

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

EL FABRICANTE

SUMARIO	PAG.
1 - Instrucciones de seguridad	2
2 - Principio de funcionamiento	3
Inducción	3
Principio de funcionamiento	3
Recipientes	3
3 - Instrucciones para el usuario	6
Instalación	6
Funciones	6
Mantenimiento	15
4 - Instrucciones para el instalador	16
Instalación	16
Emplazamiento	16
Conexión eléctrica	16
Lista de errores visualizados	16

ESTE PRODUCTO SE HA CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.

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

ESTE APARATO NO PUEDEN UTILIZARLO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS A MENOS QUE SE ENCUENTREN BAJO LA SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PLACAS DE COCCIÓN



- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario prestar atención para evitar tocar los elementos de calentamiento.
- Los niños menores de 8 años de edad tienen que mantenerse alejados o estar continuamente vigilados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a condición de que estén vigilados o que hayan recibido las instrucciones de uso del aparato de forma segura para entender los riesgos inherentes a su uso.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Los niños no pueden efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento a menos que estén bajo supervisión.
- Para la conexión directa a la red, es necesario prever un dispositivo 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, conformemente con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe interrumpirse). La toma o el interruptor deben poder alcanzarse fácilmente con el equipo instalado para permitir la desconexión del equipo de la red de alimentación después de la instalación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante o su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.



ATENCIÓN

- la cocción automática en la placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar incendios. No intentar apagar un eventual incendio con agua, es necesario apagar el aparato y luego cubrir la llama con una tapa o una manta antiincendio.



ATENCIÓN

- Peligro de incendio: no conservar objetos en las superficies de cocción.
- Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor.
- No se pueden poner objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa de cocción porque pueden calentarse.
- El aparato no está preparado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- El aparato en funcionamiento no debe ser dejado sin vigilancia
- Nunca dejar ollas vacías en los elementos de calentamiento en funcionamiento
- Nunca dejar encendidos los quemadores o elementos de calentamiento eléctricos, sin la presencia de una olla.
- El proceso de cocción debe realizarse bajo control. Un proceso de cocción breve debe ser constantemente vigilado.
- Utilice exclusivamente las protecciones diseñadas por el fabricante de la placa, protecciones indicadas por este o protecciones incorporadas en el equipo.
- El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.
- Después del uso apague los elementos de la placa a través de su mando sin confiarse del detector de ollas.

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.

Principio de funcionamiento

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

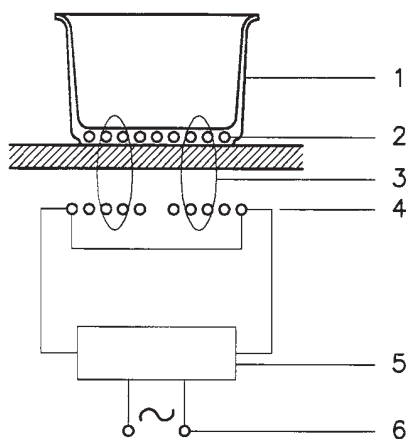
El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

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. 1



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1 - Recipiente | 4 - Inductor |
| 2 - Corriente inducida | 5 - Circuito electrónico |
| 3 - Campo magnético | 6 - Alimentación eléctrica |

Recipientes

Utilice exclusivamente utensilios en material ferromagnético para la cocción por inducción, por ejemplo:

- utensilio en acero esmaltado
- utensilio en hierro fundido
- utensilio especial en acero inoxidable, adecuado para la cocción por inducción.

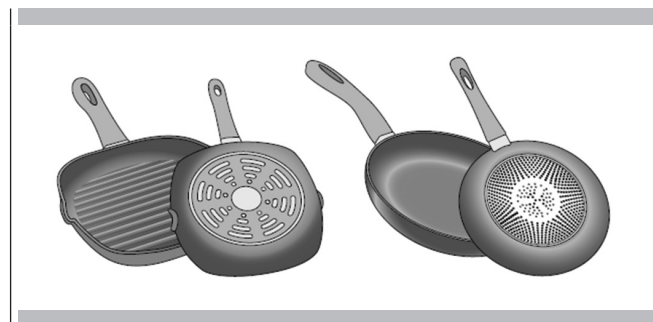
Para entender si el utensilio es adecuado para la inducción compruebe si el fondo del utensilio es atraído por un imán o revise las indicaciones del fabricante.

Existen también utensilios por inducción que no disponen de un fondo en material completamente ferromagnético:

- Si el fondo del utensilio es en material solo parcialmente ferromagnético, se calienta solo la superficie ferromagnética. Por lo tanto puede ocurrir que el calor no sea distribuido de manera uniforme. La zona que no es en material ferromagnético podría tener una temperatura demasiado baja para la cocción.



- Si el fondo del utensilio está compuesto entre otras cosas también por partes en aluminio, se reduce también la superficie en material ferromagnético. Puede suceder que tal utensilio no se caliente correctamente o que de hecho no sea reconocido.



Recipientes no adecuados

No utilice nunca difusores o recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- terracota
- cobre
- aluminio

Características del fondo del utensilio

Las características del fondo del utensilio pueden influenciar el resultado de la cocción. Utilice utensilios de un material que distribuya el calor de manera uniforme, como por ej. ollas con "fondo sándwich" en acero inoxidable de modo de ahorrar tiempo y energía.

La mejor solución sería la de utilizar utensilios con el fondo completamente plano. Fondos no uniformes o fondos incisos reducen la conducción de calor

Utensilio no presente o dimensión no adecuada

Coloque el utensilio siempre en el interior de los límites de la superficie de cocción utilizable. Si el utensilio no está colocado correctamente, si no está compuesto por el material adecuado o si la dimensión no es correcta, la placa de cocción indicará la ausencia de la olla con el símbolo .

Mueva el utensilio o intente utilizando otro utensilio.

Utensilio vacío o utensilio con fondo fino

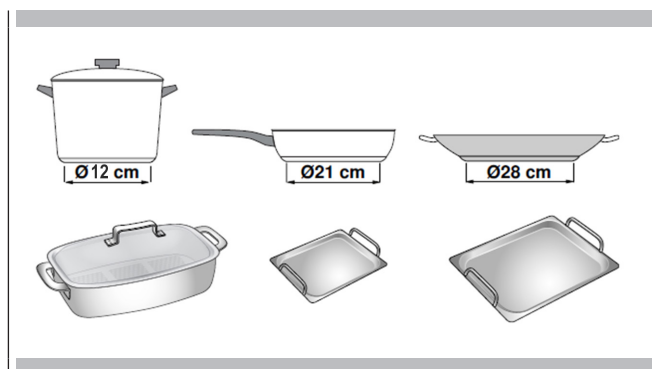
No caliente ningún utensilio vacío y no use utensilios con fondo fino. El fondo del utensilio puede derretirse y dañar la placa de vidrio.

No toque el utensilio bajo ninguna circunstancia y no apague la placa de cocción. Si la placa de cocción, no funciona una vez que se haya enfriado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Reconocimiento de la olla

La placa de cocción reconoce automáticamente la posición y la forma del utensilio utilizado, según el diámetro ferromagnético y del material del fondo del utensilio. Los utensilios para ser adecuados deben tener un diámetro del fondo comprendido entre 120 y 240 mm.

Advertencia: Los indicadores de la zona de cocción pueden diferir de la dimensión y de la forma efectivas del utensilio. Este es un fenómeno normal que no compromete el correcto funcionamiento de la placa de cocción.



Posición de las ollas

Aténgase estrictamente a la figura 2 para colocar las ollas de modo tal de no provocar malos funcionamientos o daños a la placa de cocción por inducción.

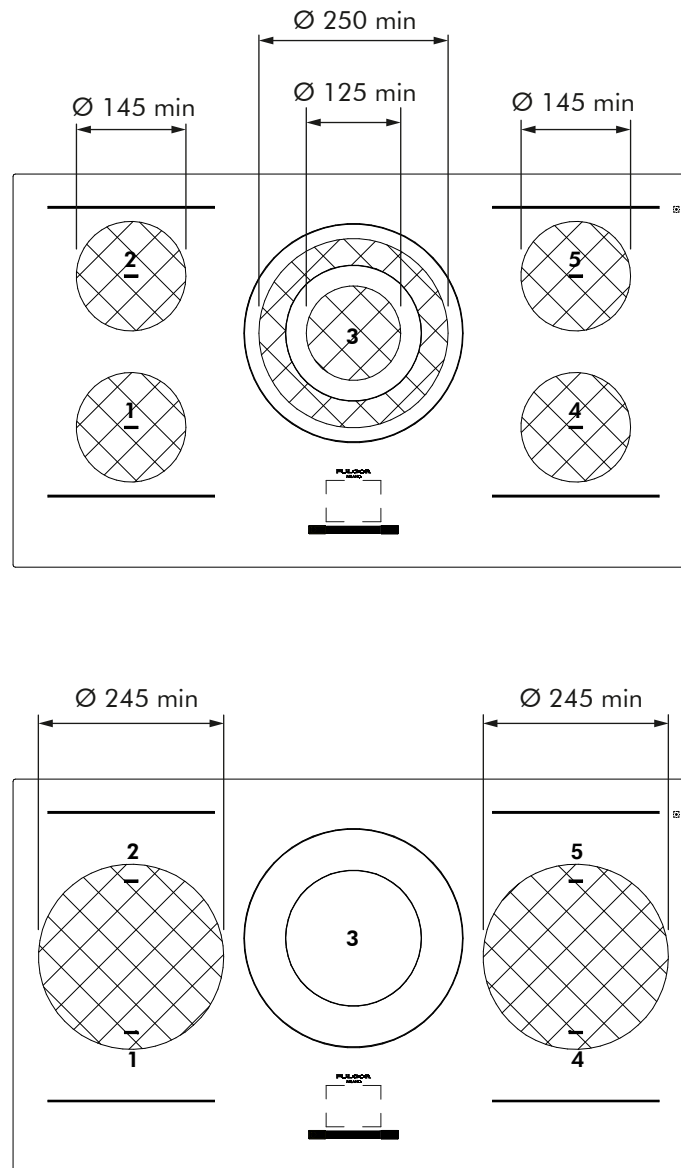
Además un errado posicionamiento podría reducir las prestaciones de cocción de las ollas.



ATENCIÓN

Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la placa de cocción porque pueden calentarse.

Fig. 2



Instalación

Todas las operaciones relacionadas con la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas vea parte reservada al instalador.



IMPORTANTE

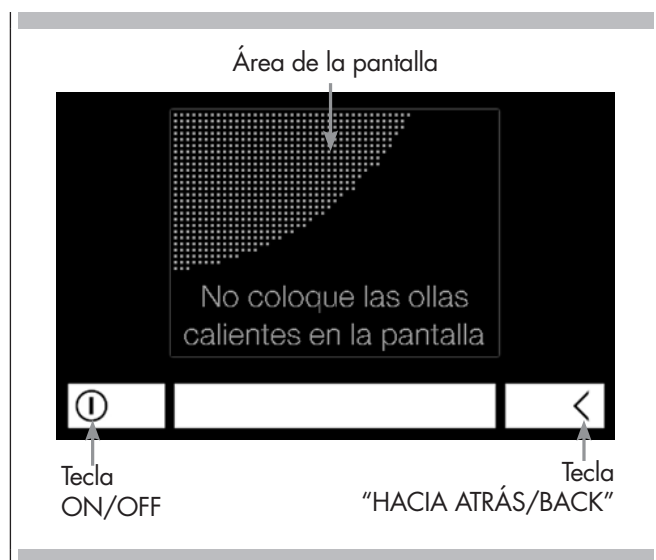
NO FIJE INTENSAMENTE LOS LEDES Y LAS PANTALLAS.

Funciones

Todas las funciones se pueden realizar a través de la tecla ON/OFF, el área de pantalla y la tecla "regreso". La información y el feedback son proporcionados por la pantalla gráfica.

Encendido / apagado del Control Táctil

Después de haber aplicado la alimentación, el control táctil necesita un segundo para estar listo. Después de un reinicio, todos los LEDES se encienden durante un segundo. Transcurrido este tiempo todos los LEDES se apagan nuevamente. La interfaz ahora se puede iniciar tocando el botón de encendido / apagado. El logo aparece en la pantalla durante 2 segundos, seguido de una señal de advertencia de seguridad. No coloque sartenes caliente en la pantalla.

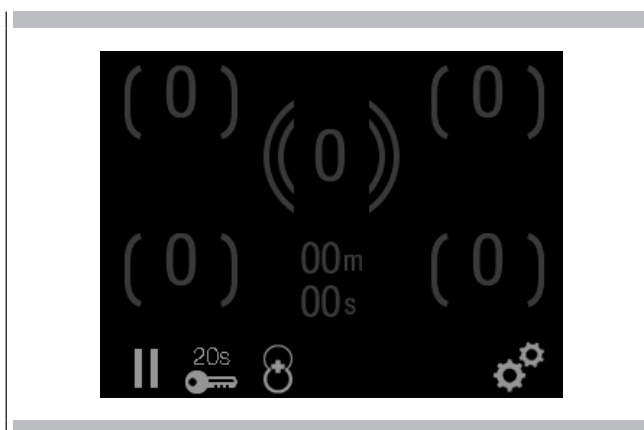


Después de esto el modo cocción está activo. La pantalla muestra todas las zonas de cocción. La electrónica permanecerá activa durante 20 segundos.

Si dentro de este tiempo no se realiza ninguna acción (selección de zona o temporizador), la placa de cocción se pondrá en espera indicada por una señal acústica.

La placa de cocción por inducción solo se enciende si se presiona el botón on / off. Si se reconoce otro botón, la placa de cocción no se encenderá.

El apagado manual de placa de cocción se efectúa manteniendo presionada la tecla on / off.



Apagado automático

La placa de cocción pasa de encendido a apagado después de 20 segundos si no se activa ninguna zona de cocción o si se presiona la tecla multifunción durante este tiempo.

Encendido / apagado de una zona de cocción

Si el control ya está encendido, se puede seleccionar una zona tocando una de las zonas de cocción en la pantalla. Después de seleccionar las zonas de cocción, el nivel de cocción puede regularse tocando el área del cursor. "Deslizándolo" el dedo sobre el área del cursor, es posible aumentar o disminuir el nivel de cocción (0 - P). Alternativamente, el nivel de cocción puede seleccionarse directamente en el cursor sin necesidad de desplazarse. Si el nivel de cocción está configurado en 0, la zona de cocción está en modo "apagado".

Apagado de todas las zonas de cocción

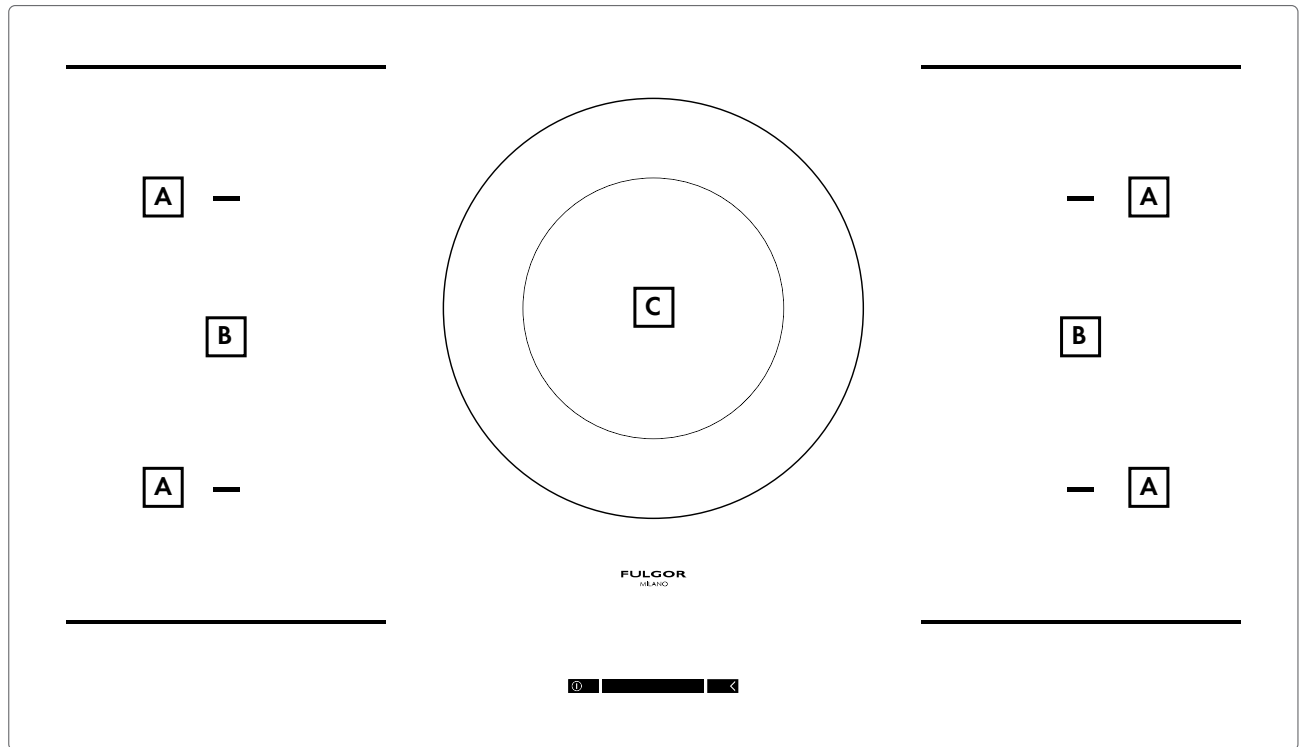
El apagado inmediato de todas las zonas de cocción siempre es posible presionando y manteniendo presionada la tecla on / off. Aunque el control táctil esté bloqueado, es posible apagarlo. Todas las zonas de cocción que tienen el estado "caliente" tienen un círculo con tres anillos.

Apagado automático (limitación del tiempo de funcionamiento)

Dependiendo del nivel de cocción seleccionado, se define un límite máximo de tiempo de funcionamiento (si no se efectúa ningún cambio del nivel de cocción). Si se supera este tiempo máximo de funcionamiento en una zona de cocción, esta se apaga. Si la superficie está caliente, se muestra el calor residual. Después de cada operación del usuario, el tiempo restante hasta el apagado automático se reajusta al límite de tiempo de funcionamiento definido de este nivel de cocción.

Las configuraciones del temporizador tienen la prioridad sobre el límite del tiempo de funcionamiento. El tiempo de funcionamiento detallado en base al nivel de potencia se puede obtener de la tabla.

Fig. 3



REF.	ELEMENTOS ENCENDIDOS	POTENCIA NOMINAL (kW)	POTENCIA EN ENERGÍA INCREMENTADOR (kW)	EMPFOHLENE TOPFDURCHMESSER (mm)
A	FLEXI zona única	2,1	3,7	145
B	FLEXI Modo Bridge	3,7	-	245
C	180/260	1,85/3,7	3,0/5,5	125/250

Potencia máxima nominal: 11,04 kW

Nivel de cocción	Nivel de potencia [%]	Tiempo operativo [h]
0	0	0
1	3	6
2	6,5	6
3	11,0	5
4	15,5	5
5	19,0	4
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100	1,5

Protección contra la activación involuntaria

El Control Táctil se apaga automáticamente si se identifica un uso permanente de las teclas de unos 10 segundos.

El Control Táctil emite una señal acústica durante 10 segundos y el código de error "E R 0 3" parpadea en la pantalla.

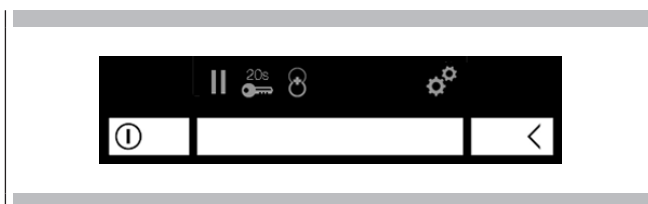
Si el mal funcionamiento supera los 10 segundos, solo el código de error "ER 03" sigue parpadeando hasta que se produce el mal funcionamiento y se identifica como tal. Si la zona de cocción está en fase "caliente", el símbolo se alterna con el código de error.

(Después de limpiar el vidrio que cubre las teclas, todas las teclas están listas para el uso en poquísimos segundos).

Si no se logra activar una zona de cocción dentro de 10 segundos después de haber presionado la tecla on / off, el Control Táctil vuelve al modo de espera.

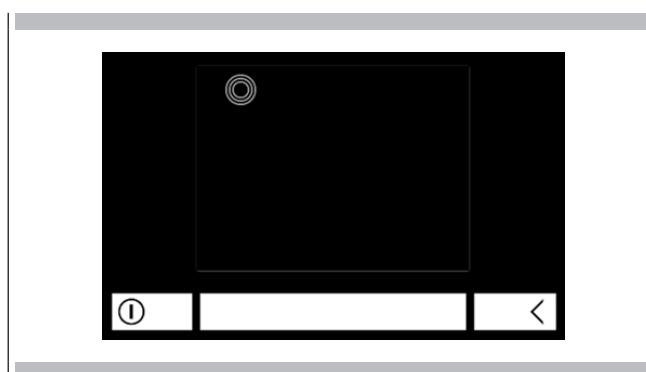
Modo limpieza superficie

Para permitir limpiar la superficie sin presionar inadvertidamente las teclas, hay una función de "bloqueo". Presionando la tecla "20s" se bloquearán los mandos y un contador contará los 20 segundos.



Calor residual

La temperatura del vidrio de cada zona de cocción se calcula y se muestra mediante un símbolo de círculo con tres anillos para cada zona de cocción. Se mostrarán los iconos con los 3 anillos hasta que la temperatura sea inferior a una temperatura segura (~ 60 ° C). La indicación de calor residual se muestra durante un máximo de unos 50 minutos.



Detección de olla automática

La detección automática de la olla permite un uso intuitivo de las placas de cocción por inducción. La función reconoce automáticamente las ollas y cambia la posición de las ollas en la placa de cocción.

Apenas se detecta una olla, la zona de cocción se selecciona automáticamente y aparece el cursor de modo que el usuario pueda configurar fácilmente el nivel de cocción para esta zona de cocción.

Además, se puede realizar la función de puente semiautomático.

NOTA: durante el funcionamiento normal de la placa de cocción si se realizan movimientos de la olla deslizándola en lugar de levantarla, puede suceder que los sensores de presencia de la olla detecten una olla grande como si fueran 2 ollas pequeñas separadas. Para evitar esta posibilidad de identificación errada de la olla, basta con levantar la olla durante unos segundos y luego colocarla sobre los sensores para que sea reconocida de nuevo como una zona única (por ejemplo bridge) y luego distribuir la intensidad de la potencia de manera uniforme.

Si ni siquiera este intento hace que se reconozca la zona de cocción como una sola área, levantar la olla, luego regular las configuraciones de la zona de cocción a cero, y después volver a colocar la olla y regular de nuevo la potencia seleccionada.

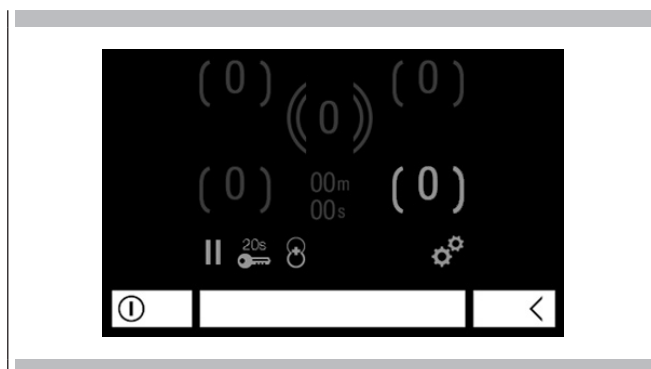
Atención: si después de estos intentos la olla sigue siendo vista como una zona de cocción separada podría depender del tipo de fondo de la olla. Luego reemplazar la olla por una adecuada (ver Recipientes en la pág. 3)



ATENCIÓN

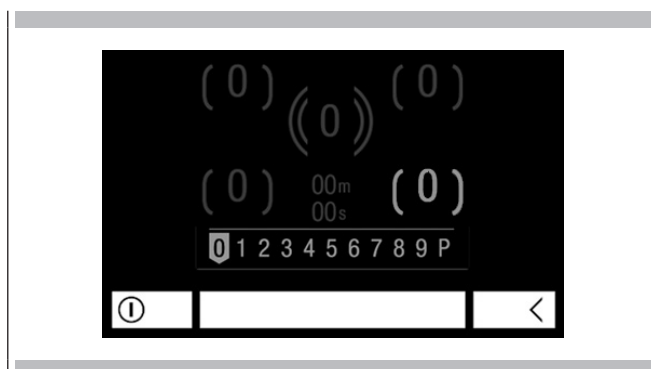
Después del uso, apague los elementos de la placa a través de su mando sin confiarse del detector de ollas

NOTA: el sistema automático de detección de la presencia olla, genera cíclicamente un pequeño "clic" en el fondo



Niveles de potencia

La potencia de las zonas de cocción puede regularse en 9 niveles + Incremento (P) (1-9, + P). Después de seleccionar una zona de cocción, aparece un cursor en el borde inferior de la pantalla.



El nivel de cocción se selecciona tocando directamente el número requerido en el cursor o desplazándose al número requerido. Cuando se levanta el dedo, el nivel de cocción se configura.

Función de incremento

Todas las zonas de cocción inductiva tienen una función incremento (P). Si se activa el incremento, el generador proporciona una potencia notablemente superior a la potencia nominal a una zona de cocción. La función de incremento permite al usuario calentar los alimentos con extrema rapidez y, por lo tanto, puede ayudar a ahorrar tiempo.

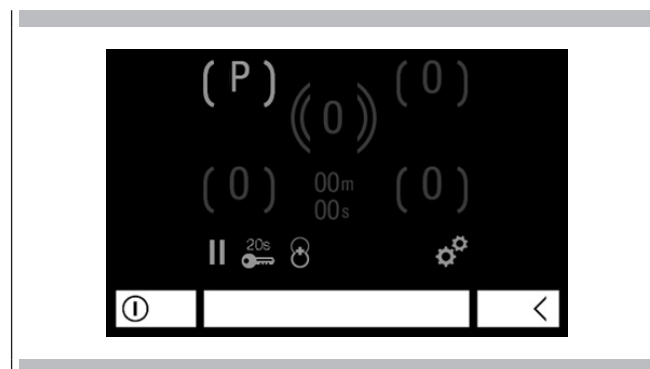
Activación del incrementador:

El incrementador se activa tocando el nivel de cocción más alto (P) en el área del cursor.

Mientras el incrementador esté activo, aparece una "P" en la pantalla de la zona de cocción. Si no se puede activar la función de incremento (por ejemplo, debido a los límites de temperatura), la P parpadea durante 3 segundos y la función de incremento entonces se desactiva.

Cuando la función incremento está activa, termina un tiempo de calentamiento eventualmente activo automático y el nivel

de potencia se configura a la máxima potencia de modo de garantizar que después de la desactivación del incrementador se aplique.



La función incremento de cada zona de cocción puede activarse por un tiempo limitado de 10 minutos. Si se retira la olla de una zona de cocción con la función incremento activa, la función incremento no se desactivará pero el contador de tiempo de incremento seguirá funcionando y no se detendrá. La función incremento puede reactivarse si la limitación del tiempo de incremento ha desactivado el incremento, siempre que las condiciones térmicas lo permitan. Las condiciones térmicas están controladas tanto por la inducción como por la interfaz de usuario.

Para visualizar la desactivación del incrementador la pantalla de la zona de cocción comienza a mostrar una P parpadeante tres segundos antes de la desactivación.

Desactivación del incrementador:

Si la función de incremento está activa una reducción del nivel de cocción desactiva la función de incremento.

Función de ebullición automática

Cuando se activa la función de ebullición automática, la potencia de la zona de cocción se lleva al 100% por un período de tiempo dependiente del nivel de cocción seleccionado. Tan pronto como el tiempo de ebullición termine, el nivel de cocción continúa con el nivel de cocción precedente.

Los tiempos de ebullición están escritos en la tabla de abajo.

Nivel de cocción	Función ebullición automática (minutos)
0	0
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,25

Activación de la ebullición automática:

- El Control Táctil debe estar encendido y una zona de cocción seleccionada.
- La ebullición automática se activa manteniendo el dedo presionando en el nivel de cocción continua deseado (entre el nivel 1 y el 8) durante 2,5 segundos.
- La pantalla de la zona de cocción muestra  para la ebullición automática junto al nivel de cocción continuo. Al final de la ebullición, solo se muestra el nivel de potencia.
- En un plazo de 15 segundos el nivel de cocción continua para la función de ebullición puede modificarse a un nivel de cocción continua superior o inferior seleccionando la zona de cocción y tocando otro nivel de cocción en el cursor
- Es posible pasar a un nivel de cocción continua más alto incluso después de 15 segundos. Un nivel de cocción inferior al nivel de cocción continua desactivará la función (vea desactivación de la ebullición automática).

Si se modifica el nivel de cocción continua, se recalculará el tiempo de ebullición (nuevo tiempo de ebullición menos el tiempo activado anteriormente mientras estaba activada la ebullición automática)



Desactivación de la ebullición automática:

- Se debe seleccionar la zona de cocción.
- Llevando el nivel de cocción a un nivel inferior al nivel de cocción continua configurado para la ebullición automática, se desactiva la función de ebullición automática. Alternativamente, es posible apagar la zona de cocción configurando el nivel de cocción en "0".

Puente automático

El sistema presenta un sistema automático de detección de la función puente.

Tan pronto como el sistema reconoce que dos sensores de zona están cubiertos contemporáneamente por una olla (por ejemplo, una olla ovalada grande) el sistema configura automáticamente el puente. Aparecen los paréntesis del puente y el cursor, y el usuario debe solo configurar el nivel de cocción.

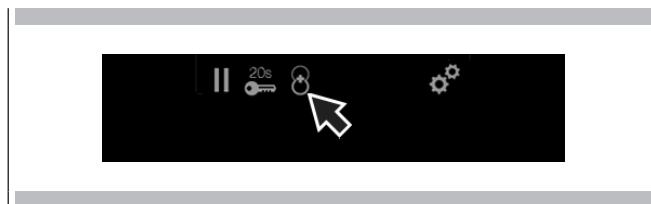
Desactivación del puente semiautomático:

- Retire la olla de la zona interesada

Bridge manual (zona extendida)

El sistema también tiene una función para seleccionar y activar manualmente las zonas extendidas.

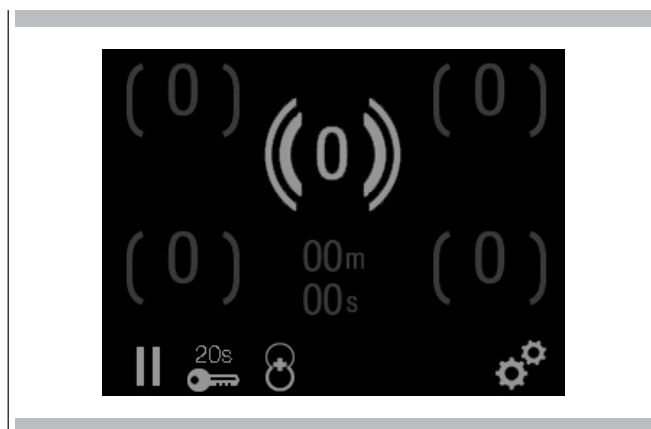
Para activar esta función, pulse la tecla "zona extendida/bridge mode"



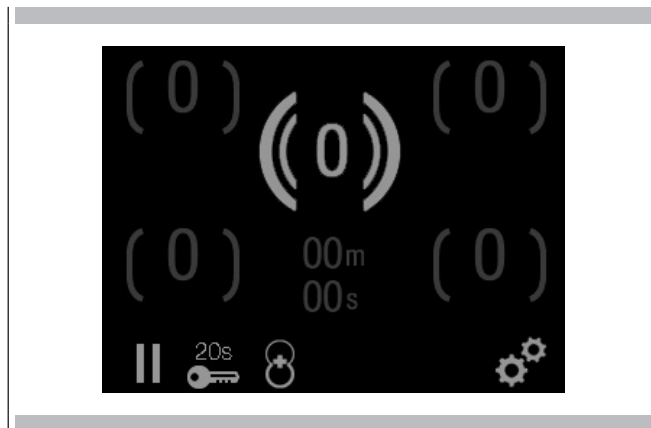
Una vez realizada la operación, seleccione una de las zonas extendidas a la derecha o a la izquierda para activarla. De esta manera la/s olla/s presente/s en la zona extendida, funcionarán como en una zona individual.

Selección automática doble circuito circular

La activación de la zona pequeña o de la zona grande del elemento doble circuito se realiza de manera automática. Apoyando una olla cuya dimensión está dentro del círculo interno, se activará en la pantalla la zona interna en negrillas.



Mientras que si se apoya una olla grande se encenderá en negrillas la zona externa.



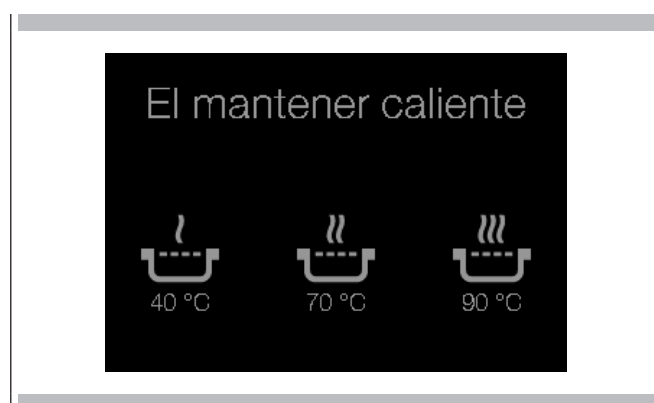
Función de calentamiento

Activación:

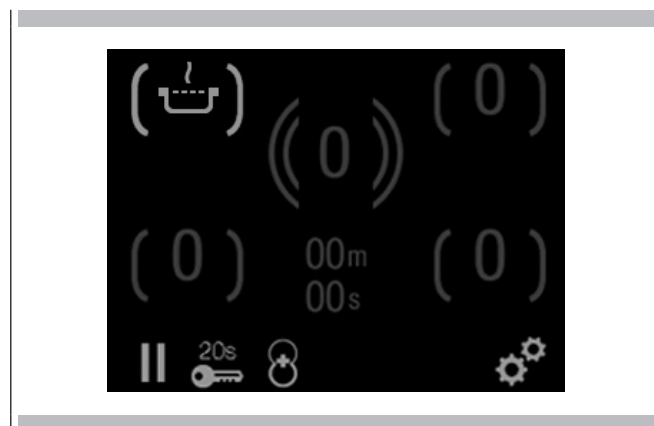
La función de Calentamiento es controlada por la temperatura y disponible en tres fases. La potencia es regulada automáticamente. Para activar esta función, se debe seleccionar una zona de cocción manteniendo presionada la misma zona de cocción por 2 segundos. Aparecerá luego un submenú "Funciones de cocción", con la posibilidad de elegir entre dos funciones: Temporizador y Calentamiento.



Luego seleccione "Calefacción" y aparecerá la opción de 3 configuraciones predefinidas: 40, 70 y 90°C.



Una vez seleccionada una de las tres temperaturas, en la pantalla aparecerá en correspondencia de la zona de cocción precedentemente seleccionada un símbolo (icono de olla).



En el caso de que no haya ninguna olla en tal zona, parpadearán alternativamente el símbolo calentamiento (icono de olla) y el símbolo olla que falta (icono de olla con X).

La olla iniciará la fase de calentamiento hasta que alcance la temperatura configurada.

Desactivación:

Para desactivar la función de calentamiento, es necesario seleccionar la zona de cocción precedentemente seleccionada y configurar cualquier nivel de cocción, o ponerla en 0 para apagarla.

Función bloqueo niños

Después de encender la unidad de control, es posible activar el mecanismo de seguridad para niños. Después de la activación del bloqueo para niños, el modo bloqueo para niños está configurado de modo permanente, esto significa que incluso en el modo de espera el bloqueo para niños permanece activo.

Activación del bloqueo para niños:

El modo bloqueo para niños está disponible en el menú de las configuraciones.

Se accede al menú de configuraciones presionando la tecla multifunción (icono de engranaje).

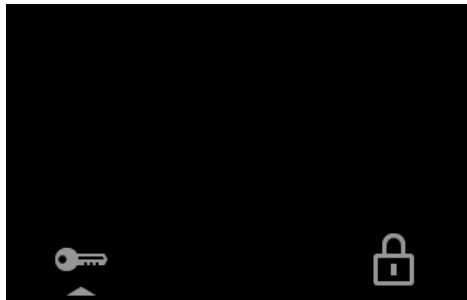
Seleccionando el símbolo de Bloqueo en el área de deslizamiento relativa, se muestra el menú de bloqueo. El bloqueo para niños debe confirmarse presionando el símbolo "apagado".



Sucesivamente el modo "encendido bloqueo" se activará.



En el caso que se apague la placa por inducción, al reencenderla aparecerá la siguiente pantalla



Para quitar el bloqueo, deslice con el dedo el símbolo "llave" hacia el "candado"

NOTA: para eliminar definitivamente el bloqueo para niños es necesario entrar en el menú de configuraciones y desactivar el bloqueo.

Desactivación de la seguridad para niños:

Para desactivar el bloqueo para niños, es necesario volver a entrar en el menú de Bloqueo para niños del mismo modo que descrito anteriormente.

Desbloqueo temporal:

Mientras la función de bloqueo para niños esté activada, la interfaz de usuario debe desbloquearse cada vez que se encienda la placa de cocción. Cuando la placa de cocción se enciende, se muestra la pantalla de desbloqueo. Ahora es posible desbloquear la placa de cocción deslizando el símbolo "llave" hacia el "candado".

Feedback acústico (zumbador)

Las siguientes acciones se indican con el zumbador:

- Tecla normal presionada -> una sola señal acústica breve
- Activación errada de una tecla permanente por más tiempo (> 10s.) -> señal acústica intermitente

Función de temporizador

La función de temporizador está disponible en dos calidades, "Temporizador de huevos" y "Temporizador de cocción"

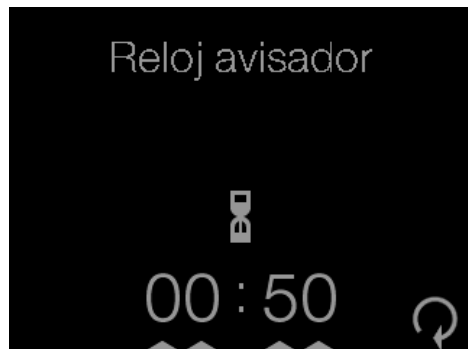
Temporizador como cuentaminutos para huevos "Temporizador de huevos":

Si la placa de inducción está encendida (todas las zonas de cocción están en posición "0"), se puede activar el temporizador autónomo presionando el temporizador "00m 00s" en la pantalla



Después de hacerlo, se muestra el menú del temporizador. El usuario puede configurar una cuenta hacia atrás con los valores mm : ss, minutos y segundos respectivamente.

Alternativamente, el valor del temporizador puede reiniciarse presionando el símbolo de la derecha



Presionando el símbolo "clepsidra" se sale del menú y el temporizador inicia la cuenta hacia atrás. Después de que el contador ha expirado, se proporciona un feedback acústico y un feedback visual ("00:00" parpadeante). El feedback acústico termina después de 2 minutos o tocando cualquier tecla.

Apagado del temporizador para los huevos:

El temporizador se puede apagar volviendo a entrar en el menú del temporizador y presionando el símbolo ON/OFF.



Regulación del cuentaminutos para huevos activo:

Esto se puede hacer volviendo a introducir el temporizador del menú y regulando el valor del temporizador. Seleccionando "la clepsidra" en la posición del relativo cursor, el temporizador inicia la cuenta regresiva con el nuevo valor del temporizador.

Temporizador de cocción:

Es posible configurar el temporizador de la zona de cocción para cada zona de cocción individual. Tan pronto como el contador ha expirado, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Activando del temporizador de cocción:

Para activar un temporizador relativo a una zona de cocción, es necesario encender la placa de cocción y seleccionar una zona de cocción.

Después de seleccionar una zona de cocción, es necesario mantener presionada la misma zona de cocción, luego seleccionar el temporizador del menú "Funciones de cocción". Se muestra el menú del temporizador, donde los valores se pueden configurar de la siguiente manera:

h: mm: ss

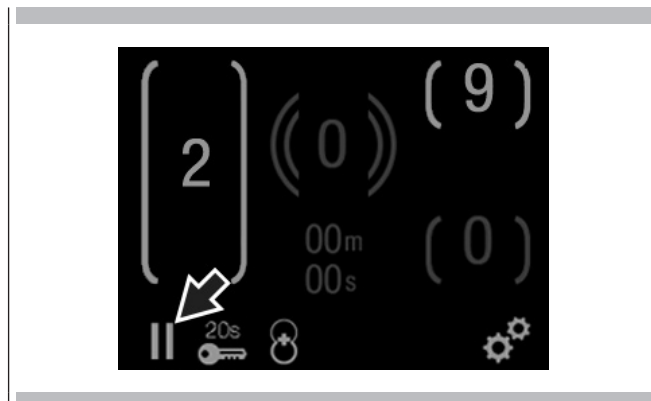
El temporizador inicia confirmando las configuraciones con "símbolo de temporizador" parpadeante. Alternativamente, el valor del temporizador puede reiniciarse presionando el símbolo de reinicio a la derecha. El tiempo restante se visualiza en la zona de cocción correspondiente.

El temporizador activo también puede regularse o interrumpirse seleccionando la zona de cocción y entrando de nuevo al menú del temporizador. Después de que el contador ha expirado, se proporciona un feedback acústico e un feedback visual ("0:00:00" parpadeando). El feedback acústico termina después de 2 min. o tocando una tecla al azar.

Función de Pausa y Llamada

Activación de la función Pausa:

Cuando al menos una zona de cocción está en función, es posible activar la función pausa. Para activar la función de pausa es necesario presionar el símbolo "||" presente en la pantalla.



La condición de pausa puede activarse también con errores específicos de la zona de cocción - aquí la visualización de los errores está escondida. También la indicación del calor residual, los mensajes especiales están ocultos; la visualización de la pausa tiene prioridad.

Mientras la función Pausa está activa:

Mientras la función pausa esté activa, ninguna potencia se emitirá en ninguna zona de cocción. Todos los estados del sistema serán mantenidos por toda la pausa. Después de la pausa serán reiniciados los contadores del tiempo agotado para las zonas de cocción sin ollas detectadas (máx. 10min). Cualquier temporizador, (incluso el temporizador para los huevos) configurado antes de la pausa, será interrumpido durante la pausa y continuará cuando se sale del modo de pausa.

Cuando se activa el modo de pausa, una función de incremento o de ebullición automática seleccionada se termina.

El cálculo del calor residual y las limitaciones de tiempo máximo de funcionamiento no se interrumpirán y continuarán funcionando en segundo plano.

El modo de pausa puede activarse solo por un máximo de 10 minutos. Si el modo de pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente. Durante el tiempo de pausa puede utilizar el botón de on / off para apagar el control. En este caso el modo de pausa también es desactivado.

Desactivación del modo de pausa:

Para desactivar el modo pausa, presione la posición indicada en el control deslizante. Esto reactivará el estado precedente a la activación de la pausa.

Función de llamada:

Si el control se ha apagado accidentalmente a través del interruptor principal, las configuraciones se pueden restablecer utilizando la función de llamada.

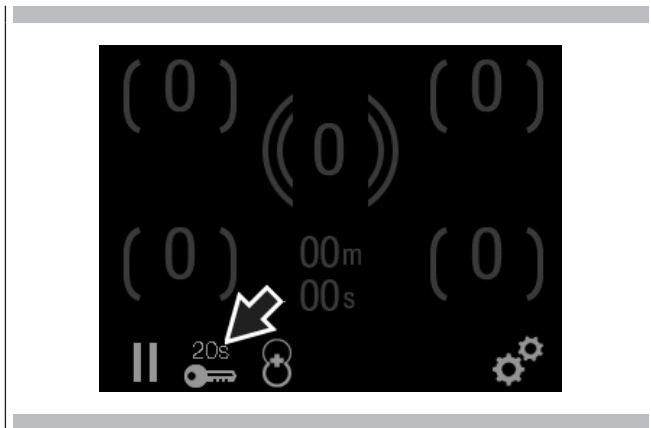
Después de apagar el control desde el interruptor principal, el usuario tiene 6 segundos para volver a encender el control y luego las configuraciones se restablecerán automáticamente. La función de llamada solo se puede utilizar si estaba activa al menos una zona de cocción (nivel de cocción > 0).

Configuraciones restablecidas:

- Niveles de cocción de todas las zonas de cocción.
- Minutos y Segundos de los temporizadores relativos a la zona de cocción activa.
- Tiempo de calentamiento automático y función incrementador.
- Estado de bloqueo para niños.

Bloqueo del tiempo 20 segundos

Para activar la función de bloqueo temporal, es necesario presionar brevemente el botón de 20 segundos



Mientras el bloqueo temporal está activo, se muestra el siguiente mensaje y se realiza una cuenta regresiva del tiempo restante.

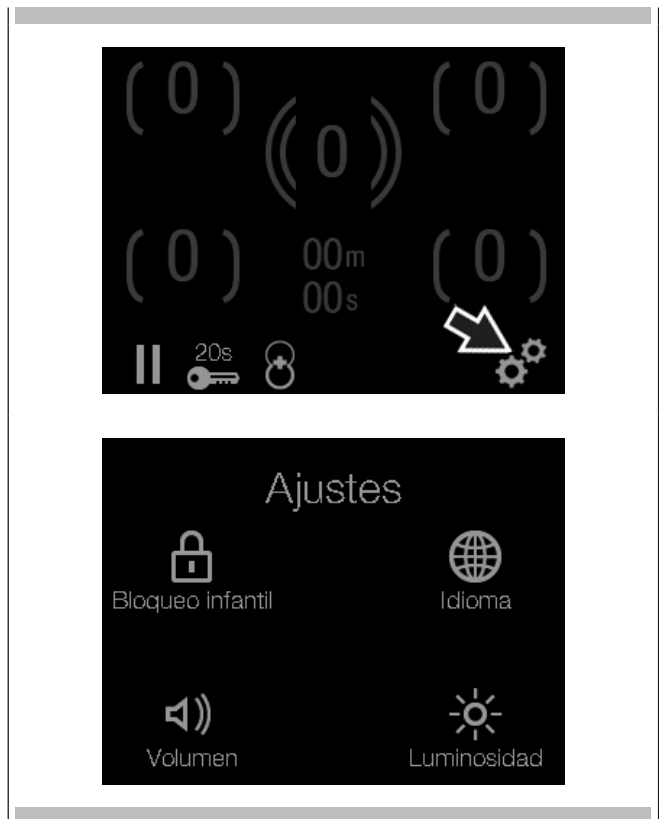
**Configuraciones generales de la placa de cocción**

El usuario tiene la posibilidad de regular las configuraciones generales de la placa de cocción. Estas configuraciones persisten incluso después de que la placa de cocción se apaga.

Es posible regular las siguientes configuraciones:

- Selección del idioma
- Luminosidad de la pantalla
- Control del volumen

Para acceder al menú de las configuraciones presione la tecla de la derecha

**Selección del idioma**

Para modificar las configuraciones del idioma, acceda al menú de las configuraciones presionando la tecla de configuraciones. A continuación, seleccione el símbolo del "globo". Ahora se muestra el menú del idioma.

El idioma seleccionado actualmente se muestra resaltado en negrita.

Para cambiar el idioma, presione el punto indicado en el área del cursor. Tan pronto como se selecciona un idioma, el menú se deja automáticamente. Se pueden seleccionar otros idiomas además de los que se muestran presionando el botón de la "flecha" a la derecha, arriba a la derecha. Se mostrará una pantalla adicional con los idiomas.





Luminosidad de la pantalla

Para modificar la luminosidad de la pantalla, acceda al menú de las configuraciones presionando la tecla correspondiente. A continuación, seleccione el símbolo "sol". Ahora se muestra el menú Luminosidad. Para regular el nivel de luminosidad, basta desplazarse en el área del cursor en donde el nivel de luminosidad aumenta de izquierda a derecha. Para salir del menú, presione la tecla "hacia atrás".



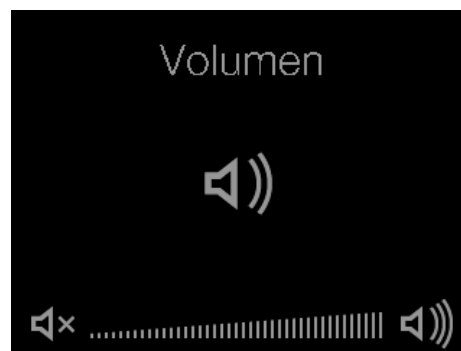
Tecla
"HACIA ATRÁS/BACK"



Control del volumen

Para modificar el volumen, acceda al menú de las configuraciones.

A continuación, seleccione el símbolo del "altavoz". Ahora se muestra el menú del volumen. Para regular el nivel de volumen, basta desplazarse en el área del cursor en donde el nivel del volumen aumenta de izquierda a derecha. Para salir del menú, presione nuevamente la tecla multifunción.



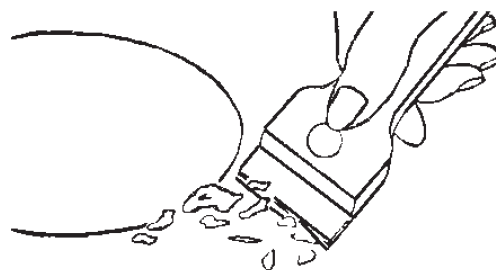
Mantenimiento

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos muy sacaríferos se tienen que eliminar inmediatamente de la placa de cocción con una rasqueta para evitar posibles desperfectos en la superficie.

Sucesivamente limpiar con SIDOL o STANFIX y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un trapo limpio. No utilizar en ningún caso esponjas o estropajos abrasivos; evitar también la utilización de detergentes químicos agresivos como Fornospray o Quitamanchas.

NO UTILIZAR LIMPIADORES DE VAPOR

Fig.5



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.

Emplazamiento

El aparato está previsto para ser empotrado en una plataforma tal como se ilustra en la correspondiente figura (página 18). 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.

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.

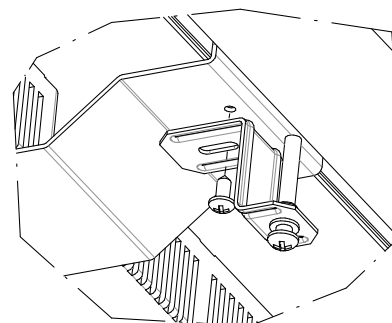
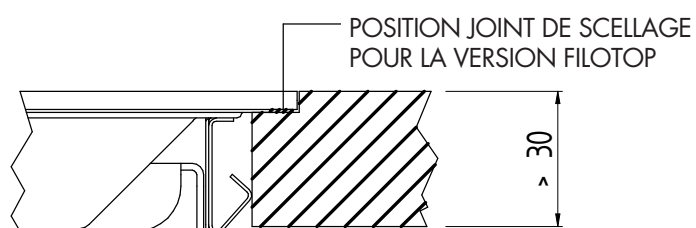
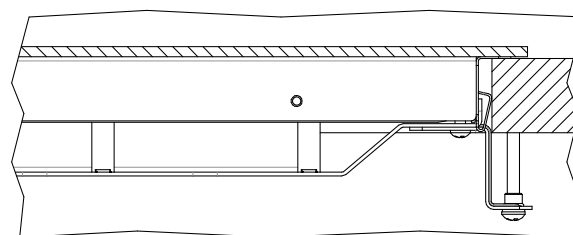
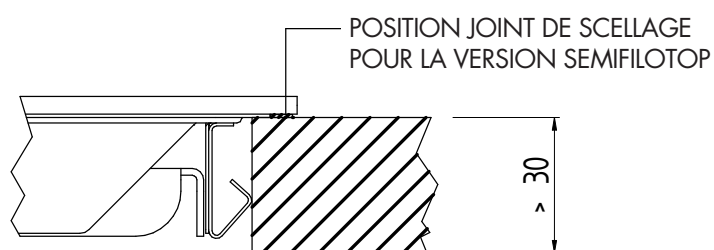
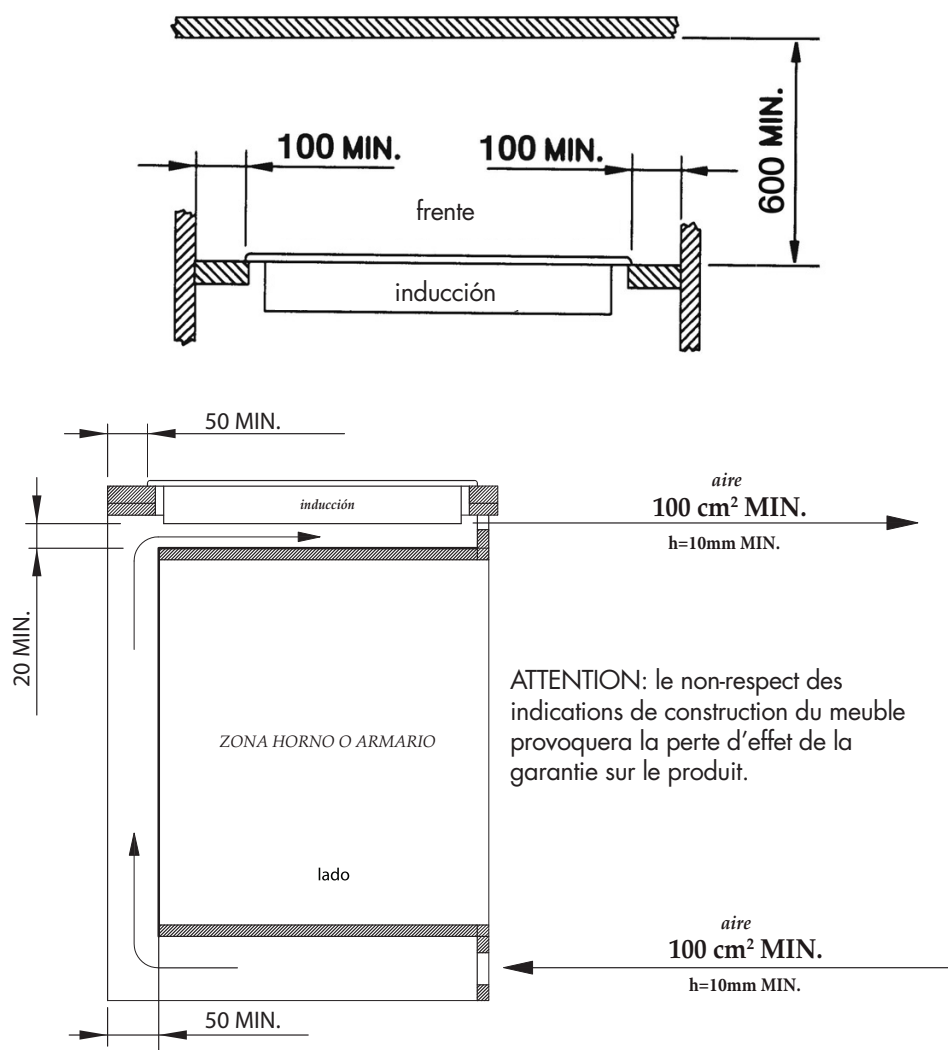
Ver tabla de cables de alimentación, pág. 20

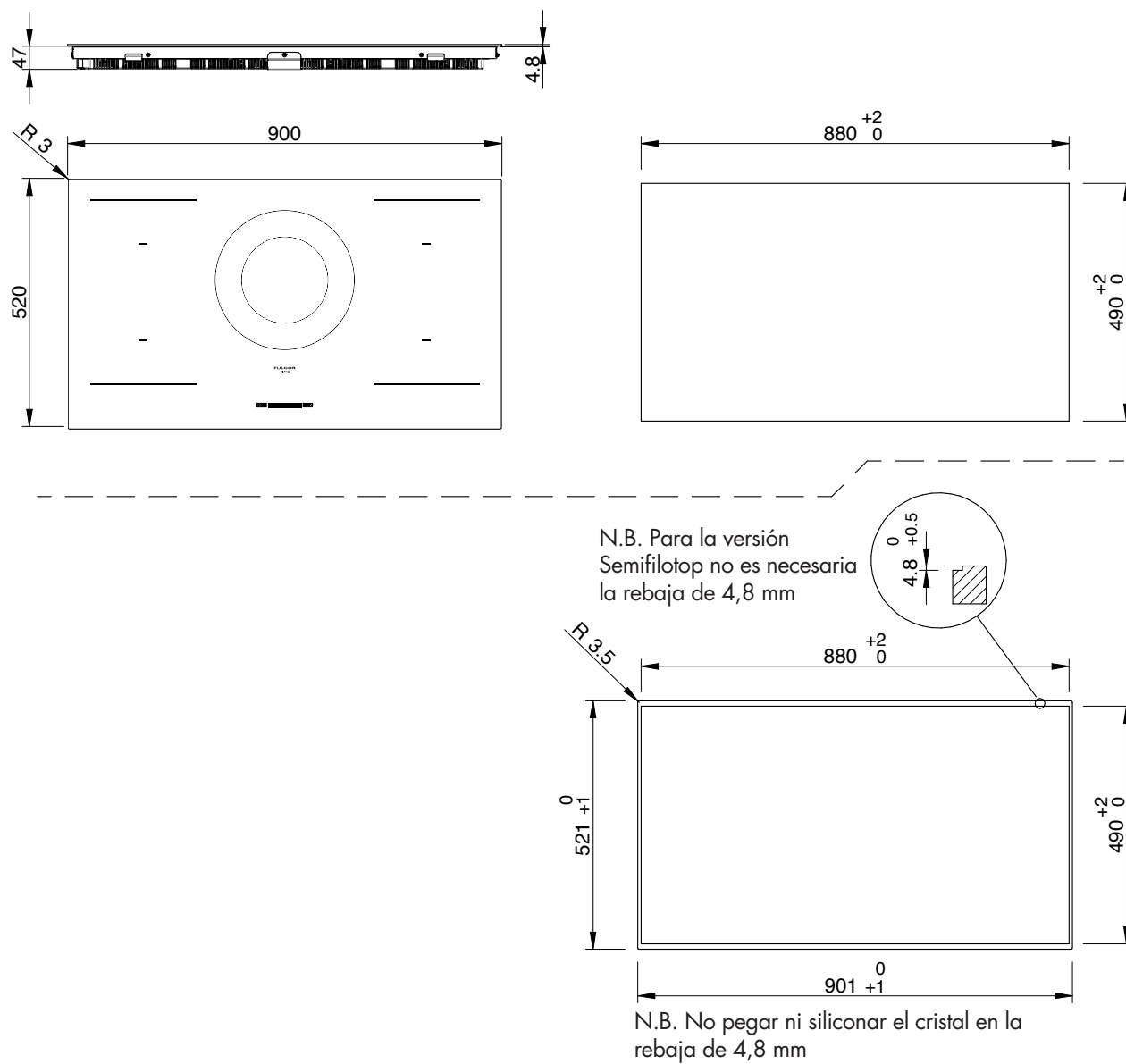
Lista de errores visualizados

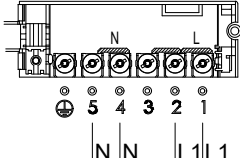
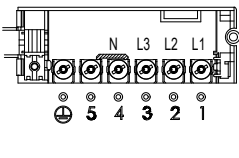
En caso de errores o fallos de funcionamiento de la placa de cocción, pueden aparecer algunos códigos de error en la pantalla.

La intervención deberá ser realizada por la asistencia técnica y un técnico especializado.

Mensaje de error	Descripción	Motivo del posible error	Solución de problemas
ER03 + Sonido permanente	Activación permanente de la tecla, la interfaz se apaga a los 10s	El agua o los utensilios de cocina en el vidrio que está sobre la interfaz	Limpieza de
ER 20	Flash - falla	μ C- defectuoso	Unidad de control de cambio
ER21	La unidad de control se apaga, causado por la sobretemperatura, para evitar daños en el control táctil	El algoritmo de control ha alcanzado la sobretemperatura, porque la temperatura ambiente es demasiado alta	Permita que la placa de cocción se enfríe, compruebe el aislamiento de la temperatura en la interfaz de usuario
ER22	Evaluación de la Tecla defectuosa. La unidad de control se interrumpe después de 3,5 - 7,5 seg.	Cortocircuito o interrupción en el rango de evaluación de la tecla	Unidad de control de cambio
ER31	Los datos de configuración son erróneos	Configuración de la inducción necesaria	Configuración nueva
ER36	El valor NTC no está dentro de su especificación (valor < 200mV o > 4.9V; la unidad de control se interrumpe	Cortocircuito o interrupción en el NTC	Unidad de control de cambio
ER40	El voltaje secundario es de mín.5s hacia abajo (1,8V< Falla de potencia UP< 2,9V)	PTC primario para calor	Desconecte la interfaz de la fuente de alimentación
ER47	Falla de comunicación entre la inducción y el Control Táctil	Sin comunicación o comunicación incorrecta	Cable de conexión roto o mal montado
E2	Sobretemperatura en la zona de cocción		Deje que el sistema se enfríe
E6	Falla de la unidad de potencia		Energía de cambio
E7	Error desconocido		Cambie el módulo de inducción
E8	Falla del ventilador	El ventilador o los controles electrónicos del ventilador están rotos	Cambie el módulo de inducción
E9	Sensor de temperatura de la bobina roto		Cambie el sensor de la bobina
U 400	Voltaje secundario de la unidad de potencia hacia arriba (primario > 300V). La unidad de control se interrumpe después de 1 segundo liberando un sonido permanente.	La unidad de control está mal conectada.	Conecte a la tensión de red correcta
E/A	Error en el tablero de alimentación o en el elemento de suministro	No hay suministro de energía del elemento de potencia o hay un error en el tablero de alimentación	1. Controle el cableado 2. Controle el tablero del filtro 3. Reemplace el tablero de alimentación





Modelo	Capacidad nominal Potencia [W]	Tensión Nominal		
			220-240 V 220-230 V 230-240 V 220 V; 230 V; 240 V	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N; 400 V 3N; 415 V 3N
FSH 905 ID WT	11040 W	380-415 V 3N 380-400 V 3N 400-415 V 3N 380 V 3N 400 V 3N 415 V 3N	—	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm ²
		220-240/380-415 V 3N 220-230/380-400 V 3N 230-220/400-415 V 3N a) 220/380 V 3N 230/400 V 3N 240/415 V 3N	Max 24 A (x2) 5 x 2,5 mm ² b)	Max 16 A (x3) 5 x 2,5 mm ²

a) El equipo puede regularse para diferentes tensiones nominales, desde 220-240 V (monofásico con 5 conductores) hasta 380-415 V 3N (trifásico con 5 conductores), pero está provisto de cable de alimentación solo para la conexión 220-240 V (monofásico con 5 conductores).

El mismo cable 5x2,5 mm² montado en fábrica para la conexión monofásica puede utilizarse para la conexión trifásica, simplemente moviendo el cable del 4 al 3, y quitando los dos puentes entre 1-2 y 2-3

b) Conexión monofásica: cable de alimentación de 5 conductores: 2 conductores para el neutro, 2 conductores para 1 fase, 1 conductor para tierra.

CABLES DE ALIMENTACIÓN UTILIZABLES

H05RR-F 5x2,5

H05VV-F 5x2,5

H05V2V2-F 5x2,5

H05RNF-F 5x2,5

H05SSF 5x2,5