

FCH 905 ID TS G DWK

**PIANO DI COTTURA
INDUZIONE + ELETTRGAS**

**COOKING HOB INDUCTION +
ELECTRGAS**

**TABLES DE CUISSON
INDUCTION + ÉLECTROGAZ**

**EINBAUKOCHGERÄT
INDUKTIONSHERD + ELEKTRO**

**PLACA DE COCCIÓN
INDUCCIÓN + ELECTROGAS**

**MESAS DE ENCASTRAR
INDUÇÃO + ELECTROGÁS**

IT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

GB

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

DE

INSTALLATION UND GEBRAUCH

ES

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y USO

PT

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

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 dalla prima utilizzazione.

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

IL COSTRUTTORE

Indice

Istruzioni per l'utente 4

Installazione, 4

Uso, 4

Manutenzione Gas/Elettrico, 5

Induzione, 6

Principio di funzionamento, 7

Utilizzazione, 8

Funzioni, 9

Manutenzione, 20

Istruzioni per l'installatore 21

Installazione, 21

Posizionamento, 21

Collegamento gas, 23

Adattamento a diverso tipo di gas, 23

Collegamento elettrico, 24

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 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.

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Istruzioni per l'utente

I Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico, allacciamento gas, adattamento al tipo di gas, conseguenti regolazioni, ecc.) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti. Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

NON FISSARE INTENSAMENTE I LED E I DISPLAY.

Uso

Bruciatori gas

L'accensione del bruciatore avviene avvicinando una fiammella ai fori della parte superiore dello stesso premendo e ruotando in senso antiorario la manopola corrispondente sino a farne coincidere l'indice con la posizione di massimo.

Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità.

La posizione di minimo si trova al termine delle rotazione antioraria.

Nei modelli con accensione automatica/simultanea (a una mano) è sufficiente agire come sopra descritto sulla sola manopola corrispondente.

La scarica elettrica fra candelina e bruciatore dà luogo all'accensione del bruciatore interessato. Ad accensione avvenuta rilasciare immediatamente il pulsante regolando la fiamma secondo necessità.

L'accensione del bruciatore nei modelli con sicurezza termoelettrica avviene come nei diversi casi sopra descritti tenendo premuta a fondo la manopola nella posizione di massimo per circa 3/5 secondi.

Nel rilasciare la manopola assicurarsi che il bruciatore rimanga acceso.

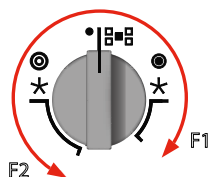
N.B.

- Si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori evitando che la fiamma al massimo fuoriesca dal fondo delle stesse;
- non lasciare pentole vuote sul fuoco acceso;
- sui piani Crystal non usare accessori di cottura alla griglia.

Al termine della cottura è buona norma provvedere anche alla chiusura del rubinetto principale del condotto e/o della bombola.

Modelli DWK

I modelli SH 905 ID G DWK e SH 905 ID G DWK sono dotati di un bruciatore Dual Wok. E' possibile accendere la fiamma centrale (F1) ruotando e premendo la manopola in senso orario, oppure accendere tutto il bruciatore (F2), come indicato in figura qui sotto.



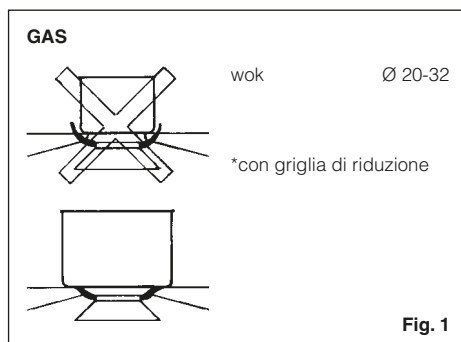
Importante



GAS PROTEKT

Nei piani con sicurezza termoelettrica (Gas Protekt) non azionare l'accensione oltre 15 secondi.

Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, aprire la porta del locale e attendere almeno un minuto prima di ritentare.



Manutenzione Gas/Elettrico

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia generale tenendo presente quanto segue:

- le parti in vetro, acciaio e/o smaltate devono essere pulite con prodotti idonei (reperibili in commercio) non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc.);
- evitare di lasciare sul piano lavoro sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.);
- gli sparti fiamma ed i coperchietti (parti mobili del bruciatore) vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugarli accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente;
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono leggermente con olio lubrificante quando sono ancora tiepide;
- le griglie inox del piano di lavoro dopo essere state riscaldate assumono una colorazione

bluastro che non ne deteriora la qualità. Per riportarle all'aspetto originale usare un prodotto leggermente abrasivo.

N.B. - L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento. Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

Induzione

Il riscaldamento per induzione è la forma più efficiente, disponibile, per cucinare.

Il calore viene prodotto, con un campo elettromagnetico, direttamente sul fondo della pentola o padella utilizzata. La superficie non coinvolta nel contatto rimane pressoché fredda; una volta terminata la cottura e rimosso il contenitore non rimane calore residuo.

Efficiente perché non spreca energia per dispersione, come i bruciatori a gas, dal 30 al 50% più rapida dei normali piani con tecnologia HGL, consente risparmi energetici fino al 25%.

In presenza di trabocco di liquido dal contenitore non si attacca alla superficie del piano in quanto è tiepido.



LPC (Sistema di potenza limitata)

L'induzione è una tecnologia utile, con LPC diventa anche fruibile per le nostre abitazioni. Un sistema intelligente che riesce a distribuire la potenza delle varie zone per consentirne un uso molteplici o alternato ma sempre mantenendo la massima potenza richiesta sotto i 3kW totali di consumo.

Attenzione: le modifiche al sistema di potenza limitata devono essere eseguite solo dall'installatore.

Il costruttore declina ogni responsabilità.



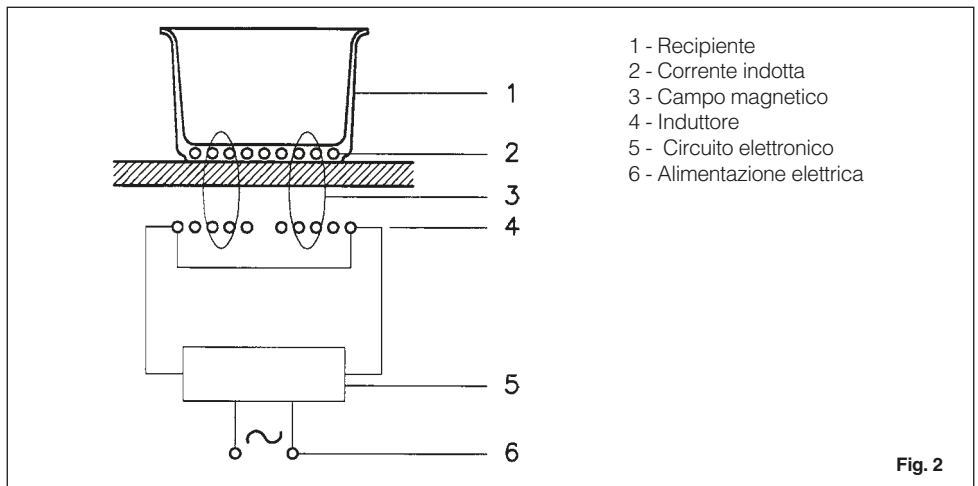
Principio di funzionamento

E' basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura. Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico.

Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.

La cottura avviene come sotto descritto.

- minima dispersione (alto rendimento);
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l'arresto del sistema;
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.

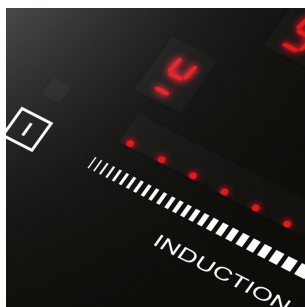


Utilizzazione

Per prima cosa posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta. La mancanza della pentola display **U** non consente l'avvio del sistema.

Rilevamento pentola

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



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.

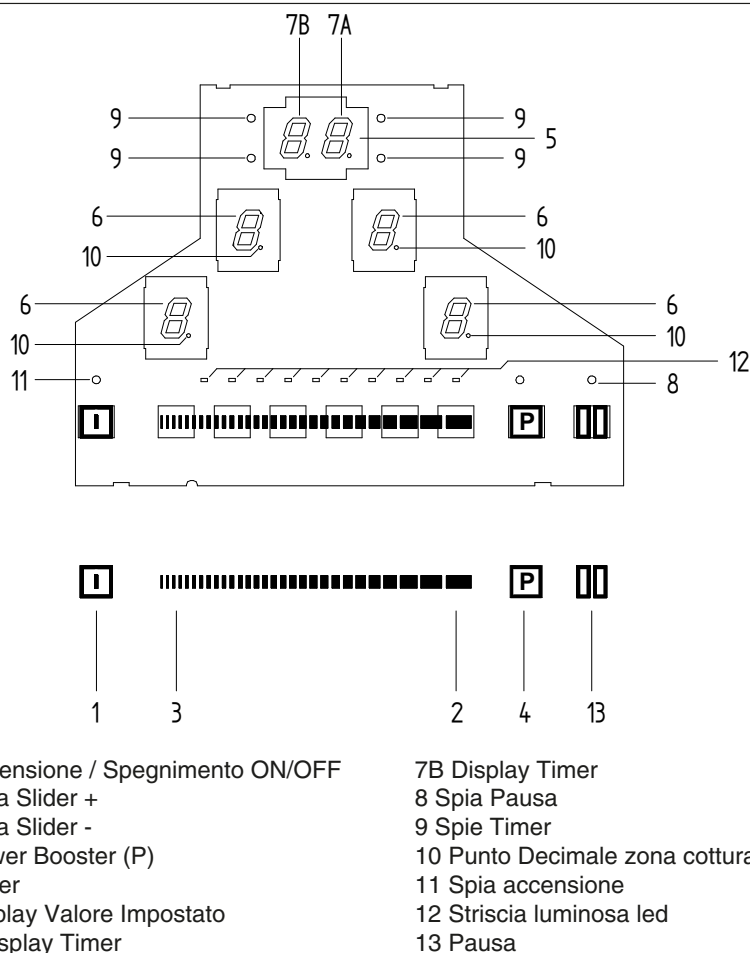


Fig. 3

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

I 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

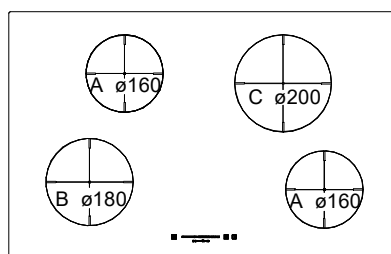
La potenza della zona cottura può essere impostata in 9 livelli che sono indicati dai simboli da "1" a "9" tramite i display a LED di sette segmenti.

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

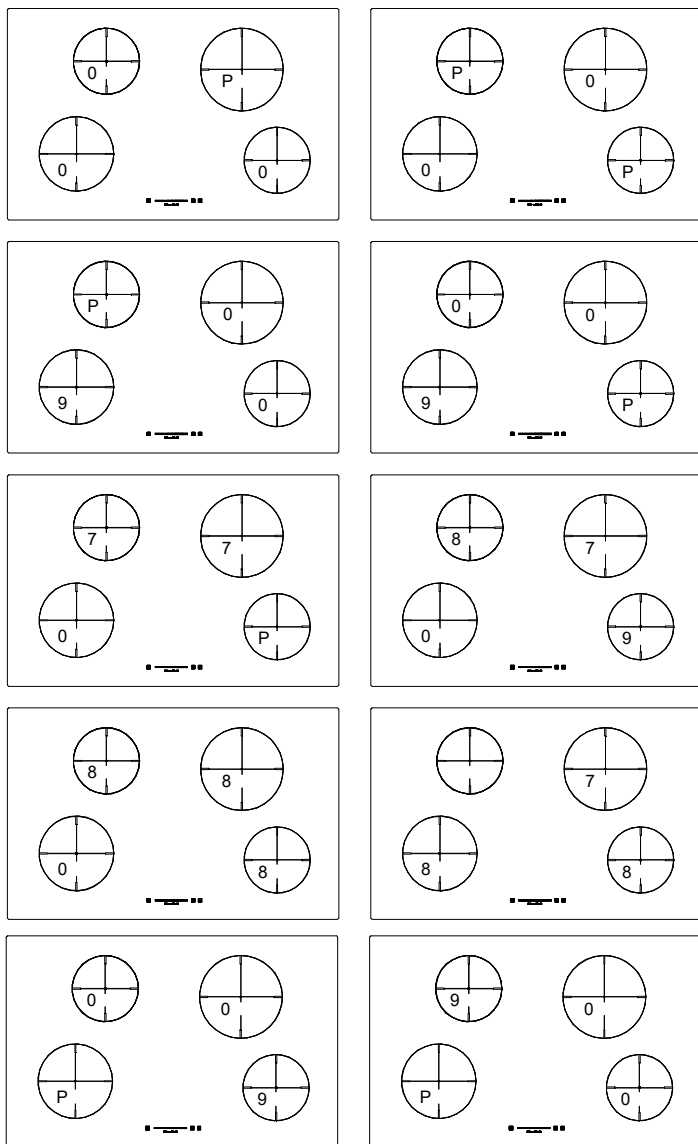
C: ZONA COTTURA INDUZIONE $\varnothing 200$ LIVELLO 9 = 2300 W CIRCA , P = 3000 W
SOGLIA MINIMA DI PARTENZA 1200W

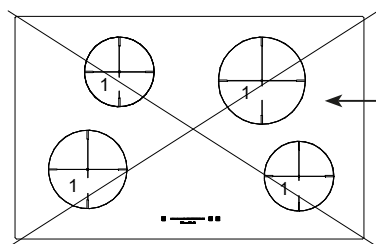
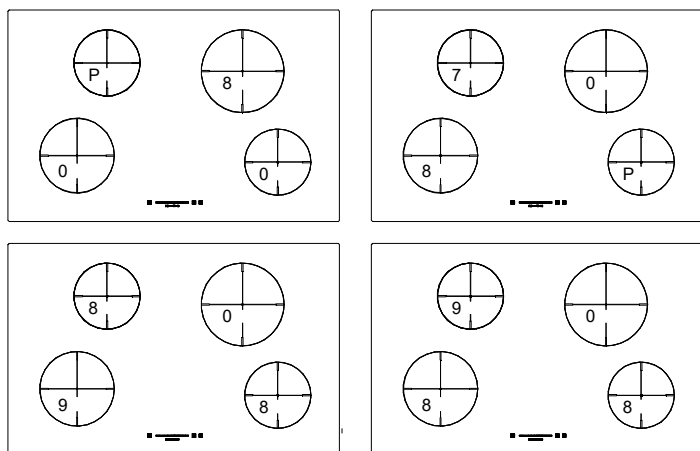


LA DISPOSIZIONE DEGLI INDUTTORI, RICONOSCIBILE IN BASE ALLE DIMENSIONI $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ - $\varnothing 200$, PUO' VARIARE MA IL COMPORTAMENTO GESTITO CON IL LIMITATORE (3.3kW) RIMANE IDENTICO

Fig. 4

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 segnerà se si sta tentando di superare tale limite.

Fig. 5

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 ($\leq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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 deselection 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 deselection) 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 deselectionata. 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:

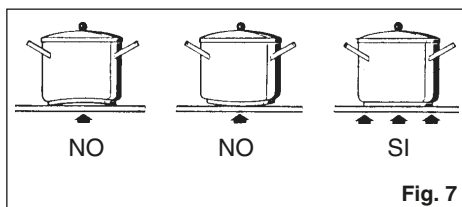
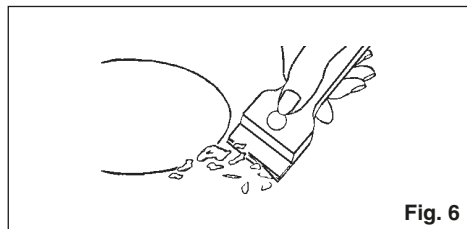
- limitazione del tempo del contaminuti (l'operatore è intervenuto disattivandolo)
- ciclo di funzionamento del contaminuti (dopo la riaccensione si avvia un nuovo ciclo)
- Se il tempo di ritardo di una riduzione di potenza sta scorrendo al momento dello spegnimento (gestione della potenza), ma il nuovo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

N.B. Al verificarsi di una anche minima frattura della superficie del piano di cottura disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica.

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 vetrocaramicia 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



Istruzioni per l'installatore

Installazione

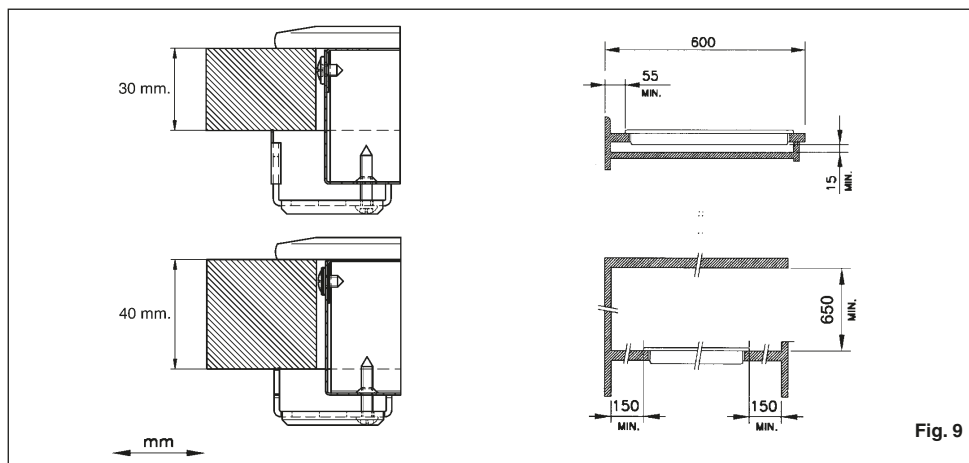
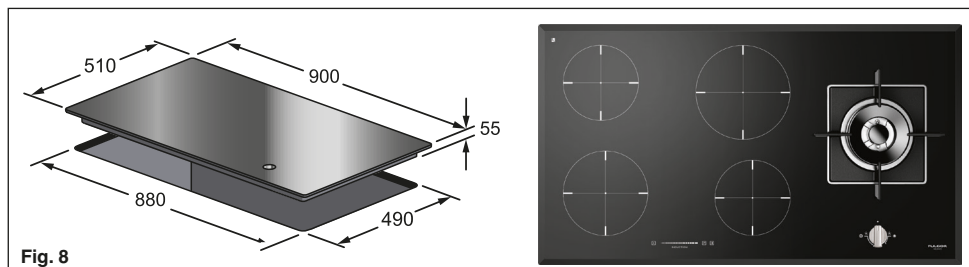
Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Si raccomanda che sia installato in locali sufficientemente areati secondo le disposizioni di legge vigenti. La quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2.0 m³/h per ogni kW di potenza installato. Vedi tabella potenze bruciatori.

Posizionamento (Fig. 8-9)

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo. E' sconsigliabile l'installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:

- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento;
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano;
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.



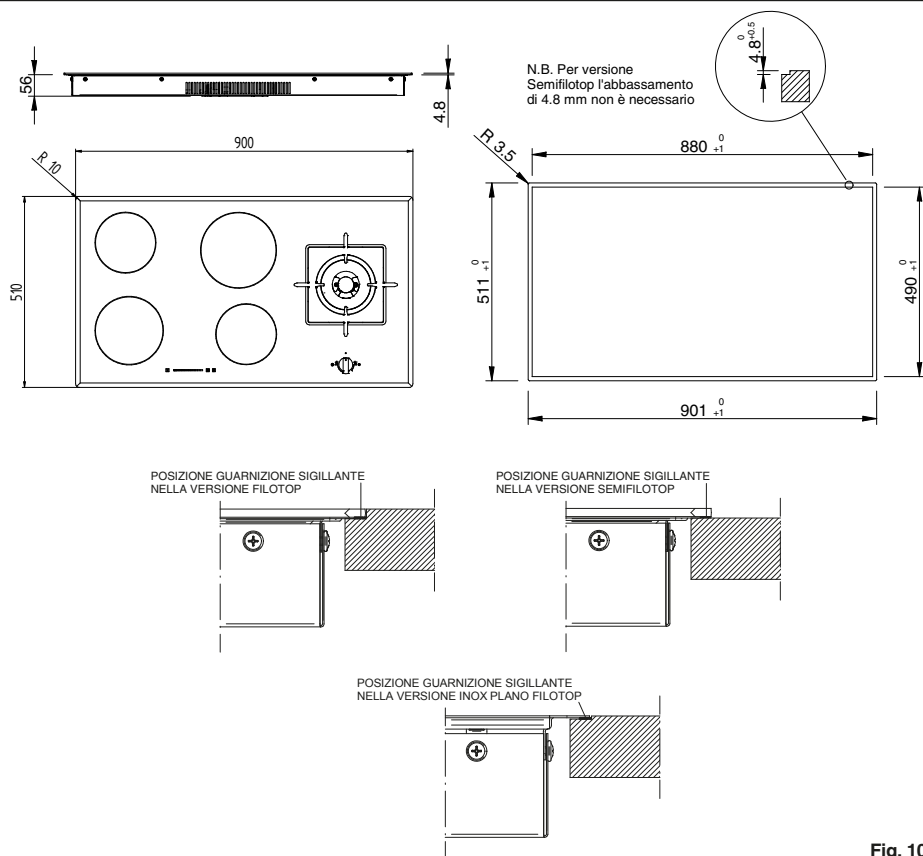
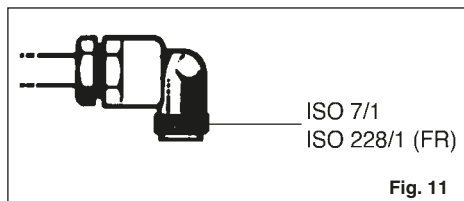


Fig. 10

Collegamento gas (Fig. 11)

Collegare l'apparecchiatura alla bombola o all'impianto secondo le prescrizioni delle norme in vigore accertandosi preventivamente che l'apparecchiatura sia predisposta al tipo di gas disponibile. In caso contrario vedi: "Adattamento a diverso tipo di gas". Verificare inoltre che la pressione di alimentazione rientri nei valori riportati nella tabella: "Caratteristiche utilizzatori".



Allacciamento metallico rigido/semirigido

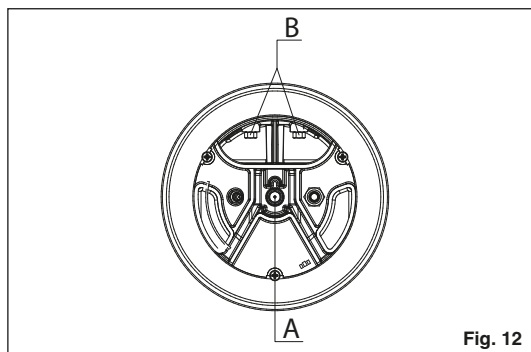
Eseguire l'allacciamento con raccordi e tubi metallici (anche flessibili) in modo da non provocare sollecitazioni agli organi interni all'apparecchio.

N.B. - Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento.

Adattamento a diverso tipo di gas (Fig. 12)

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si deve procedere:

- alla sostituzione dell'iniettore (Fig. 13) con i corrispondenti al tipo di gas da utilizzare (vedi tabella "Caratteristiche utilizzatori");
- per la regolazione del minimo agire con opportuno cacciavite sulla vite posta sul rubinetto dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per GPL (butano/propano) avvitare a fondo.



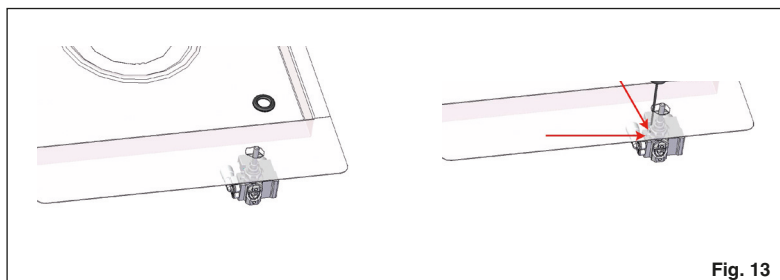


Fig. 13

CARATTERISTICHE UTILIZZATORI						
BRUCIATORI GAS						
ALIMENTAZIONE TIPO PRESSIONE mbar NORM.			BRUCIATORE	Ø INIETTORE 1/100	PORTATA TERMICA NOMINALE	CONSUMO
Gas naturale	G20	20	Wok Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000	381
Gas liquido	G30/G31	28-30/37	Wok Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000	291

Collegamento elettrico

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 in cui 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 omipolare 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 condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto).

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

N.B.:

- Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme

antifortunistiche 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 simile, in modo da prevenire ogni rischio.

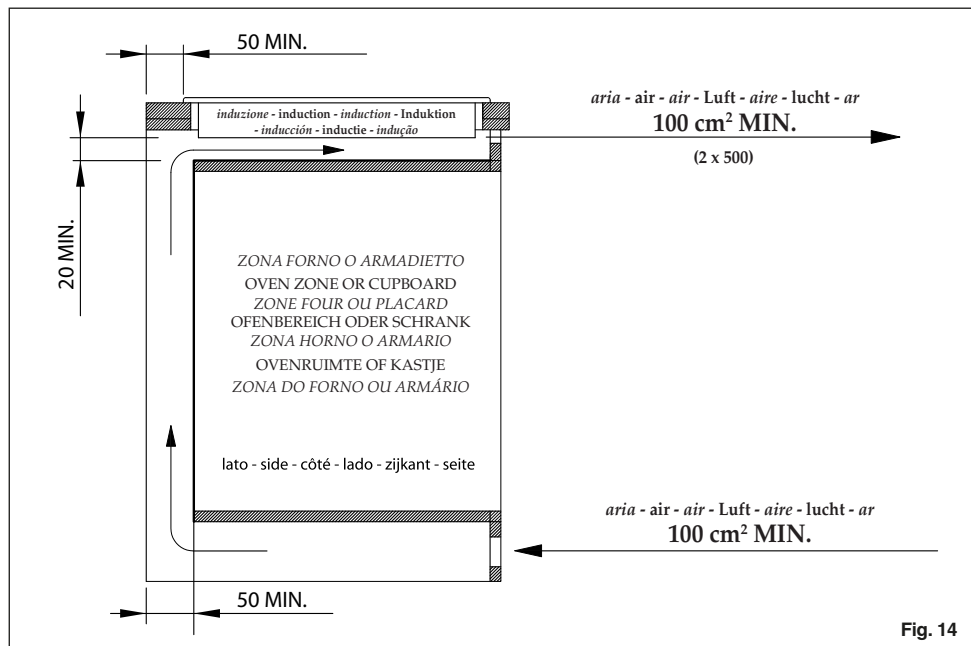


Fig. 14

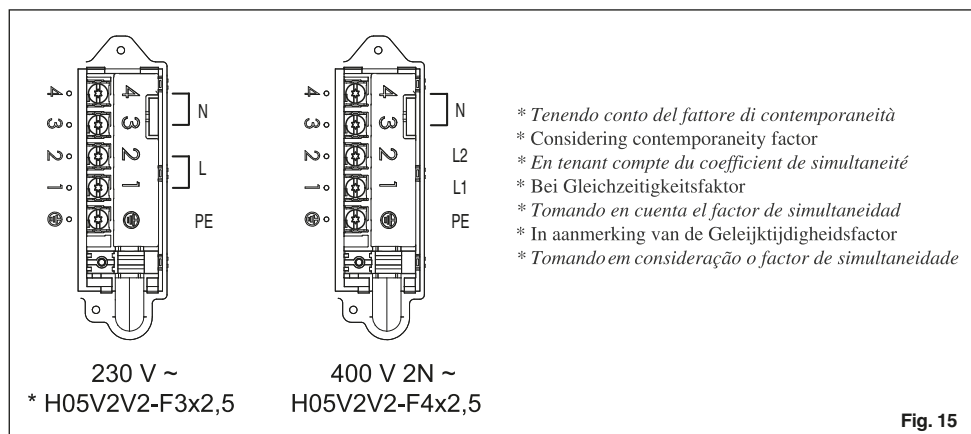


Fig. 15

Da 3.3 a 7.1 kw

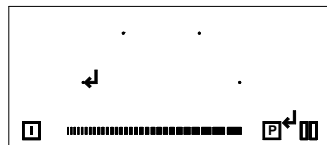
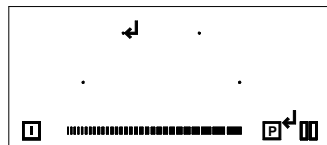
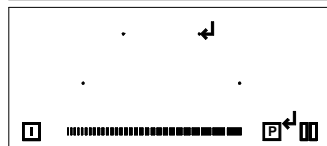
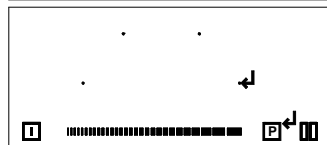
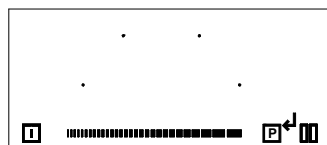
Il piano esce di serie con il limitatore impostato a 3.3 kW.

Tramite le seguenti procedure è possibile passare da un settaggio all'altro.

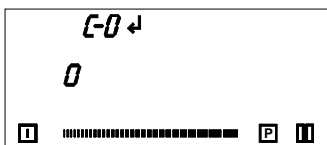
Entro i primi 2 minuti dall'ultimo collegamento alla rete elettrica (nuova alimentazione) è possibile entrare nel menù di configurazione. (se questo passaggio lo si effettua dopo che il piano era già stato collegato alla rete elettrica bisogna aspettare qualche secondo nel passaggio dal distacco al ricollegamento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

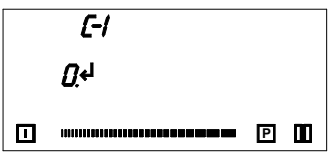
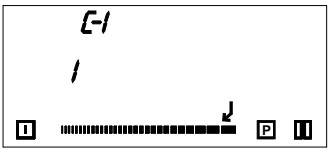


Nel primo display in alto lampeggerà C-0 ad intermittenza, premerlo fino alla comparsa del punto decimale.



Premere la zona del cursore evidenziata.



Premere il display evidenziato.	
Premere la zona del cursore evidenziata.	
Premere il tasto accensione per 3 secondi per salvare la configurazione.	
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	

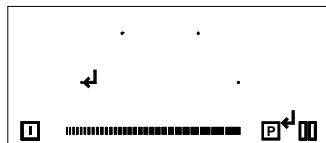
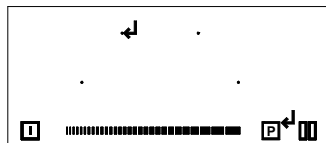
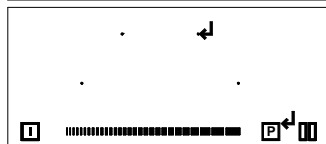
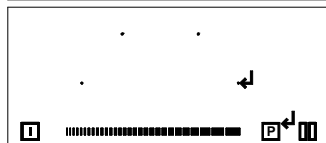
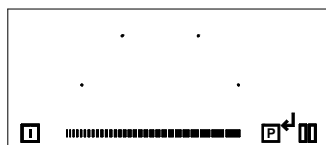
Da 7.1 a 3.3 kW

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

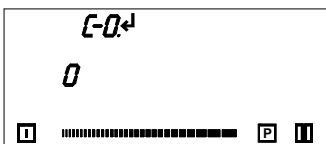
Entro i primi 2 minuti dall'ultimo collegamento alla rete elettrica (nuova alimentazione) è possibile entrare nel menù di configurazione. (se questo passaggio lo si effettua dopo che il piano era già stato collegato alla rete elettrica bisogna aspettare qualche secondo nel passaggio dal distacco al ricollegamento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

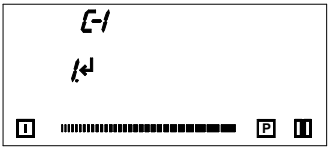
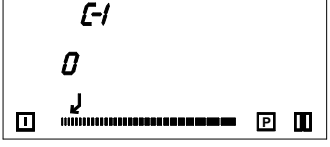
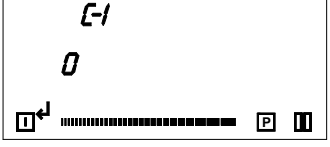


Nel primo display in alto lampeggerà C-0 ad intermittenza, premerlo fino alla comparsa del punto decimale.



Premere la zona del cursore evidenziata.



Premere il display evidenziato.	
Premere la zona del cursore evidenziata.	
Premere il tasto accensione per 3 secondi per salvare la configurazione.	

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****User instructions 34**

Installation, 34

Use, 34

Maintenance Gas/Electrical, 35

Induction, 36

Operating principle, 37

Use, 38

Functions, 39

Maintenance, 50

Installation instructions 51

Installation, 51

Positioning, 51

Gas connection, 53

Adaptation to various types of gas, 53

Electrical connection, 54

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 EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION 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.

I Italiano

GB English

GB

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

User instructions

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force. For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

GB

DO NOT FOCUS INENSEL ON THE LEDS AND DISPLAYS.

Use

Use Gas burners

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction.

For models with automatic/ simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need. For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

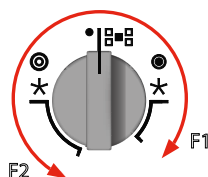
N.B.

- We recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot;
- do not leave any empty pots or pans on the fire;
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.

DWK models

Models SH 905 ID G DWK and SH 905 ID G DWK have a Dual Wok burner. The centre flame (F1) can be lit by pressing the knob and turning it clockwise or the entire burner (F2) can be lit as shown in the figure below.



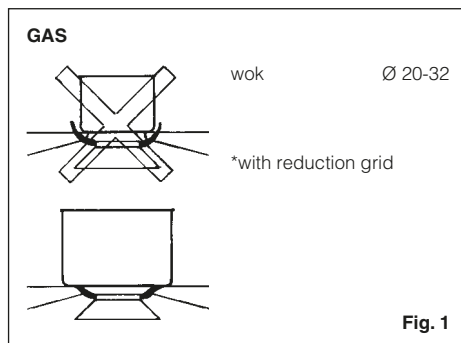
Important



GAS PROTEKT

On floors with thermoelectric protection (Gas Protekt) do not keep the ignite button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making a further attempt.

GB



Maintenance Gas/Electrical

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system. For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemonjuice, etc.);
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;
- the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm;
- the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use as lightly abrasive product.

N.B.- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly. Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

Induction

Heating by induction is the most efficient form of cooking available.

The heat is generated by an electromagnetic field, directly on the bottom of the pan or pot used.

GB

The surface which is free from contact remains virtually cold. When the cooking time is up and the container is removed, there is no residual heat. It is efficient because there is no waste of energy due to dispersion, as happens with gas burners, it is 30 to 50% faster than normal hobs using HGL technology and allows energy savings of up to 25%.

If liquid overflow from the container, it does not stick to the surface of the hob, because this is just slightly warm.



LPC (Limited power system)

Induction is a useful technology and it becomes suitable for use in our homes thanks to LPC. An intelligent system which succeeds in distributing the power of the various zones to allow multiple or alternate use, always keeping the maximum power required below the 3 kW total consumption.

Caution: only the fitter may make alterations to the limited power system.

The manufacturer declines all responsibility.



Operating principle

This is based on the electromagnetic properties of most cooking containers.

The electronic circuit governs the operation of the coil (inductor), creating a magnetic field.

The heat is transmitted by the container to the food.

The cooking process takes place as follows:

- minimum dispersion (high performance);
- the removal of the pan (simply lifting it) automatically stops the system;
- the electronic system allows maximum flexibility and precision of regulation.

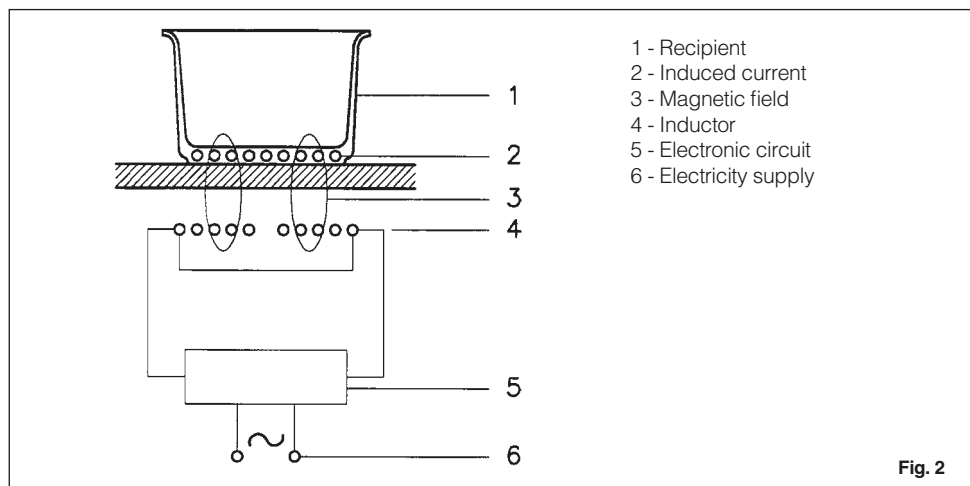


Fig. 2

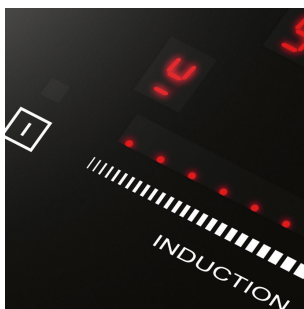
Use

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

GB

Pan detection

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



Installation

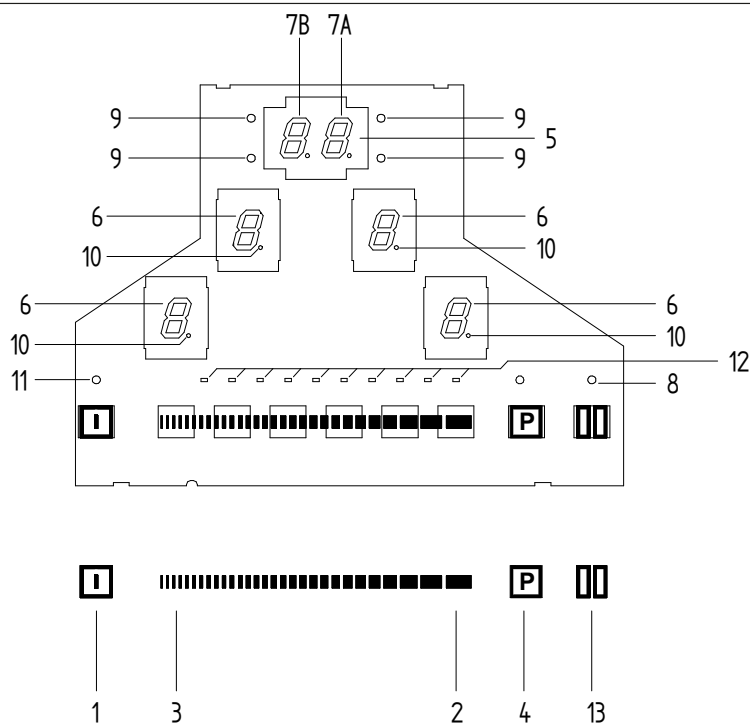
All operations relating to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

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.



- 1 ON/OFF
- 2 + Slider Area
- 3 - Slider Area
- 4 Power Booster (P)
- 5 Timer
- 6 Display Value Set
- 7A Display Timer

- 7B Display Timer
- 8 Pause indicator light
- 9 Timer indicator lights
- 10 Cooking area decimal point
- 11 Power indicator
- 12 LED Strip light
- 13 Pause

Fig. 3

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

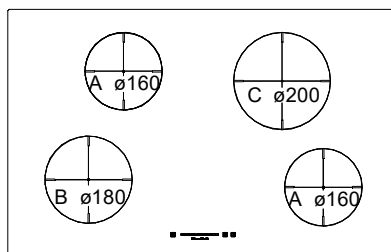
The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by figures “1” to “9” by means of seven-segment LED displays.

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

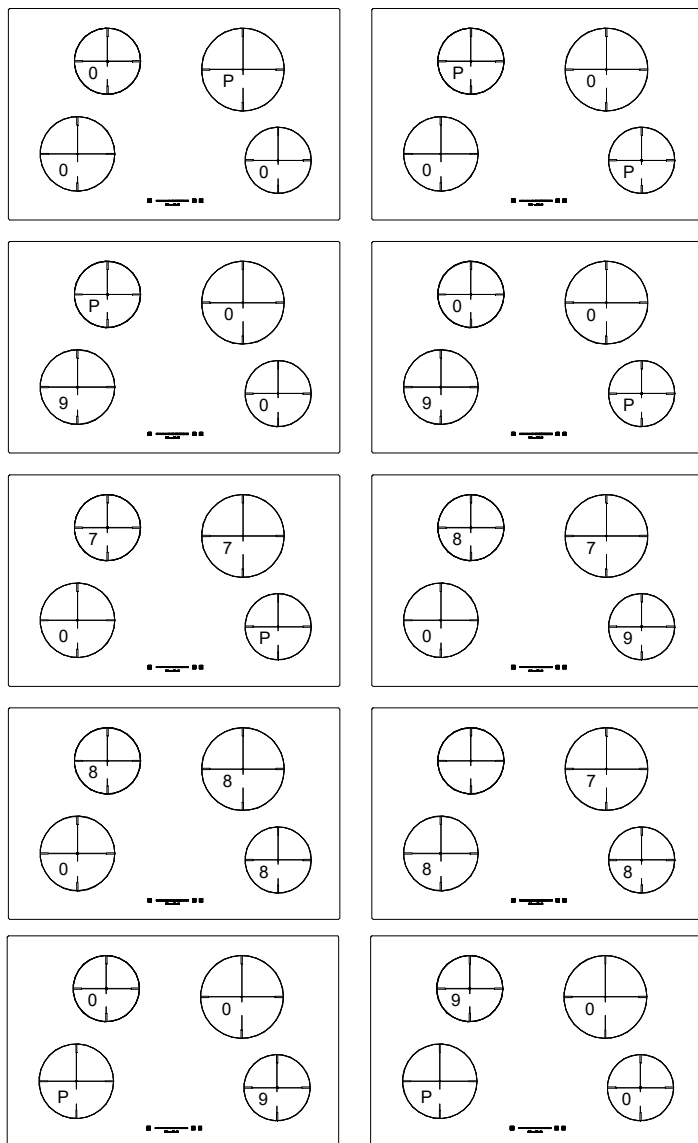
C: INDUCTION COOKING ZONE $\varnothing 200$ LEVEL 9 = 2300 W ABOUT, P = 3000 W
MINIMUM START THRESHOLD 1200W

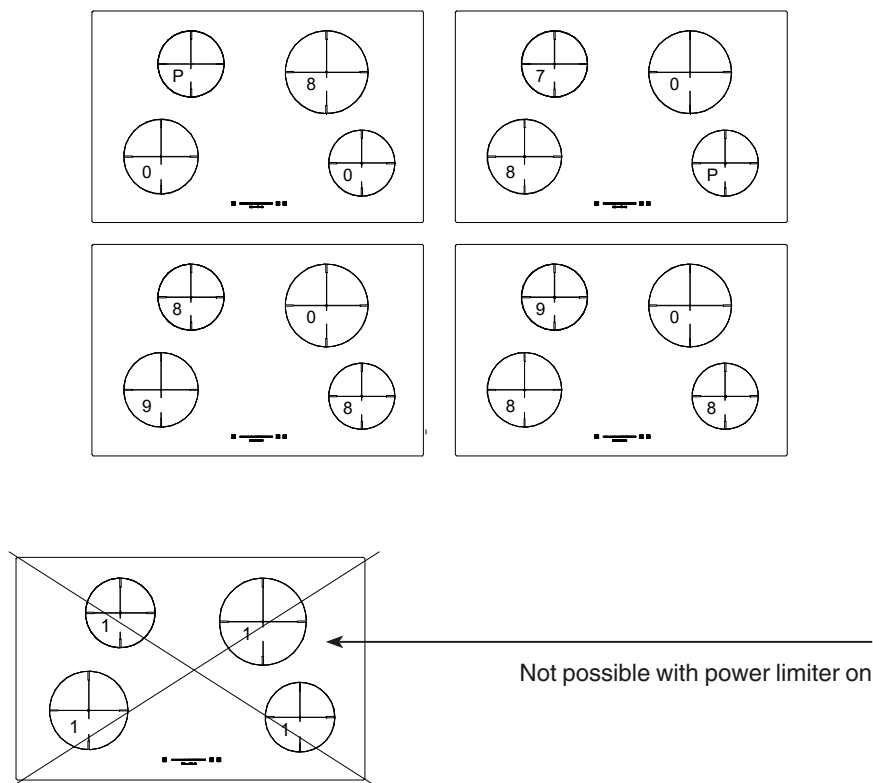


THE ARRANGEMENT OF THE INDUCTORS, RECOGNIZABLE BASED ON THEIR SIZES, $\varnothing 160$, $\varnothing 180$ AND $\varnothing 200$ CAN VARY BUT THEIR BEHAVIOUR MANAGED BY THE LIMITER (3.3kW) REMAINS THE SAME

Fig. 4

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





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. 5

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. ($< 60^{\circ}\text{C}$).

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 μ C 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.

Note: If there is even a slight crack in the cooking surface, immediately disconnect the power.

GB

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. 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

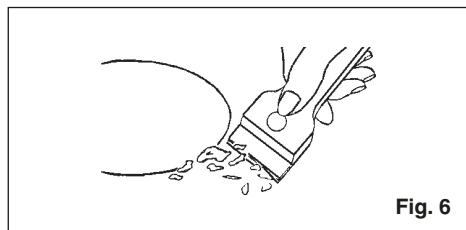


Fig. 6

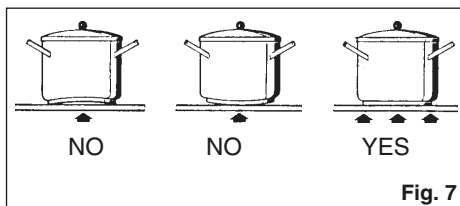


Fig. 7

Installation instructions

Installation

These instructions are aimed at qualified fitters as a guide to installation, adjustment and maintenance in compliance with the laws and standards in force. The operations must always be carried out with the appliance disconnected from the electricity supply.

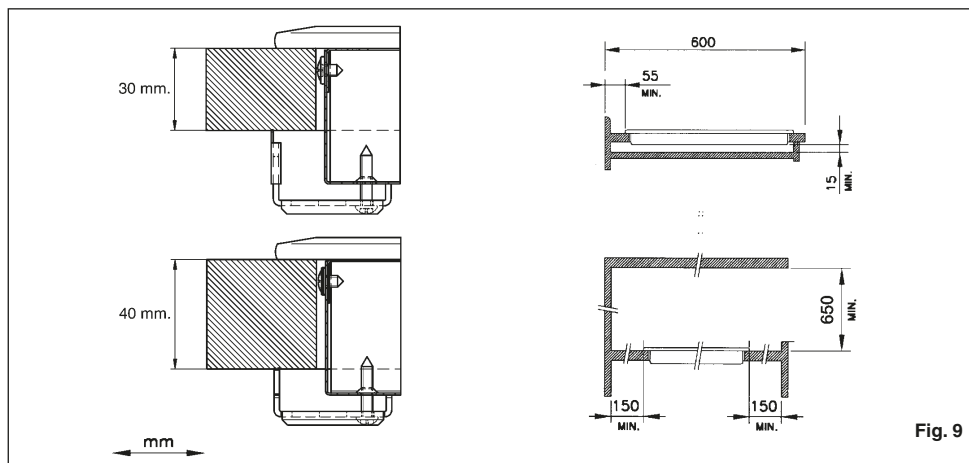
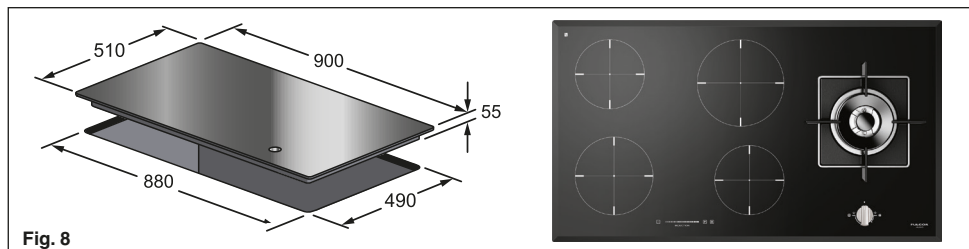
This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m³/h for each kW of installed power. See table of burner power.

GB

Positioning (Fig. 8-9)

The appliance is made to be fitted into a counter top, as show in the figure. Apply the sealant supplied around the whole perimeter of the hob. Installation over an oven is not recommended, but if this is necessary, check that:

- the oven has an efficient cooling system;
- there is no passage of hot air from the oven to the hob;
- allow air passages as shown in the figure.



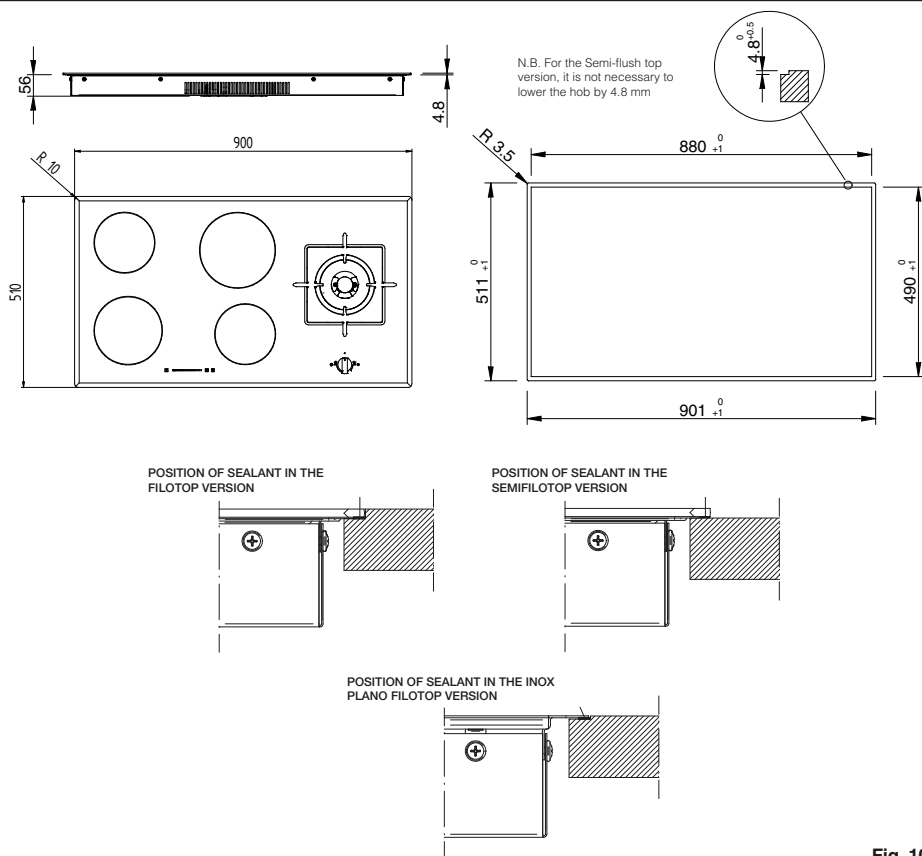
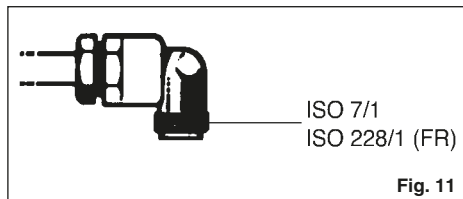


Fig. 10

Gas connection (Fig. 10)

Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Other wise, see "Adaptation to various types of gas". Further more, check that the feed pressure fall swithin the values described on the table: "User chacteristics".



Rigid/semi rigid metalconnection

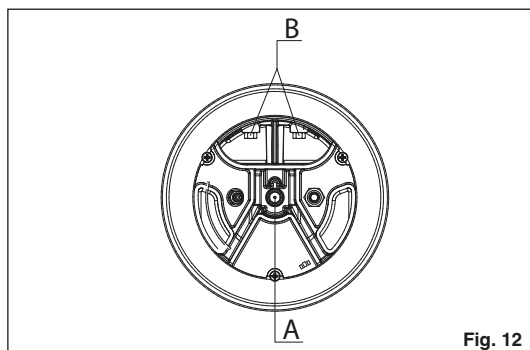
Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.

N.B. - when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

Adaptation to varius types of gas (Fig. 11)

Should the appliance be pre-set for a different type of gas than available, procreed as follows:

- replace the injector (Fig. 13) with the corresponding type of gas to be used (see table "User characteristics");
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 13) after turning the tap to its minimum position. For GPL (butane/propane) screw tight.



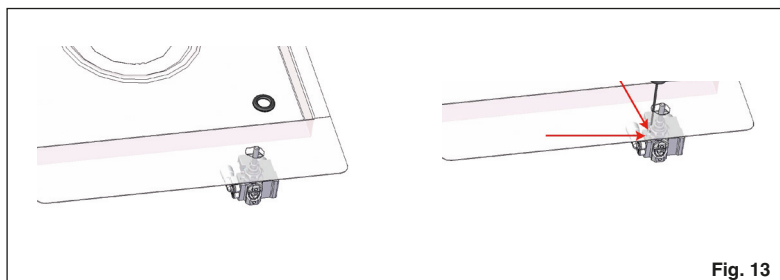


Fig. 13

USER CHARACTERISTICS						
GAS BURNERS						
FEED TYPE PRESSURE mbar NORM.			BURNER	Ø INJECTORS 1/100	THERMAL CAPACITY	CONSUMPTION
Natural gas	G20	20	Wok Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000	381
Liquefied gas	G30/G31	28-30/37	Wok Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000	291

Electrical connection

Before connecting to the electricity supply, ensure that:

- the characteristics of the system are such as to satisfy that indicated on the registration plate applied to the bottom of the hob;
- the system has an effective earth connection compliant with the standards and laws in force. Connection to earth is compulsory by law.

If the appliance has no cable and/or plug, use material suitable for the absorption indicated on the registration plate and for the working temperature. The cable must not reach a temperature higher than 50°C above room temperature in any point.

For direct connection to the network it is necessary to fit an omnipolar switch of a suitable size to ensure disconnection of the network with a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions of the overvoltage category III, compliant with the installation regulations (the yellow/green earth wire must not be interrupted).

The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

N.B.:

- The manufacturer declines all responsibility if the usual accident prevention standards and the above instructions are not observed.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's technical servicing network, or by a similarly qualified operator, to prevent every possible risk.

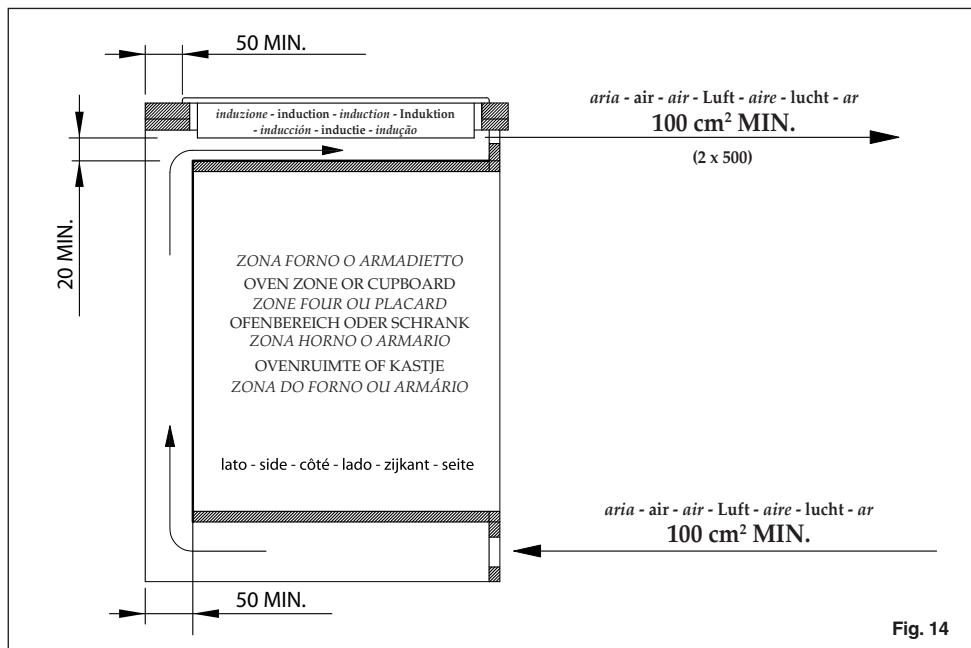


Fig. 14

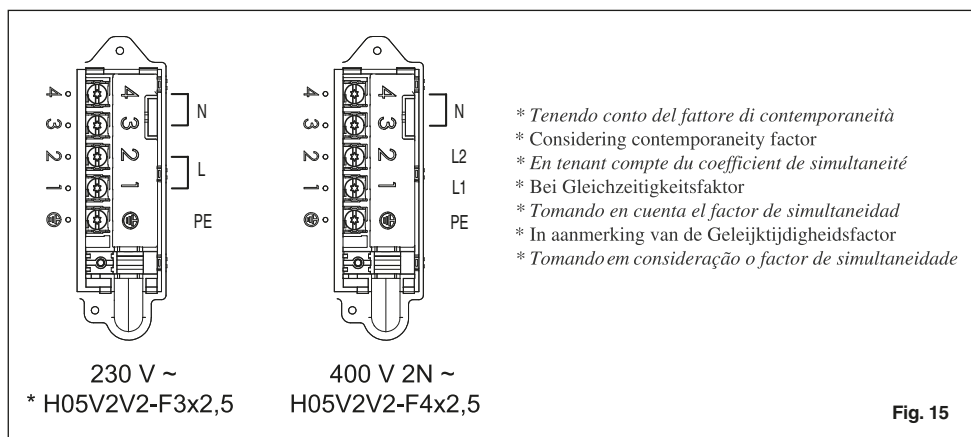


Fig. 15

From 3.3 to 7.1 kW

GB

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.

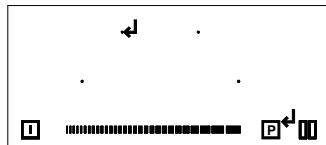
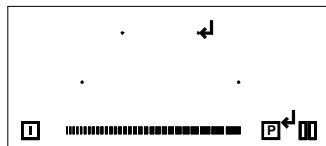
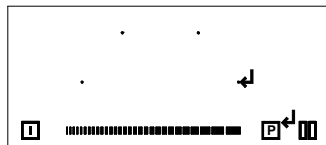
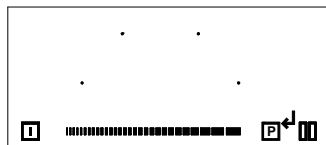
Within the first 2 minutes after the last connection to the mains (new power supply), you can enter the configuration menu. (if this transition is made after the surface was already connected to the mains you have to wait a few seconds in the step of disconnecting and reconnecting the power supply).

Press and hold the P (Power Booster) key.

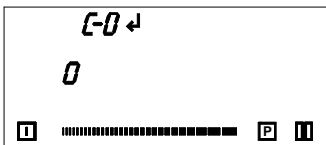
At this point the 4 decimal points (.) turn on.

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.

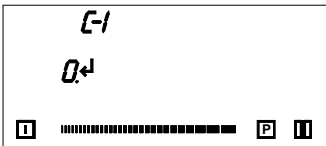
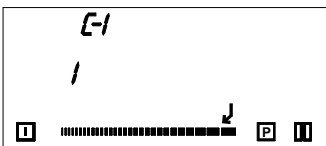


In the first display above, C-0 will flash intermittently. Press it until the decimal point appears.



Press the highlighted area of the cursor.



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

From 7.1 to 3.3 kW

GB

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.

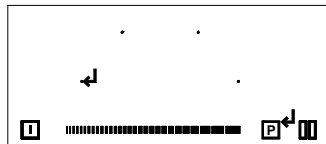
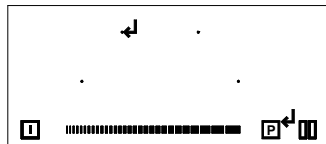
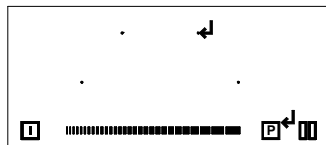
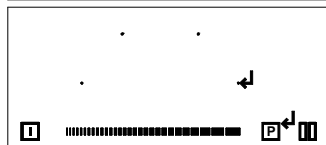
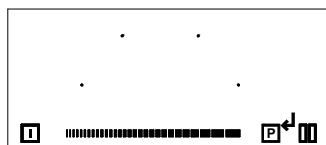
Within the first 2 minutes after the last connection to the mains (new power supply), you can enter the configuration menu. (if this transition is made after the surface was already connected to the mains you have to wait a few seconds in the step of disconnecting and reconnecting the power supply).

Press and hold the P (Power Booster) key.

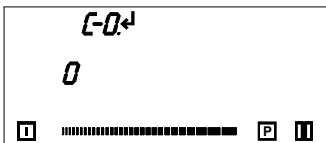
At this point the 4 decimal points (.) turn on.

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.

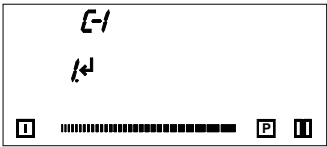
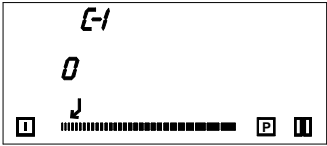


In the first display above, C-0 will flash intermittently. Press it until the decimal point appears.



Press the highlighted area of the cursor.



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

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 zone 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	Unsustainable pot, e.g. loss of the magnetic characteristics because of temperature in the bottom.	Pot creates on the module an improper operating point which can destroy devices, e.g. IGBT.	1. the error is automatically cancelled after 8s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot has to be changed. 2. the module has to be changed if the error comes without a pot on the cooking zone.
E/4	Unconfigured induction module (all induction module answer to UI, but any element is related to the effected cooking zone).	Induction module is not configured.	1. Delete the hob configuration and activate the manual configuration. 2. Start the UI service menu to configure the induction module. 3. If the listed points are not successful replace the module.
E/5	No communication between UI and induction module.	No power supply of induction module Mal cableing or defect of.	Check power and line connections. If the connection is ok, replace the module.
E/6	Main power disturbance.	1. Failure in main power frequency detection.	Check main power voltage and frequency, if ok.

Chère cliente,

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.

E CONSTRUCTEUR

Index

Notice d'emploi 64

Installation, 64

Mode d'emploi, 64

Entretien Gaz/Électrique, 65

Induction, 66

Principe de fonctionnement, 67

Utilisation, 68

Functions, 69

Entretien, 80

Instructions pour l'installateur 82

Installation, 82

Positionnement, 82

Connexion gaz, 84

Adaptation à un différent type de gaz, 84

Branchement électrique, 85

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES CHOSES OU LES PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU INCOHERENT.

NE PAS CONFIER L'UTILISATION DE L'APPAREIL A DES PERSONNES (Y

I

Italiano

GB

English

FR

Français

FR

DE

Deutsch

ES

Español

PT

Português

COMPRISES DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU A DES PERSONNES QUI NE POSSEDENT PAS L'EXPÉRIENCE ET LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES ; LA SUPERVISION D'UN ADULTE RESPONSABLE POUR LEUR SÉCURITÉ ET EN MESURE DE COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.

IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

Notice d'emploi

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique, raccordement gaz, adaptation au type de gaz, réglages nécessaires, etc...) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur. Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

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

FR

Mode d'emploi

Brûleurs à gaz

On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondant jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum. Quand le brûleur est en marche, régler la flamme selon la nécessité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles d'une montre.

Pour les modèles à allumage automatique/simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur intéressé.

Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et régler la flamme selon nécessité. Dans le cas de modèles doués de sûreté thermoélectrique, l'allumage du brûleur a lieu comme dans les cas décrits ci-dessus en appuyant à fond sur la manette placée à la position maximale pendant environ 3/5 secondes. Au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.

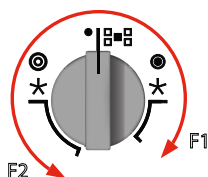
N.B.:

- On Vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond;
- ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé;
- n'employez pas d'ustensiles pour cuisson grill sur les plaques dessus verre.

A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouteille.

Modèles DWK

Les modèles SH 905 ID G DWK et SH 905 ID G DWK sont équipés d'un brûleur Dual Wok. Il est possible d'allumer la flamme centrale (F1) en tournant et en pressant la bouton dans le sens horaire, ou allumer tout le brûleur (F2) de la façon indiquée sur la figure ci-dessous.



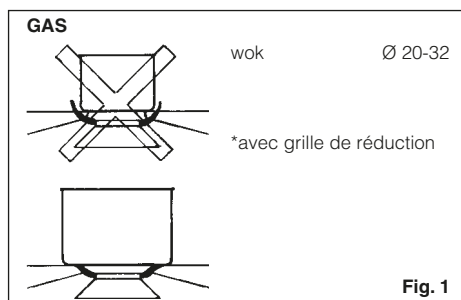
important



GAS PROTEKT

Sur les plaques dotées de sécurité thermoélectrique (Gas Protekt), ne pas activer l'allumage pendant plus de 15 secondes.

Si, après 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, ouvrir la porte de la pièce et attendre au moins une minute avant de réessayer.



FR

Entretien Gaz/Électrique

Avant de toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Éviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel.etc.);
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.);
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever toute incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés;
- les plaques électriques doivent être nettoyées avec un torchon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes;
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne détériore pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.: - Le graissage éventuel des robinets doit être fait par des spécialistes, qui doivent être appelés en cas d'anomalie de fonctionnement.

Contrôler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immédiatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

Induction

Le réchauffage par induction est la méthode la plus efficace et immédiate pour cuisiner. La chaleur est produite moyennant un champ électromagnétique, directement au niveau du fond de la casserole ou de la poêle utilisée.

La surface non concernée par le contact reste pratiquement froide ; il ne reste pas de chaleur résiduelle une fois la cuisson terminée et après le retrait de la casserole. Le réchauffage par induction est plus efficace car il évite tout gaspillage d'énergie par dispersion, comme les brûleurs à gaz ; plus rapide de 30 à 50% que les tables de cuisson normales appliquant la technologie HGL, il permet d'économiser jusqu'à 25% d'énergie. En présence d'un débordement de liquide, celui-ci n'adhère pas à la surface de la table car elle est tiède.



LPC (Système de puissance limitée)

L'induction est une technologie utile ; son système LPC en permet l'usage domestique. Ce système intelligent parvient à distribuer la puissance des différentes zones pour des usages multiples ou alternés mais toujours en maintenant la puissance maximale nécessaire sous la barre des 3 kW de consommation totale.

Attention : seul l'installateur a la faculté d'apporter des modifications au système de puissance limitée.

Le constructeur décline toute responsabilité.



Principe de fonctionnement

Le fonctionnement est basé sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique commande le fonctionnement de la bobine (inducteur) créant un champ magnétique.

La chaleur est transmise du récipient aux aliments.

La cuisson se produit tel qu'on le décrit ci-après :

- Dispersion minimale (haut rendement) ;
- L'enlèvement de la casserole (il suffit de la soulever) provoque automatiquement l'arrêt du système;
- le système électronique permet la plus grande flexibilité et finesse de réglage.

FR

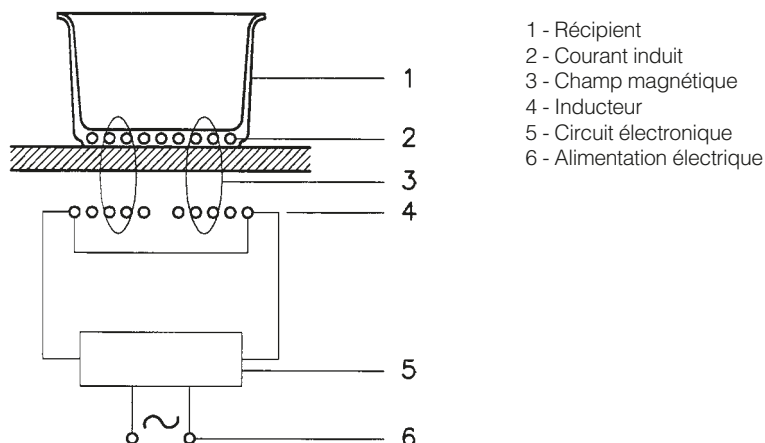


Fig. 2

Utilisation

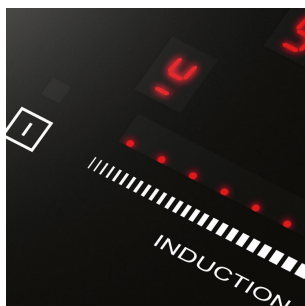
Tout d'abord, positionner la casserole sur la zone de cuisson choisie.

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.

FR



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.

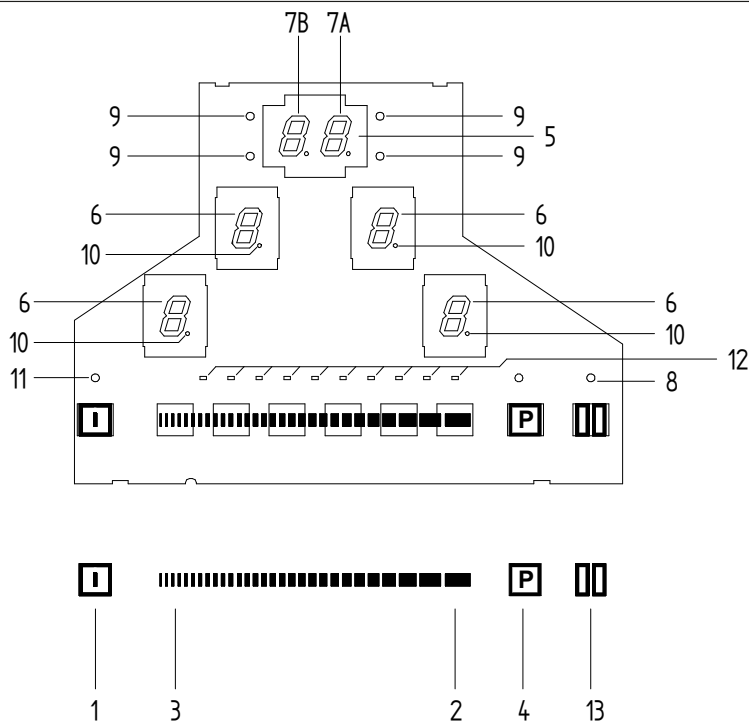


Fig. 3

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

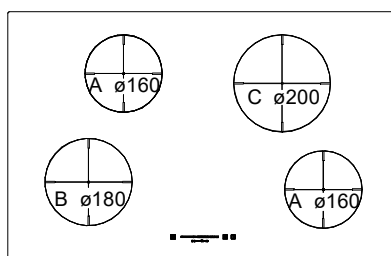
Il existe 9 niveaux de puissance pour chaque foyer : ils sont indiqués par des repères gradués de "1" à "9" sur les afficheurs à LEDs à sept segments.

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

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

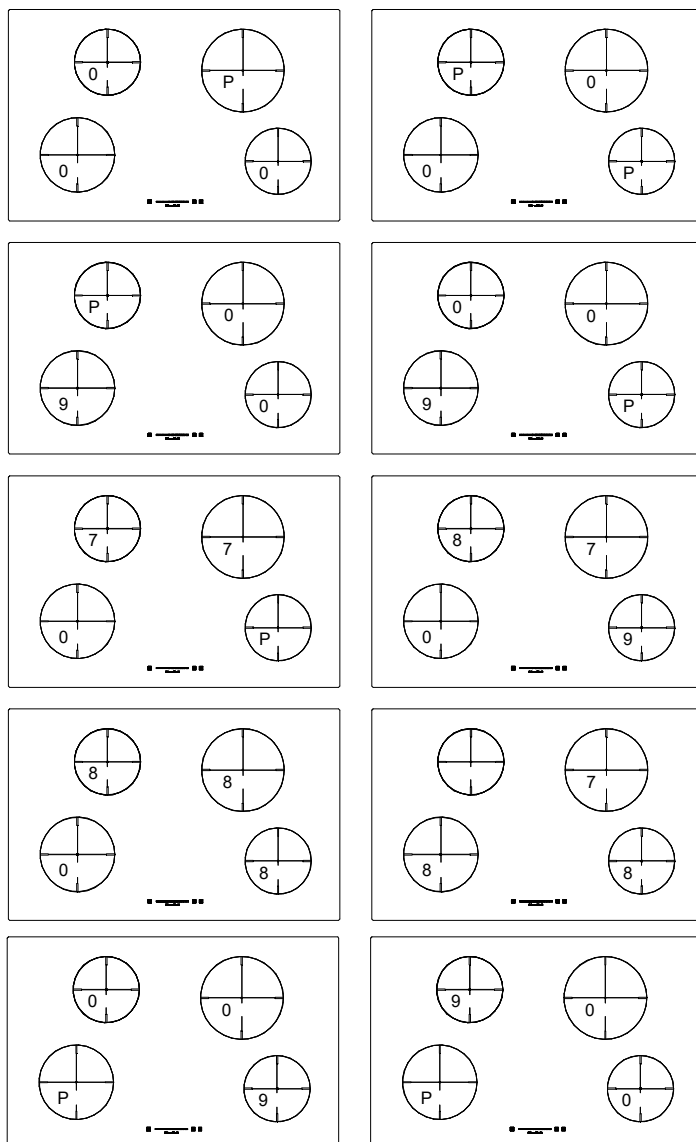
B : ZONE DE CUISSON À INDUCTION Ø200 NIVEAU 9 = 2300W ENV., P = 3000 W
SEUIL DE DÉMARRAGE MINIMUM 1200 W

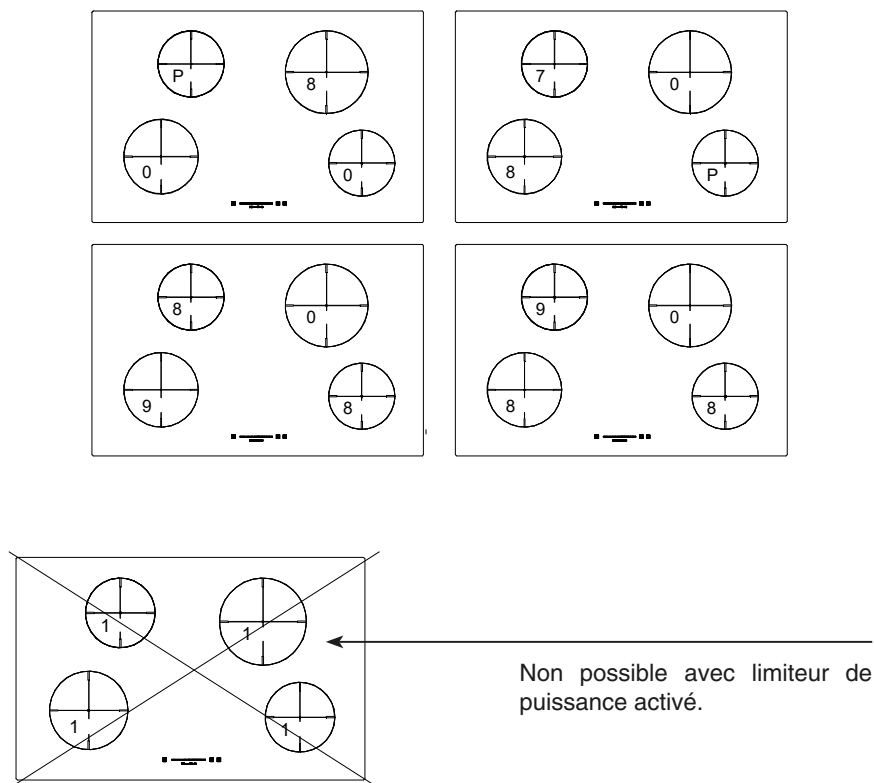


LA DISPOSITION DES INDUCTEURS, RECONNAISSABLE SELON LES DIMENSIONS Ø160-Ø180-Ø200, PEUT VARIER MAIS LE COMPORTEMENT CONTRÔLÉ AVEC LE LIMITEUR (3.3 kW) RESTE IDENTIQUE.

Fig. 4

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. 5

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 précuisson. 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 précuisson sera aligné automatiquement avec le niveau de continuation programmé actuellement.

Niveau de cuisson	Boost de précuisson 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 ($< 60^{\circ}\text{C}$) 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).

Débloquage 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 sans l'activation d'une zone de cuisson 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 $\pm 4\%$ 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.

FR 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.

N.B. S'il se produit la moindre fracture de la surface du plan de cuisson, mettre immédiatement hors tension électrique.

Entretien

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

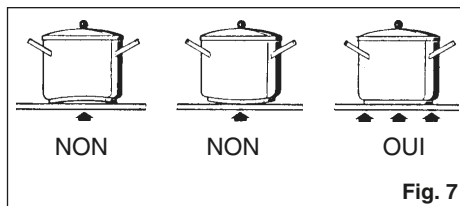
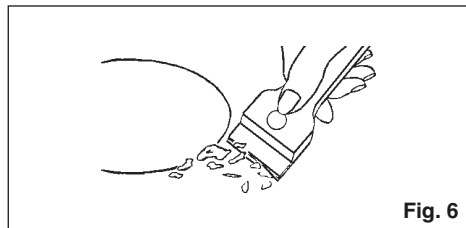
Nettoyer ensuite la zone chaude avec du papier de cuisine et des produits spécifiques pour plans de cuisson en vitrocéramique, puis rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.

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 dégraissseurs.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR.



FR

Instructions pour l'installateur

Installation

Les présentes instructions s'adressent aux installateurs qualifiés et représentent un guide à l'installation, au réglage et à l'entretien, conformément aux lois et aux normes en vigueur. Toujours débrancher l'appareil avant toute intervention.

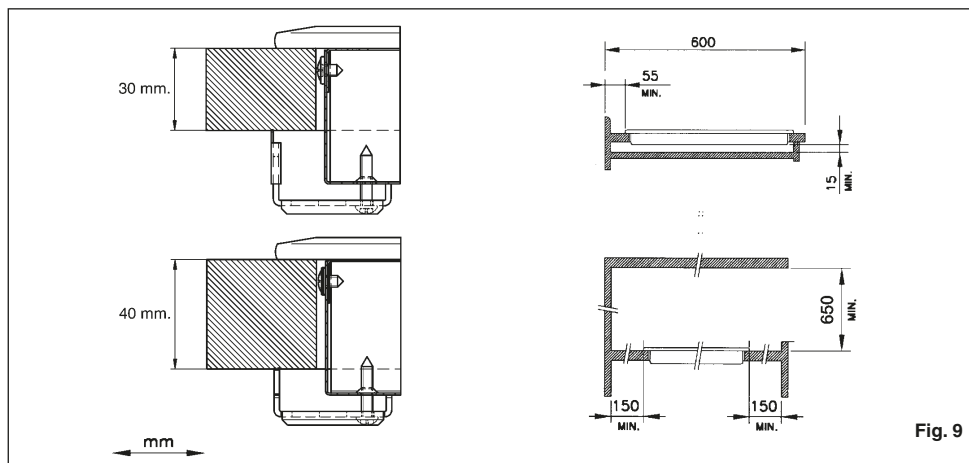
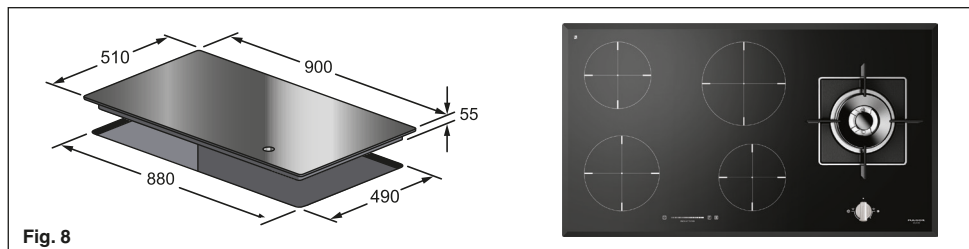
Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

FR

Positionnement (Fig. 8-9)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail tel que l'indique la figure. Disposer le produit de scellage fourni sur tout le périmètre de la table. Il est déconseillé de placer la table au-dessus d'un four ; le cas échéant, s'assurer que :

- le four est équipé d'un système de refroidissement efficace ;
- l'air chaud ne peut pas s'échapper du four vers la table ;
- des passages d'air sont prévus d'après la figure.



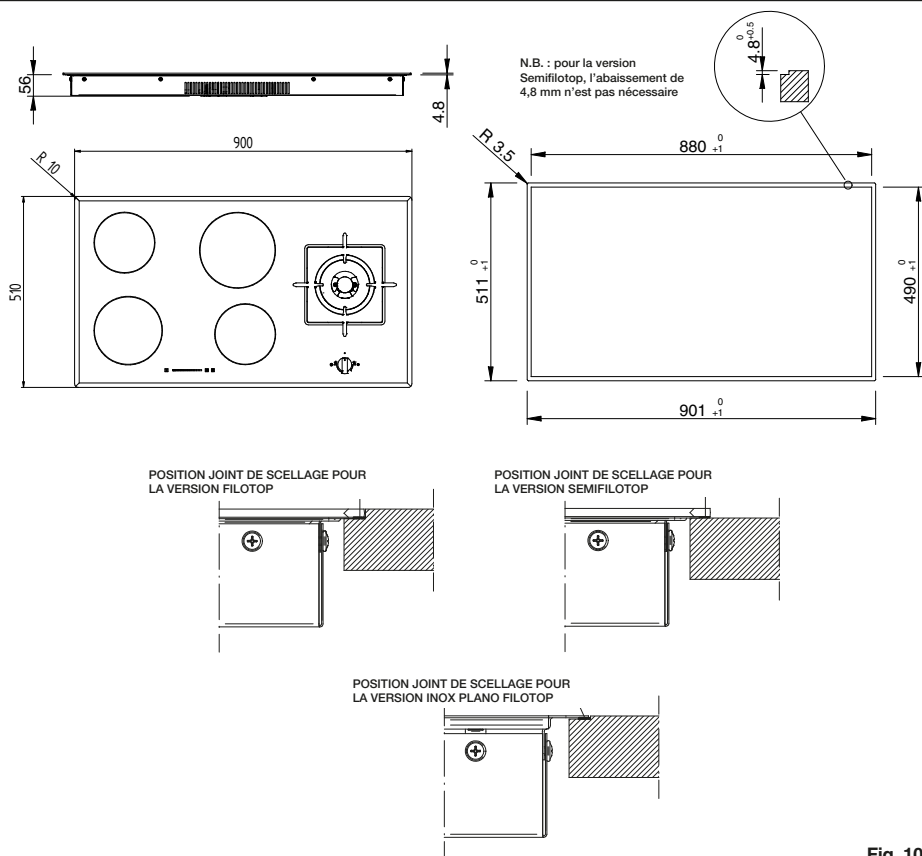


Fig. 10

Connexion gaz (Fig. 11)

Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent".

Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

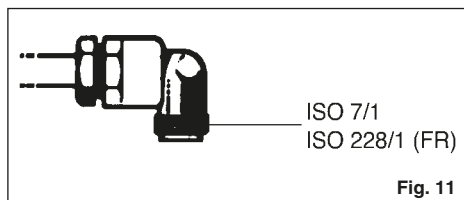


Fig. 11

Branchement métallique rigide/semirigide

Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (même flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.

N.B.: - Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

Adaptation à un différent type de gaz (Fig. 12)

Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 13) avec ceux correspondants au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau "Caractéristiques utilisateurs");
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis dans l'axe du robinet (Fig. 13) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane/propane) serrez à fond.

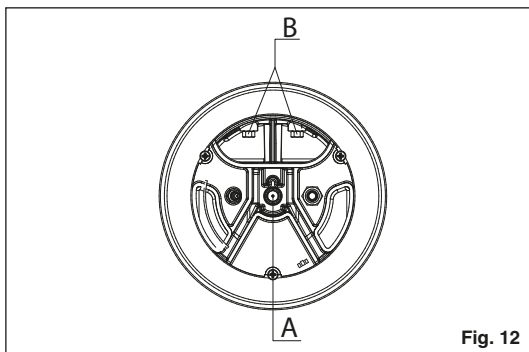


Fig. 12

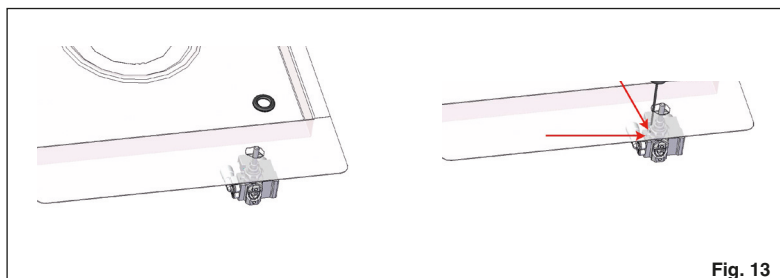


Fig. 13

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS						
BRULEURES A GAZ						
ALIMENTATION TYPE GASTOEVER mbar NORM.			BRULEUR	Ø INJECTEURS 1/100	DEBIT THERMIQUE NOMINAL W	CONSOMMATION
Gaz naturel	G20	20	Wok Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000	381
Gaz naturel	G30/G31	28-30/37	Wok Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000	291

Branchement électrique

Avant de réaliser le branchement électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation correspondent à celles indiquées sur la plaque appliquée sur le fond de la table ;
- l'installation est munie d'un branchement de terre efficace conforme aux normes et aux dispositions législatives en vigueur. La mise à la terre est rendue obligatoire par la loi.

Au cas où l'appareil serait muni d'un câble et/ou de la fiche correspondante, utiliser du matériel adapté à l'absorption indiquée sur la plaque et à la température de fonctionnement. Le câble ne devra atteindre en aucun point une température supérieure à 50° C à la température ambiante.

Pour réaliser le branchement directement sur le réseau, interposer un interrupteur omnipolaire dimensionné pour la charge nominale en mesure d'assurer la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts pour une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux consignes d'installation (le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu).

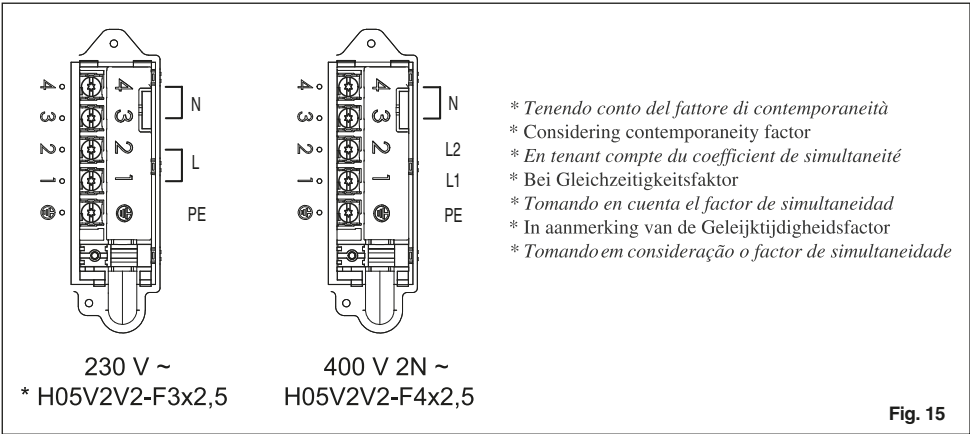
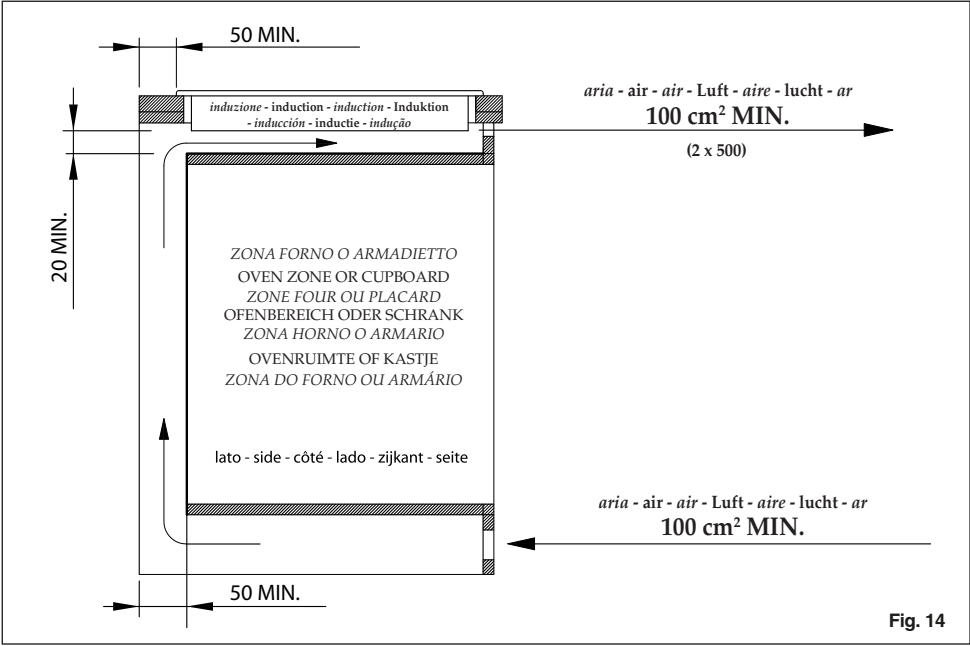
La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil.

N.B. :

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'erreurs d'installation et de non respect des normes habituelles de prévention des accidents.

Si le câble d'alimentation est endommagé, demander au constructeur, à son service

d'assistance technique ou simplement à une personne possédant une qualification similaire de le remplacer de manière à prévenir tout risque.



De 3.3 à 7.1 kW

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

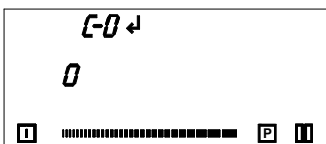
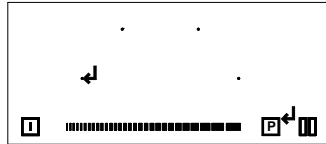
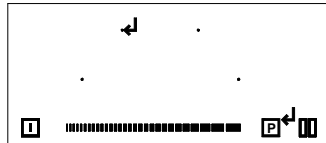
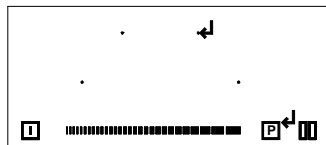
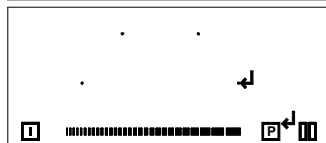
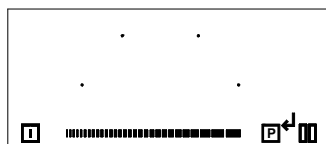
À travers les procédures suivantes, il est possible de passer d'un réglage à l'autre.

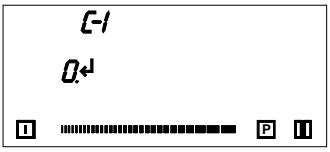
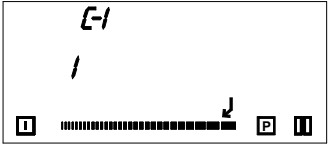
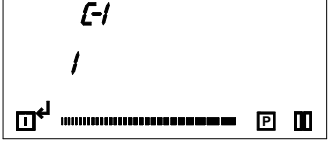
Dans les deux premières minutes depuis le dernier raccordement au réseau électrique (nouvelle alimentation), il est possible d'accéder au menu de configuration (si vous effectuez ce passage après que la plaque a été raccordée au réseau électrique, il faut attendre quelques secondes dans le passage du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



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.	
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.	

De 7.1 à 3.3 kW

Si l'on veut réactiver le limiteur à 3.3 kW

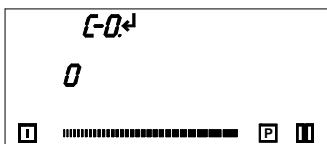
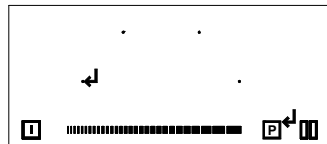
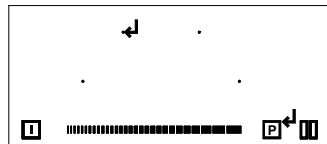
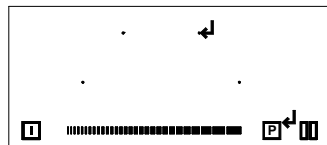
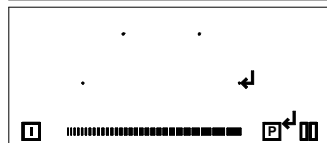
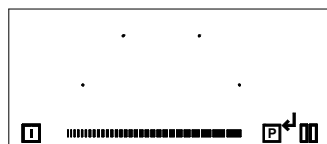
À travers les procédures suivantes, il est possible de passer d'un réglage à l'autre.

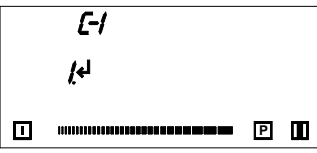
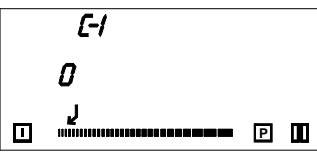
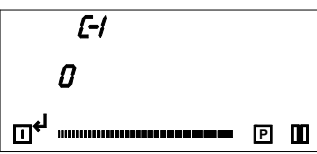
Dans les deux premières minutes depuis le dernier raccordement au réseau électrique (nouvelle alimentation), il est possible d'accéder au menu de configuration (si vous effectuez ce passage après que la plaque a été raccordée au réseau électrique, il faut attendre quelques secondes dans le passage du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

DER HERSTELLER

Index

Anweisungen für den Benutzer 94

Installation, 94

Gebrauch, 94

Wartung Gas/Elektro, 95

Induktion, 96

Funktionsprinzip, 97

Gebrauch, 98

Funktionen, 99

Instandhaltung, 110

Anleitungen für den Monteur 111

Installation, 111

Positionierung, 111

Gasanschluß, 113

Anpassung an einen anderen Gastyp, 113

Stromanschluss, 114

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

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

DE

ES Español

PT Português

KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCHEINER FÜR DERENSICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUF SICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

Anweisungen für den Benutzer

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden. Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

DIE LED UND DAS DISPLAY NICHT INTENSIV ANSCHAUEN.

Gebrauch

Gasbrenner

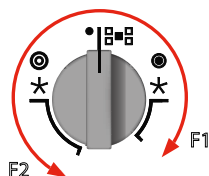
DE

Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn.

Bei den Modellen mit automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben betätigen. Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln. Die Brennerzündung bei den Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit erfolgt wie in den oben beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max. Leistungsstufe ca. 3/5 Sekunden bis zum Anschlag gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt. Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine Grillgeräte auf CrystalKochstellen. Es wird empfohlen, den Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

Modelle DWK

Die Modelle SH 905 ID G DWK und SH 905 ID G DWK verfügen über einen Dual Wok Brenner. Die mittlere Flamme (F1) wird durch Drehen und Drücken des Drehgriffs im Uhrzeigersinn eingeschaltet. Um den gesamten Brenner (F1) zu zünden, gehen Sie so vor, wie in der nachstehenden Abbildung zu sehen.

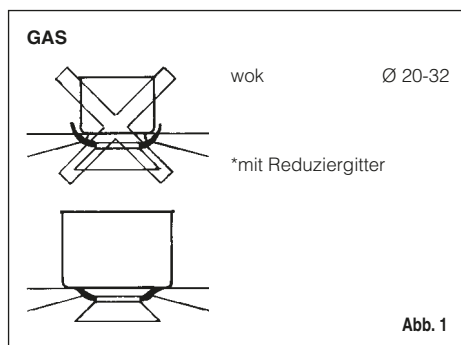


Wichtig



GAS PROTEKT

Bei Kochfeldern mit thermoelektrischer Sicherung (Gas Protekt) die Einschaltung nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet hat, dann öffnen Sie die Tür des Raumes und warten Sie mindestens eine Minute bevor Sie erneut das Einschalten versuchen.



DE

Wartung Gas/Elektro

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten. Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

- Die Teile aus Glas, Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.);
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;
- Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind;
- Die Elektrokokplatten mit einem feuchten Lappen säubern und danach mit einer sehr dünnen Ölschicht schmieren, während sie noch lauwarm sind;
- Die rostfreien Roste aus Stahl bekommen einen bläulichen Beschlag, nachdem sie erhitzt worden sind, aber dies bedeutet keinerlei Beeinträchtigung der Qualität. Um sie wieder auf ihren ursprünglichen Anschein zu bringen, können Sie sie mit einem leichten Scheuermittel reiben.

N.B.: - Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden. Der Gasschlauch muß auf seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen.

KEINE HOCHDRUCKREI NIGER VERWENDEN

Induktion

Das Erwärmen mit Induktion ist die wirkungsvollste verfügbare Form des Kochens. Die Wärme wird mit einem elektromagnetischen Feld direkt auf dem Boden des benutzten Topfs oder Pfanne erzeugt.

Die nicht berührte Oberfläche bleibt fast kalt. Nach dem Ende des Kochvorgangs und wenn der Topf entfernt wird, bleibt keine Restwärme vorhanden. Induktion ist effizient, denn es geht keine Energie verloren, wie beispielsweise bei Gasbrennern und dann ist diese Form des Kochens auch 30 bis 59% schneller als die normalen Kochflächen mit HGL-Technologie und gestattet eine Energieersparnis von bis zu 25%.

Wenn Flüssigkeit aus dem Topf überkocht, brennt sie nicht auf der Kochfläche ein, da diese nur lauwarm ist.

DE



LPC (System mit begrenzter Leistung)

Induktion ist eine nützliche Technologie und mit LPC kann man sie auch für unser Zuhause einsetzen. Ein intelligentes System, das die Leistung der verschiedenen Kochzonen verteilt, um deren mehrfachen oder abwechselnden Einsatz zu gestatten, aber immer unter Beibehaltung der geforderten Leistung unter einem Gesamtverbrauch von.

Achtung: Änderungen am begrenzten Leistungssystem dürfen nur vom Installateur vorgenommen werden.

Der Hersteller weist jede Verantwortung zurück.



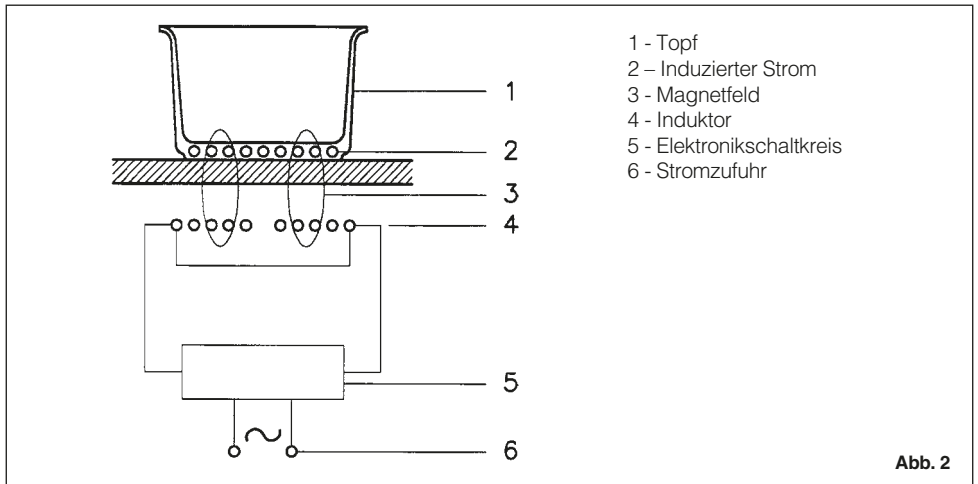
Funktionsprinzip

Es basiert auf den elektromagnetischen Eigenschaften der meisten Kochgeschirre. Der Elektronikschaltkreis steuert den Betrieb der Spule (Induktor) , die das Magnetfeld erzeugt.

Die Wärme wird vom Topf selbst an das Essen übertragen.

Das Garen erfolgt wie nachstehend beschrieben.

- Minimale Dispersion (hoher Wirkungsgrad);
- Bei Entfernen des Topfs (einfaches Anheben reicht) wird das System automatisch abgeschaltet;
- Das Elektroniksystem gestattet maximale Flexibilität und Feinheit der Einstellung.

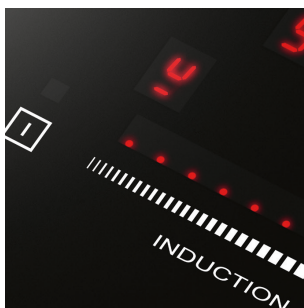


Gebrauch

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

Topferkennung

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



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.

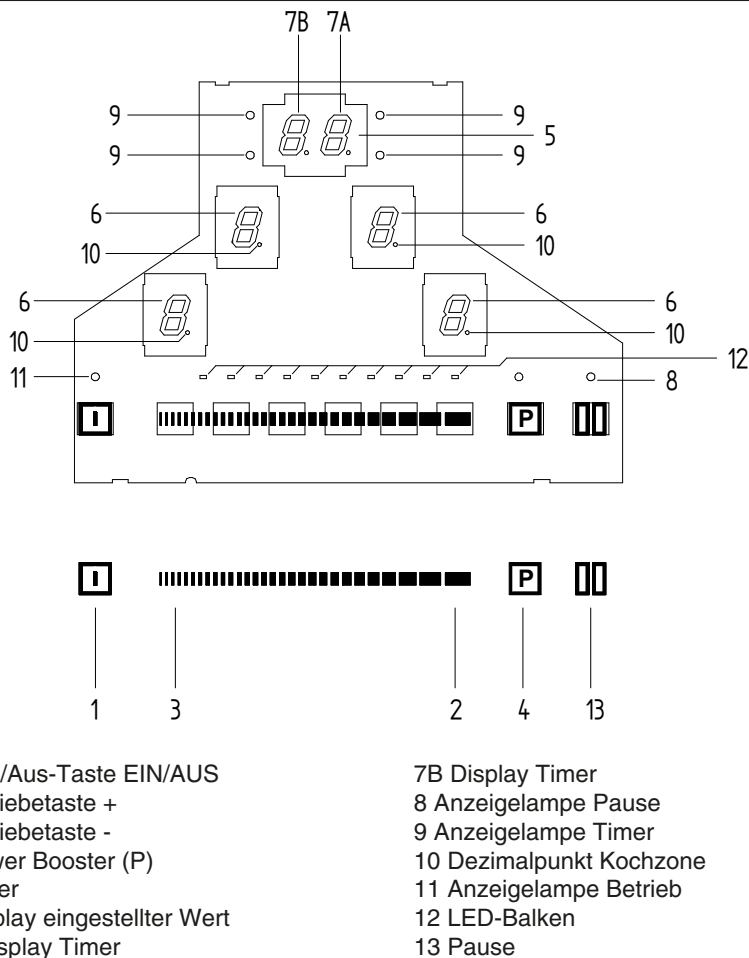


Abb. 3

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 ausgewählt 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 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-Anzeigen angezeigt.

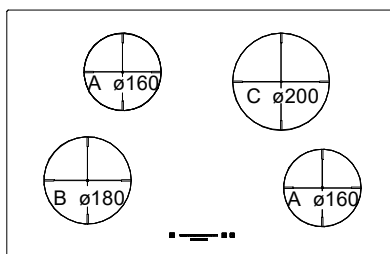
Tipptasten	Hitze
1	schwach
2-3	mild
4	mässig
5-6	mittel
7-8	stark
9	sehr stark

DE

A: KOCHZONE INDUCTION $\varnothing 160$ STUFE 9 = 1200 W ÜBER, P = 1400 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 700 W

B: KOCHZONE INDUCTION $\varnothing 180$ STUFE 9 = 1400 W ÜBER, P = 2000 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 1200 W

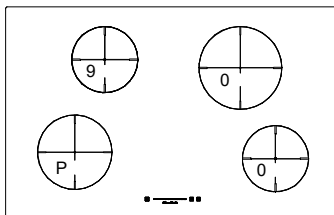
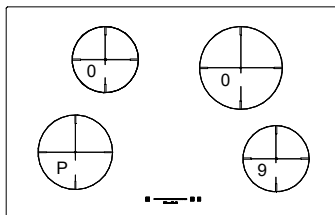
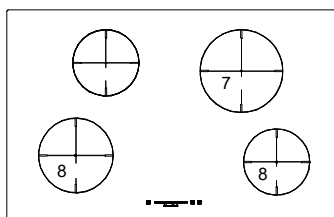
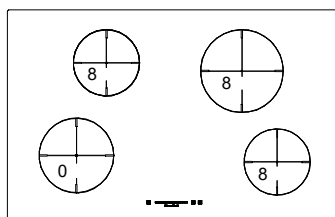
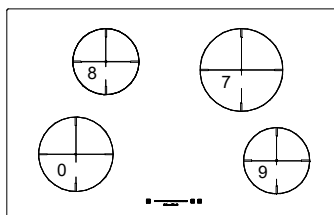
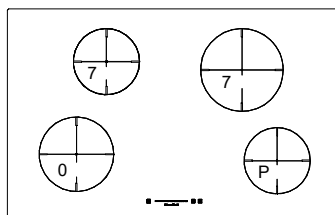
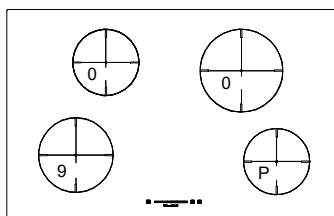
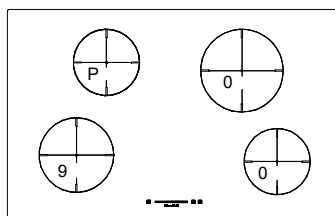
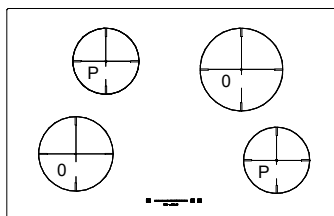
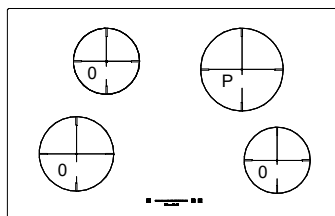
C: KOCHZONE INDUCTION $\varnothing 200$ STUFE 9 = 2300 W ÜBER, P = 3000 W
MINDESTSTARTSCHWELLE 1200 W

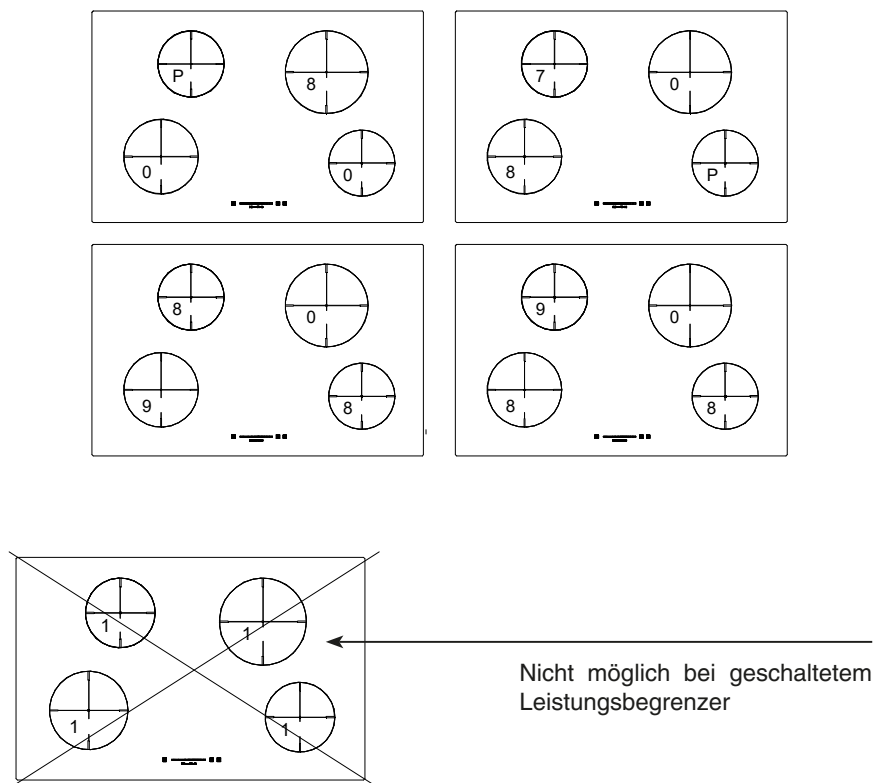


DIE ANORDNUNG DER INDUKTOREN (ERKENNBAR AN DEN ABMESSUNGEN $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ - $\varnothing 200$) KANN SICH ÄNDERN, ABER DIE VOM BEGRENZER (3,3 kW) VERWALTETE VERHALTENSWEISE BLEIBT GLEICH

Abb. 4

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





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. 5

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 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 eingeschalteten 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 (Sperre) verschwindet vom Display. Die Displays der anderen Kochzonen zeigen [0] zusammen mit einem blinkenden Punkt.

Wenn die Anzeigeleuchten 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 Anzeigeleuchten 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 „ $\cdot$ “ 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 Schiebertaste 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 der 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:

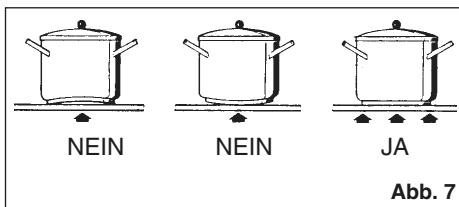
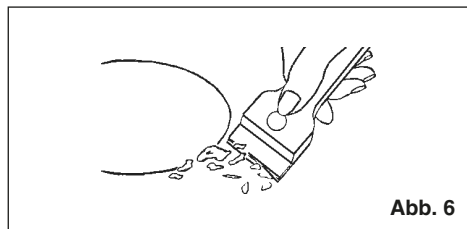
- Zeiteinschränkung des Minutenzählers (der Anwender hat diesen deaktiviert)
- Funktionszyklus des Minutenzählers (nach dem Einschalten startet ein neuer Zyklus)
- Wenn die Verzögerungszeit einer Leistungsminderung zum Ausschaltzeitpunkt läuft (Leistungsverwaltung), die neue Garstufe aber noch nicht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

Anmerkung: Auch bei kleinen Brüchen an der Oberfläche der Kochfläche sofort die Stromversorgung abtrennen.

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, Zuckeroder 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.

KEINE HOCHDRUCKREINGER VERWENDEN



Anleitungen für den Monteur

Installation

Diese Anleitungen sind für den qualifizierten Installateur bestimmt und sollen als Installations-, Einstellungs und Instandhaltungsanleitung gemäß den einschlägigen Gesetzen und Vorschriften dienen. Die Arbeiten müssen immer bei elektrisch abgetrenntem Gerät ausgeführt werden.

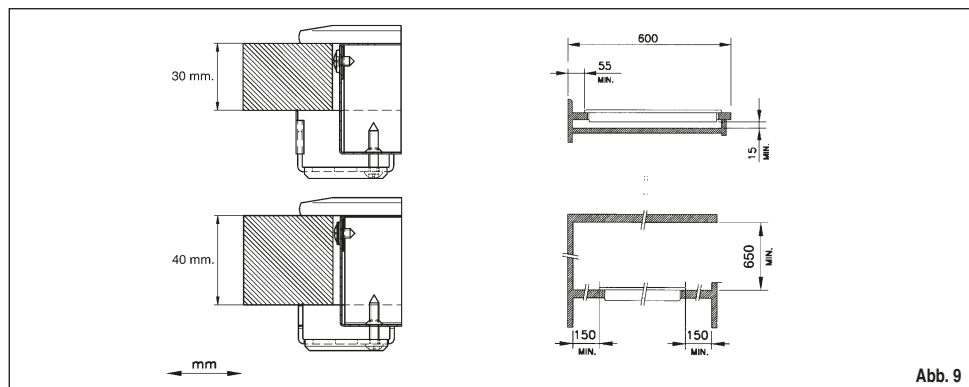
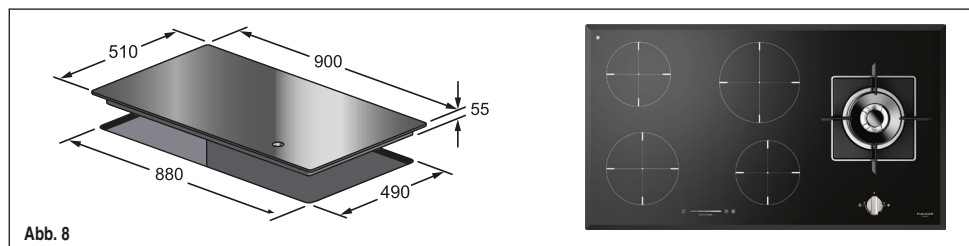
Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen. Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen. Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m³/h pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

Positionierung (Abb. 8-9)

Das Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche vorgesehen, wie in der entsprechenden Abbildung zu sehen. Auf dem gesamten Umfang der Kochmulde das mitgelieferte Dichtmittel auftragen. Es wird von einer Installation über dem Ofen abgeraten, ansonsten sicherstellen, dass:

- der Ofen über ein ausreichendes Kühlsystem verfügt;
- die warme Ofenluft auf keinen Fall zur Kochmulde geleitet wird;
- Luftpassagen vorgesehen werden, wie in der Abbildung zu sehen.

DE



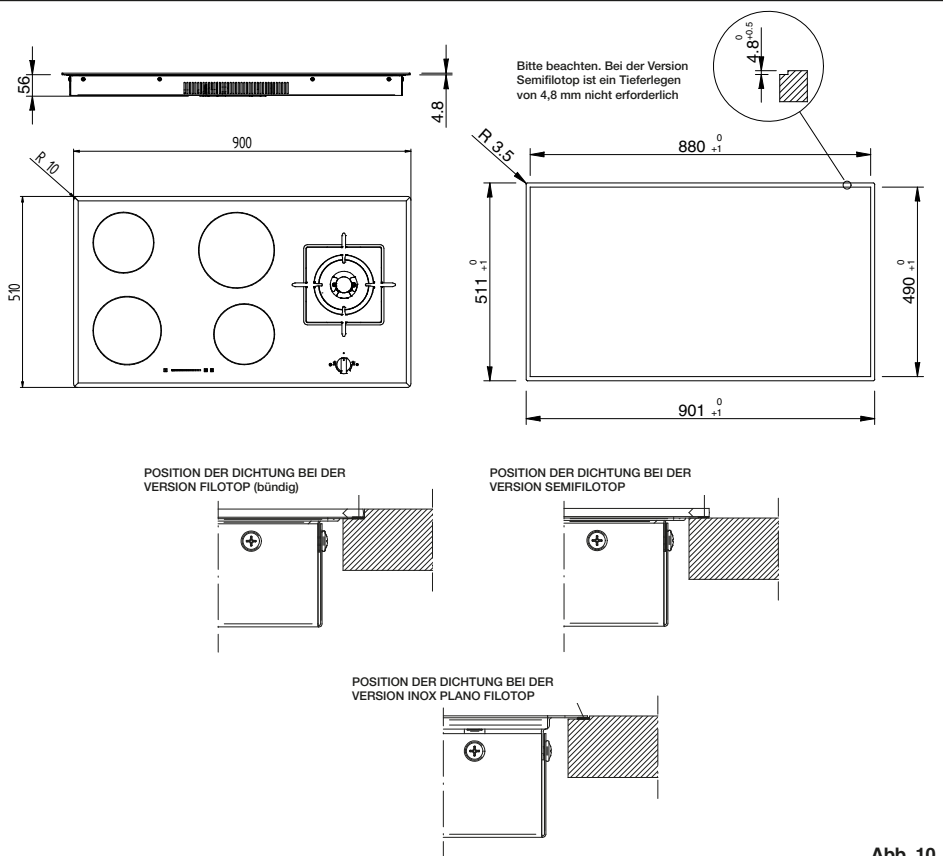


Abb. 10

Gasanschluß (Fig. 11)

Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab. "Technische Daten" angegebenen Werten entspricht.

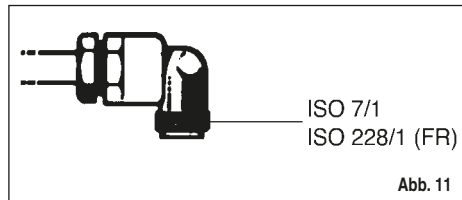


Abb. 11

DE

Anschluß mit Metallanschlußstutzen aun-röhren, fest/halbfest

Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

Anpassung an einen anderen Gastyp (Abb. 12)

Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (s. Abb. 13) mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. "Technische Daten") ersetzen;
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (s. Abb. 13). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- /Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

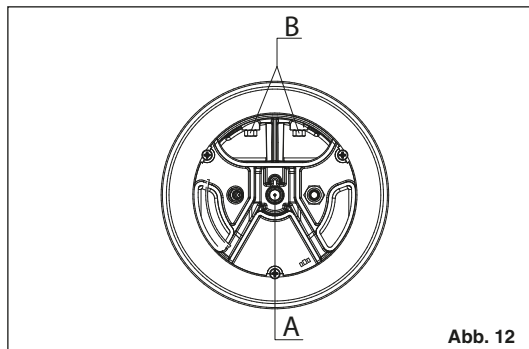
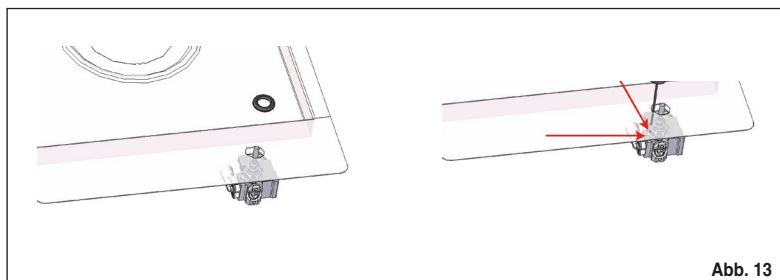


Abb. 12



DE

TECHNISCHE DATEN					
GASBRENNSTELLEN					
SPEISUNG TYP DRUCK mbar NORMAL			BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE 1/100	WÄRMEBELASTUNG NOMINAL W
Naturgas	G20	20	Wok Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000
Naturgas	G30/G31	28-30/37	Wok Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000
					381
					291

Stromanschluss

Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass:

- die Anlagenmerkmale dem Kennschild auf der Unterseite der Kochmulde entsprechen;
- die Anlage angemessen nach den einschlägigen Vorschriften und gesetzlichen Auflagen geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät nicht mit dem Kabel und/oder dem entsprechenden Stecker versehen sein sollte, verwenden Sie Material, das für die auf dem Kennschild genannte Aufnahme und die Arbeitstemperatur geeignet ist. Das Kabel darf auf keinen Fall Temperaturen erreichen, die über 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.

Für den direkten Anschluss an das Stromnetz muss ein Schaltautomat eingebaut werden, der für die Kennlast bemessen ist und der das Abtrennen vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte für das komplette Abtrennen unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III gemäß den Installationsvorschriften gestattet (das gelb-grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden).

Die Steckdose oder der Schaltautomat müssen bei installiertem Gerät leicht zu erreichen sein. Bitte beachten:

- Der Hersteller haftet nicht, falls die obigen Anleitungen und die üblichen Unfallschutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifizierung ausgewechselt werden, um allen Gefahren vorzubeugen.

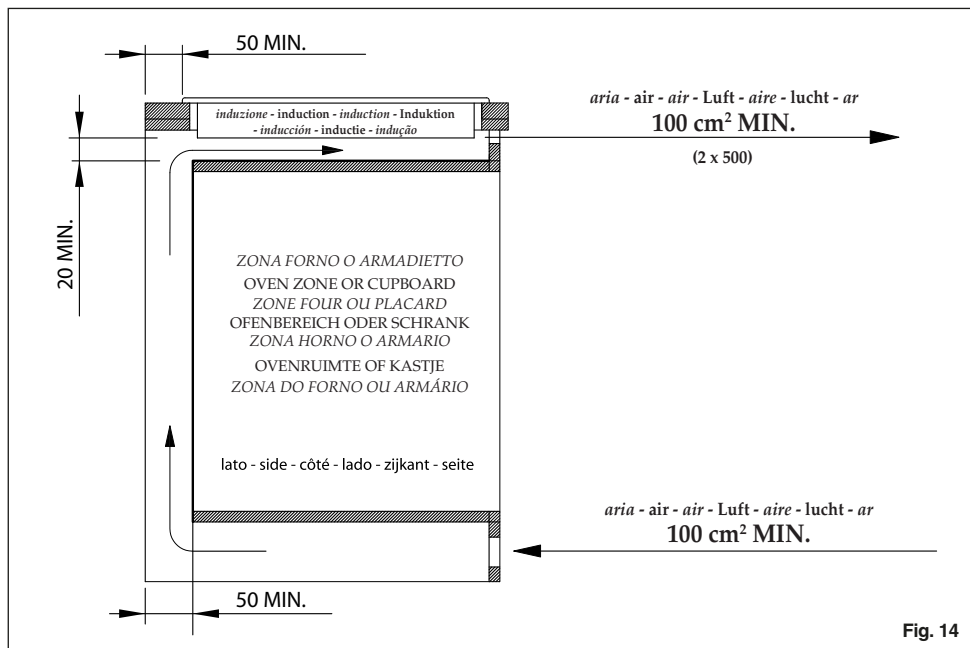


Fig. 14

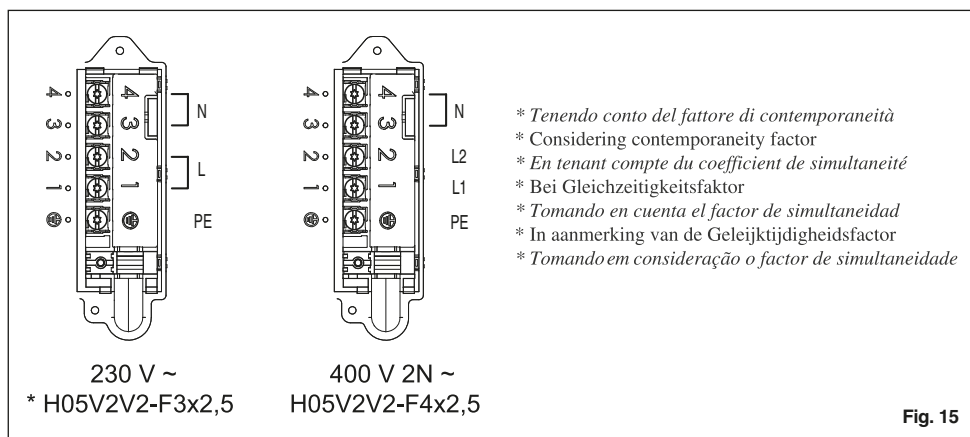


Fig. 15

Von 3,3 bis 7,1 kW

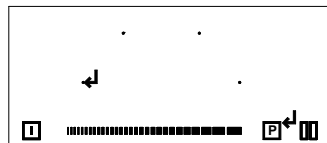
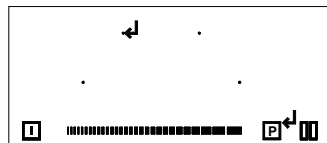
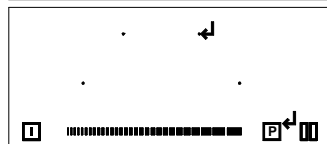
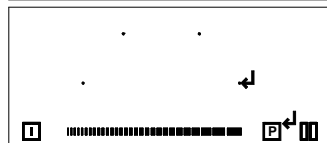
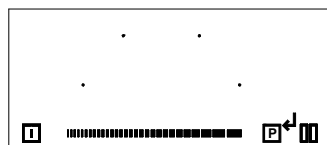
Bei der Lieferung ist der Begrenzer der Kochfläche serienmäßig auf 3,3 kW eingestellt.

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

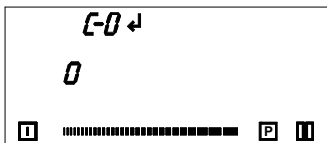
Innerhalb der ersten 2 Minuten ab dem letzten Anschluss an das Stromnetz (neue Versorgung) kann man in das Konfigurationsmenü gehen. (Wenn dieser Schritt nach dem Anschluss der Kochfläche an das Stromnetz erfolgt, muss man einige Sekunden nach der Abtrennung abwarten, bevor man die Stromversorgung wieder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

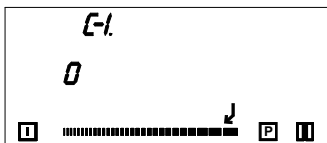
Diese Tätigkeit muss mit einer gewissen Geschwindigkeit ausgeführt werden. Ein zweifacher Piepser weist darauf hin, dass die Abfolge nicht korrekt bzw. nicht schnell genug war.

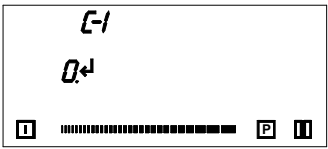
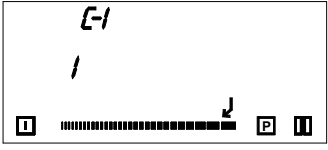
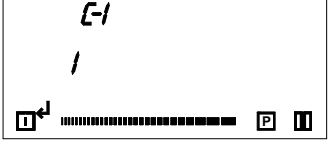


Auf der ersten Anzeige oben leuchtet blinkend C-0 auf. Auf die Anzeige drücken, bis die Dezimalstelle angezeigt wird.



Den Bereich des angezeigten Cursors drücken.



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

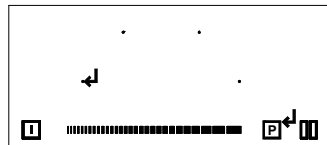
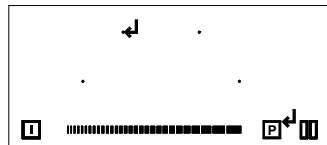
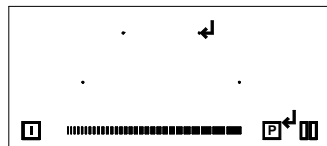
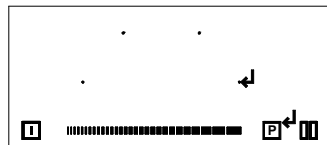
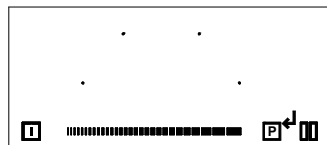
Von 7,1 bis 3,3 kW

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

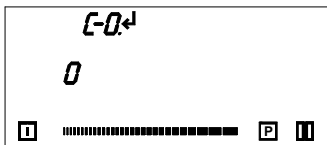
Innerhalb der ersten 2 Minuten ab dem letzten Anschluss an das Stromnetz (neue Versorgung) kann man in das Konfigurationsmenü gehen. (Wenn dieser Schritt nach dem Anschluss der Kochfläche an das Stromnetz erfolgt, muss man einige Sekunden nach der Abtrennung abwarten, bevor man die Stromversorgung wieder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

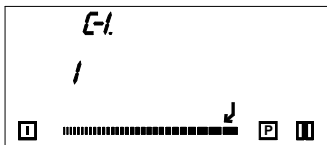
Diese Tätigkeit muss mit einer gewissen Geschwindigkeit ausgeführt werden. Ein zweifacher Piepser weist darauf hin, dass die Abfolge nicht korrekt bzw. nicht schnell genug war.

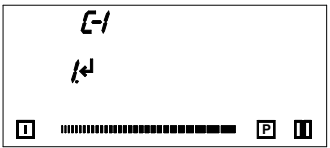
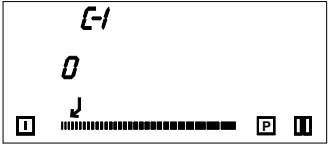
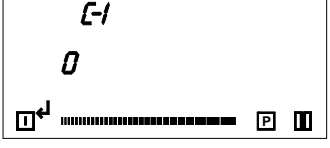


Auf der ersten Anzeige oben leuchtet blinkend C-0 auf. Auf die Anzeige drücken, bis die Dezimalstelle angezeigt wird.



Den Bereich des angezeigten Cursors drücken.



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

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.
DE		2. Überspannung	Das Modul austauschen.
	E/7	Unbekannter Fehler.	Das Modul oder die Benutzerschnittstelle austauschen.
	E/8	Gebläseausfall.	Das Modul austauschen.
	E/9	Defekter T-Sensor am Induktor.	Das Modul austauschen.
	E/A	Hardwaredefekt auf dem Induktionsmodul.	Das Modul austauschen.
	E/C	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).	Das System muss abkühlen.
	Kein Betrieb und keine Anzeige	400 V Anschluss.	Den Stromanschluss abtrennen und wieder korrekt anschließen.
	E	Dies ist keine Fehlermeldung. Der Benutzer befindet sich im Servicemenü.	Manuelle Konfiguration.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
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.

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

ES

EL CONSTRUCTOR

Indice

Instrucciones para el usuario 124

Instalación, 124

Utilización, 124

Mantenimiento Gas/Eléctrico, 125

Inducción, 126

Principio de funcionamiento, 127

Utilización, 128

Funciones, 129

Mantenimiento, 141

Instrucciones para el instalador 142

Instalación, 142

Emplazamiento, 142

Conexión gas, 144

Adaptación a un tipo diferente de gas, 144

Conexión eléctrica, 145

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 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, conexión de gas, adaptación al tipo de gas, regulaciones correspondientes, etc.) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

NO OBSERVAR INTENSAMENTE LOS LED Y LOS DISPLAY.

Utilización

Quemadores de gas

El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido antihorario el puño correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la llama según la necesidad. La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria. En los modelos con encendido automático actuar sobre el puño como descrito arriba, presionando contemporáneamente el apropiado pulsador.

La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador interesado. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la llama según la necesidad.

El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoelectrónica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante unos 3/5 segundos. Al soltar la perrilla asegurarse que el quemador permanezca encendido.

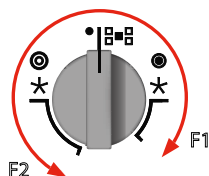
N.B.:

- Ze aconseja utilicen sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas
- no dejar ollas vacías con el fuego encendido
- sobre los planos Crystal no usar accesorios de cocción a la parrilla.

Al final de la cocción se aconseja cierran el grifo principal del tubo y/o de la bombona.

Modelos DWK

Los modelos SH 905 ID G DWK y SH 905 ID G DWK disponen de un quemador Dual Wok. Es posible encender el fuego central (F1) girando y pulsando el mando rotativo en el sentido de las agujas del reloj, o encender todo el quemador (F2), tal como se indica en la figura siguiente.

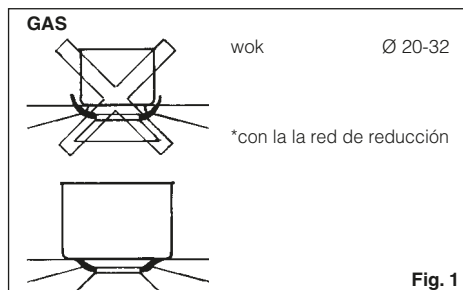


Importante



GAS PROTEKT

En las encimeras con seguridad termoelectrónica (Gas Protekt) no accione el encendido durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, abra la puerta del local y espere por lo menos un minuto antes de intentarlo de nuevo.



ES

Mantenimiento Gas/Eléctrico

Antes de cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato. Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.);
- eviten dejar sobre el tablero de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.);
- los rompellamas y las tapaderas (partes móviles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté obturado, ni siquiera parcialmente;
- las placas eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se engrasan ligeramente con aceite lubricante cuando estén todavía tibias;
- las rejillas inox de la superficie de cocción después de haber sido calentadas toman una coloración azulada que no daña su calidad. Para que vuelvan a su apariencia original utilicen un producto ligeramente abrasivo.

N.B.: - La eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por personal cualificado con el cual se aconseja ponerse en contacto en caso de anomalías de funcionamiento. Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

Inducción

El calentamiento por inducción es la forma más eficiente, disponible en la actualidad, para cocinar.

El calor se produce, con un campo electromagnético, directamente debajo de la olla o de la sartén utilizada.

La superficie no interesada en el contacto permanece casi fría; después de la cocción y después de haber sacado el recipiente no queda calor restante. Es eficiente porque no malgasta energía por dispersión, como los quemadores de gas, es entre un 30 y un 50% más rápido que las placas de cocción normales con tecnología HGL y permite un ahorro energético de hasta el 25%.

Ante un desbordamiento del recipiente el líquido no se engancha a la superficie de la placa de cocción ya que está fría.



ES

LPC (Sistema de potencia limitada)

La inducción es una tecnología útil, con LPC también es posible usarla en nuestras viviendas. Un sistema inteligente que consigue distribuir la potencia de las diversas zonas para permitir un uso múltiple o alternado pero siempre manteniendo la máxima potencia solicitada por debajo de los 3 kw totales de consumo.

Atención: las modificaciones al sistema de potencia limitada las puede efectuar sólo el instalador.

El fabricante declina cualquier responsabilidad.



Principio de funcionamiento

Se basa en las propiedades electromagnéticas de la mayor parte de los recipientes para la cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el recipiente a los alimentos.

La cocción se efectúa tal como se describe a continuación.

- mínima dispersión (alta rentabilidad);
- el hecho de retirar la olla (aunque sea sólo levantarla) provoca la parada automática del sistema;
- el sistema electrónico permite la máxima flexibilidad y delicadeza en la regulación.

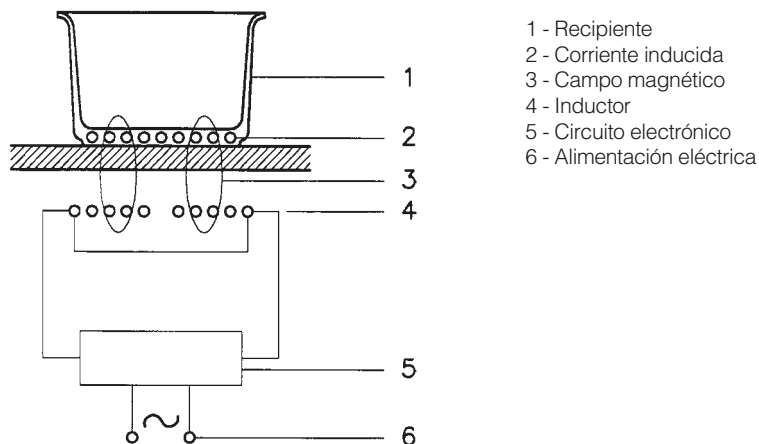


Fig. 2

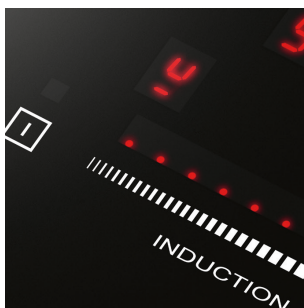
Utilización

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.



ES

Instalación

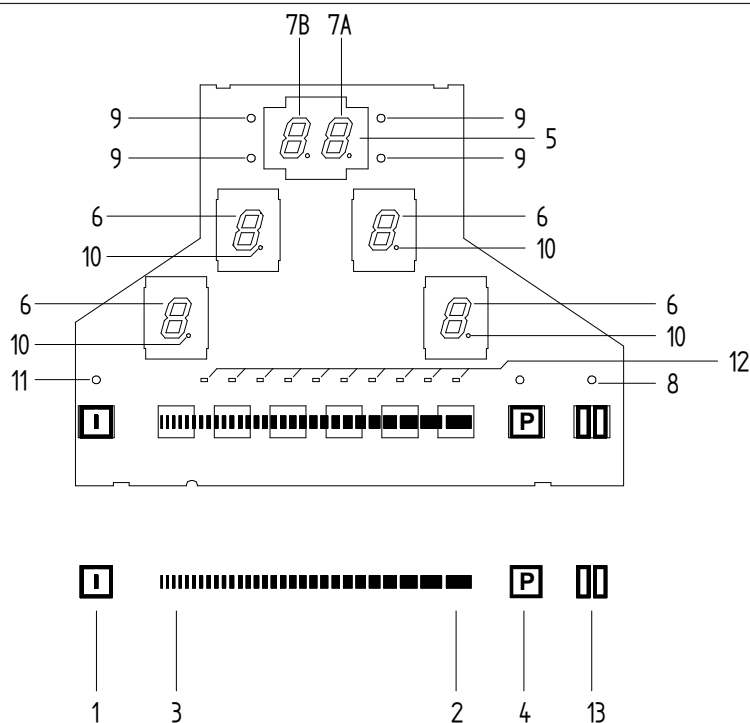
Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.

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.



1 Encendido / apagado ON/OFF

2 Zona Slider +

3 Zona Slider -

4 Power Booster (P)

5 Temporizador

6 Display valor configurado

7A Display temporizador

7B Display temporizador

8 Testigo Pausa

9 Testigos temporizador

10 Punto decimal zona de cocción

11 Testigo de encendido

12 Banda luminosa led

13 Pausa

Fig. 3

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

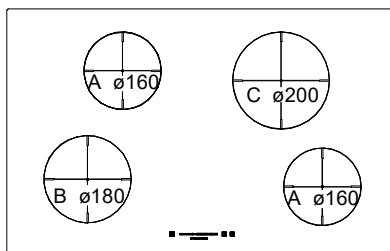
La potencia de la zona de cocción dispone de 9 niveles que aparecen indicados con los símbolos de “1” a “9” mediante los displays de LED de siete segmentos.

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

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

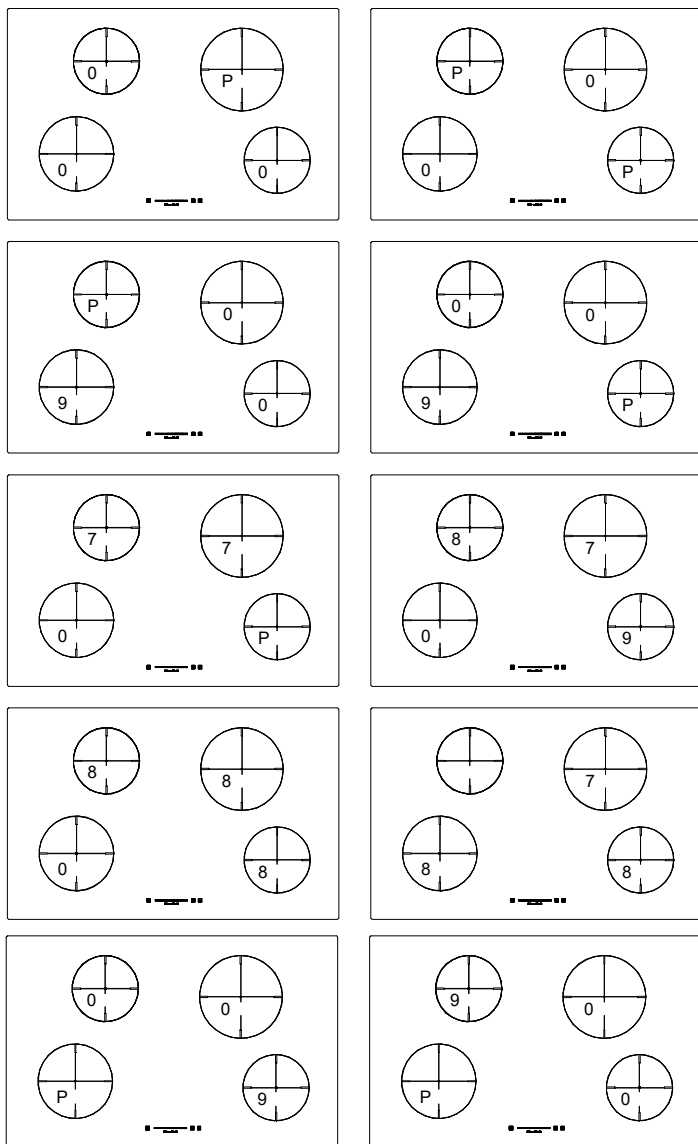
C: ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN $\varnothing 200$ NIVEL 9 = 2300 W ACERCA, P = 3000 W
UMBRAL DE ORIGEN MÍNIMO 1200W

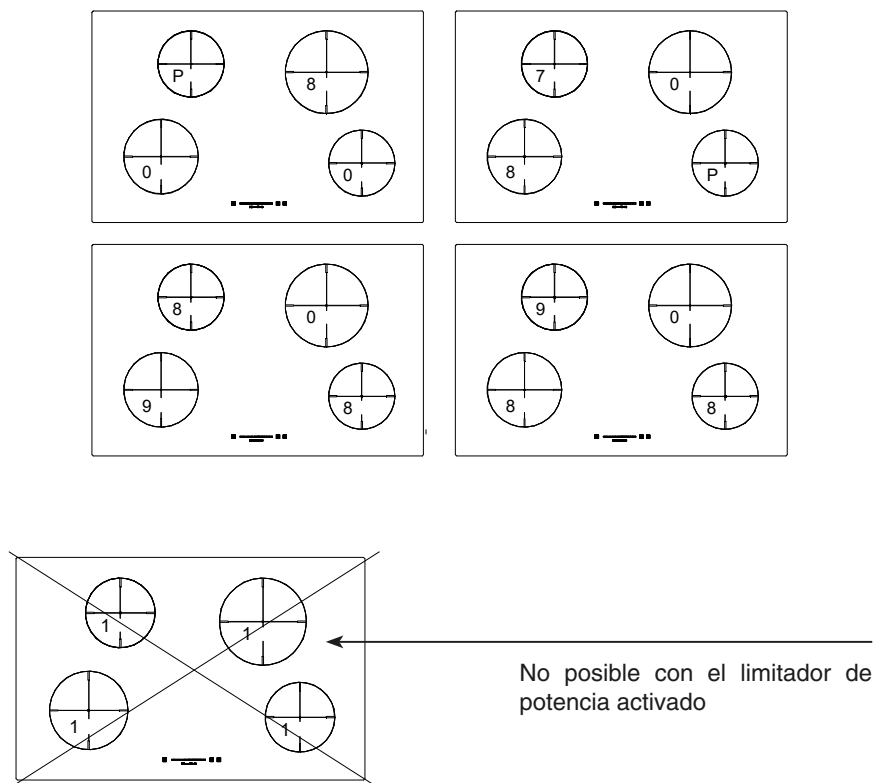


LA DISPOSICIÓN DE LOS INDUCTORES, RECONOCIBLE SEGÚN LAS DIMENSIONES $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ - $\varnothing 200$, PUEDE VARIAR PERO EL COMPORTAMIENTO CONTROLADO CON EL LIMITADOR (3.3kW) PERMANECE IDÉNTICO

Fig. 4

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





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. 5

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 alinearán 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).

ES

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 “quema”, 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)

ES

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 termina 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 posteriores 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 deselección 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 $\pm 4\%$ 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 desaconseja 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.

N.B. Si se produce una rotura incluso mínimo de la superficie de la placa de cocina, desactivar inmediatamente la alimentación eléctrica.

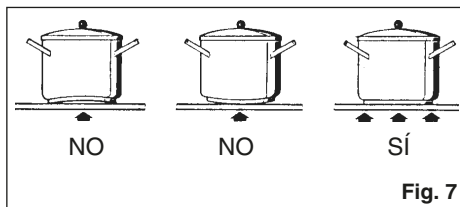
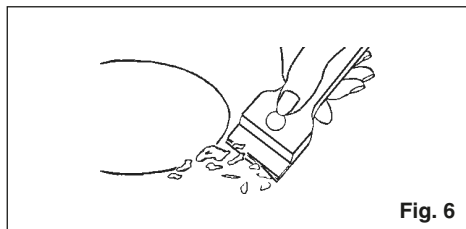
Mantenimiento

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



ES

Instrucciones para el instalador

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normativas en vigor. Las intervenciones tienen que efectuarse siempre con el equipo desconectado de la corriente eléctrica.

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones de ley vigentes. La cantidad de aire necesaria a la combustión no tiene que ser menos que 2.0 m³/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.

Emplazamiento (Fig. 8-9)

El aparato está previsto para ser empotrado en una plataforma tal como se ilustra en la correspondiente figura. Preparar previamente en todo el perímetro de la plataforma el sellador que se entrega de serie. Se desaconseja la instalación encima de un horno, en caso contrario:

- comprobar que el horno disponga de un eficaz sistema de enfriamiento;
- comprobar que no se produzca en ningún caso un paso de aire caliente del horno hacia la placa de cocción;
- prever pasos de aire tal como se indica en la figura.

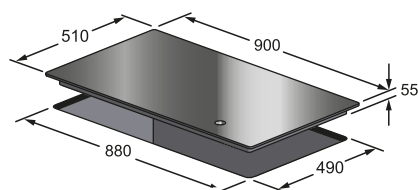


Fig. 8

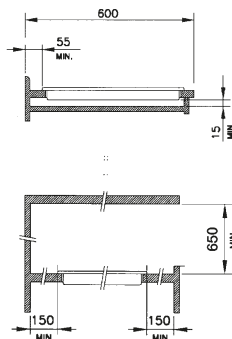
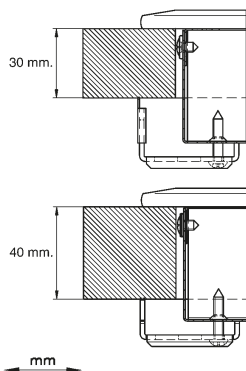
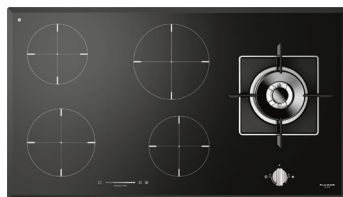


Fig. 9

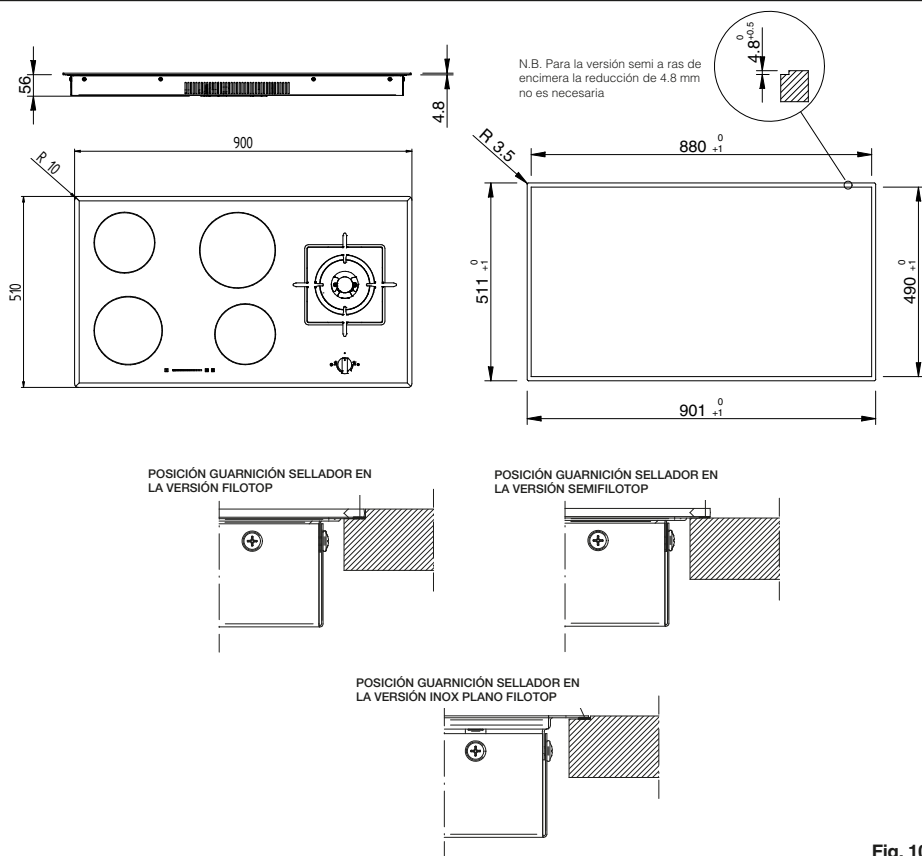
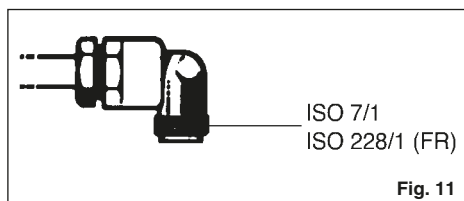


Fig. 10

Conexión gas (Fig. 11)

Conectar el aparato a la bombona o a la instalación según las prescripciones de las normas vigentes comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: “Adaptación a un distinto tipo de gas”. Además comprobar que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla “Características utilizadores”.



Conexión metálica rígida/semirígida

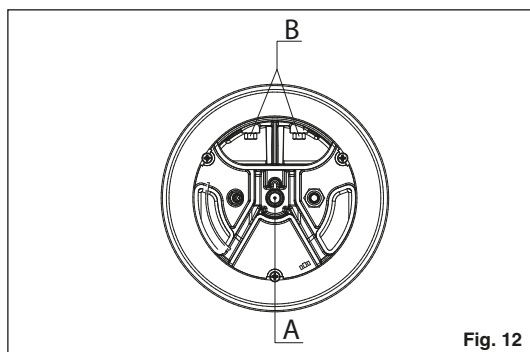
Efectuar la conexión con racores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen solicitaciones a los órganos interiores del aparato.

N.B. - Una vez efectuada la instalación controlen, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión.

Adaptación a un tipo diferente de gas (Fig. 12)

Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig. 13) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (véase tabla “Características utilizadores”).
- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 13) después de averlo girado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano/propano) atornillar a fondo.



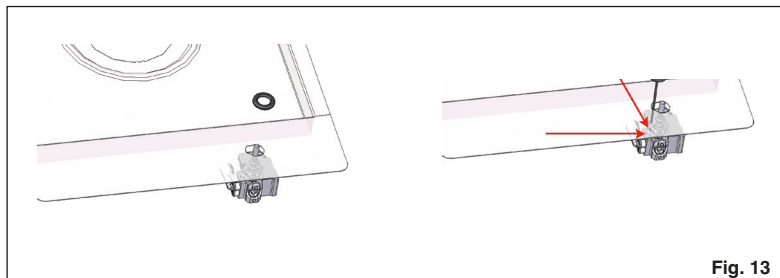


Fig. 13

CARACTERISTICAS UTILIZADORES						
QUEMADORES DE GAS						
ALIMENTACION TIPO PRESION mbar NORM.			QUEMADOR	Ø INYECTORES 1/100	CAPACIDAD TÉRMICA	CONSUMPTION
Gas natural	G20	20	Wok Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000	381
Gas licuefacto	G30/G31	28-30/37	Wok Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000	291

ES

Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar:

- que las características de la instalación sean tales que satisfagan lo que se indica en la chapa con el número de serie aplicada en el fondo de la placa de cocción;
- que la instalación disponga de una conexión de tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

Si el equipo no dispone de cable y/o de la correspondiente clavija, utilizar material adecuado para la absorción, tal como se indica en la chapa con el número de serie y para la temperatura de trabajo. El cable no tiene que alcanzar en ningún punto una temperatura superior de 50°C a la ambiental.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar adaptado para la carga que aparece en la chapa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de forma conforme con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no se tiene que interrumpir).

El enchufe o interruptor omnipolar tienen que ser fáciles de alcanzar con el equipo instalado.
N.B.:

- El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso que lo que se acaba de describir y las normales normas contra los accidentes no se respeten.

Si el cable de alimentación está deteriorado, será necesario sustituirlo. Tendrá que ocuparse de la sustitución el fabricante, su servicio de asistencia técnica o una persona con categoría similar, de forma que sea posible prevenir cualquier riesgo.

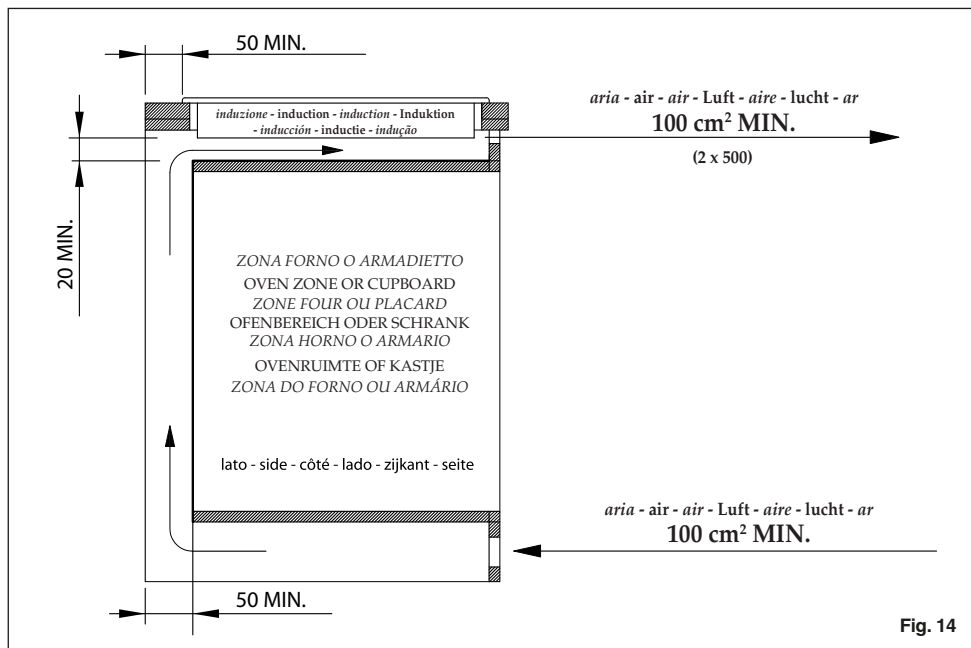


Fig. 14

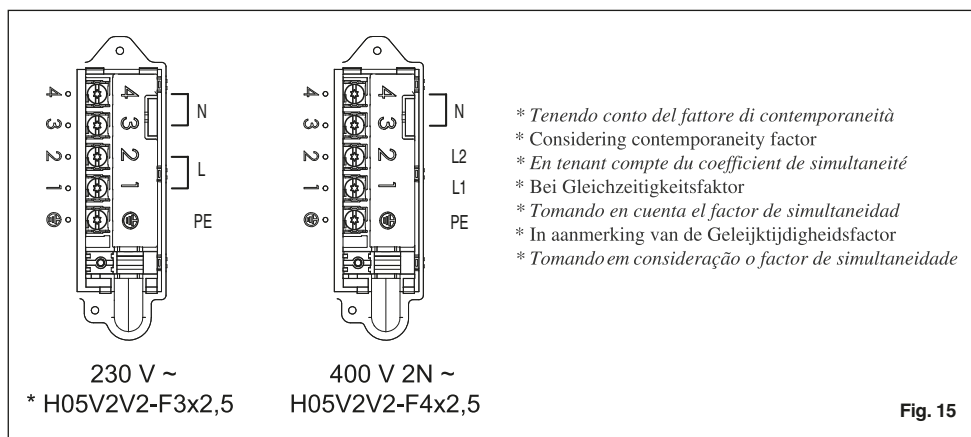
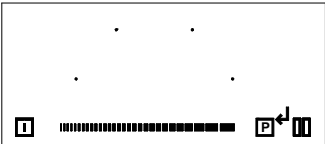
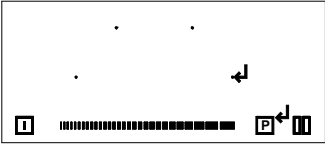
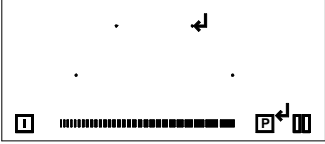
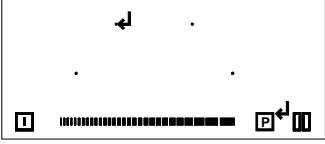
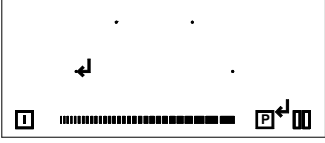
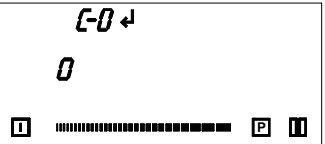
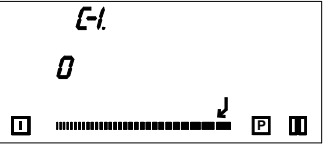
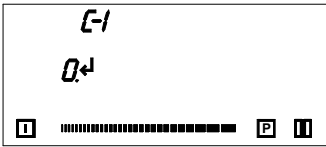
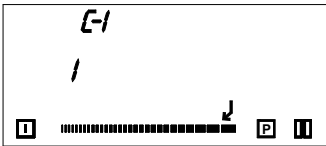
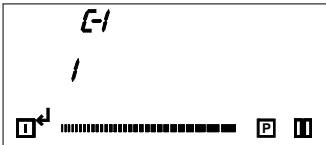


Fig. 15

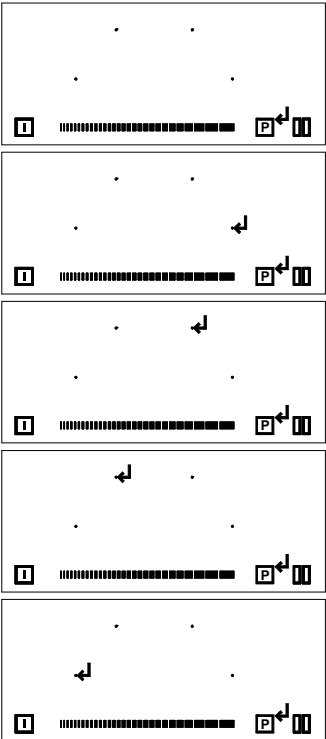
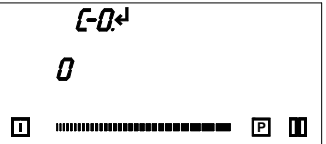
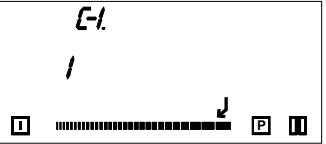
De 3.3 a 7.1 kW

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.	

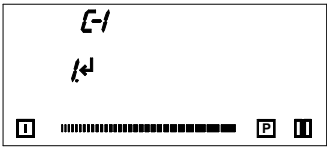
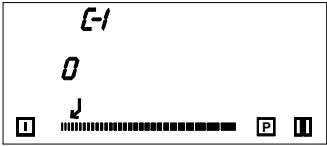
ES

Pulsar el display indicado.	
Pulsar la zona del cursor indicada.	
Pulsar la tecla de encendido durante 3 segundos para guardar la configuración.	
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.	

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.	

ES

Pulsar el display indicado.	
Pulsar la zona del cursor indicada.	
Pulsar la tecla de encendido durante 3 segundos para guardar la configuración.	

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.

Ex.mo. Sr. Cliente,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar. Este novo produto, que foi projectado 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 154

Instalação, 154

Utilização, 154

Manutenção Gás/Eléctrico, 155

Indução, 156

Princípio de funcionamento, 157

Utilização, 158

Funções, 159

Manutenção, 170

Instruções para o instalador 172

Instalação, 172

Posicionamento, 172

Ligação do gás, 174

Adaptação a diversos tipos de gás, 174

Ligação eléctrica, 175

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 INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

PT

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 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 CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

Instruções para o utilizador

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica, ligação de gás, adaptação ao tipo de gás, regulações subsequentes, etc.) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

NÃO FIXAR INTENSAMENTE OS LEDS E OS DISPLAYS.

Utilização

Queimador de gás

Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido anti-horário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontra-se no termo da rotação antihorária.

Nos modelos com acendimento automático/simultâneo (com uma mão), basta seguir o procedimento descrito acima apenas no botão correspondente.

A descarga eléctrica entre a velazinha e o queimador de gás acenderá este último.

Logo que o queimador estiver aceso, solte imediatamente o botão de pressão, regulando a chama segundo a necessidade.

O acendimento do queimador nos modelos com dispositivo segurança termoelectrico, é feito da mesma forma que os casos acima descritos, mantendo carregado o botão na posição de máximo por 3/5 segundos. Ao deixar de novo o manípulo certificar-se que o queimador fique aceso.

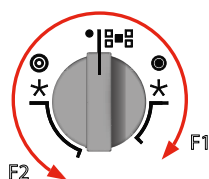
N.B.

- Recomenda-se o uso de panelas com diâmetro igual ao dos queimadores evitando que a chama, quando estiver alta, saia por debaixo das ditas panelas;
- não deixar panelas vazias sobre o lume aceso;
- sobre planos Crystal não utilizar acessórios de cozedura à grelha.

Quando terminou de cozinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balão de gás.

Modelos DWK

Os modelos SH 905 ID G DWK e SH 905 ID G DWK são equipados com um queimador Dual Wok. É possível acender a chama central (F1) girando e premendo o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou acender o totalmente o queimador (F2), como indicado no figura abaixo.

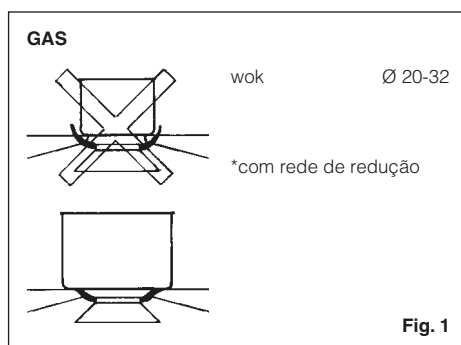


Importante



GAS PROTEKT

Nos planos com segurança termoelétrica (Gas Protekt) não accionar a ligação por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o queimador não se acender, abrir a porta do local e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar de novo.



PT

Manutenção Gás/Eléctrico

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Para uma maior duração, é indispensável executar periodicamente uma esmerada limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abrasivos nem corrosivos. Evite de usar produtos om base de cloro (substâncias para branquear, etc.);
- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;
- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detergente, tomando grande cuidado com possíveis incrustações. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;

- as chapas eléctricas deverão ser limpas com um pano húmido e e, seguida, ungidas ligeiramente com óleo lubrificante enquanto estiverem ainda mornas;
- as grelhas em aço inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido quecidas, podem tornar-se de uma cor azulada, o que não deteriora a qualidade. Para lhes dar novamente o aspecto original, use um produto ligeiramente abrasivo.

N.B. - Toda a possível lubrificação das torneiras, deverá ser efectuada por um pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás. No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituição do dito tubo.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

Indução

O aquecimento por indução é a forma mais eficiente e disponível para cozinhar. O calor é produzido com um campo electromagnético, directamente no fundo do recipiente, tacho ou frigideira, utilizado. A superfície não envolvida no contacto permanece quase fria; uma vez terminada a cozedura e removido o recipiente, não permanece calor residual. É eficiente porque não desperdiça energia por dispersão como os queimadores a gás, de 30 a 50% mais rápido do que os normais planos com tecnologia HGL, permite poupar energia até 25%. Em presença de transbordamento de líquido do recipiente este não gruda na superfície do plano, pois, a mesma é morna.

PT



LPC (Sistema de potência limitada)

A indução é uma tecnologia útil, com LPC torna-se também proveitosa para as nossas habitações. Um sistema inteligente que consegue distribuir a potência das várias zonas para permitir um uso variado ou alternado, mas sempre mantendo a máxima potência requerida abaixo de 3 KW totais de consumo.

Atenção: as modificações no sistema de potência limitada devem ser realizadas somente pelo instalador. O fabricante declina qualquer responsabilidade.



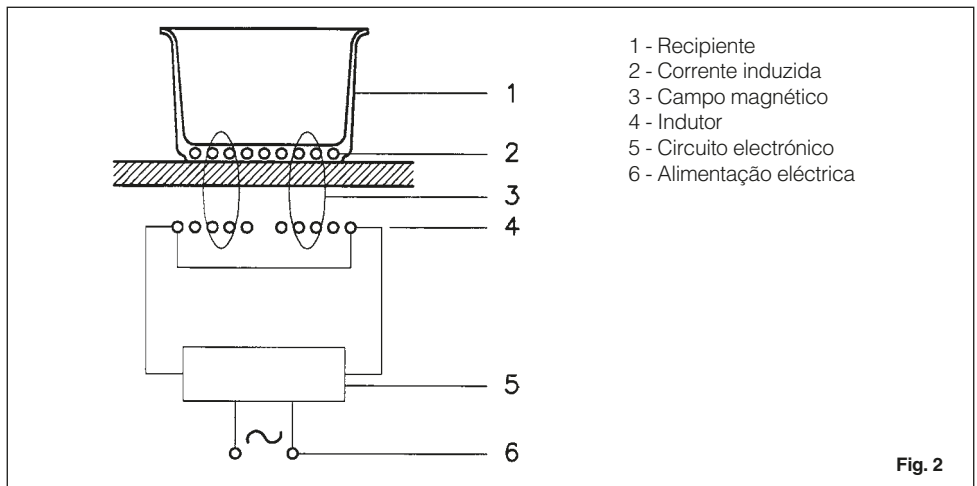
Princípio de funcionamento

Está baseado nas propriedades electromagnéticas da maioria dos recipientes para a cozedura. O circuito electrónico controla o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético. O calor é transmitido ao alimento pelo próprio recipiente.

A cozedura realiza-se como abaixo descrito:

- mínima dispersão (alto rendimento);
- a extracção do tacho (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema;
- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e precisão de regulação.

PT

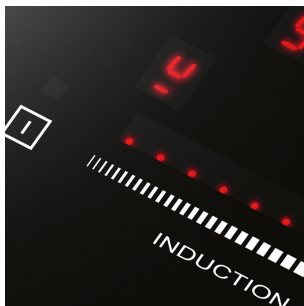


Utilização

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.



PT

Instalação

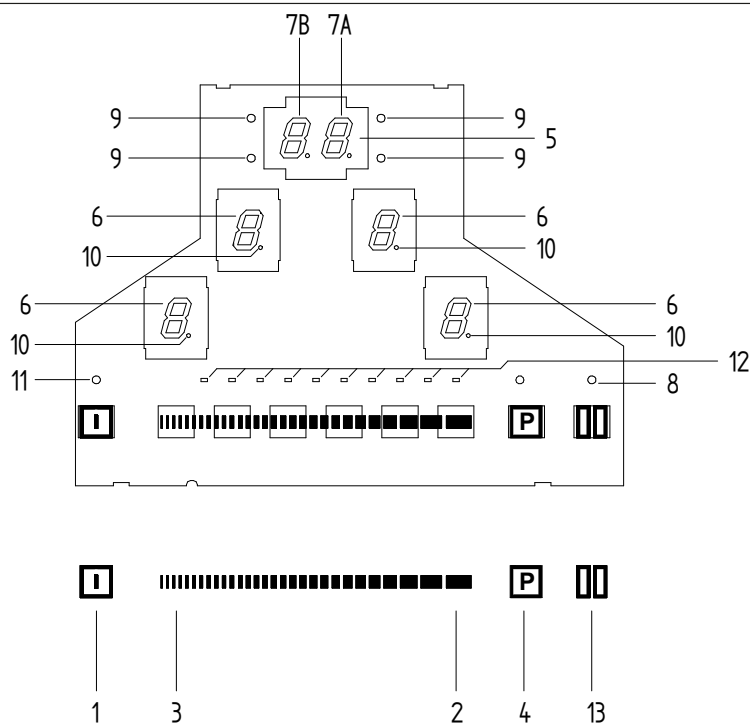
Todas as operações relativas à instalação (conexões elétricas) terão de ser efetuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.

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.



- 1 Ativação / Desativação ON/OFF
- 2 Área Slider +
- 3 Área Slider -
- 4 Power Booster (P)
- 5 Timer
- 6 Ecrã do Valor Configurado
- 7A Ecrã Timer

- 7B Ecrã Timer
- 8 Luz Avisadora de Pausa
- 9 Luzes Avisadoras do Timer
- 10 Ponto Decimal da zona de cozedura
- 11 Luz Avisadora de ativação
- 12 Banda luminosa led
- 13 Pausa

Fig. 3

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

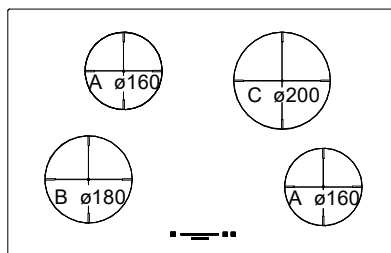
A potência da zona de cozedura pode ser programada em 9 níveis que são indicados pelos símbolos de “1” a “9” através dos visores com LEDs de sete segmentos.

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

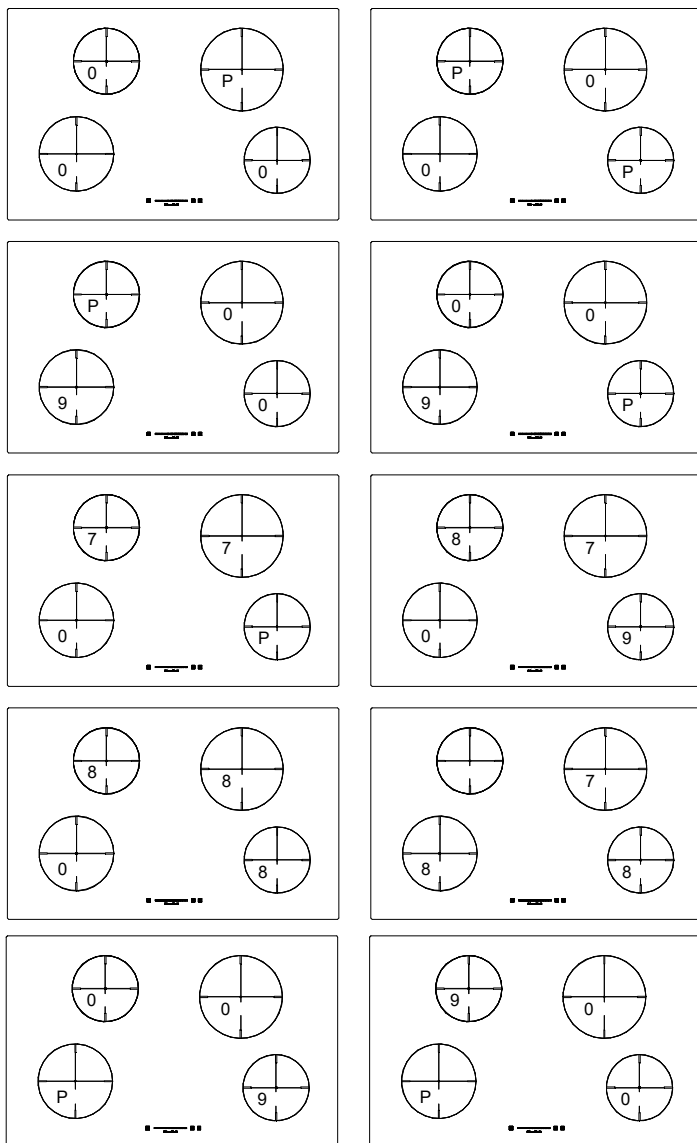
C: ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO $\varnothing 200$ NÍVEL 9 = 2300 W APROX., P = 3000 W
LIMITE MÍNIMO DE PARTIDA 1200W

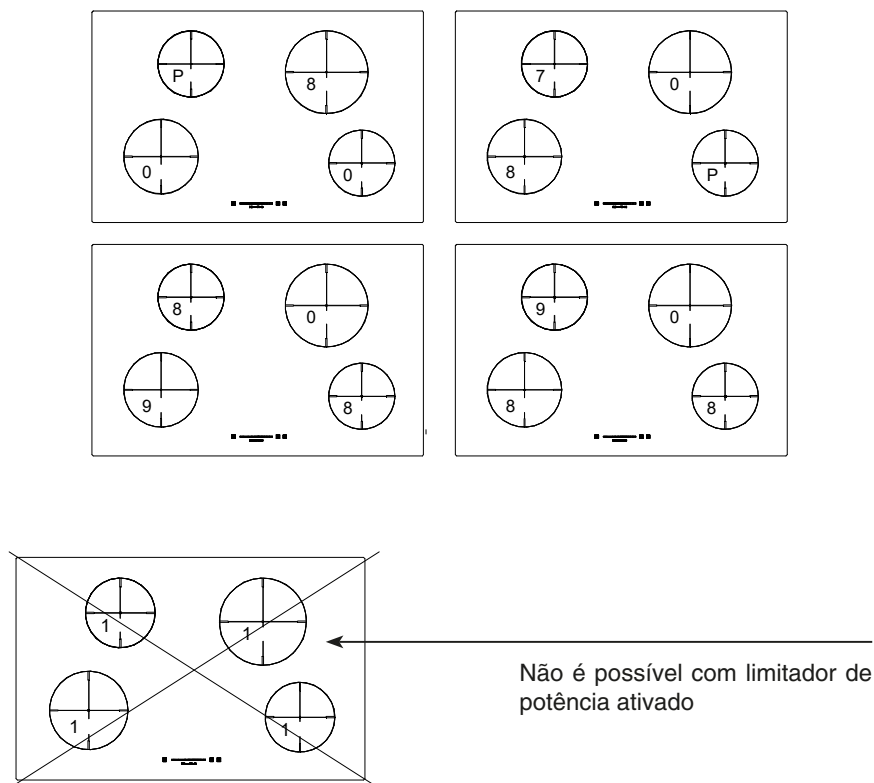


A DISPOSIÇÃO DOS INDUTORES, RECONHECÍVEL COM BASE NAS DIMENSÕES $\varnothing 160$ - $\varnothing 180$ - $\varnothing 200$, PODE VARIAR, MAS O COMPORTAMENTO CONTROLADO PELO LIMITADOR (3.3kW) PERMANECE IDÊNTICO

Fig. 4

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





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. 5

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 assinale 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 accidental). 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 eletrônica 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 (1º TC ativo, 2º 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 $\pm 4\%$ 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).

PT

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 contaminutos (o operador interveio desativando-o)
- ciclo de funcionamento do contaminutos (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.

N.B. Se ocorrer uma rutura da superfície da placa de cozedura, mesmo mínima, desligar imediatamente a alimentação elétrica.

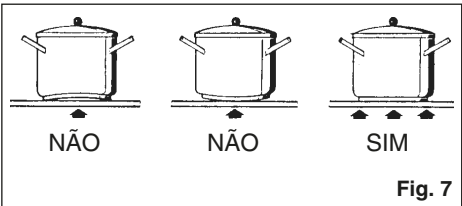
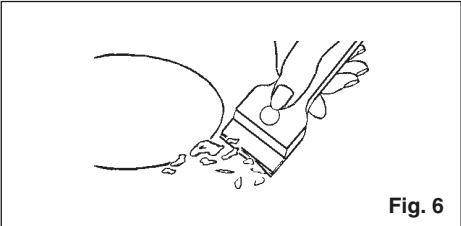
Manutenção

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.

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A VAPOR



Instruções para o instalador

Instalação

As presentes instruções dirigem-se ao instalador qualificado como guia para a instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e as normativas em vigor. As intervenções devem sempre ser efectuadas com a aparelhagem desligada electricamente.

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomenda-se por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quantidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2.0 m³/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

Posicionamento (Fig. 8-9)

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na respectiva figura. Predispôr ao longo de todo o perímetro do plano o selante que vem fornecido. É desaconselhável a instalação em cima de um forno, em caso contrário, controlar que:

- o forno esteja equipado com um sistema de arrefecimento eficaz;
- que não aconteça, em nenhum caso, passagem de ar quente do forno para o plano;
- predispôr passagens de ar como indicado na figura.

PT

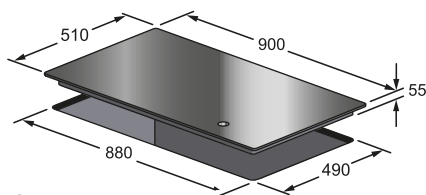


Fig. 8

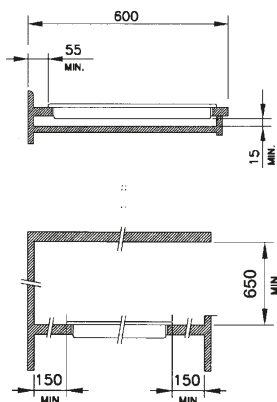
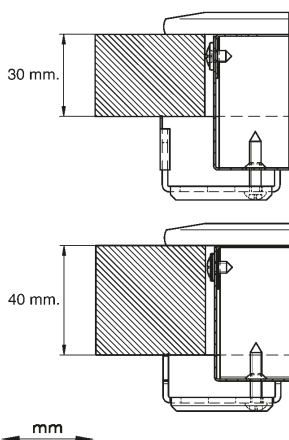
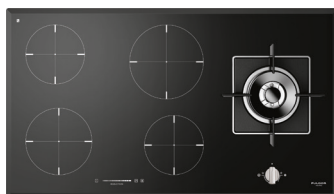


Fig. 9

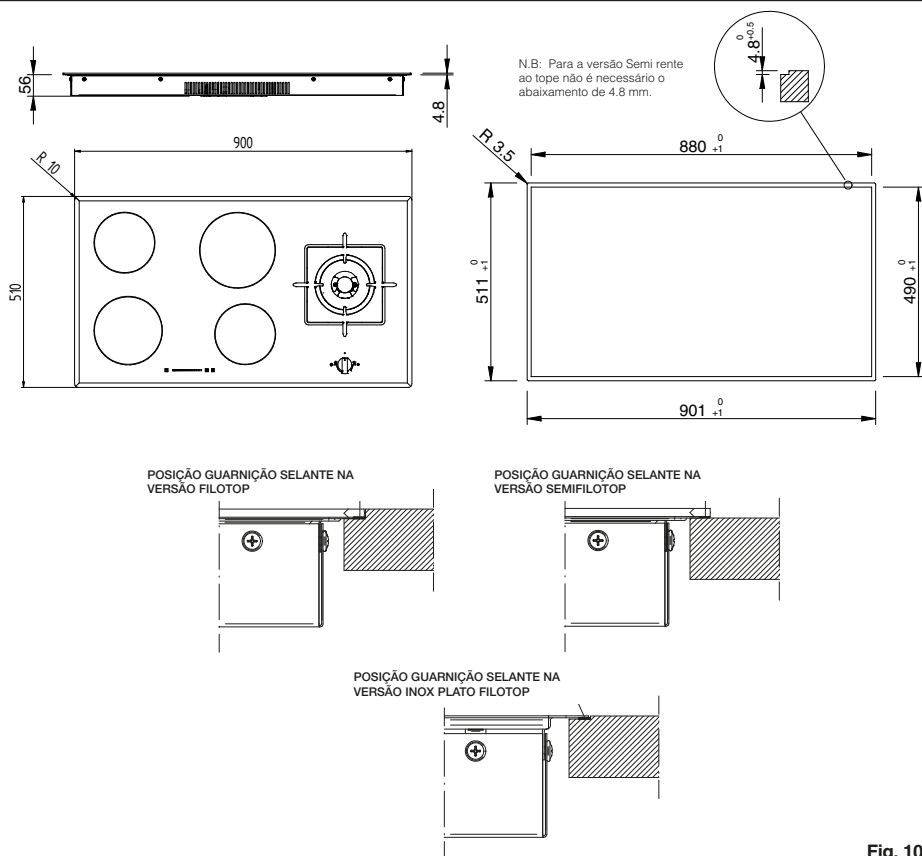


Fig. 10

Ligação do gás (Fig. 11)

Ligue o aparelho ao balão do gás ou à instalação segundo as disposições das normas em vigor, assegurando de antemão que o aparelho esteja conforme ao tipo de gás que utilizar. Em caso contrário, veja a “Adaptação a diversos tipos de gás”. Verifique igualmente que a pressão de alimentação seja conforme aos valores descritos sobre a tabela “Características das partes a utilizar”.

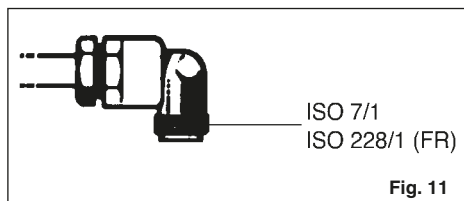


Fig. 11

Ligação metálica rígida/semi-rígida

Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexíveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.

N.B. - Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

PT

Adaptação a diversos tipos de gás (Fig. 12)

No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

- substitua os bicos (Fig. 13) com outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às “Características das peças a utilizar”;
- para a regulação do mínimo agir com uma oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 13) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano/propano) ataraxar a fundo.

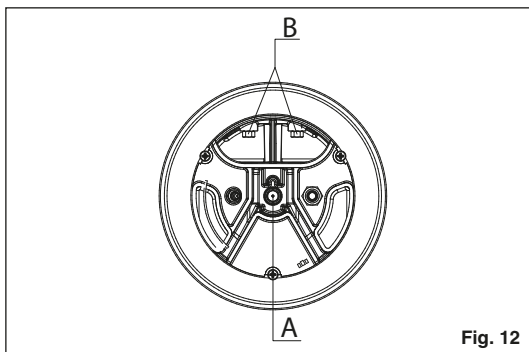


Fig. 12

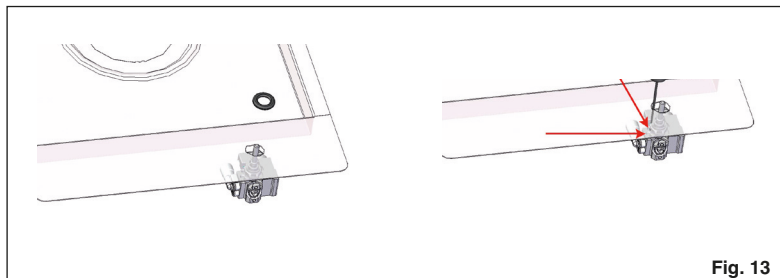


Fig. 13

CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR						
QUEIMADORES DE GAS						
ALIMENTAÇÃO TIPO PRESSÃO mbar NORM.			QUEIMADOR	Ø BICOS 1/100	CAPACIDADE TÉRMICA	CONSUMO
Gás natural	G20	20	Wok Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000	381
Gás licuefeito	G30/G31	28-30/37	Wok Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000	291

PT

Ligação eléctrica

Antes de efectuar a ligação eléctrica controlar que:

- as características da instalação satisfaçam as indicações da placa de matrícula aplicada no fundo do plano;
- que a instalação esteja equipada com uma eficaz ligação à terra, segundo as normas e as disposições de lei em vigor.

A ligação à terra é obrigatória nos termos de lei. No caso em que a aparelhagem não estiver equipada com cabo e/ou com relativa ficha, utilizar material adequado para a absorção indicado na placa de matrícula e para a temperatura de trabalho. O cabo, em nenhum ponto, deverá alcançar uma temperatura superior a 50°C em relação à temperatura ambiente. Para a ligação directa na rede é necessário interpor um interruptor onipolar dimensionado para a carga indicada na plaqueta, que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou interruptor onipolar devem ser facilmente alcançáveis com a aparelhagem instalada.

N.B.:

- O fabricante declina qualquer responsabilidade se, o que acima dito e as usuais normas de segurança contra acidentes, não forem respeitadas.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, todavia, por uma pessoa com qualificação equivalente, de modo a prevenir qualquer risco.

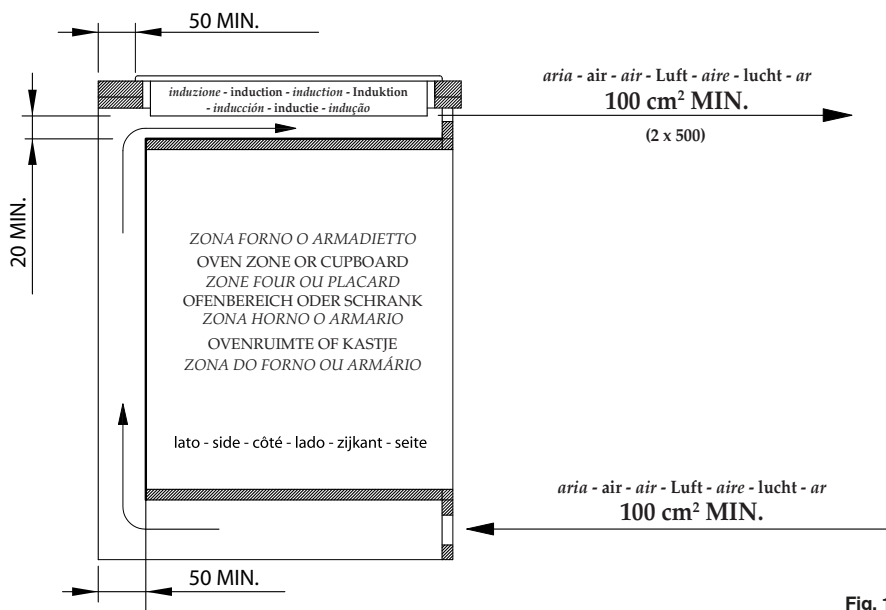
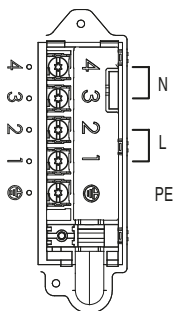
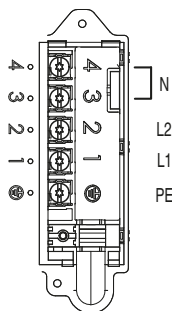


Fig. 14



230 V ~

* H05V2V2-F3x2,5



400 V 2N ~

H05V2V2-F4x2,5

- * Tenendo conto del fattore di contemporaneità
- * Considering contemporaneity factor
- * En tenant compte du coefficient de simultanéité
- * Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
- * Tomando en cuenta el factor de simultaneidad
- * In aanmerking van de Geleijktijdigheidsfactor
- * Tomando em consideração o factor de simultaneidade

Fig. 15

De 3.3 a 7.1 Kw

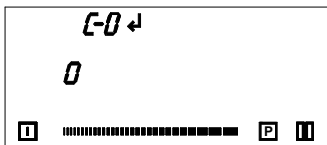
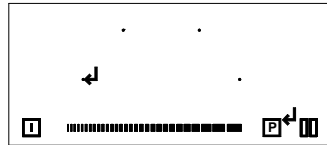
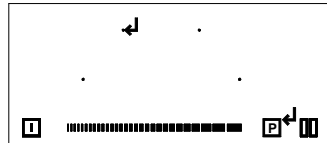
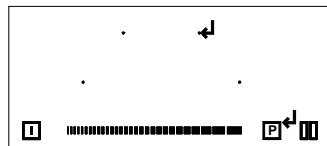
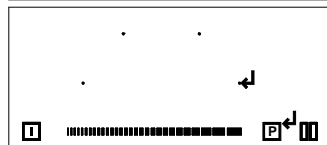
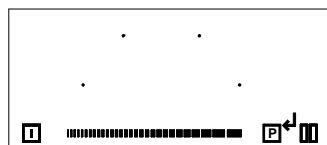
A placa de série tem o limitador configurado a 3.3 kW. Através dos seguintes procedimentos é possível passar de um ajuste para outro.

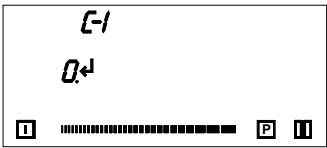
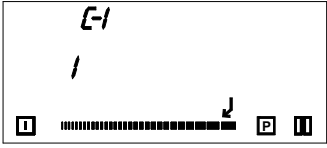
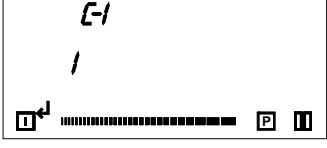
Dentro dos primeiros 2 minutos desde a última conexão com a rede elétrica (nova alimentação) é possível entrar no menu de configuração (se esta passagem for feita depois da conexão da placa com a rede elétrica é preciso aguardar alguns segundos para a passagem da desconexão à nova conexão da alimentação).

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.



Premir o display indicado.	
Premir a zona do cursor indicada.	
Premir a tecla de ativação durante 3 segundos para guardar a configuração.	
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	

De 7.1 a 3.3 kW

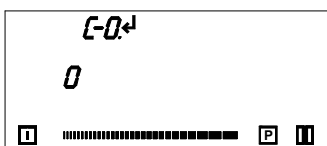
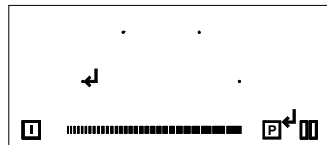
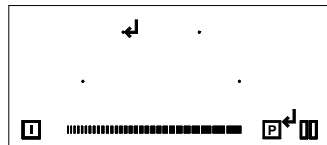
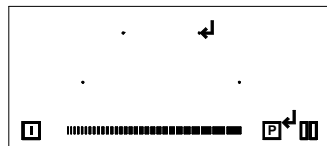
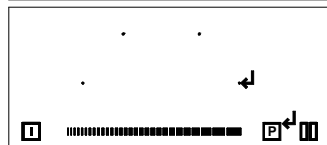
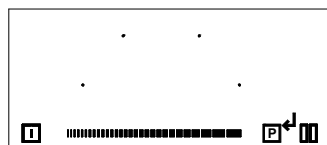
A placa de série tem o limitador configurado a 3.3 kW. Através dos seguintes procedimentos é possível passar de um ajuste para outro.

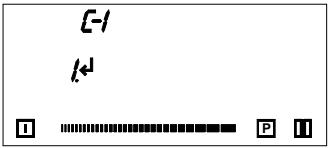
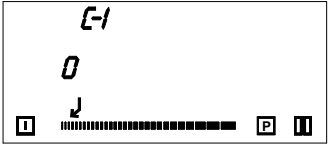
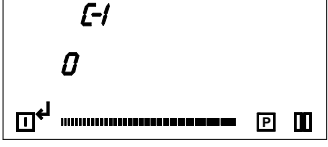
Dentro dos primeiros 2 minutos desde a última conexão com a rede elétrica (nova alimentação) é possível entrar no menu de configuração (se esta passagem for feita depois da conexão da placa com a rede elétrica é preciso aguardar alguns segundos para a passagem da desconexão à nova conexão da alimentação).

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.



Premir o display indicado.	
Premir a zona do cursor indicada.	
Premir a tecla de ativação durante 3 segundos para guardar a configuração.	

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

————— SINCE 1949 —————