeschaltet.

Programmieren der spezifischen Zeitschaltuhr für die Kochzone

Bei Einschalten der Touch Control wird auch die Einstellung der Zeitschaltuhr für bestimmte Kochzonen aktiviert.

- Wird eine Kochzone aktiviert (Kochzonenstufe > 0) und darauf das Display des Timers (innerhalb von 10 Sekunden) angewählt, kann auf dem Timer der Kochzone ein Zeitwert für die Abschaltfunktion eingegeben werden. Die LED der Zeitschaltuhr zeigt an, für welche Kochzone sie aktiviert wurde.
- Sobald der Timer angewählt wurde, beginnt eine der LEDs (9) der Kochzone zu blinken und der Timer zeigt "0" an. Darauf kann die erste Ziffer des Timers mit der Schieberraste programmiert werden. Nachdem die erste Ziffer eingestellt wurde, kann durch Berühren des Timerdisplays die zweite Ziffer eingestellt werden.
- Wenn Sie von einer Kochzone auf eine andere umschalten, dann zeigt das Display der Zeitschaltuhr den aktuellen Wert der Zeitschaltuhr der jeweiligen Kochzone an. Die Einstellungen der Zeitschaltuhr der anderen Kochzonen bleiben weiterhin bestehen.
- Die weiteren Einstellungen sind genau wie die der unabhängigen Zeitschaltuhr.
- Wenn mehrere Zeitschaltuhren laufen,

zeigt das Display den Wert der Zeitschaltuhr mit dem niedrigsten Wert an (nach einer Freigabezeit von 10 Sekunden).

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Display der Zeitschaltuhr zeigt das blinkende Zeichen "00". Gleichzeitig blinkt die LED der Zeitschaltuhr. Die programmierte Kochzone wird abgeschaltet und das Symbol "0" leuchtet fix auf. Nach 10 Sekunden (Freigabezeit) erscheint das Zeichen "H" fix bei einer heißen Kochzone ("hot"). Andernfalls erscheint das Zeichen "0".
- Der Signalton und das Blinken der LED der Zeitschaltuhr der Kochzone enden nach 2 Minuten und/oder bei Drücken einer beliebigen Taste.

Jetzt verschwindet die Anzeige und die Kochzone ist weiterhin freigegeben.

Das Verhalten der spezifischen Zeitschaltuhr für eine Kochzone ist ähnlich der der unabhängigen Zeitschaltuhr.

Wenn Sie eine Zeitschaltuhr für eine Kochzone programmiert haben, dann ist die Einschränkung der Betriebsdauer von dem Wert der Zeitschaltuhr und nicht von dem Wert der Standardtabelle abhängig.

Die Präzision des Zeitschaltuhrwerts hängt von der Präzision der Uhr μC ab und kann um $\pm 4\%$ bei 99 Minuten abweichen.

Warmhaltefunktion (Option)

Die Warmhaltefunktion hält bereits gekochte Speisen auf einer Kochzone warm. In diesem Fall wird die ausgewählte Kochzone mit niedriger Leistung aktiviert. Für Wenn die Warmhaltefunktion für eine Kochzone eingeschaltet wird, erscheint auf dem entsprechenden Display das Zeichen "u" (siehe Zeichen).

Ein-/Ausschalten:

Die Warmhaltefunktion kann auch als eine zusätzliche Garstufe zwischen 0 und 1 aktiviert werden.

Für die Warmhaltefunktion eine Zone anwählen, dann die Zone mit der Schiebetaste auf 1 und sofort darauf auf 0 einstellen. Für die Betriebszeiten wird auf die Tabelle verwiesen.

Einschränkung der Warmhaltezeit

Aus mikrobiologischen Gründen wird davon abgeraten, die Warmhaltefunktion über zu lange Zeit zu benutzen (maximal 1 Stunde). Aus diesem Grund schaltet sich die Touch Control nach 2 Stunden automatisch ab).

PAUSE

Aktivierung der Pausenfunktion

Wenn mindestens eine Kochzone in Funktion ist, müssen die Heizelemente durch Drücken der Taste Pause deaktiviert werden.

Die Anzeige der Pause ist vorrangig.

Die bereits programmierten Zeitschaltuhren (auch für den unabhängigen Timer) werden angehalten und laufen während der Pause nicht weiter. Die automatische Heizvorrichtung und der Booster werden während der Pause ebenfalls bei allen Kochzonen deaktiviert, während die Berechnung der Restwärme und die Einschränkung der Betriebszeit unterbrechungsfrei weiterlaufen.

Die LED der anderen Funktionen (Zeitschaltuhren) bleiben je nach Zustand eingeschaltet.

Die Pause kann maximal 10 Minuten dauern. Wenn der Zustand nicht innerhalb dieses Zeitraums beendet wird, dann schaltet sich der Befehl ab. Die Kochzone kann jederzeit mit der Ein-/Ausschalttaste

(ON/OFF)

umgeschaltet werden. Die ggf. aktivierte Pause wird in diesem Fall beendet.

Beenden der Pausenfunktion

Zum Beenden der Pausenmodalität und zur Wiederaufnahme des Betriebs müssen Sie die Pausentaste

und jede andere Taste (nicht erneut die gleiche Taste) innerhalb von 10 Sekunden betätigen. Auf diese

Weise wird er Betriebszustand wieder hergestellt, der vor der Pause geherrscht hat. Wenn innerhalb von

10 Sekunden keine andere Taste gedrückt wird, dann schaltet sich auch die Kochzone ab.

Weitere Funktionen der LED-Anzeigelampe Pause

Die LED-Anzeigelampe verhält sich wie folgt:

Wenn die Pausenfunktion deaktiviert wurde, dann bleibt die LED aus.

Wenn die Pausenfunktion aktiv ist, dann leuchtet die LED fix. Während der Wartezeit, bevor die Pause durch

das Drücken einer zweiten Taste beendet wird, blinkt die LED. Wenn die zusätzliche Aufruffunktion nach

dem Wiedereinschalten möglich ist, blinkt auch die LED.

Wiederaufruf (Option für Taste doppelte Heizelemente)

Nach dem Ausschalten mit dem Hauptschalter kann die Einstellung rasch wieder aufgenommen werden. Sie haben

6 Sekunden Zeit, um die Pausentaste zu drücken. Diese Funktion kann nur ausgeführt werden, wenn sie zuvor aktiv

war und wird durch einen Signalton der Taste bestätigt. Es werden die folgenden Tätigkeiten wieder hergestellt:

- Garstufe aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden der programmierten Zeitschaltuhren für die Kochzonen
- Umschaltbedingung der externen Heizelemente (wird von der Erinnerungsfunktion des externen Stromkreises gewährleistet)
- Heizfunktion (heat-up)

Die folgenden Bedingungen werden nicht wieder hergestellt:

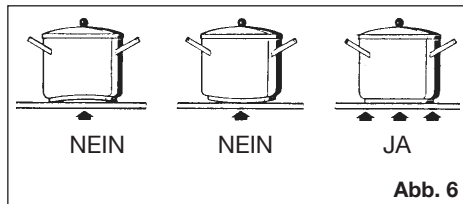
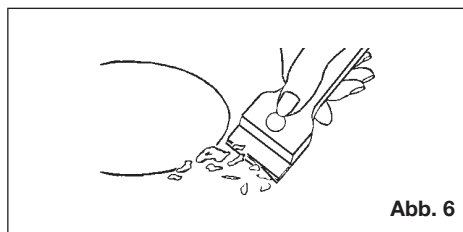
- Zeiteinschränkung des Minutenzählers (der Anwender hat diesen deaktiviert)
- Funktionszyklus des Minutenzählers (nach dem Einschalten startet ein neuer Zyklus)
- Wenn die Verzögerungszeit einer Leistungsminderung zum Ausschaltzeitpunkt läuft (Leistungsverwaltung), die neue Garstufe aber noch nicht erfasst wurde, dann kann der Wiederaufruf die letzte Anwendereinstellung nicht wiederaufrufen (muss vorrangig ausgeführt werden). Dieser Sonderfall kann nur während der 3-sekündigen Verzögerungszeit der Leistungsverringern eintreten.

Instandhaltung

Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Darauf die warme Zone mit einem Spezialreiniger für Ceranfelder und Küchenpapier reinigen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

DE

KEINE HOCHDRUCKREINGER VERWENDEN



Vorsichtsmaßnahmen

- Wenn auch ein nur minimaler Riss auf der Glaskeramikfläche zu sehen ist, muss sofort die Stromzufuhr abgetrennt werden;
 - Während des Betriebs magnetempfindliches Material wie Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw. entfernen;
 - Keine Alufolie verwenden und keine in Alufolie eingewickelten Produkte direkt auf die Kochfläche legen;
 - Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochmulde gelegt werden, damit sie sich nicht erhitzen;
 - Wenn mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne den Zusatz von Fett gekocht wird, sollte die Vorheizzeit auf 1 bis 2 Minuten beschränkt werden;
 - Beim Garen von Lebensmitteln, die zum Anbrennen neigen, mit minimaler Leistung starten und dann steigern. Dabei häufig umrühren;
 - Nach dem Gebrauch mit der entsprechenden Vorrichtung ausschalten (Herunterstellen auf "0") und sich nicht auf die Topferkennung verlassen.
- wird in jedem Fall von der Verwendung von Behältnissen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm abgeraten;
- Edelstahlkochgeschirr mit Mehrschichtboden oder aus Ferrit-Edelstahl, wenn auf dem Boden markiert ist: per induction;
 - Gusstöpfe, besser wenn mit emailliertem Boden, um die Glaskeramikfläche nicht zu verkratzen;
 - Von Kochgeschirr aus Glas, Keramik, Terrakotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem Edelstahl (Austenit-Stahl) wird abgeraten.
 - Wir empfehlen Töpfe mit einem Boden von mindestens \varnothing 110 mm für die Kochzonen A und B (\varnothing 160 und \varnothing 180) und für die Kochzone C (\varnothing 200) muss der Durchmesser des Topfbodens mindestens \varnothing 120mm betragen;
 - ein Überlaufen von Flüssigkeit vermeiden; bei erreichtem Siedepunkt oder bei erhitzter Flüssigkeit die Wärmezufuhr verringern;
 - die Heizplatten nicht unbenutzt oder mit leeren Töpfen oder Pfannen eingeschaltet lassen.

Kochgeschirr (Abb. 6)

- Wenn ein Magnet, der dem Topfboden genähert wird, an diesem haftet, dann kann dieser Topf für den Induktionsherd benutzt werden;
- Bevorzugen Sie Kochgeschirr, das ausdrücklich für Induktionsherde geeignet ist;
- Kochgeschirr mit planem und dickem Boden;
- Ein Topf mit 20 cm Durchmesser ermöglicht die maximale Nutzung der Leistung;
- Kleinere Töpfe verringern die Leistung, führen aber nicht zu Energieverlust. Es

Anweisungen für den installateur

Installation

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

Aufstellung

(Abb. 1-2-3-4)

Der Apparat ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Siehe Abbildung. Auf den ganzen Perimeter der Platte die mitgelieferte Dichtmasse verteilen.

Elektrischer Anschluss

(Fig. 5)

Vor dem Anschluss an das elektrische Netz sich davon überzeugen, dass:

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluss gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist.

Der Erdanschluss ist gemäß Gesetz verbindlich. Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muss gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur

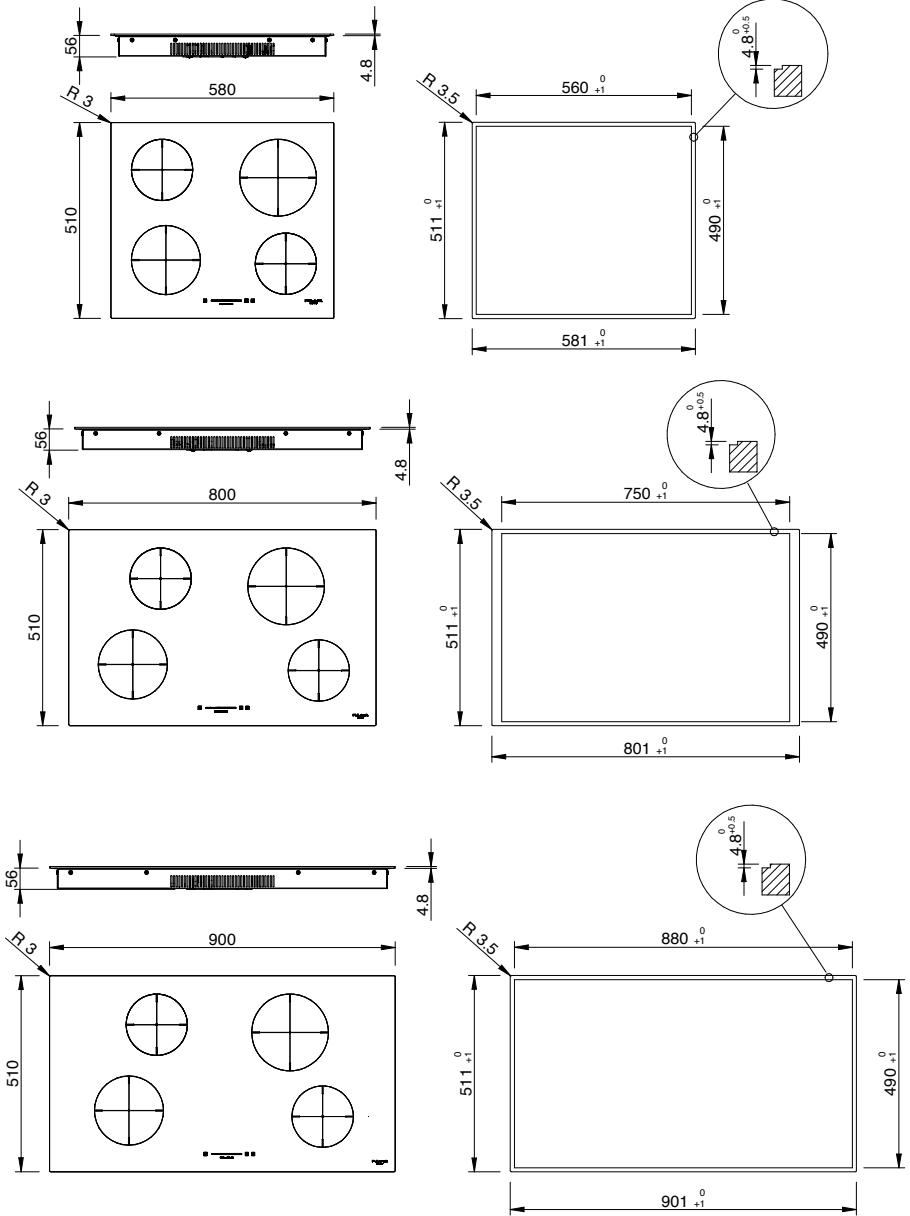
verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen. Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt

werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung der Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

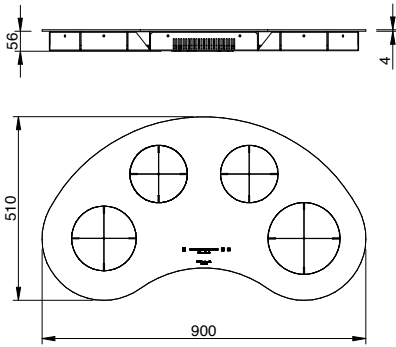
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

DE

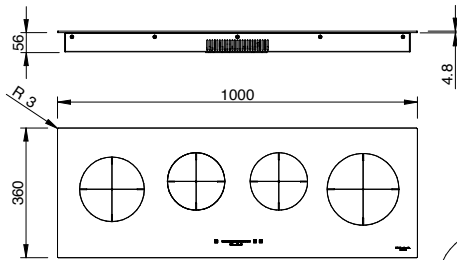
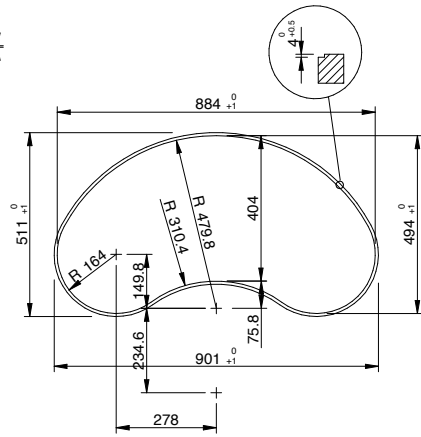


Bitte beachten. Bei der Version Semifltop ist ein Tieferlegen von 4,8 mm nicht erforderlich

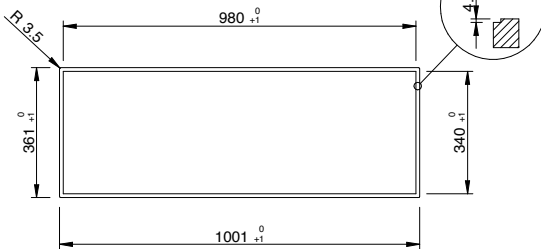
Abb. 7



Bitte beachten. Bei der Version Semifilotop ist ein Tieferlegen von 4 mm nicht erforderlich



Bitte beachten. Bei der Version Semifilotop ist ein Tieferlegen von 4,8 mm nicht erforderlich



POSITION DER DICHTUNG BEI DER VERSION FILOTOP (bündig)

POSITION DER DICHTUNG BEI DER VERSION SEMIFILOTOP

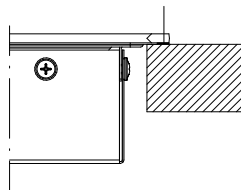
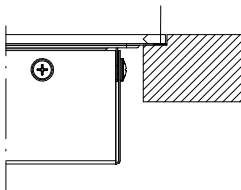


Abb. 8

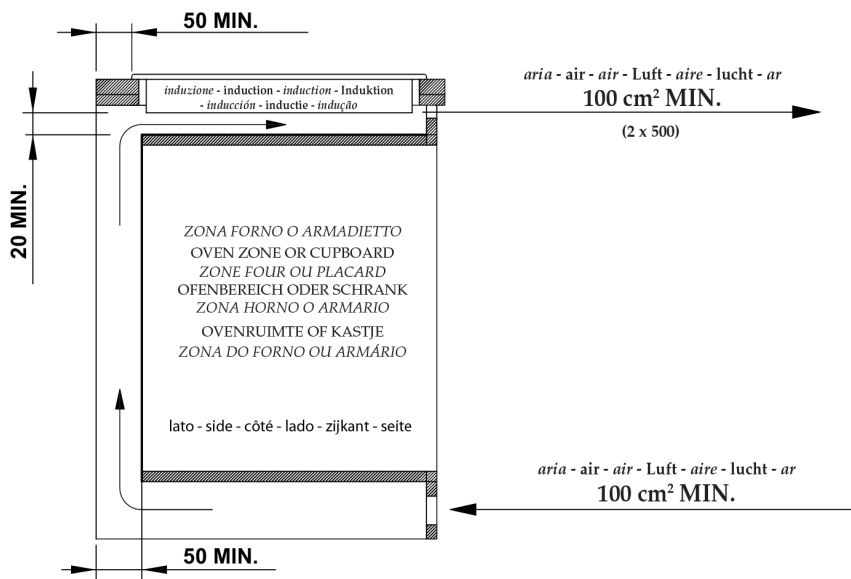
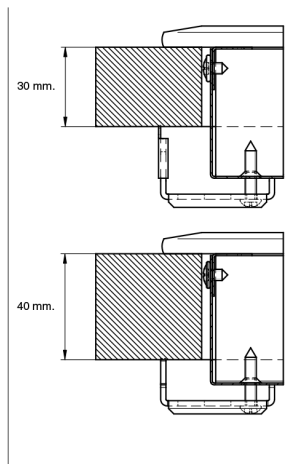
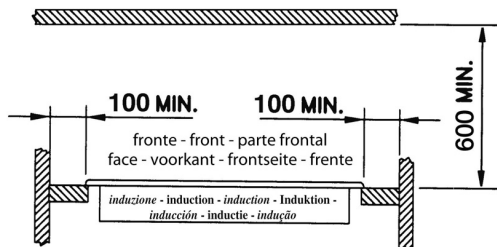


Abb. 9

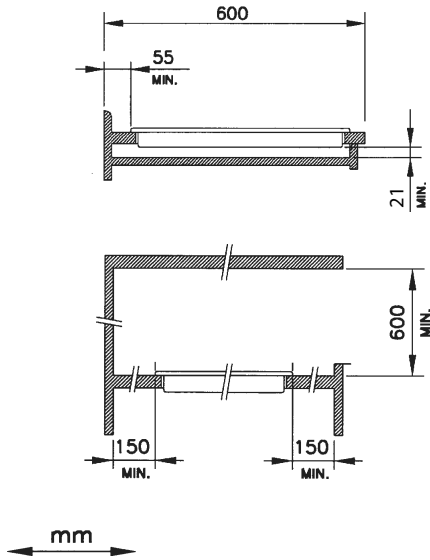


Abb. 10

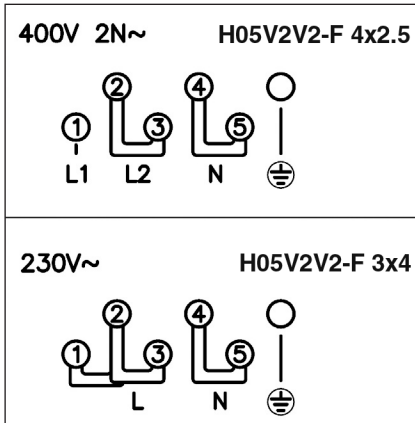


Abb. 11

Von 3,3 bis 7,1 kW

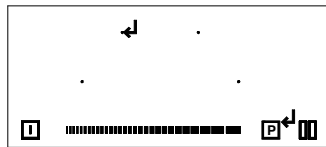
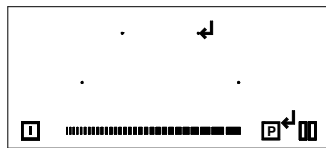
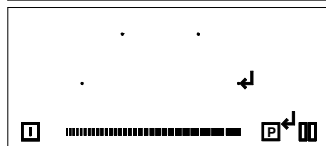
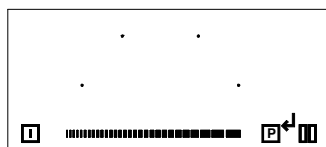
Bei der Lieferung ist der Begrenzer der Kochfläche serienmäßig auf 3,3 kW eingestellt.

Mit den folgenden Verfahren ist der Übergang von einer Einstellung auf die andere möglich.

Innerhalb der ersten 2 Minuten ab dem letzten Anschluss an das Stromnetz (neue Versorgung) kann man in das Konfigurationsmenü gehen. (Wenn dieser Schritt nach dem Anschluss der Kochfläche an das Stromnetz erfolgt, muss man einige Sekunden nach der Abtrennung abwarten, bevor man die Stromversorgung wieder anschließt)

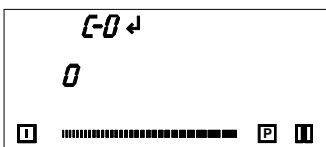
Die Taste P (Power Booster) gedrückt halten, wodurch die 4 Dezimalstellen (.) aufleuchten. Danach die Taste P drücken und, ausgehend von der vorderen, rechten Dezimalstelle, der Reihe nach die 4 Dezimalstellen drücken.

Diese Tätigkeit muss mit einer gewissen Geschwindigkeit ausgeführt werden. Ein zweifacher Piepser weist darauf hin, dass die Abfolge nicht korrekt bzw. nicht schnell genug war.



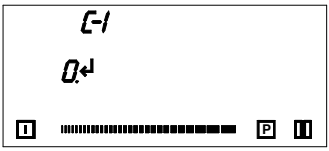
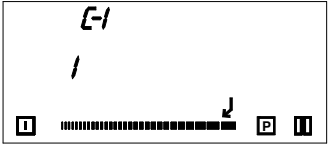
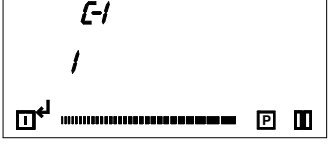
Auf der ersten Anzeige oben leuchtet blinkend C-0 auf.

Auf die Anzeige drücken, bis die Dezimalstelle angezeigt wird.



Den Bereich des angezeigten Cursors drücken.



<p>Auf das angezeigte Display drücken.</p>	
<p>Den Bereich des angezeigten Cursors drücken.</p>	
<p>Die Einschalttaste für 3 Sekunden drücken, um die Konfiguration zu speichern.</p>	
<p>N.B. Der Installateur muss sicherstellen, dass die Stromanlage, an der die Kochfläche angeschlossen wird, entsprechend für den Betrieb mit 7,1 kW bemessen wurde.</p>	

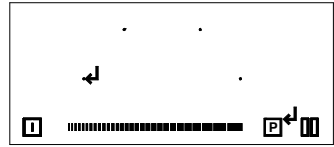
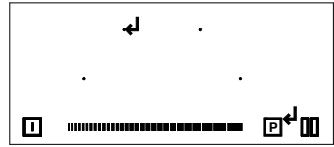
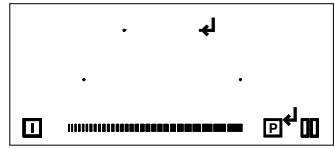
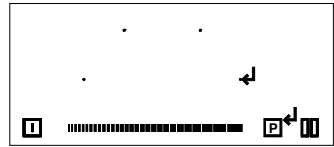
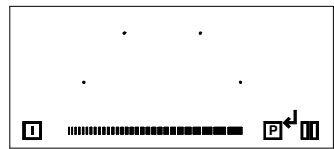
Von 7,1 bis 3,3 kW

Wenn der Begrenzer wieder mit 3,3 kW aktiviert werden soll, kann man mit den folgenden Verfahren von einer Einstellung zur anderen übergehen.

Innerhalb der ersten 2 Minuten ab dem letzten Anschluss an das Stromnetz (neue Versorgung) kann man in das Konfigurationsmenü gehen. (Wenn dieser Schritt nach dem Anschluss der Kochfläche an das Stromnetz erfolgt, muss man einige Sekunden nach der Abtrennung abwarten, bevor man die Stromversorgung wieder anschließt)

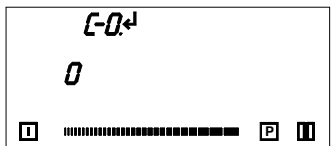
Die Taste P (Power Booster) gedrückt halten, wodurch die 4 Dezimalstellen (.) aufleuchten. Danach die Taste P drücken und, ausgehend von der vorderen, rechten Dezimalstelle, der Reihe nach die 4 Dezimalstellen drücken.

Diese Tätigkeit muss mit einer gewissen Geschwindigkeit ausgeführt werden. Ein zweifacher Piepser weist darauf hin, dass die Abfolge nicht korrekt bzw. nicht schnell genug war.

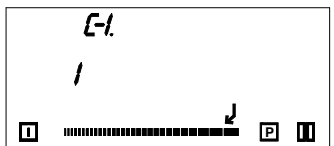


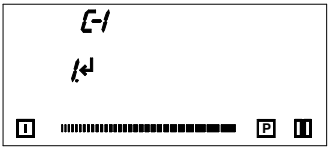
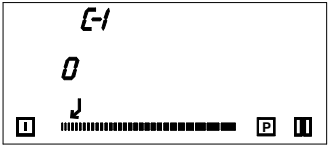
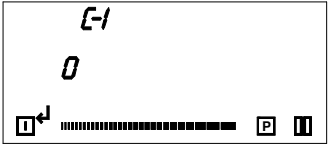
Auf der ersten Anzeige oben leuchtet blinkend C-0 auf.

Auf die Anzeige drücken, bis die Dezimalstelle angezeigt wird.



Den Bereich des angezeigten Cursors drücken.



<p>Auf das angezeigte Display drücken.</p>	
<p>Den Bereich des angezeigten Cursors drücken.</p>	
<p>Die Einschalttaste für 3 Sekunden drücken, um die Konfiguration zu speichern.</p>	

DE

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
C	Die Kochzone kann konfiguriert werden, wenn ein fixes „C“ angezeigt wird.	Dies ist kein Fehler. Der Benutzer befindet sich im Servicemenü.	Einen geeigneten Kochtopf auf die Hauptkochzone stellen.
C/-	Die Kochzone wird konfiguriert, wenn ein blinkendes „C“ angezeigt wird. Nach einer erfolgreichen Konfiguration zeigt das Hauptdisplay „-“ an. Wenn das „-“ nicht angezeigt wird, kontrolliert das Display die möglichen Ursachen für den E/5.	Dies ist kein Fehler. Der Benutzer befindet sich im Servicemenü.	Auf das Symbol „-“ warten oder die Konfiguration durch Betätigen der Wahltaste abbrechen, bis das „C“ nicht mehr blinkt.
		2. Überspannung	Das Modul austauschen.
E/7	Unbekannter Fehler.		Das Modul oder die Benutzerschnittstelle austauschen.
E/8	Gebälauseausfall.	Gebälause oder elektronische Steuerung ist defekt.	Das Modul austauschen.
E/9	Defekter T-Sensor am Induktor.	Sensorsignal außerhalb des gültigen Bereichs. Der Sensor oder die Elektronik ist defekt.	Das Modul austauschen.
E/A	Hardwaredefekt auf dem Induktionsmodul.	Es wurde ein defektes Hardwaregerät bei der Selbstkontrolle des Moduls festgestellt.	Das Modul austauschen.
E/C	Konfigurationsfehler.	Denselben Elemente der UI wurden 2 Kochzonen zugeordnet.	1. Die aktuelle Konfiguration manuell mit dem Service-Menü löschen.
E/H	Fixer Sensorwert (Testfunktion für T-Sensor auf dem Induktor).	Ungenügende Temperaturänderung (10 K) innerhalb von 5 Minuten nach Betätigung des Schalters.	Das System muss abkühlen.
Kein Betrieb und keine Anzeige	Überspannung beim Einschaltmodus der Stromversorgung (kein Betrieb).	400 V Anschluss.	Den Stromanschluss abtrennen und wieder korrekt anschließen.

DE

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
E	Ein blinkendes "E" auf allen Kochzonen weist darauf hin, dass alles konfiguriert wird.	Dies ist keine Fehlermeldung. Der Benutzer befindet sich im Servicemenü.	Manuelle Konfiguration.
E/2 (Anderer Fehlercode für einige UI)	Die Temperaturgrenzwerte wurden überschritten.	1. Die Topf- oder Glastemperatur ist zu hoch 2. Temperatur der NTC-Elektronik ist zu hoch.	Das System muss abkühlen.
E/3	Ungeeigneter Kochtopf, z.B. Verlust der magnetischen Eigenschaften wegen der Bodentemperatur.	Der Kochtopf bewirkt auf dem Modul einen unsachgemäßen Betrieb, der das Gerät zerstören könnte, z.B. IGBT.	1. Der Fehler wird automatisch nach 8 Sekunden gelöscht, wonach die Kochzone erneut benutzt werden kann. Tritt danach ein Fehler auf, muss der Kochtopf ausgewechselt werden. 2. Das Modul muss ausgewechselt werden, wenn der Fehler auftritt, obwohl sich kein Kochtopf in der Kochzone befindet
E/4	Nicht konfiguriertes Induktionsmodul (alle Induktionsmodule antworten auf die UI, aber kein Element bezieht sich auf die effektive Kochzone).	Das Induktionsmodul wurde nicht konfiguriert.	1. Die Tastenkonfiguration lösen und die manuelle Konfiguration schalten. 2. Das UI Servicemenü starten, um das Induktionsmodul zu konfigurieren. 3. Das Modul auswechseln, wenn die aufgelisteten Punkte zu keinem positiven Ergebnis führen.
E/5	Keine Kommunikation zwischen UI und Induktionsmodul.	Keine Stromversorgung zum Induktionsmodul. Schlechte Verkabelung oder defektes Induktionsmodul.	Strom- und Anschluss überprüfen. Das Modul auswechseln, wenn die Verbindung OK ist.
E/6	Störung der Netzversorgung.	1. Fehler in der Frequenzdetektion des Netzstroms.	Überprüfen, ob die Netzspannung und Frequenz Ok ist.

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.

Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

EL CONSTRUCTOR

Indice

Instrucciones para el usuario 4

Instalación 4

Utilización 4

Funciones 6

Mantenimiento 15

Instrucciones para el instalador 17

Instalación 17

Colocación 17

Conexión eléctrica 17

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO.

EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

ES

NL Nederlands

PT Português

LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

Instrucciones para el usuario

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Utilización

Tecla de presión leve

Todas las operaciones pueden ser ejecutadas a través de teclas de presión leve (sensores de tipo capacitivo) puestas sobre la superficie frontal de la tarjeta; a cada tecla corresponde un display. Cada actividad es confirmada por una señal acústica.

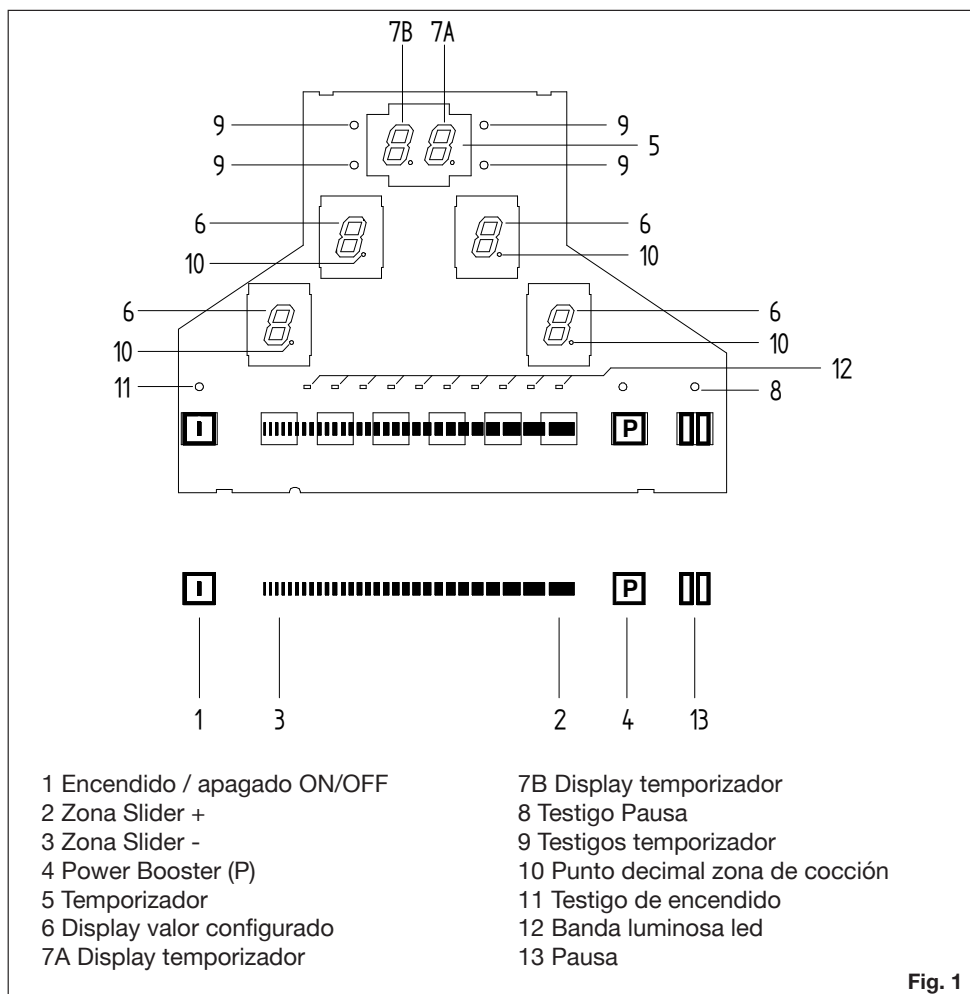
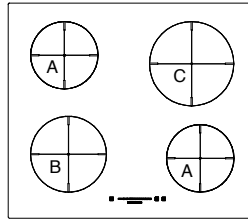
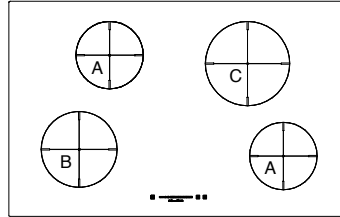


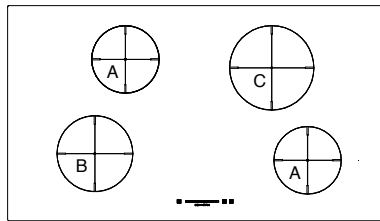
Fig. 1



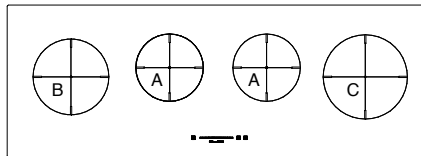
CH 604 ID TS



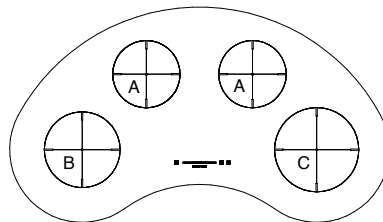
CH 804 ID TS



CH 904 ID TS



CH 1004 ID TS



CHM 904 ID TS

A: ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN $\phi 160$ - 1400 W
 UMBRAL DE ORIGEN MÍNIMO 700W


B: ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN $\phi 180$ - 1400/2000 W
 UMBRAL DE ORIGEN MÍNIMO 1200W

C: ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN $\phi 200$ - 2300/3000 W
 UMBRAL DE ORIGEN MÍNIMO 1200W

Fig. 2

NO OBSERVAR INTENSAMENTE LOS LED Y LOS DISPLAY.

Utilización

Para empezar colocar la olla en la zona de cocción escogida. La ausencia de olla (display) no permite la puesta en marcha del sistema .

Detección de la olla

Una certeza que caracteriza la utilización consciente de la tecnología en favor del consumidor.

Funciones

Encendido/apagado del Touch Control

Después de activar la alimentación, tiene que pasar 1 segundo antes de que el mando touch esté listo para funcionar. Después del reset todos los displays y los LEDS centellean durante aproximadamente un segundo. Una vez transcurrido este lapso todos los displays y los LEDS se apagan y el touch queda en posición de stand-by. Para encender el touch se debe presionar la tecla de alimentación.

Los displays de las zonas de cocción muestran un "0". En caso de que una zona de cocción "queme" (alta temperatura), en el display aparecerá "H" en lugar de "0". El punto de abajo a la derecha de todos los displays de los puntos de cocción parpadean a intervalos de un segundo para indicar que en ese momento no está seleccionada ninguna zona de cocción.

Después del encendido el touch permanece activado durante 20 segundos. En caso de no seleccionarse ni una zona de cocción ni el temporizador, el touch retorna automáticamente al estado de stand-by.

El touch se enciende presionando únicamente la tecla de alimentación. En caso de presionarse la tecla de alimentación simultáneamente con otras

teclas no se obtendrá ningún efecto y el touch permanecerá en stand-by. Si el dispositivo de seguridad para niños está activado durante el encendido, en los displays de todas las zonas de cocción se visualizará "L" (locked/bloqueado). Si las zonas de cocción "queman" en los displays se visualizarán alternativamente "L" y "H" (hot/caliente).

El touch control puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla de alimentación. Ello es válido incluso en caso de que el mando haya sido bloqueado mediante el dispositivo de seguridad para niños.

La tecla de alimentación goza siempre de prioridad en la función de apagado.

Apagado automático

Una vez encendido, el touch se apaga de modo automático después de 20 segundos de inactividad. Después de haber seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 10 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 10 segundos, el touch se apaga.

Encendido/apagado de la zona de cocción

Con el Touch Control en posición de encendido es posible seleccionar una zona de cocción tocando el display específico (6). El display correspondiente pasa a visualizar el punto fijo en el display y "0" en lugar de "H"

– en caso de zona de cocción caliente. En los display de todas las demás zonas de cocción el punto desaparece.

Ahora ya es posible configurar un nivel de cocción utilizando el área Slider. De esta forma se activa la zona de cocción correspondiente.

Los valores de final de recorrido son “9” (lado derecho) y “0” (lado izquierdo).

Apagado de una única zona de cocción:

Es posible apagar una única zona de cocción seleccionando un nivel de cocción [0]. En presencia de un piloto de aviso de zonas de cocción calientes [H], esta indicación se visualiza alternativamente en el [0] y simultáneamente con el punto en el display.

Una vez apagado el mando táctil, el display se queda apagado o bien aparece el símbolo [H] para avisar que la zona de cocción está muy caliente.

Nivel de potencia

La potencia de la zona de cocción dispone de 9 niveles que aparecen indicados con los símbolos de “1” a “9” mediante los displays de LED de siete segmentos.

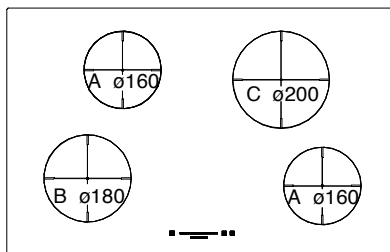
Touch control	Intensidad calor
1	Tenue
2-3	Moderada
4	Lenta
5-6	Media
7-8	Fuerte
9	Viva

ES

A: ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN $\varnothing 160$ NIVEL 9 = 1200W ACERCA, P = 1400 W
UMBRAL DE ORIGEN MÍNIMO 700W

B: ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN $\varnothing 180$ NIVEL 9 = 1400 W ACERCA, P = 2000 W
UMBRAL DE ORIGEN MÍNIMO 1200W

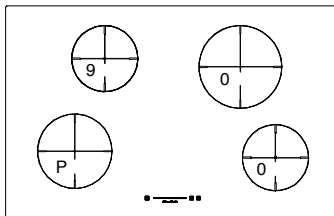
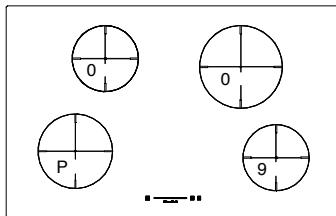
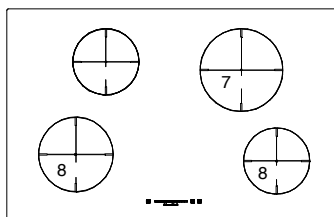
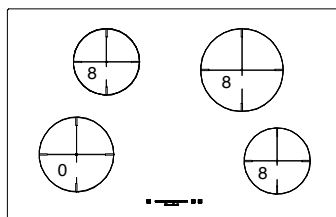
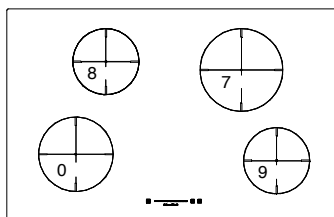
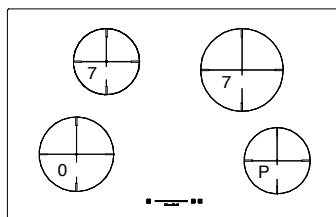
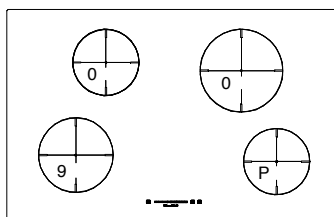
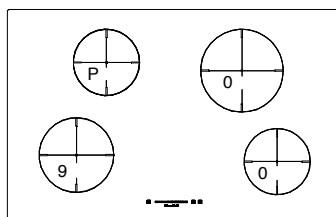
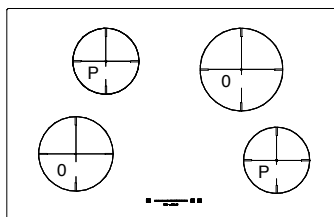
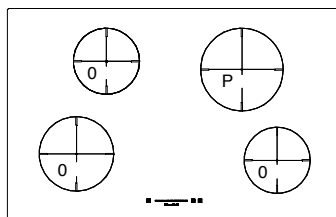
C: ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN $\varnothing 200$ NIVEL 9 = 2300 W ACERCA, P = 3000 W
UMBRAL DE ORIGEN MÍNIMO 1200W



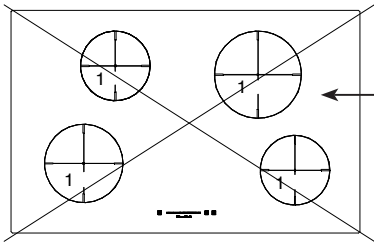
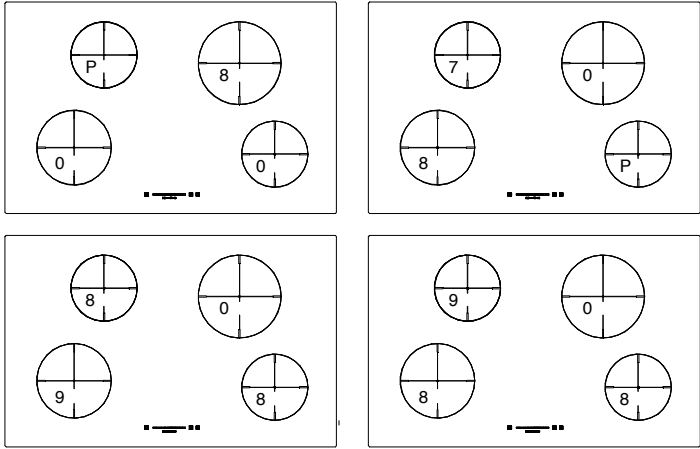
LA DISPOSICIÓN DE LOS INDUCTORES, RECONOCIBLE SEGÚN LAS DIMENSIONES $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ - $\varnothing 200$, PUEDE VARIAR PERO EL COMPORTAMIENTO CONTROLADO CON EL LIMITADOR (3.3kW) PERMANECE IDÉNTICO

Fig. 3

ALGUNOS EJEMPLOS DE NIVELES MÁXIMOS ACEPTADOS POR EL TOUCH DE LA INDUCCIÓN CON LIMITADOR ACTIVO (3.3kW) CON LOS ELEMENTOS INDUCTIVOS REPRESENTADOS.



ES



No posible con el limitador de potencia activado

Pueden funcionar todas las zonas de cocción simultáneamente incluso a nivel máximo, desbloqueando el limitador de potencia (funcionamiento a 7.1 kW); en tal caso, comprobar que la instalación eléctrica donde está instalada la placa es de dimensiones adecuadas y que el cable es del tipo H05V2V2-F S 2.5mm²

N.B. La inducción se fabrica con limitador integrado. La electrónica gestionará la potencia hasta el umbral límite de 3.3 kW. Para respetar este parámetro, según el inductor que se haya encendido será posible o no encender otras zonas de cocción. Un doble bip indicará si se está a punto de rebasar el límite.

Fig. 4

Función de calentamiento automático

Encontrándose activada la función de calentamiento automático, la potencia de la zona de cocción se mantiene en 100 % por un determinado lapso de calentamiento, cuyo valor depende del nivel de potencia seleccionado. Al concluirse el tiempo de calentamiento el touch retorna al nivel de potencia preseleccionado.

Inicio del proceso de calentamiento automático:

- Con el touch encendido se selecciona una zona de cocción.
- Cuando se haya alcanzado el nivel de potencia 9, el calentamiento automático se activará mediante una ulterior presión del slider coincidiendo con el máximo
- El nivel de potencia solicitado se selecciona accionando el slider, el display muestra el nivel escogido
- Se puede seleccionar entonces el nivel de continuación de la cocción mediante el área Slider. El símbolo "A" aparece 3 segundos después del soltar la tecla en alternancia con el nivel de continuación.
- El nivel de continuación puede modificarse dentro de los 15 segundos posteriores a la activación sin desactivar el boost de precocción. Por lo tanto, hay que seleccionar la zona de cocción y después ajustar la zona de cocción correspondiente.
- En caso de selección después de 15 segundos:

Se puede seleccionar un nivel de cocción superior: esto implica que el tiempo de precocción se alinearé automáticamente con el nivel de continuación seleccionado actualmente.

Nivel de cocción	Boost de precocción A [min]	Tiempo máximo de funcionamiento [h]
0	0	0
u	0	6
1	1	6
2	3	6
3	4,8	5
4	6,5	5
5	8,5	4
6	2,5	1,5
7	3,5	1,5
8	4,5	1,5
9	0,2	1,5

Indicador de calor residual

Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con el área situada sobre la zona de cocción. La temperatura es determinada según un modelo matemático y en caso de presencia de calor residual, ello es indicado con una "H" por el correspondiente display de siete segmentos.

El calentamiento y el enfriamiento se calculan sobre la base de:

- El nivel de potencia seleccionado (entre "0" y "9")
 - El período de activación de los relés.
- Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará "H" hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) según el modelo matemático.

Apagado automático (limitación del tiempo de funcionamiento)

Por cada zona de cocción activada se define un tiempo de funcionamiento máximo. El tiempo de funcionamiento máximo depende del nivel de cocción seleccionado (véase el cuadro). Cuando el tiempo de funcionamiento máximo ha terminado, la zona de cocción se desactiva de forma automática.

Cada activación del estado de la zona de cocción (modificación del nivel de cocción, etc.) restablece el temporizador de la cuenta atrás hasta el valor de puesta en marcha inicial.

Las configuraciones del temporizador tienen prioridad respecto a las limitaciones del tiempo de funcionamiento, es decir, la zona de cocción se desactiva cuando el temporizador ha terminado y no cuando lo solicita el apagado automático (por ejemplo temporizador de 99 minutos a nivel de cocción 9).

Protección en caso de encendido involuntario

- En caso de que el control electrónico verifique la presión continua de una tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error durante 10 segundos para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error " E R 0 3 ", que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quemada", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.
- En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 20 segundos sucesivos al encendido del Touch, el

control retornará a la modalidad stand-by.

- Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.
- En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

Bloqueo de seguridad para los niños (función a prueba de niño)

la activación del bloqueo de seguridad para niños es posible con el Touch Control encendido sólo si no se encuentra activa ninguna zona de cocción y si no se encuentra seleccionado ningún temporizador.

Por lo tanto es necesario pulsar de forma contemporánea el display de zona de cocción de la zona de cocción anterior derecha (FR) y la tecla de Power Boost (P), luego pulsar de nuevo el display de la zona de cocción (FR). Todos los display visualizan ahora el símbolo [L] que indica LOCKED (= bloqueo para niños contra la activación accidental). Eventuales pilotos de aviso de zonas de cocción calientes [H] se visualizan de forma alterna con el símbolo [L].

Este procedimiento operativo se tiene que terminar antes de que pasen 10 segundos y no se tiene que pulsar ninguna otra tecla menos la descrita. En caso contrario el procedimiento se anula puesto que se considera incompleto.

La electrónica permanece en condición de bloqueada hasta que se desactiva la tecla, aunque si mientras tanto la unidad de mando se ha apagado y encendido de nuevo. El restablecimiento (desconexión de la alimentación de red) de la unidad de mando no elimina el estado de bloqueo.

Desbloqueo para cocinar:

para desbloquear y preparar la unidad Touch Control es necesario pulsar de forma contemporánea el display de la zona de cocción anterior derecha (FR) y la tecla de Power Booster (P). El símbolo [L] que indica LOCKED (bloqueado) desaparece del display. Los display de todas las zonas de cocción visualizan [0], junto con un punto de luz intermitente.

Eventuales pilotos de aviso de zonas de cocción calientes [H] se visualizan de forma permanente.

Tras el apagado de la unidad de mando, el bloqueo de seguridad para los niños se reactiva de nuevo.

Este procedimiento operativo se tiene que terminar antes de que pasen 10 segundos y no se tiene que pulsar ninguna otra tecla menos la descrita. En caso contrario el procedimiento se anula. No es posible activar ninguna otra tecla. Es posible utilizar sólo la tecla de alimentación (Power) para apagar el Touch Control (y poner de nuevo en marcha el procedimiento).

Desbloqueo permanente:

es necesario pulsar de forma contemporánea el display de zona de cocción de la zona de cocción anterior derecha (FR) y la tecla de Power Booster (P), luego pulsar de nuevo la tecla Power Booster (P).

Este procedimiento operativo se tiene que terminar antes de que pasen 10 segundos y no se tiene que pulsar ninguna otra

tecla menos la descrita. El Touch Control permanece en modalidad de apagado (Off) (todos los display son negros); en caso contrario el procedimiento se anula y el Touch Control pasa a la modalidad de apagado (Off) tras 20 segundos.

Si la unidad de mando se activa de nuevo pulsando la tecla ON/OFF, todos los display visualizan el símbolo "0", los puntos en el display continúan parpadeando y la unidad de mando se puede accionar para cocinar. En presencia de pilotos de aviso de zonas de cocción calientes [H], este mensaje se visualiza alternativamente en el [0] y simultáneamente con el punto en el display.

Indicación acústica (zumbador)

Las siguientes actividades efectuadas durante el funcionamiento de la unidad Touch Control se señalan de forma acústica mediante un zumbador:

- Señal acústica individual breve para activación regular de una tecla. Para el área Slider la señal acústica se emite sólo con la primera activación. No se emite ninguna señal acústica durante la modificación de los valores.
- Señal acústica intermitente más larga por la utilización permanente de las teclas durante un periodo de tiempo más prolongado (≥ 10 segundos)
- Tiempo del temporizador terminado

Función temporizador (CL)

La función temporizador se encuentra disponible en dos diversos tipos:

- Temporizador independiente 1.99 minutos: señal acústica con temporización. Esta función se puede activar sólo si ninguna zona de cocción está funcionando (todos los niveles = 0). Si se acciona cualquier zona de cocción

(nivel >0), el temporizador independiente permanece en funcionamiento. Si se va a utilizar el temporizador para desactivar una zona de cocción (véase temporizador para zona de cocción), entonces se tiene primero que apagar y volver a encender el mando.

- Temporizador para zona de cocción 1.99 minutos: esta función se puede activar sólo mientras se encuentra activa una cocción (nivel < 0; punto en el display). Cuatro zonas de cocción a desactivar se pueden programar libremente con temporización y señal acústica.

Configuración de un valor del temporizador:

- Mediante regulación con el área Slider.
- Normalmente se produce en primer lugar la regulación del primer dígito, luego la regulación del segundo dígito.
- Antes de que pasen 10 segundos tras la regulación del segundo dígito, el valor podría restablecerse (el punto en el display encendido en el display del temporizador y en caso de temporizador específico por zona de cocción el LED asignado con luz intermitente).
- En caso de display del temporizador activo, el valor del temporizador se puede configurar en [0] pulsando directamente [0] en el área Slider (lado izquierdo)

Desactivación de un temporizador activo:

- Un temporizador se puede desactivar configurando el valor en el 0.
- Un temporizador independiente se puede desactivar mediante una doble activación de la tecla de alimentación (1° TC activo, 2° TC y Temporizadores desactivados).

Temporizador independiente

- Si la unidad de mando se activa (los display de todas las zonas de cocción visualizan [0]), el temporizador independiente se puede activar pulsando la tecla de selección del temporizador. El display visualiza 0- y está listo para introducir el primer dígito del temporizador, pulsando el display del temporizador se puede pasar a programar el segundo dígito del temporizador. El temporizador se desactiva a los 10 segundos (display negro) si no se efectúan otras configuraciones. Si se configura un valor del temporizador sin activación de una zona de cocción antes de que pasen 10 segundos, los display de las zonas de cocción se desactivan (también se desactivan los relés interpuestos). Los eventuales pilotos de aviso de zonas de cocción calientes [H] se visualizan de forma permanente.
- Mientras el temporizador está seleccionado (el punto en el display parpadea durante 10 segundos), es posible configurarlo. El campo de configuración es de 0 - 99 minutos en pasos individuales; para área Slider.
- Justo después de la configuración del valor del temporizador, se pone en marcha la cuenta atrás a partir del último valor configurado.
- El temporizador se deselecciona de forma automática tras 10 segundos y el display del temporizador indica el valor del temporizador. Cuando termina el tiempo configurado, se activa una señal acústica y el display del temporizador visualiza el símbolo "00" con luz intermitente.
- La señal acústica se terminará después de 2 minutos y/o cuando se activa cualquier tecla. Sucesivamente el display

del temporizador deja de parpadear y se apaga. Los testigos que indican zonas de cocción muy calientes [H] aparecen de forma permanente.

- Pulsando la tecla POWER, la unidad de mando se puede conmutar en cualquier momento del “puro funcionamiento del temporizador” a una zona de cocción, con o sin un temporizador independiente activo. Si se conmuta nuevamente el mando táctil a modalidad activa con un temporizador independiente activo, se selecciona ante todo el temporizador independiente indicado por la selección activa “-”; así se puede ponerlo a cero o cambiarlo de valor. Si se selecciona una zona de cocción, el “-” del display del temporizador desaparece y se visualiza el tiempo del temporizador independiente que está programado. Si hay un temporizador independiente programado, no se puede programar un temporizador específico para zona de cocción. Después de la selección de una zona de cocción, el punto decimal desaparece del display del temporizador y un punto decimal en el display de la zona de cocción parpadea. Cuando se apaga la unidad de mando mediante la tecla POWER, el temporizador independiente (si todavía está funcionando) también se apaga.

Programación del temporizador específico por zona de cocción

El encendido del Touch Control activa la configuración del temporizador por zonas de cocción personalizadas.

- Si se activa una zona de cocción (nivel zona de cocción > 0), y después se selecciona el display del temporizador (en 10 segundos), entonces se puede asignar un valor del temporizador a la zona

de cocción como función de apagado de la misma. El LED correspondiente del temporizador indica para qué zona de cocción se ha activado el temporizador.

- Tan pronto como se selecciona el temporizador, uno de los leds (9) correspondiente a la zona de cocción parpadea y el temporizador muestra “0-”, indicando así que se puede programar el primer dígito del temporizador pulsando en el área slider; una vez ajustado el primer dígito, pulsar en el display del temporizador para pasar a introducir el segundo.
- Cuando se conmuta de una zona de cocción a otra, el display del temporizador indica el valor del temporizador corriente de la respectiva zona de cocción. Las configuraciones del temporizador de las demás zonas de cocción permanecen activas.
- Las ulteriores configuraciones son análogas a las previstas para el temporizador independiente.
- Si se encuentran activos más temporizadores, el display indica el valor del temporizador menor (tras un tiempo de desección de 10 segundos).
- Cuando termina el tiempo configurado, se activa una señal acústica y el display del temporizador visualiza el símbolo “00” con luz intermitente. El LED del temporizador correspondiente parpadea de forma simultánea. La zona de cocción programada queda desactivada y aparece el símbolo “0” fijo. Tras 10 segundos (tiempo de desección) se visualiza un símbolo “H” fijo coincidiendo con una zona de cocción caliente (“hot”). En caso contrario, se visualiza el símbolo “0”.
- La señal acústica y el parpadeo del LED del temporizador de la zona de cocción cesan

- a los 2 minutos y/o
- activando cualquier tecla.

Ahora la visualización desaparece y la zona de cocción permanece deseleccionada.

El comportamiento del temporizador específico por zona de cocción es similar al del temporizador independiente.

Si un temporizador se programa para una zona de cocción, la limitación de la duración operativa depende del valor del temporizador y no del valor de la tabla estándar.

La precisión del valor del temporizador depende de la precisión del reloj μC y puede desviarse de +/- 4% en 99 minutos.

Función calentaplatos (opcional)

La función calentaplatos mantiene calientes los alimentos ya cocinados en una zona de cocción.

En este caso la zona de cocción seleccionada se activa a baja potencia.

Cuando la función calentaplatos se activa para una zona de cocción, el display correspondiente visualiza el símbolo “u” (véase símbolos).

Activación/desactivación:

la funcionalidad calentaplatos se puede activar también como un nivel de cocción suplementario entre 0 y 1.

Para utilizar la función calentaplatos, seleccionar una zona y después poner en 1 con el mando slider y después inmediatamente en 0. Para los tiempos de funcionamiento, ver la tabla

Limitación de tiempo de la función de conservación del calor

Por razones microbiológicas, se aconseja utilizar la función calentaplatos durante periodos excesivamente prolongados (máximo 1 hora). Por este motivo el Touch

Control se apaga de forma automática tras 2 horas).

1.14 PAUSA

Activación de la función Pausa

Cuando por lo menos una zona de cocción está funcionando, los elementos de calentamiento se pueden desactivar pulsando la tecla Pausa.

La visualización de pausa tiene la prioridad. Los temporizadores ya programados (también el temporizador independiente) se detienen y dejan de funcionar durante la pausa. El calentador automático y el booster también se desactivan en todas las zonas de cocción durante la activación, mientras el cálculo del calor residuo y la limitación del tiempo de funcionamiento continúan funcionando sin detenerse.

Los LED de las demás funciones (temporizador) permanecen encendidos según el estado.

La condición de pausa puede durar como máximo 10 minutos. Si el estado no se termina antes de este intervalo, el mando se desactiva. La zona de cocción se puede conmutar en cualquier momento mediante la tecla de encendido/apagado (on/off). La eventual modalidad de pausa activada se termina en este caso.

Final de la función Pausa

Para terminar la modalidad Pausa e iniciar de nuevo el funcionamiento es necesario activar la tecla Pausa y cualquier otra tecla (no la misma tecla de nuevo) antes de que pasen 10 segundos. De esta forma se restablece la condición existente antes de la modalidad Pausa. Si no se activa ninguna otra tecla antes de que pasen 10 segundos, se apaga también la zona de cocción.

Otras funciones del testigo LED pausa

El testigo led se comporta del modo siguiente:

cuando la función Pausa está desactivada, el LED permanece apagado; cuando la función Pausa está activada, el LED se enciende de forma estática. Durante el tiempo de espera antes de que la presión de una segunda tecla termine la pausa, el LED parpadea. Si la función de aviso suplementario es posible tras el nuevo encendido, también el led parpadea.

Aviso (opcional para la tecla multifunción)

Es posible recuperar de forma rápida las configuraciones tras el apagado mediante la tecla de alimentación, el operador dispone de 6 segundos para activar la tecla Pausa. La ejecución de la función es posible sólo si con anterioridad se encontraba activa y se confirma mediante una señal acústica de la tecla.

Se restablecen las siguientes operaciones:

- niveles de cocción de todas las zonas de cocción
- minutos y segundos de los temporizadores por zonas de cocción programadas
- condición de conmutación de los circuitos externos (está garantizado mediante la función apuntes del circuito externo)

- función de calentamiento (heat-up)

No se restablecen las siguientes operaciones:

- limitación del tiempo del cuentaminutos (el operador ha intervenido desactivándolo)
- ciclo de funcionamiento del cuentaminutos (tras el nuevo encendido se pone en marcha un nuevo ciclo)
- Si el tiempo de retraso de una reducción de potencia se encuentra en marcha en el momento del apagado (gestión de la potencia), pero el nuevo nivel de cocción todavía no se ha detectado, el

aviso podría no restablecer la última configuración del operador (a ejecutar de forma prioritaria). Este caso especial puede verificarse sólo durante el tiempo de retraso de 3 segundos de la reducción de potencia.

Mantenimiento

Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Sucesivamente, limpiar la zona caliente con papel de cocina y productos específicos para placas de cocina de vitrocerámica, después aclarar con agua y secar con un paño limpio. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio.

Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azúcar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción.

En ningún caso utilicen esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

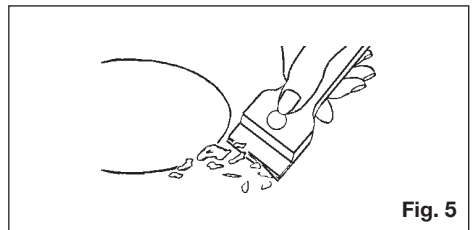


Fig. 5

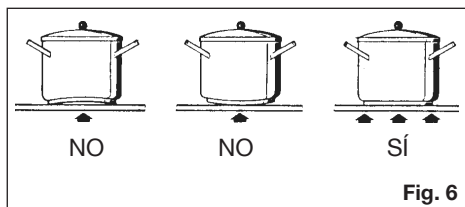


Fig. 6

Precauciones

- Cuando se verifica una fractura, incluso mínima, de la superficie vitrocerámica es necesario desconectar de forma inmediata la alimentación eléctrica;
- Durante el funcionamiento es necesario alejar el material magnetizable como tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.;
- No utilizar nunca papel de aluminio o apoyar productos envueltos con papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción;
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no se pueden colocar sobre la superficie de la placa de cocción para evitar que se calienten;
- En la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin la utilización de condimento, limite el eventual tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos;
- La cocción de alimentos con tendencia a engancharse en el fondo empieza con la potencia mínima para aumentar luego mezclando con frecuencia;
- Después del uso apagar con el correspondiente dispositivo (disminución hasta "0") y no fiarse del detector de ollas.

Batería de cocina (Fig. 6)

- Si al acercar un imán al fondo de un recipiente el imán permanece enganchado en el fondo, esta olla se puede considerar adecuada para la cocción por inducción;
- Preferir baterías de cocina declaradas también para cocción por inducción;
- Batería de cocina con fondo plano y grueso;
- Una olla de 20 cm de diámetro permite aprovechar la máxima potencia;
- Una olla más pequeña reduce la potencia pero no provocará dispersión de energía. De todas formas se desaconseja la utilización de recipientes con un diámetro inferior a 12 cm;
- Recipientes inox con fondo multicapa o inox ferrítico si en el fondo se especifica: por inducción;
- Recipientes en arrabio mejor si con el fondo esmaltado para evitar rasguños en la placa de cocción vitrocerámica;
- Se desaconsejan y no convienen los recipientes en vidrio, cerámica, terracota, recipientes en aluminio, cobre o inox no magnético (austenítico).
- Se recomienda utilizar recipientes con el fondo de la olla de mínimo 110mm de diámetro para las zonas de cocción A y B (de 160mm y 180mm de diámetro), mientras para la zona de cocción C (de 200mm) el diámetro del fondo de la olla tiene que ser de mínimo 120mm de diámetro;
- evitar desbordamientos de líquido; por lo tanto, tras la ebullición o en cualquier caso cuando el líquido se haya calentado, reducir el suministro de calor;
- no dejar conectados los elementos de calentamiento en vacío o con ollas y cacerolas vacías.

Instrucciones para el instalador

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes.

Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación

(Fig. 7-8-9-10)

El aparato ha sido estudiado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura. Preparar sobre todo el perímetro de la superficie la masilla impermeable en dotación.

contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetadas.

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

Conexión eléctrica

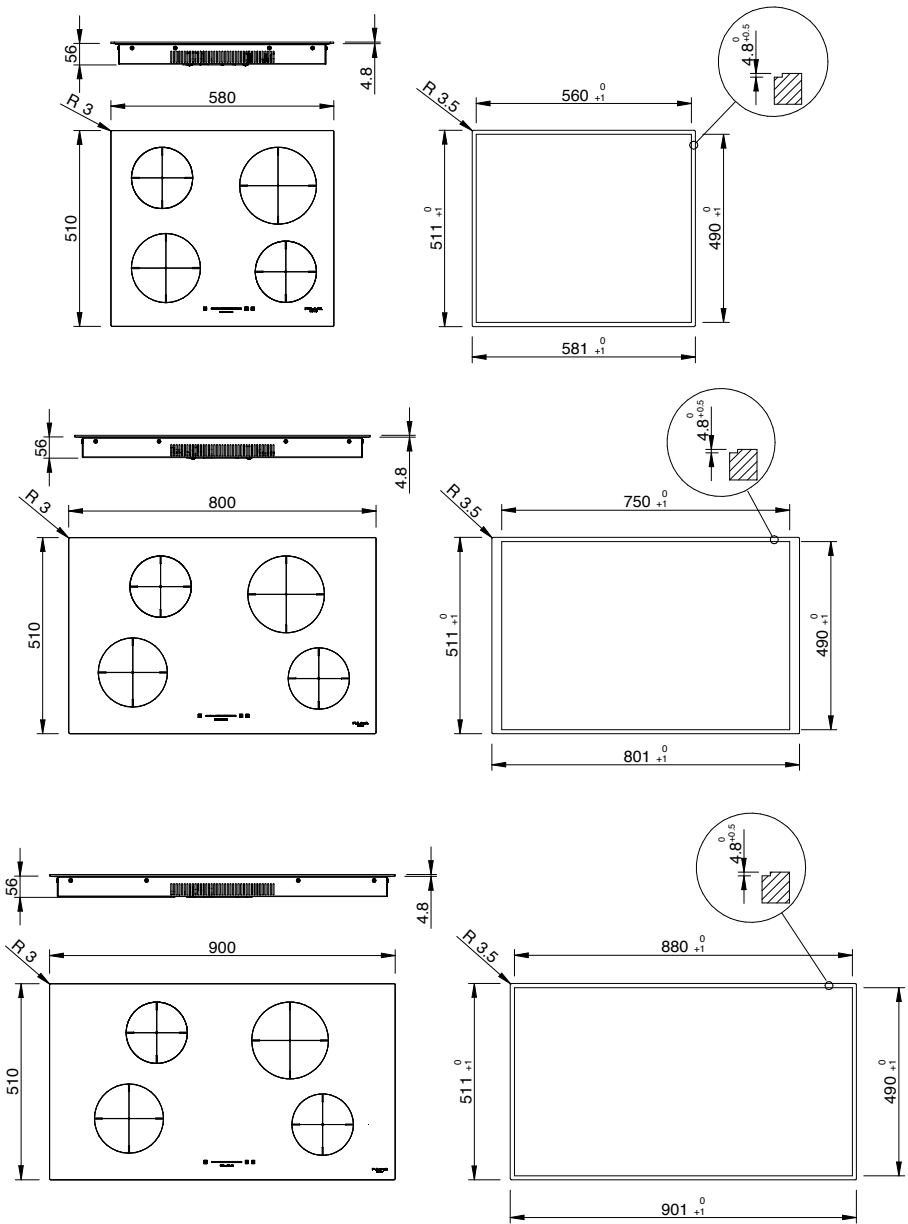
(Fig. 11)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cuanto indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50 °C a la temperatura ambiente.

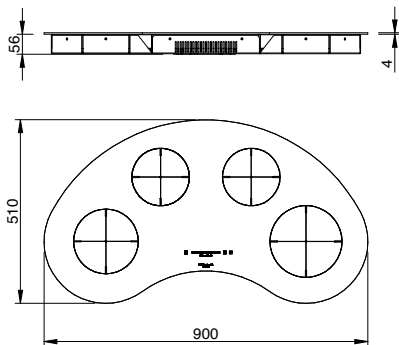
Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los



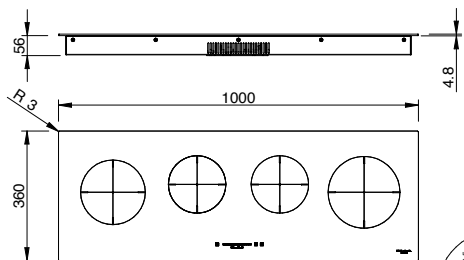
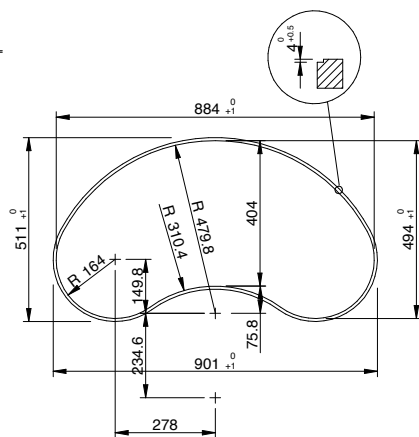
N.B. Para la versión semi a ras de encimera la reducción de 4.8 mm no es necesaria

ES

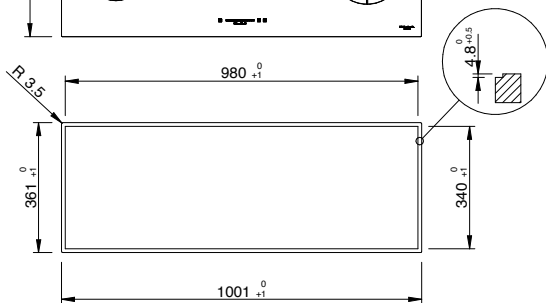
Fig. 7



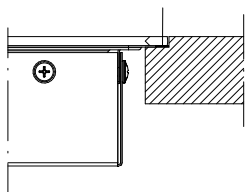
N.B. Para la versión semi a ras de encimera la reducción de 4 mm no es necesaria



N.B. Para la versión semi a ras de encimera la reducción de 4.8 mm no es necesaria



POSICIÓN GUARNICIÓN SELLADOR EN LA VERSIÓN A RAS DE ENCIMERA



POSICIÓN GUARNICIÓN SELLADOR EN LA VERSIÓN SEMI A RAS DE ENCIMERA

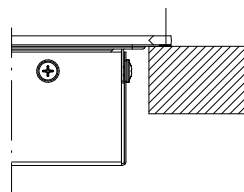
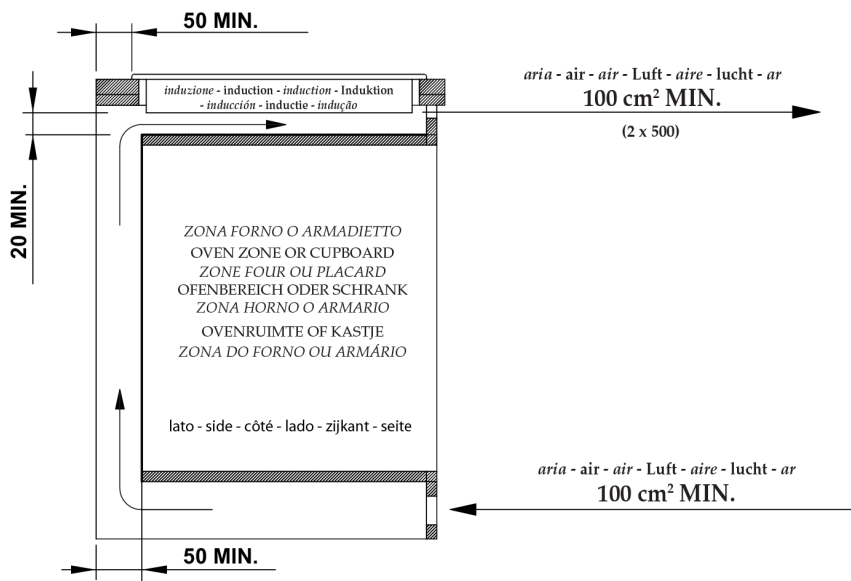
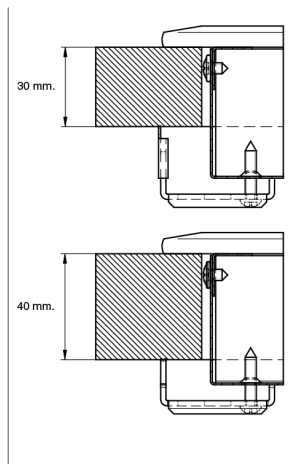
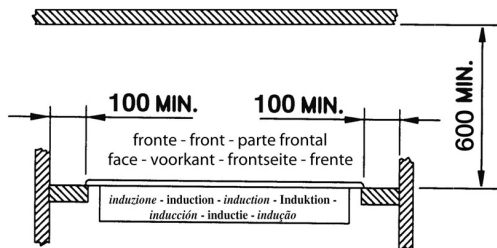


Fig. 8



ES

Fig. 9

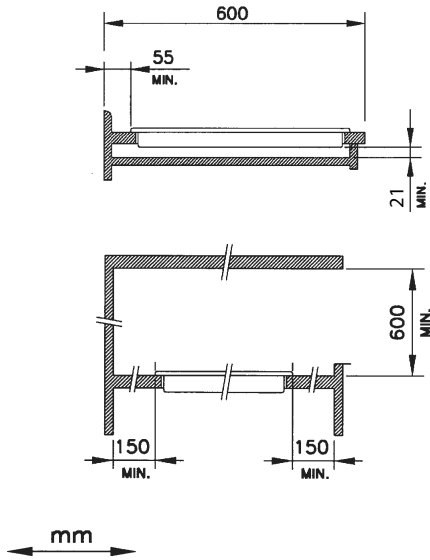


Fig. 10

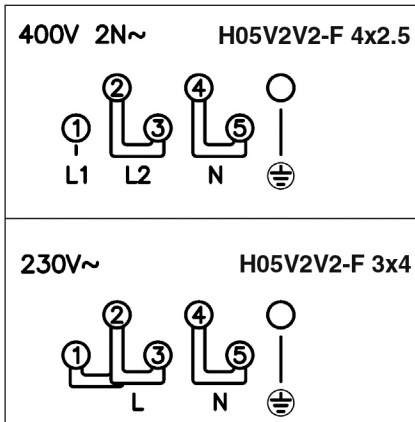


Fig. 11

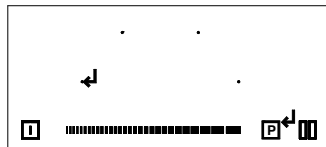
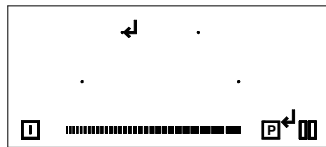
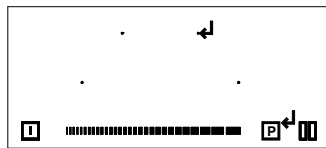
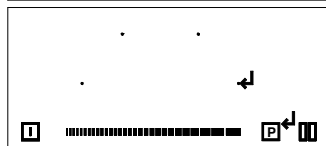
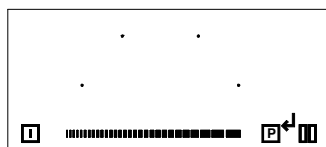
De 3.3 a 7.1 kW

La placa sale de serie con el limitador programado a 3.3 kW.

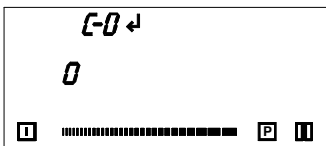
Los procedimientos siguientes permiten pasar de un ajuste a otro.

Dentro de los 2 primeros minutos desde la última conexión a la red eléctrica (nueva alimentación) se puede entrar en el menú de configuración (si se realiza esta operación después de haber conectado la placa a la red eléctrica, hay que esperar unos segundos en el paso entre la desconexión y la reconexión de la alimentación).

Pulsar la tecla P (Power Booster) y mantener pulsado. Se encenderán entonces los 4 puntos decimales (.). Manteniendo pulsada la tecla P, pulsar en secuencia los 4 puntos decimales partiendo del punto anterior derecho. Esta operación debe realizarse bastante rápidamente; en su caso, un doble bip indicará que la secuencia o la velocidad de ejecución no son correctas.

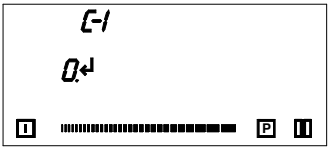
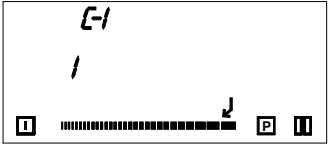
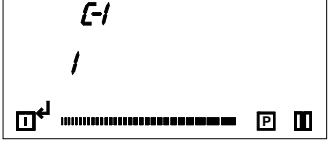


En el primer display de arriba parpadeará de forma intermitente C-0: pulsarlo hasta que aparezca el punto decimal.



Pulsar la zona del cursor indicada.



<p>Pulsar el display indicado.</p>	
<p>Pulsar la zona del cursor indicada.</p>	
<p>Pulsar la tecla de encendido durante 3 segundos para guardar la configuración.</p>	
<p>N.B. El instalador deberá comprobar que la instalación eléctrica en la que se coloca la placa de cocina es de dimensiones suficientes para el funcionamiento a 7.1 kW.</p>	

ES

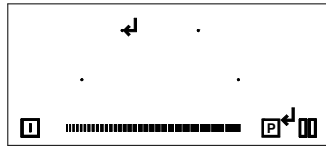
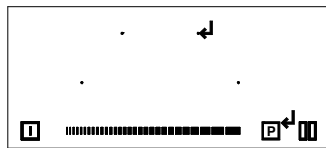
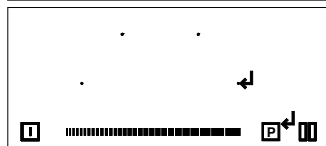
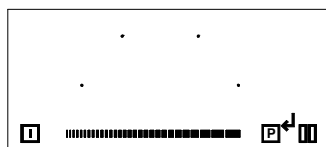
De 7.1 a 3.3 kW

Si se quiere reactivar el limitador a 3.3 kW.

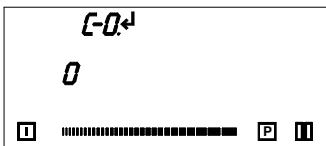
Los procedimientos siguientes permiten pasar de un ajuste a otro.

Dentro de los 2 primeros minutos desde la última conexión a la red eléctrica (nueva alimentación) se puede entrar en el menú de configuración (si se realiza esta operación después de haber conectado la placa a la red eléctrica, hay que esperar unos segundos en el paso entre la desconexión y la reconexión de la alimentación).

Pulsar la tecla P (Power Booster) y mantener pulsado. Se encenderán entonces los 4 puntos decimales (.). Manteniendo pulsada la tecla P, pulsar en secuencia los 4 puntos decimales partiendo del punto anterior derecho. Esta operación debe realizarse bastante rápidamente; en su caso, un doble bip indicará que la secuencia o la velocidad de ejecución no son correctas.



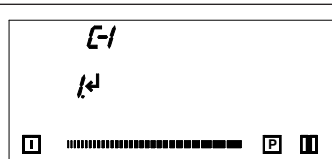
En el primer display de arriba parpadeará de forma intermitente C-0: pulsarlo hasta que aparezca el punto decimal.



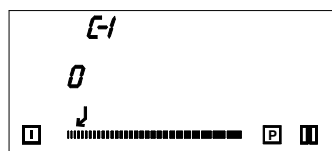
Pulsar la zona del cursor indicada.



Pulsar el display indicado.



Pulsar la zona del cursor indicada.



Pulsar la tecla de encendido durante 3 segundos para guardar la configuración.



ES

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C	Si aparece una "C" fija, se puede configurar la zona de cocción.	No es un error: el usuario se encuentra en el menú Service.	Se puede colocar una cacerola adecuada en la zona de cocción correspondiente.
C/-	Si aparece una "C" parpadeante, la zona de cocción se va a configurar. Una vez configurada correctamente la zona, aparece en el display el signo "-". Si no aparece el signo "-", comprobar las causas posibles de E/5.	No es un error: el usuario se encuentra en el menú Service.	Esperar el signo "-" o salir de la configuración pulsando la tecla de selección; la "C" deja de parpadear.
		2. sobretensión	Cambiar el módulo.
E/7	No asignable.		Cambiar el módulo o la interfaz de usuario.
E/8	Defecto ventilador.	Defecto del ventilador o del control electrónico.	Cambiar el módulo.
E/9	Problema del sensor T en el inductor.	Señal del sensor fuera del rango de validez; defecto en el sensor o en el sistema electrónico.	Cambiar el módulo.
E/A	Problema del hardware del módulo de inducción.	Detectado problema en el dispositivo hardware por el autotest del módulo.	Cambiar el módulo.
E/C	Problema de configuración	2 zonas de cocción están dedicadas al mismo elemento de la IU.	1. Borrar la configuración actual con el menú Service.
E/H	Valor sensor fijo (función test para sensor T en el inductor).	Variación de temperatura no suficiente (10°C) 5 minutos después de encender el fuego.	El sistema tiene que enfriarse.
Ninguna función y ninguna visualización	Sobretensión a nivel de alimentación (ninguna función).	Conexión 400 V.	Desconectar y volver a conectar la alimentación.
E	Una "E" parpadeante en cada zona de cocción indica que van a ser borradas todas las configuraciones.	No es un error: el usuario se encuentra en el menú Service.	Configuración manual.

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
E/2 (Código de error diferente para algunas IU)	Rebasados los límites de temperatura	1. La temperatura de la cacerola o del cristal es demasiado alta. 2. NTC (control electrónica de temperatura demasiado alta).	El sistema tiene que enfriarse.
E/3	Cacerola inutilizable, por ej. pérdida de características magnéticas a causa de la temperatura en la parte inferior.	La cacerola crea en el módulo un nivel de funcionamiento inadecuado que puede dañar los dispositivos, por ej. IGBT.	1. El error se borra automáticamente después de 8s y la zona de cocción se puede utilizar nuevamente. Si el error se repite es necesario cambiar la cacerola. 2. Si el código de error aparece sin que haya ninguna cacerola en la zona de cocción, hay que cambiar el módulo.
E/4	Módulo de inducción no configurado (todos los módulos de inducción responden a la IU, pero cada elemento está conectado a la zona de cocción interesada).	El módulo de inducción no está configurado.	1. Borrar la configuración del fuego y activar la configuración manual. 2. Poner en marcha el menú Servicio IU para configurar el módulo de inducción. 3. Si las soluciones indicadas no resuelven el problema, cambiar el módulo.
E/5	Ninguna comunicación entre la IU y el módulo de inducción.	Falta la alimentación en el módulo de inducción. Cableado erróneo o defectuoso.	Comprobar la alimentación y las conexiones, cambiar el módulo.
E/6	Problema de alimentación	1. No detectada la frecuencia de alimentación principal.	Comprobar la tensión y la frecuencia de la alimentación principal.

Geachte klant,

wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze.

Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om aan al uw eisen voor een perfect kookresultaat te voldoen. Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en na te leven, ze zullen toelaten om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken. Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT

Index

NL Instructies voor de gebruiker 112

Installatie 112

Gebruik 112

Functies 114

Onderhoud 124

Instructies voor de installateur 125

Installatie 125

Plaatsing 125

Elektrische aansluiting 125

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUELIJK APPARAAT ONTWERPEN. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH. DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIJF VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS,

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

NL Nederlands

PT Português

TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

Instructies voor de gebruiker

Installatie

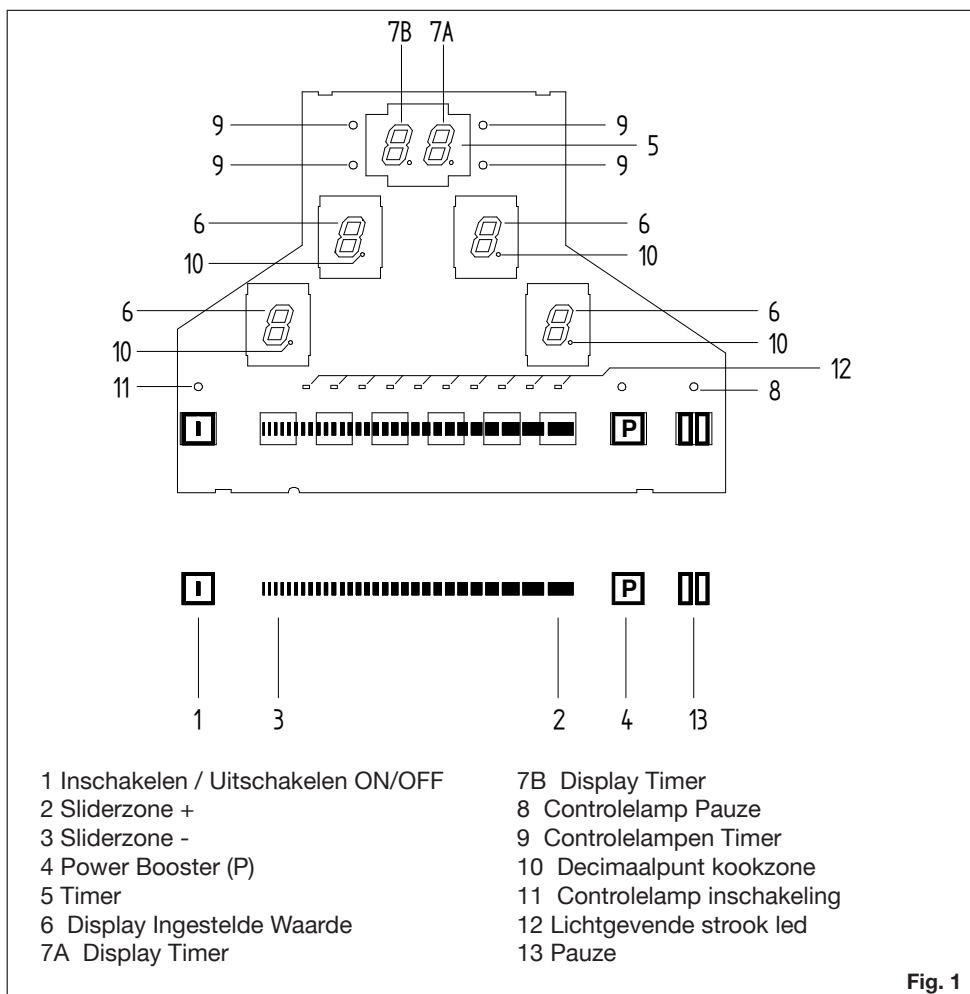
Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Gebruik

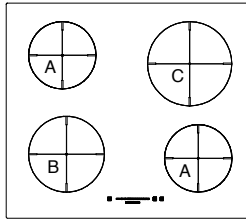
Drukgevoelige toetsen

Alle handelingen kunnen worden uitgevoerd met drukgevoelige toetsen (capacitieve sensoren) die op het frontpaneel van de fiche staan; met elke toets komt een display overeen.

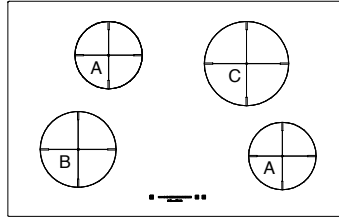
Elke handeling wordt met een “biep” bevestigd.



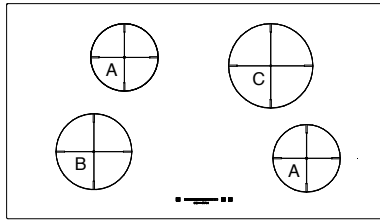
NL



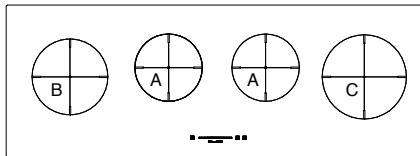
CH 604 ID TS



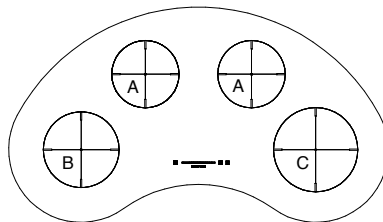
CH 804 ID TS



CH 904 ID TS



CH 1004 ID TS



CHM 904 ID TS

A: KOOKZONE INDUCTIE $\varnothing 160$ - 1400 W
MINIMUMGRENS VAN VERTREK 700W

B: KOOKZONE INDUCTIE $\varnothing 180$ - 1400/2000 W
MINIMUMGRENS VAN VERTREK 1200W


C: KOOKZONE INDUCTIE $\varnothing 200$ - 2300/3000 W
MINIMUMGRENS VAN VERTREK 1200W

Fig. 2

DE LEDS EN DE DISPLAYS NIET STEVIG VASTMAKEN

Gebruik

Plaats eerst de kookpot in de gekozen kookzone.

De afwezigheid van het kookpot-display verhindert het opstarten van het systeem .

Herkenning kookpot

Een zekerheid dat het bewuste gebruik van technologie kenmerkt ten gunste van de consument

Functies

Aan/Uit van de tiptoetsbediening

Na de voeding vraagt de touch gedurende circa 1 seconde voordat het gereed is voor gebruik. Na de reset knipperen alle displays en LEDS gedurende ongeveer 1 seconde. Daarna gaan alle displays en LEDS uit en staat de tiptoetsbediening in de stand-by stand.

De tiptoetsbediening kan met de aan/uit toets worden ingeschakeld. De displays van de kookzones tonen een "0". Als een kookzone "warm is", toont het display een "H" in plaats van een "0". Het punt onderaan rechts op alle displays van de kookpunten knippert met tussenpozen van één seconde om aan te geven dat u geen enkele kookzone heeft geselecteerd. Na inschakeling blijft de tiptoetsbediening 20 seconden actief. Als noch een kookzone noch de timer worden geselecteerd, keert de tiptoetsbediening automatisch in de stand-by status terug.

De tiptoetsbediening gaat pas aan, als alleen de aan/uit toets wordt ingeschakeld. Als de aan/uit toets tegelijkertijd met andere toetsen wordt ingedrukt, heeft dit geen enkel resultaat en de tiptoetsbediening blijft in de stand-by stand. Als de kinderbeveiliging

tijdens de inschakeling actief is, tonen alle displays van de kookzones een "L", (locked/vergrendeld). Als de kookzones "warm zijn" tonen de displays afwisselend een "L" en een "H" (hot/warm).

De tiptoetsbediening kan op elk moment met de ann/uit toets worden uitgeschakeld. Dit geldt ook als de bediening met de kinderbeveiliging is geblokkeerd.

De aan/uit toets heeft altijd voorrang bij de uitschakelfunctie.

Automatische uitschakeling

Eenmaal ingeschakeld gaat de tiptoetsbediening automatisch uit na 20 seconden van inactiviteit. Na de selectie van een kookzone wordt de automatische uitschakeltijd opgedeeld in 10 seconden waarna de zone wordt gedeselecteerd en 10 seconden daarna gaat de tiptoetsbediening uit.

Aan- /uitzetten van de kookzone

Met de Touch Control ingeschakeld, is het mogelijk een kookzone te selecteren door het bijbehorende display aan te raken (6). Het overeenkomstige display gaat over tot de weergave van het vaste puntje op het display en "0" in plaats van "H" – in geval van kokendhete kookzone. Op de displays van alle andere kookzones verdwijnt het puntje. Op dit punt aangekomen, is het mogelijk een kookniveau in te stellen met behulp van het slidergebied. Op die manier wordt de overeenkomstige kookzone geactiveerd. De eindaanslagwaarden zijn "9" (rechterzijde) en "0" (linkerzijde).

Eén enkele kookzone uitzetten:

Het is mogelijk één enkele kookzone uit te zetten, door een kookniveau [0]

te selecteren. Bij aanwezigheid van een waarschuwingslampje voor kokendhete kookzones [H], wordt die signalering alternerend met [0] weergegeven en gelijktijdig met het puntje op het display. Eenmaal de Touch Control uitgeschakeld, blijft het display uit of wordt het symbool [H] afgebeeld als een waarschuwingsteken van een kookzone die kokend is.

Uitschakelen van alle kookzones:

Alle zones kunnen op elk moment tegelijkertijd worden uitgeschakeld met de aan/uit toets. In de stand-by modus verschijnt een "H" voor alle kookzones die "warm zijn". Alle andere displays zijn uit.

Vermogensniveau

Het vermogen van de kookzone kan op 9 niveaus worden ingesteld die worden aangegeven door de symbolen van "1" tot "9" met behulp van de zeven-segment displays.

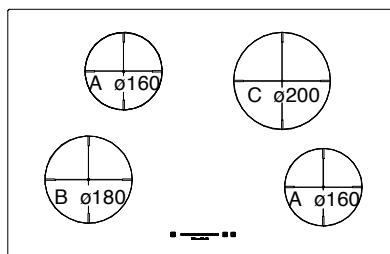
touch control	intensità calore
1	tenue
2-3	dolce
4	lento
5-6	medio
7-8	forte
9	vivo

NL

A: KOOKZONE INDUCTIE $\varnothing 160$ NIVEAU 9 = 1200W CIRCA, P = 1400 W
MINIMUMGRENZ VAN VERTREK 700W

B: KOOKZONE INDUCTIE $\varnothing 180$ NIVEAU 9 = 1400 W CIRCA, P = 2000 W
MINIMUMGRENZ VAN VERTREK 1200W

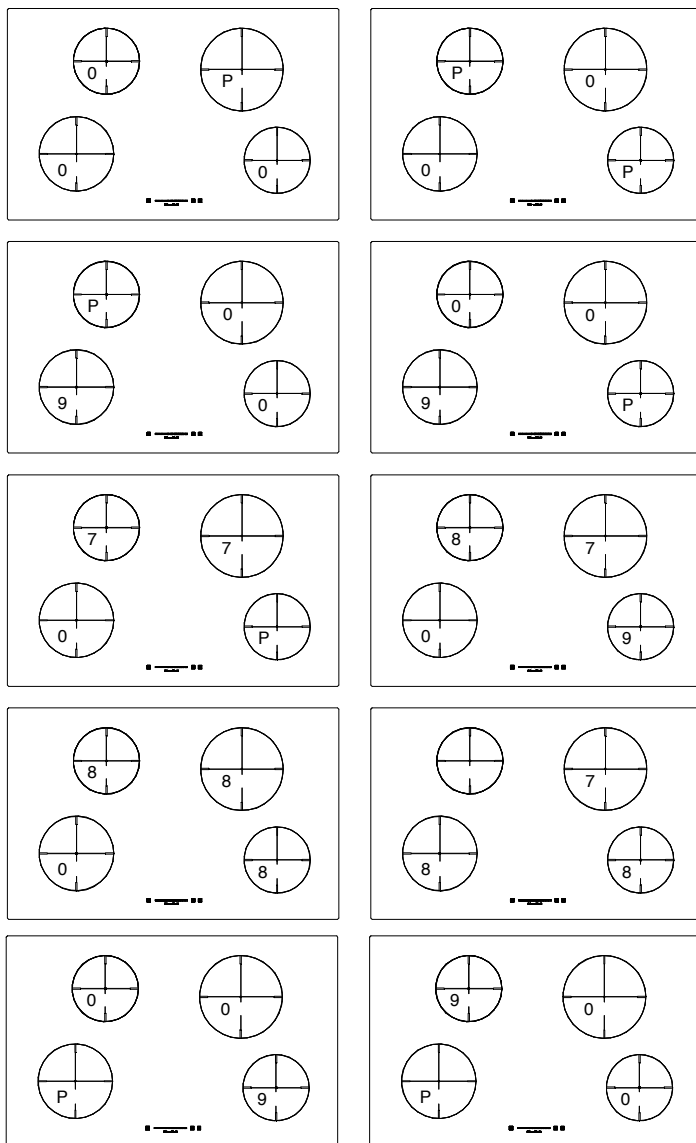
C: KOOKZONE INDUCTIE $\varnothing 200$ NIVEAU 9 = 2300 W CIRCA, P = 3000 W
MINIMUMGRENZ VAN VERTREK 1200W



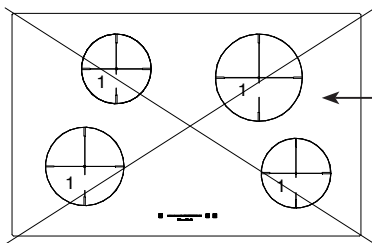
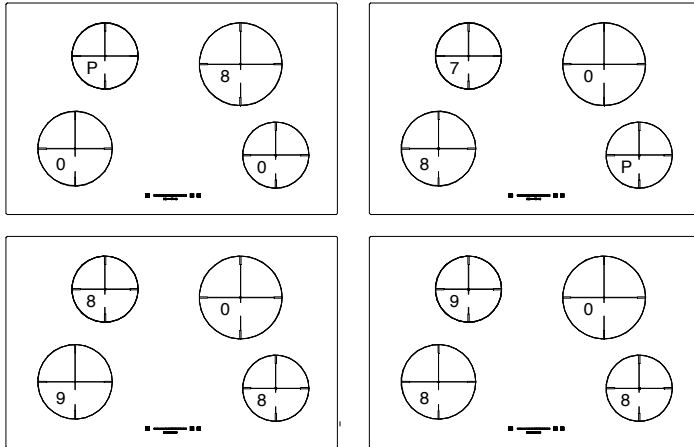
DE OPSTELLING VAN DE INDUCTORS, HERKENBAAR OP BASIS VAN DE AFMETINGEN $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ $\varnothing 200$ -KAN VARIËREN MAAR HET GEDRAG DAT BEDIEND WORDT MET DE BEGRENZER (3.3kW) BLIJFT IDENTIEK

Fig. 3

ENKELE VOORBEELDEN VAN MAXIMALE NIVEAUS AANVAARD DOOR DE TOUCH VAN DE INDUCTIE MET BEGRENZER INGESCHAKELD (3.3kW) MET DE INDUCTIEVE ELEMENTEN AANWEZIG.



NL



Niet mogelijk met
vermogensbegrenzer
ingeschakeld

Alle kookzones kunnen tegelijk functioneren zelfs op het maximale niveau door het ontsluiten van de vermogensbegrenzer (werking aan 7.1 kW) in dit geval, ervoor zorgen dat het elektrische systeem, waar de kookplaat geïnstalleerd is, de juiste afmetingen heeft of dat de kabel van het volgende type is: H05V2V2-FS 2.5 mm²

N.B. De inductie wordt geproduceerd met de begrenzer ingeschakeld. De elektronica zal het vermogen beheren tot de drempelwaarde van 3.3 kW. Om deze parameter te respecteren volgens welke de inductor ingeschakeld werd zal al dan niet de mogelijkheid worden gegeven tot de kookzone toe te treden.

Een dubbele pieptoon zal aangeven of men tracht de limiet te overschrijden.

Fig. 4

Aankookautomaat

Wanneer de aankookautomaat geactiveerd is, werkt de kookzone voor een bepaalde periode op vol vermogen. De tijd hangt af van het geselecteerde vermogensniveau. Na de aankooktijd keert de tiptoetsbediening weer naar het eerder geselecteerde vermogensniveau.

Begin van het automatische aankookproces:

- De tiptoetsbediening is ingeschakeld en een kookzone wordt geselecteerd.
- Bij het bereiken van vermogensniveau 9 wordt de automatische verwarming geactiveerd door extra druk van de slider bij het maximum.
- Het vereiste vermogensniveau wordt geselecteerd door het bedienen van de slider, het display toont het gekozen niveau.
- Het is nu mogelijk het niveau van verder koken te kiezen via de Sliderzone. Het symbool "A" verschijnt na 3 seconden na het loslaten van de knop, afwisselend met het niveau van verder koken.
- Het niveau van verder koken kan worden gewijzigd binnen 15 seconden na het activeren zonder de boost van vooraf koken uit te schakelen. U moet daarom, de kookzone selecteren en vervolgens de bijbehorende kookzone instellen
- In geval van selectie na 15 seconden: U kunt een niveau van hogere voortzetting selecteren, dit houdt in dat de tijd van voorkoken automatisch uitgelijnd wordt op het niveau van voortzetting dat momenteel geselecteerd is.

Kookniveau	Voorkook-boost A [min]	Maximale werkingstijd [h]
0	0	0
u	0	6
1	1	6
2	3	6
3	4,8	5
4	6,5	5
5	8,5	4
6	2,5	1,5
7	3,5	1,5
8	4,5	1,5
9	0,2	1,5

Rest-warmte-indicator

Waarschuwt de gebruiker dat het glas een gevaarlijke temperatuur heeft bij aanraking van het hele gebied boven de kookzone. De temperatuur wordt bepaald volgens een wiskundig model en eventuele restwarmte wordt met een "H" aangeduid door het desbetreffende zeven-segment display.

De verwarming en de afkoeling worden berekend met betrekking tot:

- het geselecteerde vermogensniveau (van "0" tot "9")
- de activeringsperiode van de relais

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, toont het desbetreffende display een "H" totdat de temperatuur van de zone volgens het wiskundig model tot onder het kritieke niveau daalt ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatische uitschakeling (beperking van de werkingstijd)

Voor iedere geactiveerde kookzone wordt een maximum werkingstijd gedefinieerd. De maximum werkingstijd hangt af van het geselecteerde kookniveau (zie tabel). Als de

maximum werkingstijd eenmaal verstreken is, wordt de kookzone automatisch gedeactiveerd.

Iedere activering van de status van de kookzone (wijziging van het kookniveau etc.) zet de timer voor het terugtellen weer op de oorspronkelijke opstartwaarde.

De instellingen van de timer hebben voorrang op de beperkingen van de werkingstijd, d.w.z. de kookzone wordt gedeactiveerd wanneer de timer is afgelopen en niet wanneer dit door de automatische uitschakeling gevraagd wordt (bijvoorbeeld timer van 99 minuten op kookniveau 9).

Beveiliging in geval van een onbedoelde inschakeling

- Als de elektronische controle gedurende ongeveer 10 sec. een continue inschakeling van een toets detecteert, gaat hij automatisch uit. De controle geeft gedurende 10 seconden een geluidssignaal dat de gebruiker waarschuwt dat er een voorwerp op de sensoren ligt. De displays tonen de foutcode " E R 0 3 ", die op het display wordt weergegeven totdat de elektronische controle de fout detecteert. Als de kookzone "warm is", verschijnt een "H" op het display afgewisseld door het foutsignaal.
- Als binnen 20 seconden na de inschakeling van de tiptoetsbediening geen enkele kookzone wordt ingeschakeld, keert de controle terug naar de standby stand.
- Als de controle is ingeschakeld heeft de ON/OFF toets voorrang op alle andere toetsen, zodat de controle op elke willekeurig moment kan worden uitgeschakeld, ook als meerdere toetsen worden ingedrukt of een toets continu wordt ingedrukt.

- In de stand-by modus heeft een continue activering van de toetsen geen enkel effect. Voordat de elektronische controle echter weer kan worden ingeschakeld, moet hij vaststellen dat geen enkele toets geactiveerd is.

Veiligheidsblokkering voor de kinderen (kindveilige functie)

De activering van de veiligheidsblokkering voor kinderen is mogelijk met ingeschakelde Touch Control, alleen als er geen kookzone actief is en als er geen enkele timer geselecteerd is.

Het is daarom noodzakelijk tegelijkertijd te drukken op het display van de kookzone van de kookzone rechtsvoor (FR) en de Power Booster (P), vervolgens weer op het display van de kookzone (FR) drukken. Op alle displays wordt nu het symbool [L] weergegeven dat LOCKED aangeeft (= kinderblokkering tegen ongewilde activering). Eventuele waarschuwingslampjes van kokendhete kookzones [H] worden in afwisseling met het symbool [L] weergegeven.

Deze operationele procedure moet binnen 10 seconden beëindigd worden en er hoeft op geen enkele andere toets te worden gedrukt behalve op de beschreven toets. In het tegenovergestelde geval wordt de procedure geannuleerd, aangezien niet compleet.

De elektronica blijft in geblokkeerde toestand tot het loslaten van de toets, ook als de bedieningseenheid in de tussentijd is uitgezet en weer aangezet. Het herstel (loskoppeling van de netvoeding) van de bedieningseenheid heft de geblokkeerde status niet op.

Deblokkering om te koken:

Om de eenheid Touch Control te deblokkeren en voor te bereiden, is het noodzakelijk tegelijkertijd te drukken op het display van de kookzone rechtsvoor (FR) en de Power Booster (P). Het symbool [L] dat LOCKED aangeeft (geblokkeerd) verdwijnt van het display. De displays van alle kookzones geven [0] weer, samen met een knipperend puntje. Eventuele waarschuwinglampjes van de kokendhete kookzones [H] worden op permanente wijze weergegeven. Na de uitschakeling van de bedieningseenheid, wordt de veiligheidsblokkering voor de kinderen opnieuw geactiveerd.

Deze operationele procedure moet binnen 10 seconden beëindigd worden en er hoeft op geen enkele andere toets te worden gedrukt behalve op de beschreven toets. In het tegenovergestelde geval wordt de procedure geannuleerd. Het is niet mogelijk een andere toets te activeren. Het is alleen mogelijk de voedingstoets (Power) te gebruiken om de Touch Control uit te schakelen (en de procedure opnieuw te starten).

Permanente deblokkering

Het is noodzakelijk tegelijkertijd te drukken op het display van de kookzone van de kookzone rechtsvoor (FR) en de Power Booster (P), vervolgens weer op de Power Booster (P) drukken.

Deze operationele procedure moet binnen 10 seconden beëindigd worden en er hoeft op geen enkele andere toets te worden gedrukt behalve op de beschreven toets. De Touch Control blijft in uitgeschakelde modus (Off) (alle displays zijn zwart); in het tegenovergestelde geval wordt de procedure geannuleerd en gaat de Touch Control over naar de uitgeschakelde modus (Off) na 20 seconden.

Als de bedieningseenheid opnieuw wordt geactiveerd door te drukken op de toets ON/OFF, wordt op alle displays het symbool "0" weergegeven, de puntjes op het display blijven knipperen en de bedieningseenheid kan worden geactiveerd om te koken. Bij aanwezigheid van waarschuwinglampjes voor kokendhete kookzones [H], wordt die melding altemeer met [0] weergegeven en gelijktijdig met het puntje op het display.

Geluidssignaal (zoemer)

Onderstaande activiteiten uitgevoerd tijdens de werking van de eenheid Touch Control worden op akoestische wijze gesignaleerd door middel van een zoemer:

- Enkel, kort akoestisch signaal voor normale activering van een toets. Voor het slider-gebied wordt het akoestische signaal alleen bij de eerste activering afgegeven. Er wordt geen enkel akoestisch signaal afgegeven tijdens de wijziging van de waarden.
- Akoestisch signaal met langere intervallen voor het permanent gebruik van de toetsen voor een verlengde periode (>10 seconden)
- Tijd timer afgelopen.

Timer-functie (CL)

De timer-functies in twee verschillende typologieën beschikbaar:

- Onafhankelijke timer 1.99 minuten: akoestisch signaal met klokbesturing. Deze functie kan alleen worden geactiveerd, als er geen enkele kookzone in werking is (alle niveaus = 0). Als er wat voor kookzone dan ook wordt geactiveerd (niveau >=0), blijft de onafhankelijke timer werken. Als de timer moet worden gebruikt voor het uitschakelen van een kookzone (zie timer voor de kookzone),

dan moet de opdracht eerst worden uitgeschakeld en opnieuw worden ingeschakeld.

- Timer voor kookzone 1.99 minuten: Deze functie kan alleen worden geactiveerd, zolang er een kookfunctie actief is (niveau < 0; puntje op het display). Vier uit te schakelen kookzones zijn vrij programmeerbaar met timing en beep.

Instelling van een timerwaarde

- Door middel van afstelling met het slidergebied.
- Normaliter wordt eerst de afstelling van het eerste cijfer uitgevoerd, vervolgens de afstelling van het tweede cijfer.
- Binnen 10 seconden na de afstelling van het tweede cijfer, zou de waarde zich kunnen herstellen (het puntje op het ingeschakelde display van het timerdisplay en in het geval van specifieke timer voor kookzone de toegewezen knipperende led).
- In het geval van actief display van de timer, kan de timerwaarde worden ingesteld op [0] door direct te drukken op [0] op het slidergebied (linkerzijde).

Deactivering van een actieve timer:

- Een timer kan worden gedeactiveerd door de waarde op 0 in te stellen.
- Een onafhankelijke timer kan worden gedeactiveerd met een dubbele activering van de voedingstoets (1° TC geactiveerd, 2° TC en timers gedeactiveerd).

Onafhankelijke timer

- Als de bedieningseenheid wordt geactiveerd (de displays van alle kookzones geven [0] weer), kan de onafhankelijke timer worden geactiveerd

door op de selectietoets van de timer te drukken. Het display beeldt 0- af en is klaar om het eerste cijfer van de timer in te stellen, door het display van de timer in te drukken kan u overgaan tot het programmeren van het tweede cijfer van de timer. De timer wordt uitgeschakeld na 10 seconden (zwart display), als er geen andere instellingen worden uitgevoerd. Als er een timerwaarde wordt ingesteld zonder activering van een kookzone binnen 10 seconden, worden de displays van de kookzones uitgeschakeld (ook de tussengelegen relais worden uitgeschakeld). De eventuele waarschuwingslampjes van kokendhete kookzones [H] worden op permanente wijze weergegeven.

- Zolang de timer geselecteerd is (het puntje op het display knippert 10 seconden lang), is het mogelijk deze in te stellen. Het instelgebied is van 0 - 99 minuten in enkelvoudige stappen; voor slidergebied.
- Meteen na de instelling van de timerwaarde, wordt het terugtellen opgestart vanaf de laatst ingestelde waarde. De timer wordt automatisch gedeselecteerd na 10 seconden en het display van de timer geeft de timerwaarde aan. Als de ingestelde tijd is afgelopen, wordt er een akoestisch signaal geactiveerd en geeft het display van de timer het knipperende signaal "00" weer.
- De beep stopt na 2 minuten en / of bij de activering van een willekeurige toets. Vervolgens zal de timer-display stoppen met knipperen en schakelt deze uit. De eventuele waarschuwingslichten van hete kookzones [H] wordt op permanente wijze weergegeven.
- Door te drukken op de toets POWER kan de bedieningseenheid op

ieder willekeurig moment worden omgeschakeld van de “pure timerwerking” op een kookzone, met of zonder een onafhankelijke, actieve timer. Als je de Touch Control terugschakelt naar de actieve modus met een onafhankelijke timer, wordt eerst de onafhankelijke timer geselecteerd aangegeven door de actieve selectie “-” op deze manier kunt u deze resetten of de waarde ervan wijzigen. Als u een kookzone selecteert verdwijnt de “-” op het display van de timer en wordt de tijd van de ingestelde onafhankelijke timer afgebeeld. Als een onafhankelijke timer is ingesteld kan men geen specifieke timer programmeren per kookzone. Als er eenmaal een kookzone geselecteerd is, verdwijnt het decimale punt van het display van de timer en knippert er een decimaal punt op het display van de kookzone. Wanneer de bedieningseenheid wordt uitgezet door middel van de toets POWER, wordt ook de onafhankelijke timer (indien nog in werking) uitgezet.

Programmering van de timer specifiek voor kookzone

Met de inschakeling van de Touch Control wordt de instelling van de timer voor vaste kookzones geactiveerd.

- Als u een kookzone (niveau kookzone > 0) activeert, dan moet je het display van de timer selecteren (binnen 10 seconden), en is het mogelijk een waarde toe te kennen van de timer aan de kookzone als functie van het uitschakelen van de kookzone. De led die overeenkomt met de timer geeft aan voor welke kookzone de timer geactiveerd is.
- Zodra de timer geselecteerd is, knippert een van de LED (9) overeenkomend met de kookzone en de timer geeft “0-” aan,

wat aangeeft dat het eerste cijfer van de timer kan ‘worden geprogrammeerd met behulp van de sliderzone. Eenmaal het eerste cijfer is ingesteld via het indrukken op het display van de timer kunt u het tweede cijfer instellen.

- Wanneer er van de ene op de andere kookzone wordt omgeschakeld, geeft het display van de timer de huidige timerwaarde aan van de respectieve kookzone. De instellingen van de timer van de andere kookzones blijven actief.
- De verdere instellingen zijn analoog aan die voorzien voor de onafhankelijke timer.
- Als er meerdere timers actief zijn, geeft het display de laagste timerwaarde aan (na een deselectietijd van 10 seconden).
- Na afloop van de ingestelde tijd, wordt er een akoestisch signaal geactiveerd en geeft het display van de timer het knipperende symbool “00” weer. De led van de overeenkomstige timer knippert gelijktijdig. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld, het symbool “0” verschijnt op vaste wijze. Na 10 seconden (deselectietijd) wordt een vast symbool “H” weergegeven dat overeenkomt met een kokendhete kookzone (“hot”). In het tegenovergestelde geval wordt het symbool “0” weergegeven.
- Het akoestische signaal en het knipperen van de led van de timer van de kookzone houden op na 2 minuten en/of door een willekeurige toets te activeren.

Op dit punt aangekomen, verdwijnt de weergave en blijft de kookzone gedeselecteerd. Het gedrag van de specifieke timer per kookzone is gelijk aan dat van de onafhankelijke timer. Als een timer voor een kookzone geprogrammeerd is, hangt de beperking van de operationele tijd af van de timerwaarde en niet van de waarde van de standaard tabel. De precisie

van de timerwaarde hangt af van de precisie van de klok μC en kan met +/- 4% in 99 minuten afwijken.

Opwarmfunctie (optioneel)

De opwarmfunctie zorgt ervoor reeds gaar voedsel in een kookzone warm te houden. In dit geval wordt de geselecteerde kookzone met laag vermogen geactiveerd. Wanneer de warmhoudfunctie voor een kookzone wordt geactiveerd, geeft het overeenkomstige display het symbool "u" weer (zie symbolen).

Activering/deactivering:

de functie voor opwarmen kan ook worden geactiveerd als een extra kookniveau tussen 0 en 1.

Om de voedselverwarmer-functie te gebruiken eerst een zone selecteren, vervolgens regelen op 1 met de schuifknop en dan onmiddellijk op 0. Voor de werkingstijden zie tabel.

Tijdsbeperking van de warmhoudfunctie

Om microbiologische redenen, wordt afgeraden de opwarmfunctie voor buitensporig lange periodes te gebruiken (max. 1 uur). Om deze reden gaat de Touch Control na 2 uur automatisch uit).

Pauze

Activering van de functie Pauze

Wanneer er minstens één kookzone in werking is, kunnen de verwarmingselementen gedeactiveerd worden door te drukken op de toets Pauze. De weergave van de pauze heeft voorrang. De reeds geprogrammeerde (inclusief de onafhankelijke timer) timers worden stopgezet en houden op met functioneren tijdens de pauze. Ook de automatische

verwarming en de booster worden gedeactiveerd op alle kookzones tijdens de activering, terwijl de berekening van de restwarmte en de beperking van de werkingstijd blijven functioneren zonder te zijn stopgezet.

De leds van de andere functies (timer) blijven ingeschakeld al naargelang de status.

De pauzeconditie kan maximaal 10 minuten duren. Als de status niet wordt beëindigd binnen dat interval, wordt het commando gedeactiveerd. De kookzone kan op iedere willekeurig moment worden omgeschakeld door middel van de toets voor aanzetten/uitzetten (on/off). De eventueel geactiveerde pauzemodus wordt in dit geval beëindigd.

Beëindiging van de functie Pauze

Om de Pauze-modus te beëindigen en de werking opnieuw te hervatten, is het noodzakelijk de Pauze-toets en een andere willekeurige toets (niet opnieuw dezelfde toets) te activeren binnen 10 seconden. Op deze manier wordt de bestaande conditie vóór de Pauze-modus hersteld. Als er geen enkele andere toets wordt geactiveerd binnen 10 seconden, gaat ook de kookzone uit.

Extra functies van de pauze-LED-lamp

De LED-lamp gedraagt zich als volgt:

Wanneer de functie Pauze is gedeactiveerd, blijft de led uitgeschakeld; wanneer de functie Pauze actief is, wordt de led statisch ingeschakeld. Tijdens de wachttijd, voordat de pauze eindigt door het drukken op een tweede toets, knippert de led. Als de extra oproepfunctie mogelijk is na het opnieuw aanzetten, knippert de led ook.

Oproep (optioneel voor de multifunctionele toets).

Het is mogelijk snel de instellingen te hervatten na de uitschakeling door middel van de voedingstoets, de bediener heeft 6 seconden ter beschikking om de Pauze-toets te activeren. De uitvoering van de functie is alleen mogelijk, als deze vooraf actief was en wordt bevestigd door een akoestisch signaal van de toets.

Onderstaande handelingen worden hersteld:

- kookniveaus van alle kookzones
- minuten en seconden van de geprogrammeerde timers voor kookzones
- omschakelconditie van de externe circuits (wordt gegarandeerd door de waarschuwingsfunctie van het externe circuit)
- verwarmingsfunctie (heat-up)

Onderstaande handelingen worden niet hersteld:

- tijdsbeperking van de kookwekker (de bediener heeft ingegrepen door deze te deactiveren)
- werkingscyclus van de kookwekker (na het opnieuw aanzetten wordt er een nieuwe cyclus opgestart)
- Als de vertragingstijd van een vermogensreductie op het moment van uitschakeling loopt (beheer van het vermogen), maar het nieuwe kookniveau nog niet is waargenomen, zou het kunnen zijn dat de laatste instelling van de bediener niet door de oproep wordt hersteld (met voorrang uit te voeren). Dit speciale geval kan zich alleen voordoen tijdens de vertragingstijd van 3 seconden van de vermogensreductie.

Onderhoud

Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookoppervlak verwijderen met een schraper. Vervolgens de warme zone schoonmaken met specifieke producten voor keramische kookplaten en met

keukenpapier, daarna afspoelen met water en drogen met een schone doek. Stukjes aluminiumfolie, plastic voorwerpen, suiker of sterk suikerhoudend voedsel moeten onmiddellijk van de kookzone verwijderd worden met een schraper om mogelijke beschadigingen aan het oppervlak van de plaat te voorkomen. In geen enkel geval sponzen of ruwe doeken gebruiken; ook het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen zoals Fornospray of vlekverwijderaars vermijden.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

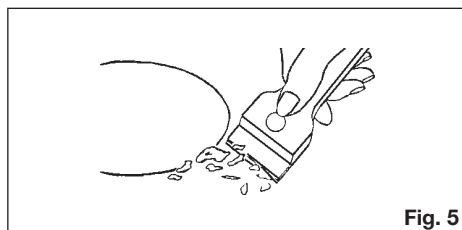


Fig. 5

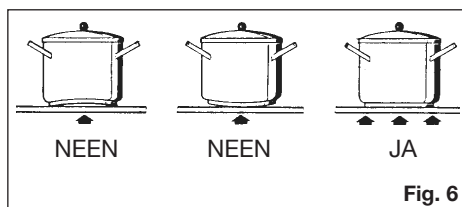


Fig. 6

Voorzorgsmaatregelen

- Indien zich zelfs een lichte fractuur voordoet aan het oppervlak van de kookplaat in glaskeramiek dient men onmiddellijk de voeding uit te schakelen.
- tijdens het gebruik magnetisch materiaal verwijderen, zoals creditcards, diskettes, rekenmachines, enz.;
- nooit aluminium-omwikkeld papier gebruiken of met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op het kookvlak plaatsen

- metalen voorwerpen zoals messen, vorken, maatschepjes of deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat geplaatst worden omdat ze kunnen opwarmen.
 - bij koken met pannen met een anti-aanbaklaag, zonder toevoeging van kruiden, de eventuele opwarmtijd beperken tot één of twee minuten;
 - het koken van voedsel met een neiging tot plakken aan de bodem dient te worden begonnen bij minimaal vermogen en wordt vervolgens verhoogd met regelmatig roeren;
 - na gebruik, uitschakelen met de geschikte inrichting (verminderen tot "0") en niet vertrouwen op de potherkenningsindicatie.
- : recipiënten in glas, keramiek, terra cotta en recipiënten in aluminium, koper of niet-magnetisch roestvrij staal (austenitisch)
- men raadt recipiënten aan met een bodem van minimaal Ø110mm voor de kookzones A en B (ø160 en ø180), terwijl voor de kookzone C (ø200) de diameter van de bodem van de pot tenminste ø120mm moet zijn;
 - vermijd het overlopen van vloeistof; de warmtelevering verminderen als het koken bereikt is of in alle geval als de vloeistof opgewarmd is;
 - de verwarmingselementen niet ingeschakeld laten zonder of met lege potten en pannen;

NL Potten en pannen

- Als een magneet die de bodem van een recipiënt benadert aangetrokken blijft kan dit een geschikte kookpot zijn voor inductie koken;
 - kookgerei verkieszen dat aangegeven wordt voor inductie koken;
 - potten en pannen met platte en dikke bodem;
 - een pot van 20 cm diameter maakt het mogelijk dat het maximum vermogen benut wordt;
 - een kleinere pot vermindert het vermogen maar zal niet leiden tot energieverlies.
- Het gebruik van recipiënten met een diameter van minder dan 12 cm is echter niet aangeraden; -roestvrij stalen recipiënten met gelaagde bodem of ferritisch roestvast staal indien opgegeven onderaan: voor inductie;
- recipiënten in gietijzer bij voorkeur met geëmailleerde bodem om krassen te voorkomen op de keramische plaat;
 - worden afgeraden en zijn niet geschikt

Instructies voor de installateur

Installatie

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, die de installatie, regeling en het onderhoud uitvoert volgens de geldende wetten en normen. Reparaties moeten altijd worden uitgevoerd terwijl de stroomvoorziening van het apparaat is onderbroken.

Plaatsing

(Fig. 7-8-9-10)

Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur. Dicht de ruimte tussen het keukenblad en de plaat rondom af met de bijgeleverde kit.

Elektrische aansluiting

(Fig. 11)

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen.

Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur. Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipoaire

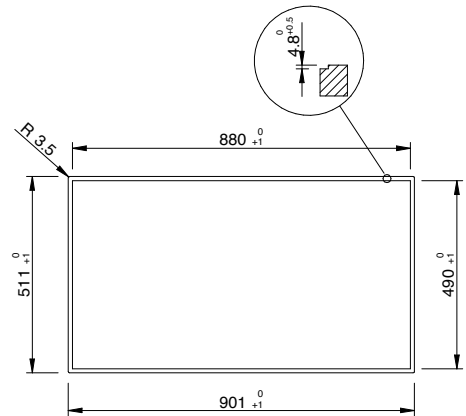
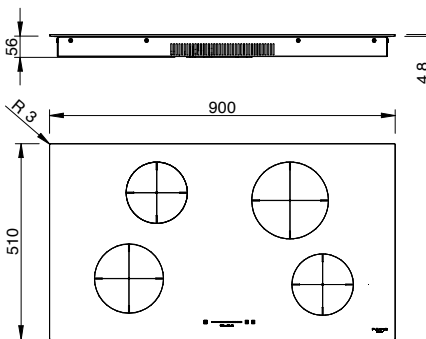
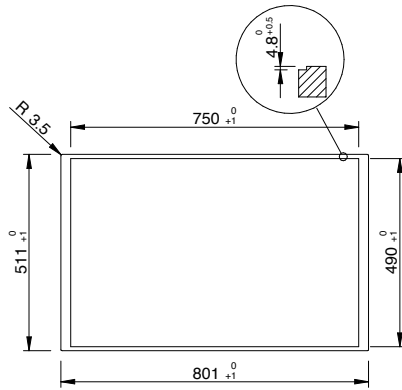
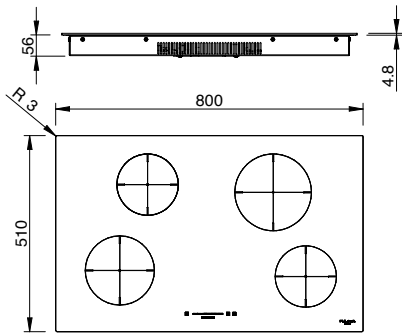
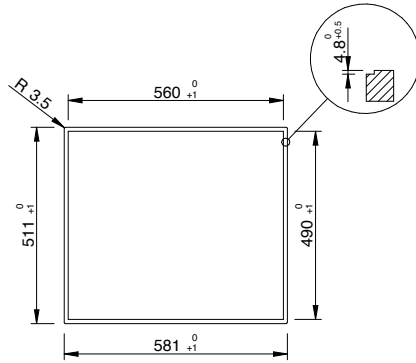
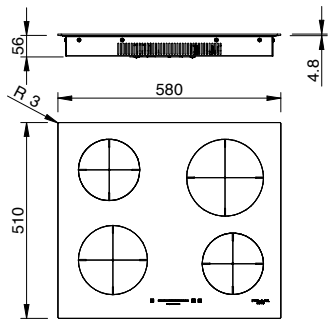
schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekert, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken).

De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

Defabrikantwijstiedereverantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

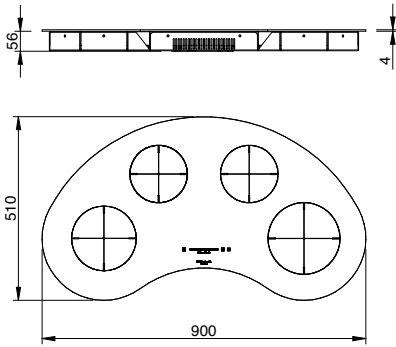
Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

NL

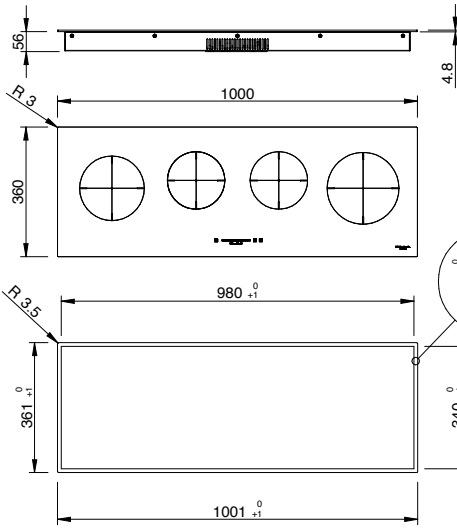
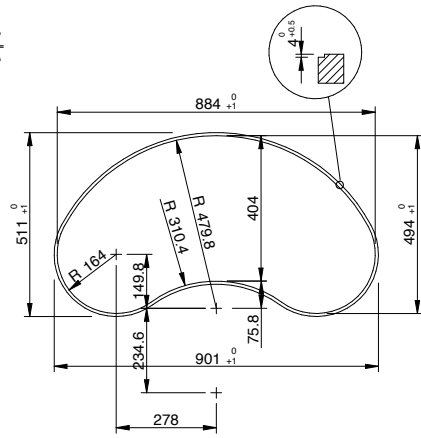


N.B. Voor de Semifilotop-versie is de verlaging van 4.8 mm niet noodzakelijk

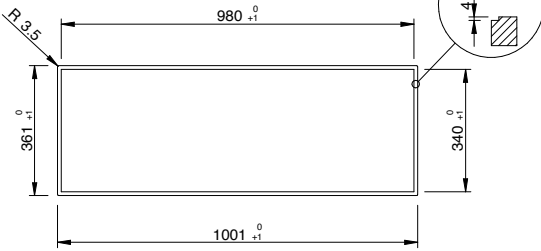
Fig. 7



N.B. Voor de Semifilotop-versie is de verlagings van 4 mm niet noodzakelijk



N.B. Voor de Semifilotop-versie is de verlagings van 4.8 mm niet noodzakelijk



POSITIE AFDICHTINGSMIDDEL IN DE FILOTOP-VERSIE

POSITIE AFDICHTINGSMIDDEL IN DE SEMIFILOTOP-VERSIE

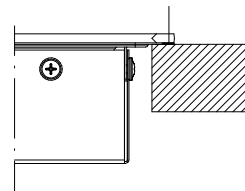
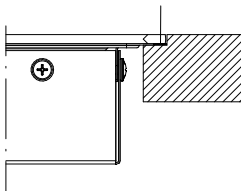
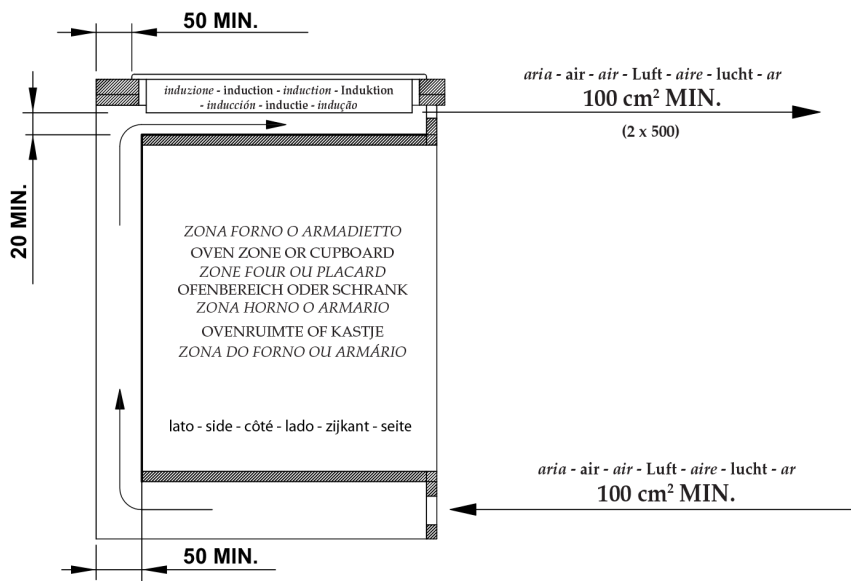
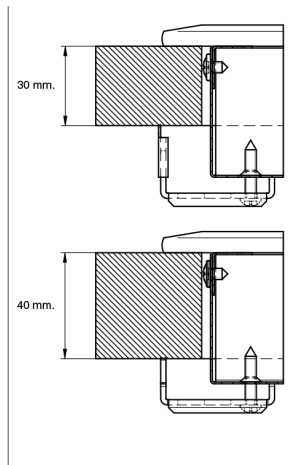
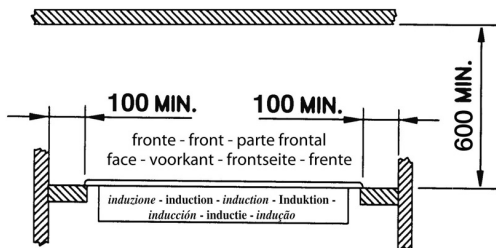


Fig. 8



NL

Fig. 9

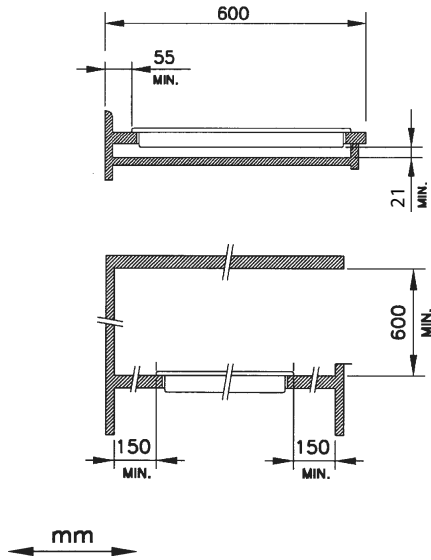


Fig. 10

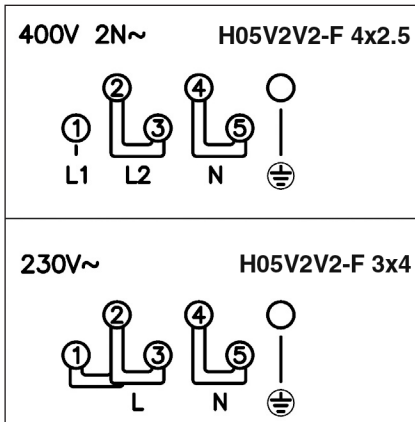


Fig. 11

Van 3,3 tot 7,1 Kw

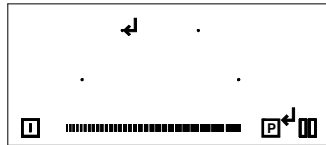
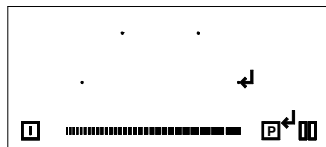
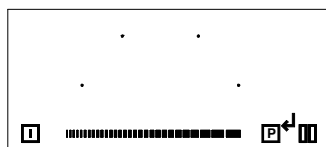
Het plan is standaard uitgerust met de begrenzer ingesteld op 3,3 kW.

Met behulp van de volgende procedures kunt u overschakelen van de ene instelling naar de andere.

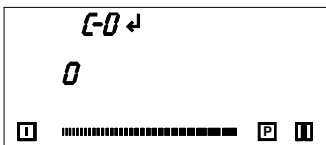
Binnen de eerste 2 minuten na de laatste verbinding op het stroomnet (nieuwe voeding), kunt u binnengaan in het configuratiemenu (Indien deze overgang plaatsvindt nadat de plaat al was aangesloten op het elektriciteitsnet moet je een paar seconden wachten volgens de overgang vanaf de ontkoppeling tot de heraansluiting van de voeding).

Druk op toets P (Power Booster) en houdt ingedrukt, de 4 cijfers achter de komma (.) zullen aangaan, de P-toets ingedrukt houden en de 4 cijfers achter de komma roterend, vanaf het punt rechtsvoor.

Dit moet wel tamelijk snel worden gedaan, een eventuele dubbele pieptoon zal een niet-correcte volgorde of snelheid van uitvoering aanduiden.

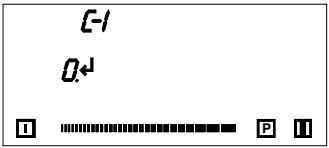
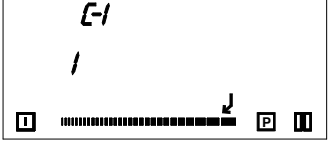
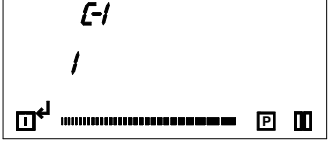


In het eerste display bovenaan zal C-0 met tussenpozen knipperen, indrukken totdat het decimale punt verschijnt.



Druk op de zone met de gemarkeerde cursor.



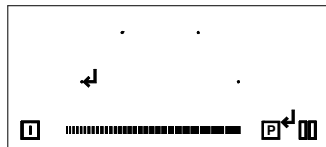
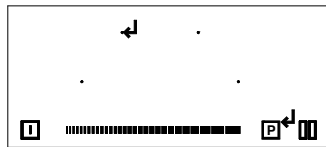
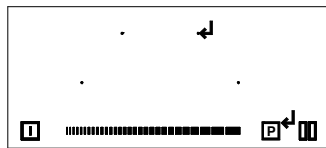
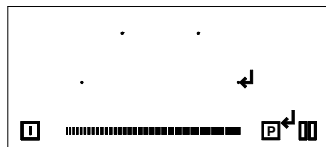
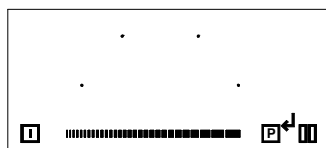
<p>Druk op het gemarkeerde scherm.</p>	
<p>Druk op de zone met de gemarkeerde cursor.</p>	
<p>Houdt de inschakelknop gedurende 3 seconden ingedrukt om de configuratie op te slaan.</p>	
<p>N.B. De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische installatie waaraan de kookplaat zal worden aangesloten voldoende gedimensioneerd is om te werken bij 7,1 kW</p>	

Van 7,1 tot 3,3 Kw

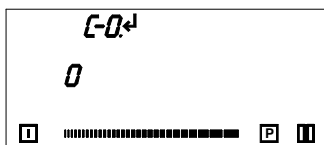
Als u de begrenzer wilt activeren aan 3,3 kW
Met behulp van de volgende procedures kunt u overschakelen van de ene instelling naar de andere.

Binnen de eerste 2 minuten na de laatste verbinding op het stroomnet (nieuwe voeding), kunt u binnengaan in het configuratiemenu (Indien deze overgang plaatsvindt nadat de plaat al was aangesloten op het elektriciteitsnet moet je een paar seconden wachten volgens de overgang vanaf de ont koppeling tot de her aansluiting van de voeding).

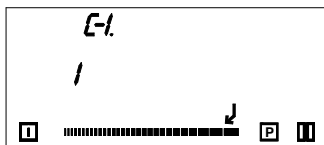
Druk op toets P (Power Booster) en houdt ingedrukt, de 4 cijfers achter de komma (.) zullen aangaan, de P-toets ingedrukt houden en de 4 cijfers achter de komma roterend, vanaf het punt rechtsvoor. Dit moet wel tamelijk snel worden gedaan, een eventuele dubbele pieptoon zal een niet-correcte volgorde of snelheid van uitvoering aanduiden.

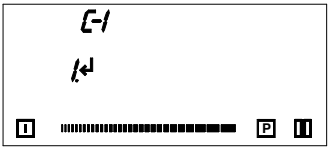

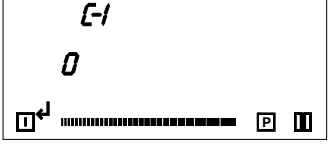


In het eerste display bovenaan zal C-0 met tussenpozen knipperen, indrukken totdat het decimale punt verschijnt.



Druk op de zone met de gemarkeerde cursor.



<p>Druk op het gemarkeerde scherm.</p>	
<p>Druk op de zone met de gemarkeerde cursor.</p>	
<p>Houdt de inschakelknop gedurende 3 seconden ingedrukt om de configuratie op te slaan.</p>	

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
C	Als een "C" op vaste wijze verschijnt kan de kookzone geconfigureerd worden.	Het is geen fout: de gebruiker is in het Service menu.	Het is mogelijk een geschikte pot te plaatsen op de kookzone.
C/-	Als een letter 'C' op knipperende wijze verschijnt, wordt de kookzone geconfigureerd. Zodra u de kookzone correct geconfigureerd heeft, verschijnt op het display het "-" teken. Als het "-" teken niet verschijnt, de mogelijke oorzaken van E/5 controleren.	Het is geen fout: de gebruiker is in het Service menu.	Wachten op het "-" teken of de configuratie verlaten door te drukken op de selectieknop; de "C" knippert niet meer.
		2. overspanning.	Men dient de module te wijzigen
E/7	Niet toewijsbaar.		Men dient de module of de gebruikersinterface te wijzigen.
E/8	Ventilator defect.	Defecte ventilator of van de elektronische controle.	Men dient de module te wijzigen
E/9	Probleem van sensor T op de inductor.	Sensorsignaal buiten het bereik van geldigheid; defect aan de sensor of aan het elektronisch systeem.	Men dient de module te wijzigen
E/A	Hardware probleem van de inductie module.	Probleem gedetecteerd aan het hardware apparaat van de zelftest van de module.	Men dient de module te wijzigen
E/C	Probleem met de configuratie.	2 kookzones zijn gewijd aan hetzelfde UI-element.	1. De huidige configuratie verwijderen met het Servicemenu.
E/H	Waarde vaste sensor (functietest voor sensor T op de inductor.	Niet genoeg temperatuur variatie(10 °C) na 5 minuten van het inschakelen van het fornuis.	Het systeem moet afkoelen.
Nessuna funzione e nessuna visualizzazione	Overspanning energieniveau (geen functie).	Verbinding 400V.	De voeding ontkoppelen en opnieuw aansluiten.

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E	Een knipperende "E" op elke kookzone geeft weer dat alle configuraties zullen worden gewist.	Het is geen fout: de gebruiker is in het Service menu.	Handmatige configuratie.
E/2 (Codice d'errore diverso per alcune IU)	De temperatuurgrenzen werden overschreden	1. De temperatuur van de pot of van het glas is te hoog. 2. NTC (elektronische controle van de temperatuur is te hoog.	Het systeem moet afkoelen.
E/3	Pot kan niet worden gebruikt, bijvoorbeeld verlies van magnetische eigenschappen als gevolg van de temperatuur aan de onderkant.	De pot creëert op de module een ongepast werkingsniveau dat schadelijk kan zijn, bijv IGBT.	1. De fout wordt automatisch geannuleerd na 8s en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. Als de fout zich herhaalt is het nodig de pot te vervangen. 2. Als de foutcode verschijnt zonder dat er een pot op de kookzone staat, moet men de module wijzigen.
E/4	Inductie module is niet geconfigureerd (alle inductie modules reageren op de IU, maar elk item is gekoppeld aan de relevante kookzone).	De inductie-module is niet geconfigureerd.	1. De configuratie van het fornuis verwijderen en de handmatige configuratie activeren. 2. Het Servicemenu UI inschakelen voor het configureren van de inductie-module. 3. Als de aangeduide oplossingen het probleem niet oplossen, moet men de module vervangen.
E/5	Geen communicatie tussen de IU en de inductie module.	Gebrek aan voeding naar de inductie-module Onjuiste of defecte bedrading.	Controleer de voeding en de aansluitingen, vervang de module.
E/6	Probleem van voeding.	1. Geen detectie van de frequentie van de netspanning.	Controleer de spanning en de frequentie van de netspanning

Ex.mo. Sr. Cliente,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar.

Este novo produto, que foi projetado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.

Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização.

Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE

Índice

Instruções para o utilizador 4

Instalação 4

Utilização 4

Funções 6

Manutenção 15

Instruções para o instalador 17

Instalação 17

Posicionamento 17

Conexão elétrica 17

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

NL Nederlands

PT Português

PT

CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE O USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

Instruções para o utilizador

Instalação

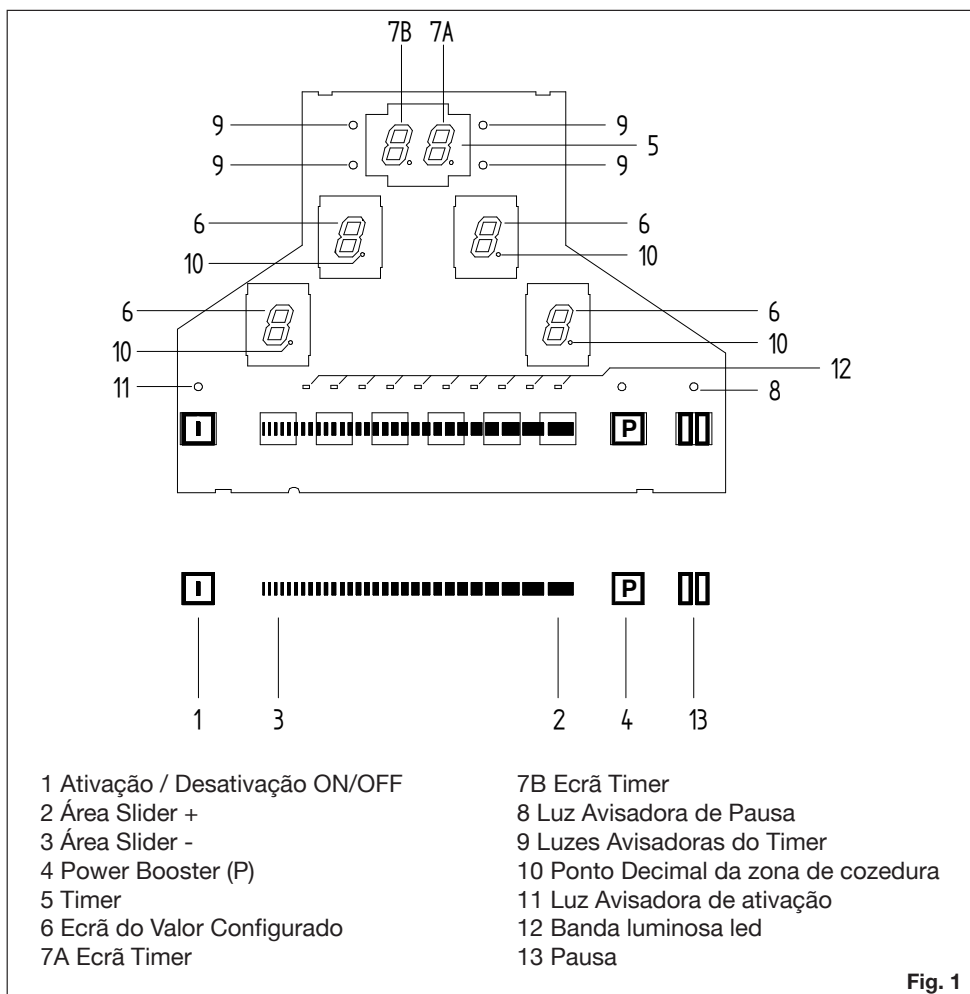
Todas as operações relativas à instalação (conexões elétricas) terão de ser efetuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.

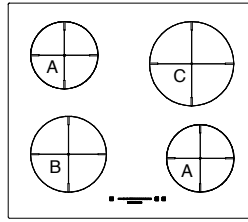
Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Utilização

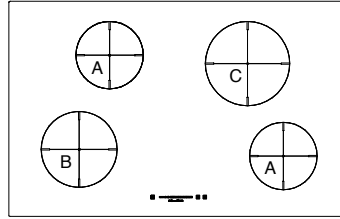
Teclas de pressão leve

Todas as operações podem ser realizadas através das teclas de pressão leve (sensores de tipo capacitivo) situadas na face frontal da placa; a cada tecla corresponde um display. Cada atividade é confirmada por um sinal acústico.

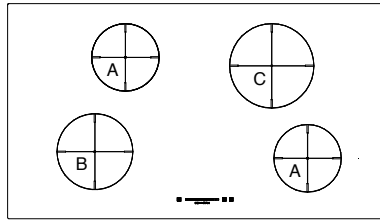




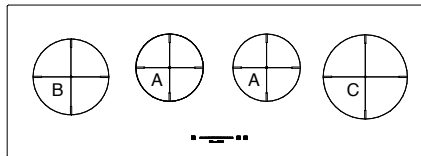
CH 604 ID TS



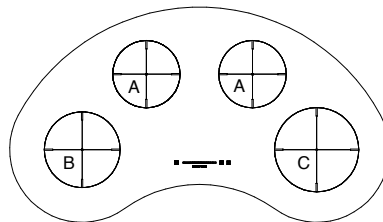
CH 804 ID TS



CH 904 ID TS



CH 1004 ID TS



CHM 904 ID TS

A: ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO $\varnothing 160$ - 1400 W
LIMITE MÍNIMO DE PARTIDA 700W

B: ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO $\varnothing 180$ - 1400/2000 W
LIMITE MÍNIMO DE PARTIDA 1200W


C: ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO $\varnothing 200$ - 2300/3000 W
LIMITE MÍNIMO DE PARTIDA 1200W

PT

Fig. 2

NÃO FIXAR INTENSAMENTE OS LEDS E OS DISPLAYS.

Utilização

Em primeiro lugar posicionar o tacho na zona de cozedura pré-escolhida. A falta do tacho display não permite a ignição do sistema .

Detecção do tacho

Uma certeza que caracteriza o uso consciente da tecnologia a favor do consumidor.

Funções

Ativação/desativação do Touch Control

Cerca de 1 segundo após receber a alimentação o touch estará pronto para o funcionamento. Após o reinício, todos os visores e LEDs começam a piscar durante cerca de 1 segundo. Decorrido este tempo, todos os visores e LEDs apagam-se e o touch fica em posição de stand-by.

O touch pode ser ligado acionando a tecla de alimentação. Os visores das zonas de cozedura mostram “0”. Se uma zona de cozedura “aquecer”, o visor mostra “H” em vez de “0”. O ponto em baixo à direita em todos os ecrãs dos pontos de cozedura pisca com intervalo de um segundo para indicar que ainda não foi selecionada nenhuma zona de cozedura.

Após a ativação, o touch permanece ativo durante 20 segundos. Se não se selecionar nenhuma zona de cozedura nem o timer, o touch regressa automaticamente ao estado de stand-by.

Se a segurança para criança estiver ligada durante a ativação, todos os visores das zonas de cozedura mostram “L”, (locked/bloqueado). Se as zonas de cozedura “aquecerem”, os visores mostram “L” e “H” (hot/quente) alternadamente.

O touch control pode ser desativado a

qualquer momento acionando a tecla de alimentação. Isto é válido mesmo se o comando tiver sido bloqueado com a segurança para crianças. A tecla de alimentação tem sempre prioridade na função de desativação.

Desativação automática

Depois de ativado, o touch desliga-se automaticamente após 20 segundos de inatividade. Após a seleção de uma zona de cozedura, o tempo de desativação automática subdivide-se em 10 segundos, decorridos os quais a zona deixa de estar selecionada e, 10 segundos depois, o touch desliga-se.

Ligação/desligamento da zona de cozedura

Com o Touch Control aceso, é possível selecionar uma zona de cozedura tocando no display dedicado (6). O display correspondente passa a visualizar o pontinho fixo no display e “0” ao invés de “H” – em caso de zona de cozedura muito quente. Nos displays de todas as outras zonas de cozedura o pontinho desaparece.

Nesta altura é possível programar um nível de cozedura utilizando a área Slider. Deste modo, ativa-se a zona de cozedura correspondente. Os valores de fim de curso são “9” (lado direito) e “0” (lado esquerdo).

Desligamento de uma única zona de cozedura:

É possível desligar uma única zona de cozedura selecionando um nível de cozedura [0]. Em presença de um indicador luminoso de zonas de cozedura muito quentes [H], tal sinalização visualiza-se alternadamente ao [0] e simultaneamente ao pontinho no

display.

Depois de desligar o Touch Control, o ecrã permanece apagado ou é visualizado o símbolo [H] como sinal de advertência de zona de cozedura quente.

Desativação de todas as zonas de cozedura:

A desativação imediata de todas as zonas pode ser obtida a qualquer momento através da tecla de alimentação. No modo stand-by, aparece um “H” para todas as zonas de cozedura que “aquecem”. Todos os outros visores serão desativados.

Nível de potência

A potência da zona de cozedura pode ser programada em 9 níveis que são indicados pelos símbolos de “1” a “9” através dos

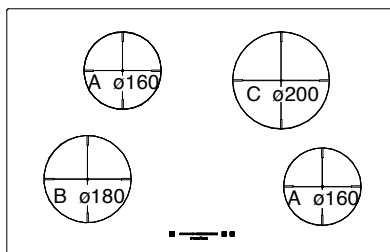
visores com LEDs de sete segmentos.

touch control	intensidade do calor
1	fraco
2-3	ligeiro
4	lento
5-6	médio
7-8	forte
9	vivo

A: ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO $\varnothing 160$ NÍVEL 9 = 1200 W APROX., P = 1400 W LIMITE MÍNIMO DE PARTIDA 700W

B: ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO $\varnothing 180$ NÍVEL 9 = 1400 W APROX., P = 2000 W LIMITE MÍNIMO DE PARTIDA 1200W

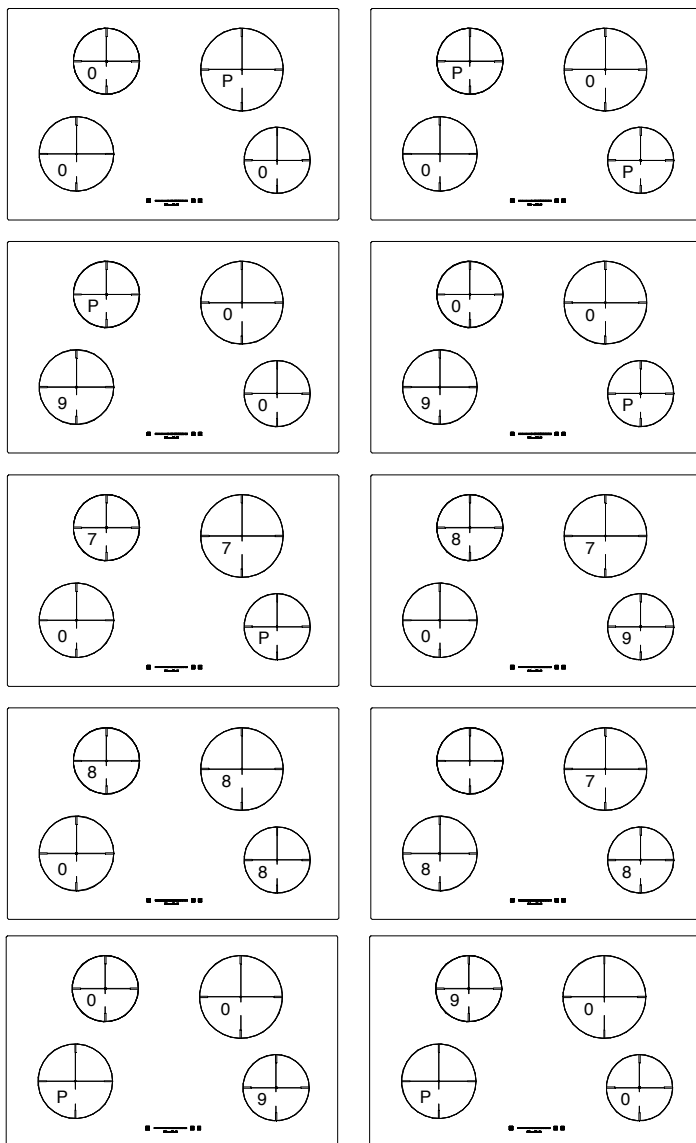
C: ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO $\varnothing 200$ NÍVEL 9 = 2300 W APROX., P = 3000 W LIMITE MÍNIMO DE PARTIDA 1200W

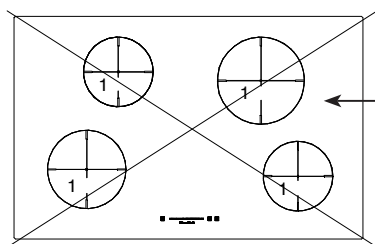
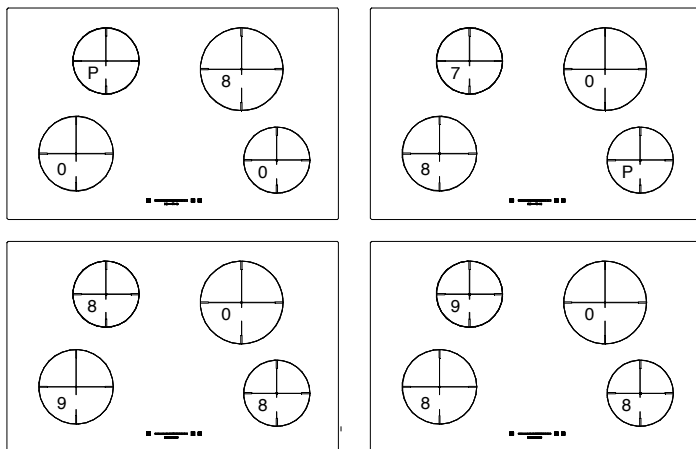


A DISPOSIÇÃO DOS INDUTORES, RECONHECÍVEL COM BASE NAS DIMENSÕES $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ - $\varnothing 200$, PODE VARIAR, MAS O COMPORTAMENTO CONTROLADO PELO LIMITADOR (3.3kW) PERMANECE IDÊNTICO

Fig. 3

ALGUNS EXEMPLOS DE NÍVEIS MÁXIMOS ACEITOS PELO TOUCH DA INDUÇÃO COM O LIMITADOR ATIVADO (3.3kW) COM OS ELEMENTOS DE INDUÇÃO REPRESENTADOS.





Não é possível com limitador de potência ativado

PT

Podem funcionar todas as zonas de cozedura simultaneamente, mesmo com o nível máximo, desbloqueando o limitador de potência (funcionamento a 7.1 kW). Neste caso, certificar-se de que o sistema elétrico em que a placa foi instalada seja adequadamente dimensionado e que o cabo seja de tipo H05V2V2-F S 2.5mm²

N.B. A indução é produzida com o limitador ativado. A eletrónica irá controlar a potência até o limite de 3.3 kW. Para respeitar este parâmetro, conforme o indutor ativado será possível acender ou não outras zonas de cozedura. Um duplo bipe indica quando tenta-se superar este limite.

Fig. 4

Função de aquecimento automático

Quando a função de aquecimento automático está ativada, a potência da zona de cozedura está em 100 % durante um determinado período de aquecimento que depende do nível de potência selecionado. No final do tempo de aquecimento, o touch regressa ao nível de potência pré-selecionado.

Início do processo de aquecimento automático:

- O touch está ligado e uma zona de cozedura é selecionada.
- Alcançado o nível de potência 9, o aquecimento automático é ativado pressionando de novo o Slider em correspondência do nível máximo.
- Seleciona-se o nível de potência solicitado atuando no Slider, e o display mostra o nível escolhido.
- Então, é possível selecionar o nível de continuação da cozedura desejado através da área Slider. O símbolo “A” aparece 3 segundos depois de soltar o botão alternadamente com o nível de continuação.
- O nível de continuação pode ser modificado dentro de 15 segundos depois da ativação sem desativar o boost de cozedura prévia. Para isso, é necessário selecionar a zona de cozedura e configurar a zona de cozedura correspondente.
- Em caso de seleção após 15 segundos: É possível selecionar um nível de continuação superior; se isto for feito, o tempo de cozedura prévia será automaticamente alinhado ao nível de continuação atualmente selecionado.

Nível de cozedura	Boost de pré-cozedura A [min]	Tempo máximo de funcionamento [h]
0	0	0
u	0	6
1	1	6
2	3	6
3	4,8	5
4	6,5	5
5	8,5	4
6	2,5	1,5
7	3,5	1,5
8	4,5	1,5
9	0,2	1,5

Indicador de calor residual

Serve para indicar ao utilizador que o vidro está a uma temperatura perigosa em caso de contacto com toda a área próximo da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e um eventual calor residual é indicado com um “H” no visor de sete segmentos correspondente.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a:

- Nível de potência selecionado (de “0” a “9”)
- Período de ativação dos relés

Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente mostra “H” até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) segundo o modelo matemático.

Desligamento automático (limitação do tempo de funcionamento)

Para cada zona de cozedura ativada define-se um tempo de funcionamento

máximo. O tempo de funcionamento máximo depende do nível de cozedura selecionado (veja tabela). Uma vez vencido o tempo de funcionamento máximo, a zona de cozedura desativa-se automaticamente. Cada ativação do estado da zona de cozedura (modificação do nível de cozedura, etc.) restabelece o timer da contagem regressiva até o valor de arranque inicial.

As programações do timer têm prioridade em relação às limitações do tempo de funcionamento, ou seja, a zona de cozedura desativa-se quando o timer tiver vencido e não quando for solicitado pelo desligamento automático (por exemplo timer de 99 minutos a nível de cozedura 9).

Proteção em caso de ativação involuntária.

- Se o controlo eletrónico detetar a ativação contínua de uma tecla durante cerca de 10 s, apaga-se automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro durante 10 segundos, que alerta o utilizador para a presença de um objeto nos sensores. Os visores mostram o código de erro “ E R 0 3 ”, que aparecerá no visor até que o controlo eletrónico assinala o erro. Se a zona de cozedura “aquecer”, no visor aparecerá alternadamente um “H” e o sinal de erro.
- Se nenhuma zona de cozedura for ativada no espaço de 20 segundos desde a ativação do Touch, o controlo regressa ao modo stand-by. (Ver também parágrafo 1.2)
- Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de ativação múltipla ou contínua das teclas.

- No modo stand-by, uma ativação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo eletrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está ativada.

Bloqueio de segurança para crianças (função à prova de criança)

A ativação do bloqueio de segurança para crianças é possível com o Touch Control aceso só se nenhuma zona de cozedura estiver ativa e se não for selecionado nenhum timer.

Portanto, é necessário premir simultaneamente o display da zona de cozedura direita (FR) e a tecla Power Booster (P) e, depois, premir novamente o display da zona de cozedura (FR). Todos os displays visualizam nesta altura o símbolo [L] que indica LOCKED (= bloqueio para criança contra a ativação acidental). Eventuais indicadores de aviso de zonas de cozedura muito quentes [H] são visualizados alternadamente com o símbolo [L].

Este procedimento operacional deve ser terminado dentro de 10 segundos e não deve ser premida nenhuma outra tecla salvo a descrita. Em caso contrário, o procedimento é anulado já que incompleto. A eletrónica permanece em condição bloqueada até que não se soltar a tecla, mesmo se, enquanto isso, a unidade de comando tiver sido desligada e ligada de novo. O restabelecimento (desconexão da alimentação de rede) da unidade de comando não elimina o estado de bloqueio.

Desbloqueio para cozinhar:

Para desbloquear e preparar a unidade Touch Control é necessário premir

simultaneamente o display da zona de cozedura dianteira direita (FR) e a tecla função especial 1. O símbolo [L], que indica LOCKED (bloqueado), desaparece do display. Os displays de todas as zonas de cozedura visualizam [0], junto com um pontinho intermitente. Eventuais indicadores de aviso de zonas de cozedura muito quentes [H] são visualizados de modo permanente. Após o desligamento da unidade de comando, o bloqueio de segurança para crianças reativa-se novamente.

Este procedimento operacional deve ser terminado dentro de 10 segundos e não deve ser premida nenhuma outra tecla salvo a descrita. Em caso contrário o procedimento é anulado. Não é possível ativar nenhuma outra tecla. É possível utilizar só a tecla de alimentação (Power) para desligar o Touch Control (e acionar de novo o procedimento).

PT

Desbloqueio permanente:

É necessário premir simultaneamente o display, de zona de cozedura da zona de cozedura dianteira direita (FR), e a tecla Power Booster (P), depois premir novamente a tecla Power Booster (P).

Este procedimento operacional deve ser terminado dentro de 10 segundos e não deve ser premida nenhuma outra tecla salvo a descrita. O Touch Control permanece em modalidade de desligamento (Off) (todos os display são pretos); em caso contrário o procedimento é anulado e o Touch Control passa para a modalidade de desligamento (Off) após 20 segundos.

Se a unidade de comando for reativada premindo a tecla ON/OFF, todos os display visualizam o símbolo "0", os pontinhos no display continuam a piscar e a unidade de comando pode ser acionada para cozinhar.

Em presença de indicadores de aviso de zonas de cozedura muito quentes [H], tal mensagem visualiza-se alternadamente ao [0] e simultaneamente ao pontinho no display.

Sinalização sonora (campainha)

As seguintes atividade desempenhadas durante o funcionamento da unidade Touch Control são sinalizadas acusticamente mediante uma campainha:

- Sinal sonoro único breve para ativação regular de uma tecla. Para a área Slider o sinal sonoro é emitido só na primeira activação. Não é emitido nenhum sinal sonoro durante a modificação dos valores.
- Sinal sonoro intermitente mais longo para a utilização permanente das teclas por um período de tempo mais prolongado (≥ 10 segundos)
- Tempo vencido do timer

Função Timer (CL)

A função timer está disponível em dois tipos diferentes:

- Timer independente 1.99 minutos: sinal sonoro com temporização. Esta função pode ser ativada só se nenhuma zona de cozedura estiver a funcionar (todos os níveis = 0). Se uma zona de cozedura qualquer for acionada (nível >0), o timer independente permanece a funcionar. Se o timer deve ser utilizado para desativar uma zona de cozedura (ver timer para zona de cozedura), o comando deve antes ser desligado e ligado novamente.
- Timer para a zona de cozedura 1.99 minutos: Esta função pode ser ativada só até que estiver ativa uma cozedura (nível <0 ; pontinho no display). Quatro zonas de cozedura a desativar podem

ser livremente programadas com temporização e sinalização acústica.

Programação de um valor do timer:

- Através de regulação com a área Slider.
- Geralmente realiza-se antes a regulação do primeiro algarismo, depois a regulação do segundo algarismo.
- Dentro de 10 segundos após a regulação do segundo algarismo, o valor pode ser restabelecido (o pontinho acende no display do timer e, em caso de timer específico para a zona de cozedura, o LED atribuído pisca).
- Em caso de display do timer ativo, o valor do timer pode ser programado em [0] premindo diretamente [0] na área Slider (lado esquerdo).

Desativação de um timer ativo:

- Um timer pode ser desativado programando o valor no 0.
- Um timer independente pode ser desativado mediante uma dupla ativação da tecla de alimentação (1° TC ativo, 2° TC e Timer inativos).

Timer independente

- Se a unidade de comando for ativada (os displays de todas as zonas de cozedura visualizam [0]), o timer independente pode ser ativado premindo a tecla de seleção do timer. O ecrã exibe 0- e está pronto para a configuração do primeiro dígito do timer; pressionando o ecrã do timer passa-se à programação do segundo dígito do timer. O timer desliga-se após 10 segundos (display preto) se não forem efetuadas outras programações. Se for programado um valor do timer sem ativação de uma zona de cozedura dentro de 10 segundos, os displays das zonas de cozedura desligam-se (também

os relés interpostos se desligam). Os possíveis indicadores de aviso de zonas de cozedura muito quentes [H] visualizam-se de modo permanente.

- Enquanto o timer ficar selecionado (o pontinho no display pisca por 10 segundos), é possível programá-lo. O campo de programação é de 0 - 99 minutos em passos individuais por área Slider.
- Logo após a programação do valor do timer, começa a contagem regressiva a partir do último valor programado. O timer é automaticamente desprogramado após 10 segundos e o display do timer indica o valor do timer. Depois de vencido o tempo programado, ativa-se um sinal sonoro e o display do timer visualiza o símbolo intermitente "00".
- A sinalização acústica termina depois de 2 minutos e/ou através da ativação de uma tecla qualquer. Em seguida, o ecrã do timer para de piscar e apaga-se. As eventuais luzes de advertência de zonas de cozedura quentes [H] são exibidas de forma permanente.
- Premindo a tecla POWER, a unidade de comando pode ser comutada em qualquer momento pelo "puro funcionamento do timer" para uma zona de cozedura, com ou sem um timer independente ativo. Se o Touch Control for posto novamente em modalidade ativa com um timer independente ativo, é selecionado em primeiro lugar o timer independente indicado com a seleção ativa "-"; deste modo, é possível zerá-lo ou alterar o seu valor. Se for selecionada uma zona de cozedura, o "-" no ecrã do timer desaparece e é exibido o tempo do timer independente configurado. Se um timer independente está configurado não é possível programar um timer específico para a zona de cozedura. Uma vez

selecionada uma zona de cozedura, o ponto decimal desaparece do display do timer e um ponto decimal no display da zona de cozedura pisca. Quando se desliga a unidade de comando mediante a tecla POWER, o timer independente (se ainda estiver a funcionar) também se desliga.

Programação específica do timer para a zona de cozedura

A ligação do Touch Control habilita a programação do timer para zonas de cozedura dedicadas.

- Ativando uma zona de cozedura (nível da zona de cozedura > 0) e selecionando o ecrã do timer (dentro de 10 segundos) é possível atribuir um valor de timer à zona de cozedura como função de desativação da zona de cozedura. O LED em correspondência do timer indica para qual zona de cozedura foi ativado o timer.
- Assim que o timer for selecionado, um dos leds (9) correspondentes à zona de cozedura pisca e o timer exibe “0-”, indicando que o primeiro dígito pode ser programado através da área slider. Depois de configurar o primeiro dígito, pressionando o ecrã do timer é possível configurar o segundo dígito.
- Quando se comuta de uma zona de cozedura para outra, o display do timer indica o valor do timer atual da respetiva zona de cozedura. As programações do timer das outras zonas de cozedura permanecem ativas.
- As outras programações são análogas às previstas para o timer independente.
- Se estiverem ativos mais timers, o display indica o valor do timer menor (após um tempo de cancelamento da seleção de 10 segundos).
- Após o vencimento do tempo

programado, ativa-se um sinal sonoro e o display do timer visualiza o símbolo intermitente “00”. O LED do timer correspondente pisca simultaneamente. A zona de cozedura programada é desativada e é exibido o símbolo “0” fixo. Após 10 segundos (tempo de cancelamento da seleção), visualiza-se um símbolo “H” fixo em correspondência de uma zona de cozedura muito quente (“hot”). Em caso contrário, visualiza-se o símbolo “0”.

- O sinal sonoro e a intermitência do LED do timer da zona de cozedura cessam após 2 minutos e/ou ativando uma tecla qualquer.

Nesta altura, a visualização desaparece e a zona de cozedura permanece não selecionada.

O comportamento do timer específico para a zona de cozedura é similar ao do timer independente.

Se um timer for programado para uma zona de cozedura, o limite do tempo de duração operacional depende do valor do timer e não do valor da tabela padrão.

A precisão do valor do timer depende da precisão do relógio μC e pode desviar de +/- 4% em 99 minutos.

Função aquecedora de alimentos (opcional)

A função aquecedora de alimentos mantém aquecidos os alimentos já cozidos em uma zona de cozedura.

Neste caso, a zona de cozedura selecionada é ativada com baixa potência.

Quando a função aquecedora de alimentos for ativada para uma zona de cozedura, o display correspondente visualiza o símbolo “u” (ver símbolos).

Ativação/desativação:

a função aquecedora de alimentos pode ser ativada também como um nível de cozedura suplementar entre 0 e 1.

Para utilizar a função aquecedor de alimentos, selecionar uma zona, regular em 1 com o comando slider e logo depois em 0. Para informações sobre os tempos de funcionamento, ver a tabela.

Limitação de tempo da função de manutenção do calor

Por motivos microbiológicos, é desaconselhável utilizar a função aquecedora de alimentos por períodos excessivamente prolongados (máximo 1 hora. Por este motivo, o Touch Control desliga-se automaticamente após 2 horas).

PAUSA

Pausa E.G.O. (opcional)

Ativação da função pausa

Quando pelo menos uma zona de cozedura estiver a funcionar, os elementos aquecedores podem ser desativados premindo a tecla pausa.

A visualização de “pausa” tem prioridade.

Os timers já programados (o timer independente também) param e cessam de funcionar durante a pausa. O aquecedor automático e o booster também se desativam em todas as zonas de cozedura durante a ativação, enquanto o cálculo do calor residual e o limite do tempo de funcionamento continuam a funcionar sem parar.

Os LEDs das outras funções (timer) permanecem acesos conforme o estado.

A condição de pausa pode durar no máximo 10 minutos. Se o estado não tiver terminado dentro de tal pausa, o comando se desativa. A zona de cozedura pode ser

comutada em qualquer momento mediante a tecla de ligação/desligamento (on/off). A possível modalidade de pausa ativada, neste caso, termina.

Término da função pausa

Para terminar a modalidade Pausa e retomar o funcionamento é necessário ativar a tecla pausa e qualquer outra tecla (não de novo a mesma tecla) dentro de 10 segundos. Deste modo, se restabelece a condição existente antes da modalidade Pausa. Se não for ativada nenhuma outra tecla dentro de 10 segundos, desliga-se também a zona de cozedura.

Ulteriores funções do LED de advertência de pausa

O led se comporta da seguinte maneira:

Quando a função Pausa for desativada, o LED permanece desligado; quando a função pausa for ativada, o LED se acende de modo estático. Durante o tempo de espera antes que a pressão de uma segunda tecla termine a pausa, o LED pisca. Se a função de chamada suplementar for possível após o reacendimento, o LED também pisca.

Chamada (opcional para a tecla multifunção)

É possível recomeçar rapidamente as programações após o desligamento mediante a tecla de alimentação: o operador tem à disposição 6 segundos para ativar a tecla pausa. É possível executar a função só se já estava ativa antes e é confirmada por um sinal sonoro da tecla.

Restabelecem-se as seguintes operações:

- níveis de cozedura de todas as zonas de cozedura
- minutos e segundos dos timers para zonas de cozedura programados

- condição de comutação dos circuitos externos (está garantido pela função aviso do circuito externo)
- função de aquecimento (heat-up)

Restabelecem-se as seguintes operações:

- limitação do tempo do contaminuto (o operador interveio desativando-o)
- ciclo de funcionamento do contaminuto (após o reacendimento começa um novo ciclo)
- Se o tempo de atraso de uma redução de potência estiver em andamento no momento do desligamento (gestão da potência) mas o novo nível de cozedura não foi ainda detetado, pode ser que a chamada não restabeleça a última programação do operador (a executar de modo prioritário). Este caso especial pode acontecer só durante o tempo de atraso de 3 segundos desde a redução da potência.

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A VAPOR

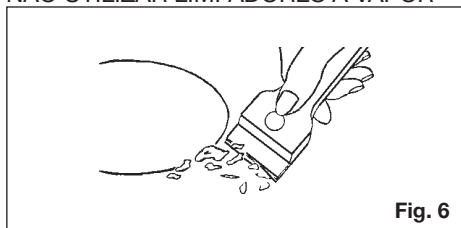


Fig. 6

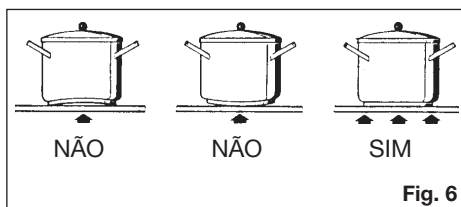


Fig. 6

Manutenção

Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpar a zona quente com produtos específicos para placas de cozedura de vitrocerâmica usando papel de cozinha, enxaguar com água e enxugar com um pano limpo.

Quaisquer restos de folha de alumínio, de objetos de plástico, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, para evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento.

De nenhuma maneira se deverão utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detergentes químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.

Precauções

- Ao se verificar mesmo se uma mínima fractura da superfície vitrocerâmica, desligar imediatamente a alimentação eléctrica;
- Durante o funcionamento afastar materiais magnetizáveis tais como cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.;
- Nunca usar folhas de papel alumínio ou apoiar produtos embrulhados com alumínio directamente no plano;
- Objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser postos na superfície do plano para evitar que se aqueçam;
- Na cozedura em recipientes com fundo anti-aderente, sem adição de tempero, limitar o eventual tempo de pré-aquecimento a um ou dois minutos;
- A cozedura de alimentos com tendência de grudar no fundo do recipiente deve iniciar com potência mínima para depois aumentar, misturando sempre o alimento;
- Após o uso desligar com o respectivo dispositivo (diminuição até "0") e não confiar no detector de tachos.

Tachos (Fig. 6)

- Se um ímã, aproximado no fundo de um recipiente, permanecer atraído este pode já ser um tacho indicado para a cozedura por indução;
- Preferir tachos declarados também para cozedura por indução;
- Tachos com fundo chato e espesso;
- Um tacho com 20 cm de diâmetro permite aproveitar a máxima potência;
- Um tacho menor reduz a potência mas não causa dispersão de energia. Todavia, não é aconselhável utilizar recipientes com diâmetro inferior a 12 cm;
- Recipientes inox com fundo multicamada ou inox ferrítico se especificado no fundo que é para indução;
- Recipientes em gusa, melhor se for com fundo esmaltado, para evitar arranhões no plano vitrocerâmico;
- Não são aconselhados e não convém usar recipientes de vidro, cerâmica, terracota, recipientes de alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).
- Preferir recipientes com fundo mínimo de \varnothing 110 mm para as zonas de cozedura A e B (\varnothing 160 e \varnothing 180); para a zona de cozedura C (\varnothing 200), o diâmetro do fundo do tacho deve ser, no mínimo, igual a \varnothing 120mm;
- evitar a extravasação de líquidos; portanto, quando iniciar a ebulição ou quando o líquido estiver suficientemente quente, reduzir o nível de calor;
- não deixar os elementos aquecedores ligados sem carga ou com tachos e recipientes vazios.

Instruções para o instalador

Instalação

Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efetuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente elétrica.

Posicionamento

(Fig. 7-8-9-10)

O aparelho foi projetado para ser montado num plano de trabalho como está ilustrado na figura correspondente. Vedar todo o perímetro da superfície de trabalho com o vedador fornecido com o aparelho.

Conexão elétrica

(Fig. 11)

Antes de efetuar a conexão elétrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado na placa de dados aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa ficha, utilize um dispositivo apropriado para a absorção indicada na placa de dados e para a temperatura de cozimento. O tubo nunca deverá atingir uma temperatura 50°C acima da temperatura ambiente.

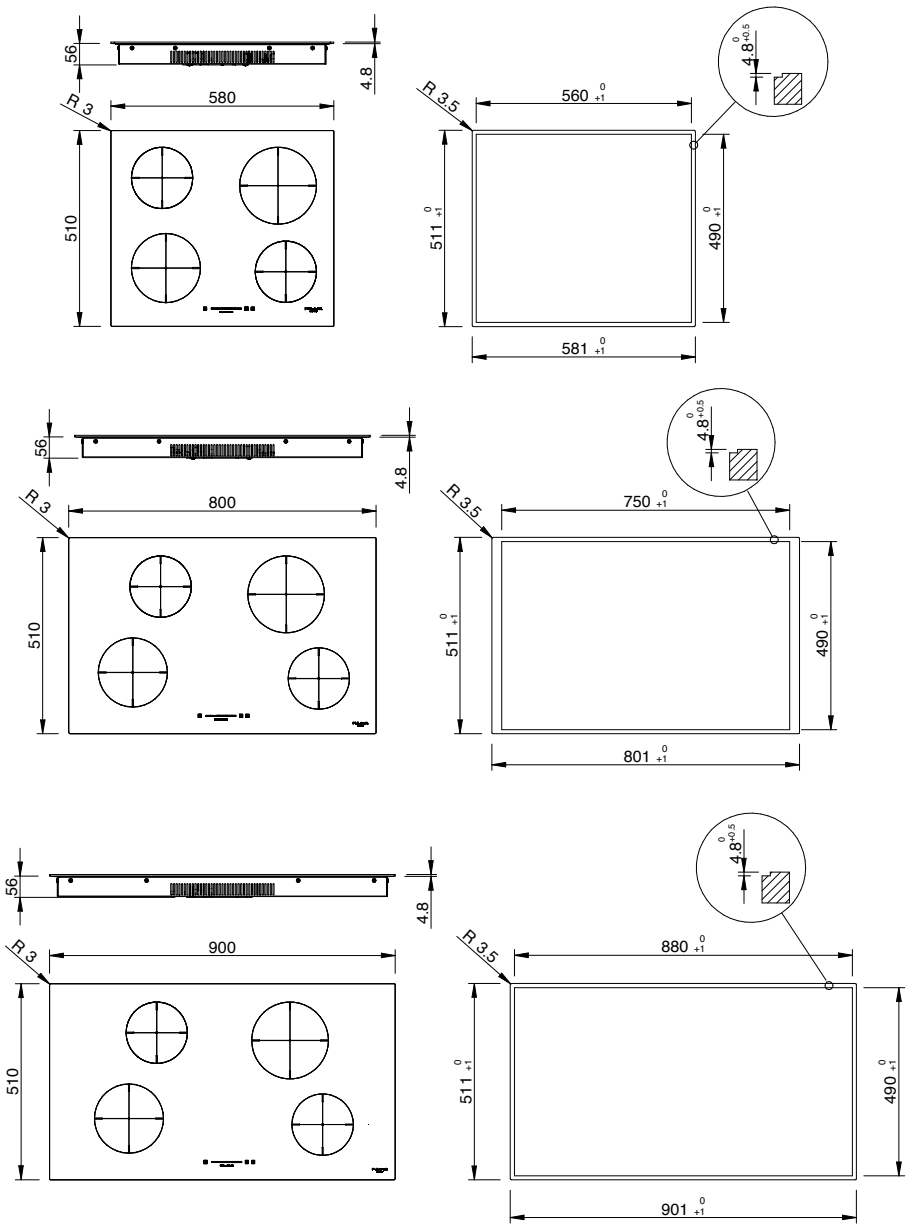
Para efetuar a ligação direta à rede é necessário instalar um interruptor omnipolar dimensionado para a carga nominal que

garanta a desconexão da rede e com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo / verde não deve ser interrompido).

A tomada ou o interruptor omnipolar deverão poder ser alcançados facilmente com o aparelho instalado.

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade se não forem respeitadas todas as disposições apresentadas acima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

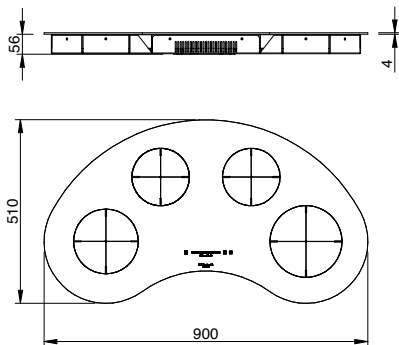
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.



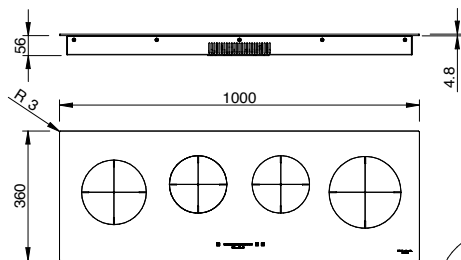
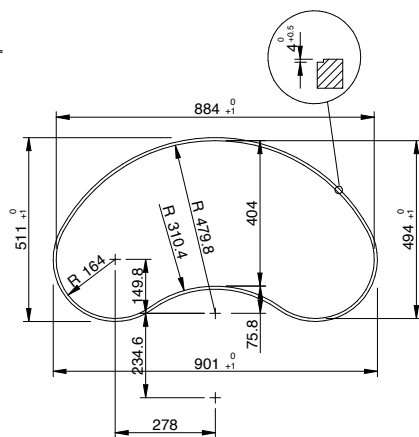
PT

N.B. Para a versão Semifilotop não é necessário realizar o abaixamento de 4.8 mm

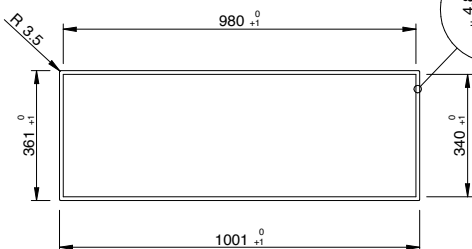
Fig. 7



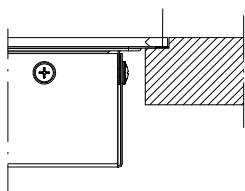
N.B. Para a versão Semifilotop não é necessário realizar o abaixamento de 4 mm



N.B. Para a versão Semifilotop não é necessário realizar o abaixamento de 4.8 mm



POSIÇÃO DA GUARNIÇÃO DE VEDAÇÃO NA VERSÃO FILOTOP



POSIÇÃO DA GUARNIÇÃO DE VEDAÇÃO NA VERSÃO SEMIFILOTOP

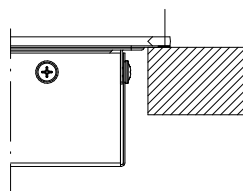
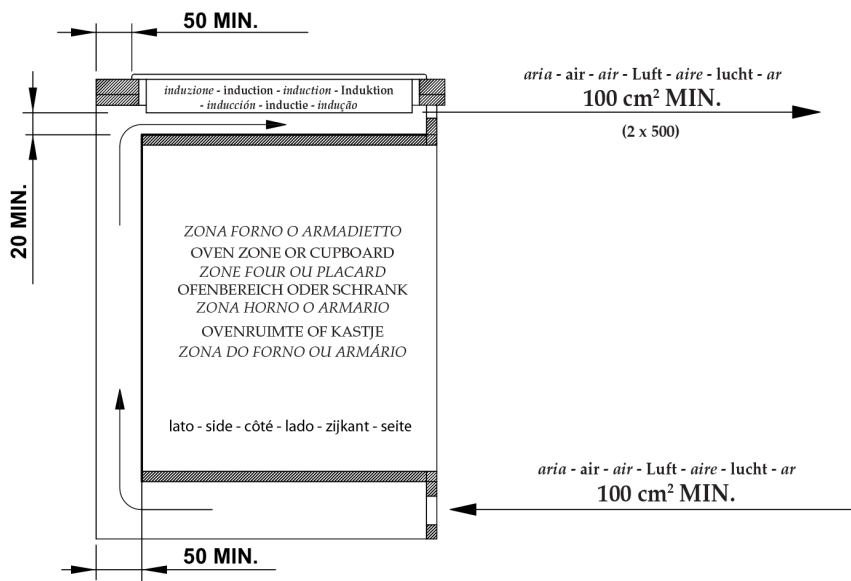
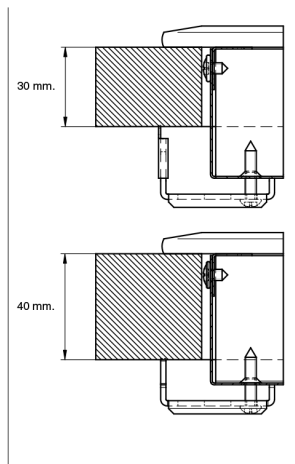
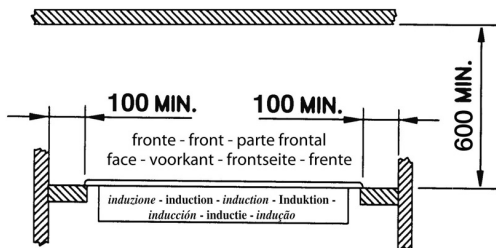


Fig. 8



PT

Fig. 9

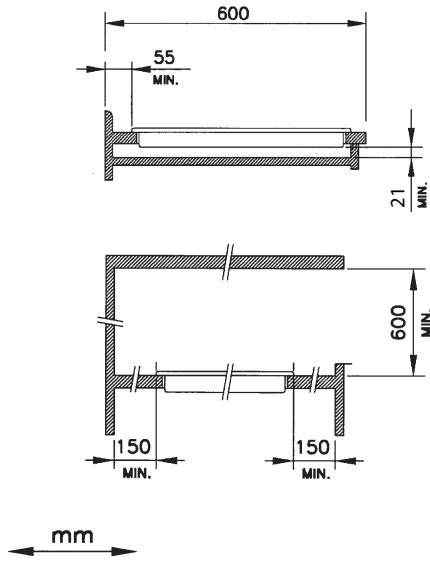


Fig. 10

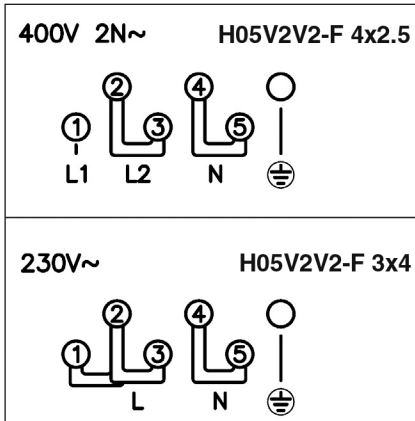


Fig. 11

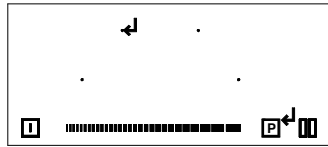
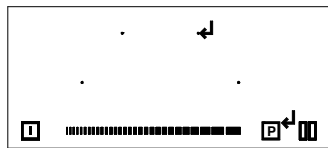
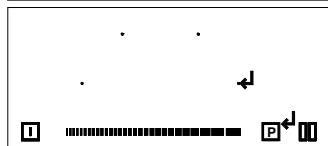
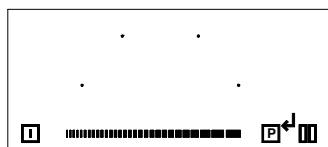
De 3.3 a 7.1 Kw

A placa de série tem o limitador configurado a 3.3 kW. Através dos seguintes procedimentos é possível passar de um ajuste para outro.

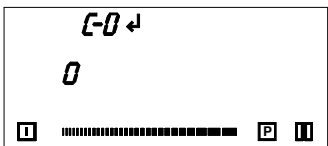
Dentro dos primeiros 2 minutos desde a última conexão com a rede elétrica (nova alimentação) é possível entrar no menu de configuração (se esta passagem for feita depois da conexão da placa com a rede elétrica é preciso aguardar alguns segundos para a passagem da desconexão à nova conexão da alimentação).

Premir a tecla P (Power Booster) e mantê-la pressionada, acender-se-ão os 4 pontos decimais (.). Mantendo a tecla P pressionada, pressionar a rotação os 4 pontos decimais a partir do ponto dianteiro direito.

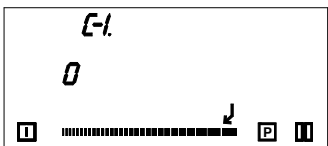
Esta operação deve ser feita rapidamente; o eventual duplo bipe indicará sequência ou velocidade de execução incorretas.

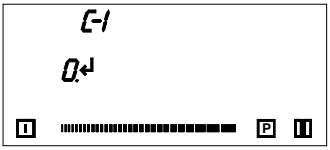
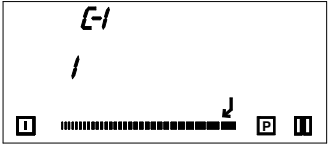
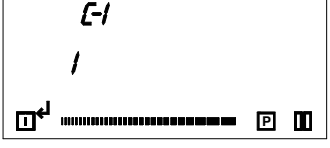


No primeiro display, no alto, piscará C-0 de forma intermitente; pressioná-lo até que apareça o ponto decimal.



Premir a zona do cursor indicada.



<p>Premir o display indicado.</p>	
<p>Premir a zona do cursor indicada.</p>	
<p>Premir a tecla de ativação durante 3 segundos para guardar a configuração.</p>	
<p>N.B. O instalador deverá controlar que o sistema elétrico no qual será alojada a placa de cozedura esteja adequadamente dimensionado para o funcionamento a 7.1 kW</p>	

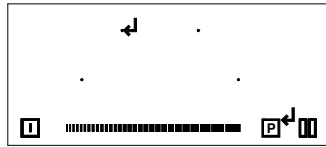
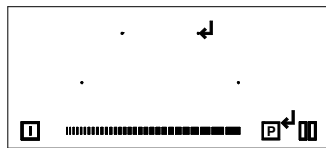
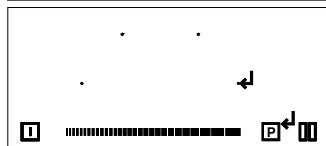
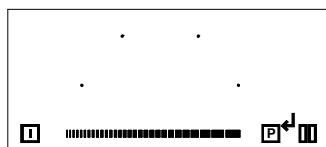
De 7.1 a 3.3 kW

A placa de série tem o limitador configurado a 3.3 kW. Através dos seguintes procedimentos é possível passar de um ajuste para outro.

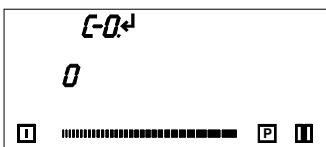
Dentro dos primeiros 2 minutos desde a última conexão com a rede elétrica (nova alimentação) é possível entrar no menu de configuração (se esta passagem for feita depois da conexão da placa com a rede elétrica é preciso aguardar alguns segundos para a passagem da desconexão à nova conexão da alimentação).

Premir a tecla P (Power Booster) e mantê-la pressionada, acender-se-ão os 4 pontos decimais (.). Mantendo a tecla P pressionada, pressionar a rotação os 4 pontos decimais a partir do ponto dianteiro direito.

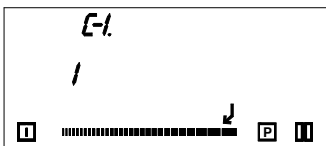
Esta operação deve ser feita rapidamente; o eventual duplo bipe indicará sequência ou velocidade de execução incorretas.

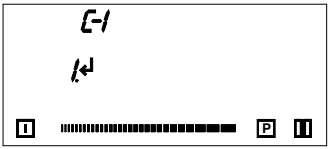
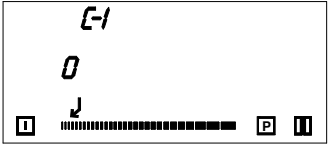
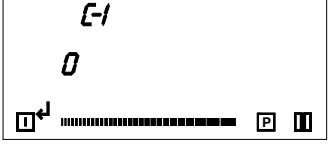


No primeiro display, no alto, piscará C-0 de forma intermitente; pressioná-lo até que apareça o ponto decimal.



Premir a zona do cursor indicada.



<p>Premir o display indicado.</p>	
<p>Premir a zona do cursor indicada.</p>	
<p>Premir a tecla de ativação durante 3 segundos para guardar a configuração.</p>	

Código de erro	Descrição	Possíveis causas	Solução
C	Se aparece uma letra “C” fixa, a zona de cozedura pode ser configurada.	Não é um erro: o utilizador está no menu de Service.	É possível posicionar um tacho adequado sobre a respetiva zona de cozedura.
C/-	Se aparece uma letra “C” intermitente, a zona de cozedura será configurada. Depois de configurar corretamente a zona, no display aparece o sinal “-”. Se o sinal “-” não aparece, verificar as possíveis causas de E/5.	Não é um erro: o utilizador está no menu de Service.	Aguardar o sinal “-” ou abandonar a configuração pressionando a tecla de seleção; a letra “C” não irá mais piscar.
		2. Sobretensão.	Substituir o módulo.
E/7	Não atribuível.		Substituir o módulo ou a interface do utilizador.
E/8	Falha da ventoinha.	Falha da ventoinha ou do controlo eletrónico.	Substituir o módulo.
E/9	Problema no sensor T do indutor.	Sinal do sensor fora do intervalo válido; falha do sensor ou do sistema eletrónico.	Substituir o módulo.
E/A	Problema no hardware do módulo de indução.	Detetado um problema com o dispositivo hardware através do teste automático do módulo.	Substituir o módulo.
E/C	Problema de configuração.	2 zonas de cozedura dedicadas ao mesmo elemento da IU.	1. Cancelar a configuração atual mediante o menu Service.
E/H	Valor do sensor fixo (função teste para sensor T no indutor).	Variação da temperatura insuficiente (10 °C) passados 5 minutos desde a ativação do forno.	O sistema deve arrefecer-se.
Nenhuma função e nenhuma visualização	Sobretensão a nível de alimentação (nenhuma função).	Conexão 400V.	Desconectar e conectar novamente a alimentação.
E	Uma letra “E” intermitente em cada zona de cozedura indica que todas as configurações serão canceladas.	Não é um erro: o utilizador está no menu de Service.	Configuração manual.

Código de erro	Descrição	Possíveis causas	Solução
E/2 (Código de erro diverso para algumas IU)	Superados os limites de temperatura	1. Temperatura do tacho ou do vidro demasiado alta. 2. NTC (controlo eletrónico da temperatura) demasiado alta.	O sistema deve arrefecer-se.
E/3	Tacho não utilizável, por ex. perda de características magnéticas devido à temperatura na parte inferior.	O tacho provoca no módulo um nível de funcionamento inadequado, que pode danificar os dispositivos, por ex. IGBT.	1. O erro é cancelado automaticamente após 8 s e a zona de cozedura pode ser utilizada de novo. Se o erro se repetir, é necessário substituir o tacho. 2. Se o código de erro aparece sem a presença de um tacho sobre a zona de cozedura, o módulo deve ser substituído.
E/4	Módulo de indução não configurado (todos os módulos de indução respondem à IU, mas cada elemento está conectado à zona de cozedura em questão).	O módulo de indução não está configurado.	1. Cancelar a configuração do forno e ativar a configuração manual. 2. Aceder ao menu Serviço IU para configurar o módulo de indução. 3. Se as soluções indicadas não resolverem o problema, substituir o módulo.
E/5	Nenhuma comunicação entre a IU e o módulo de indução.	Falha da alimentação ao módulo de indução. Ligação de cabos errada ou avariada.	Verificar a alimentação e as conexões, substituir o módulo.
E/6	Problema de alimentação.	1. Frequência da alimentação principal não detetada.	Verificar a tensão e a frequência da alimentação principal



FULGOR MILANO®

Meneghetti S.p.a. Via Borgo Lunardon, 8 • 36027 Rosà (Vicenza) - Italy
<http://www.fulgor-milano.com> • e-mail: info@fulgor-milano.com