

MANUAL DA INSTRUÇÃO E INSTALAÇÃO

PT Português

PT

Sumário

Instruções para o utilizador 66

Instruções para o instalador 70

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UM USO DE TIPO DOMESTICO. O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE EVENTUAIS DANOS CAUSADOS A PESSOAS OU COISAS DERIVANTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO INADEQUADO, ERRADO OU ABSURDO. O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS E MENTAIS REDUZIDAS, OU SEM EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTOS

NECESSÁRIOS, A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS OU INSTRUÍDAS PARA O USO DO APARELHO, POR PESSOAS RESPONSÁVEIS PELO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

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.

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica) devem ser realizadas por pessoal qualificado segundo as normas em vigor.

Para as instruções específicas ver a parte reservada ao instalador.

ignição do sistema.

Níveis de cozedura e de potência

Os níveis de cozedura e de potência das zonas de cozedura visualizam-se através de um display com 7 segmentos. Segundo o standard visualizam-se os níveis de potência de "1" a "9".

Indicador de calor residual

Serve para indicar ao utilizador que o vidro está com uma temperatura perigosa, em caso de contacto com toda a área em cima da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e, um eventual calor residual, será indicado com um "H" pelo respectivo display de sete segmentos.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação: - ao nível de potência seleccionado (da "0" a "9"); - ao período de activação dos relés após ter desactivado a zona de cozedura.

O respectivo display mostra "H" até a

Importante

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades mentais e físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sem terem recebido antes instruções adequadas para o uso fornecidas por pessoas responsáveis pela sua segurança.

As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.

Utilização

Em primeiro lugar posicionar o tacho na zona de cozedura pré-escolhida.

A falta do tacho display  não permite a

para a modalidade de espera, com ecrã apagado, e emite um breve bipe. Nesta modalidade, para poder utilizar a placa é preciso posicionar o botão novamente na posição 0. Durante esta fase de rotação o ecrã exibe o sinal “-”.

Ativação de uma zona de cozedura

Posicionar uma panela e rodar o botão para uma posição de funcionamento entre o mínimo e o máximo (um ecrã mostrará o valor programado).

Desativação de uma zona de cozedura

Posicionar o botão em zero.

Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)

Mod. CPH 402 ID X

A ativação é feita rodando simultaneamente os 2 botões para a posição “A” durante

O respectivo display mostra “H” até a temperatura da zona não descer abaixo do nível crítico (< 60 °C), conforme o modelo matemático.

Ativação/Desativação da placa

A eletrónica é acionada rodando o botão. Será indicado por um breve bipe. Um ecrã na zona frontal do vidro exibirá o valor programado da placa (valor de 0-9, de acordo com a rotação do botão); ao invés desta visualização, pode ser mostrado um sinal de ausência de panela “u”, de calor residual “H” ou de erro.

Se dentro de 10 minutos após a rotação do botão não for posicionada sobre a placa uma panela adequada, a placa passa

“A”. As letras “L” serão exibidas durante alguns segundos e depois desaparecerão. A função foi desativada e pode-se repor os botões na posição “zero”.

Booster e gestão da potência (Fig. 13)

Estes modelos dispõem de uma função Booster. O gerador, com Booster ativado, coloca à disposição da zona de cozedura uma potência significativamente superior à potência nominal. O Booster permite aquecer rapidamente os alimentos e poupar tempo. A função Booster pode ser ativada no seguinte modo:

- A zona de cozedura deve estar no nível máximo possível; - Rodando o botão durante 1 segundo para “P” (posição não permanente Power Booster) ativa-se função Booster. Na indicação da zona de cozedura é exibido “P” de forma fixa.

O aumento da potência é diferente conforme a dimensão da zona de cozedura:

1) Para zona de cozedura de Ø160, a potência passa do nível 9 de 1200 W ao nível Booster 1400 W, sem limite de

alguns segundos até que apareçam as letras “L” (Lock); então, repor os botões na posição “zero”.

Durante 10 segundos serão exibidas as letras “L” em ambos os ecrãs; depois disso, os ecrãs apagar-se-ão.

Se tentar acionar um botão com a função segurança das crianças ligada, os ecrãs exibirão as letras “L”.

Desbloqueio/desativação da segurança das crianças

Mod. CPH 402 ID X

Para desativar a função, rodar simultaneamente os 2 botões para a posição

Com o Booster ativado, a rotação do botão no sentido anti-horário para o mínimo desativa a função Booster.

Aquecimento automático (ou função “heat-up”)

Esta função facilita a cozedura. Não é necessário estar presente permanentemente durante a cozedura, a placa aquece-se automaticamente com Potência Total e retorna, depois, ao nível de potência selecionado após um determinado intervalo de tempo (ver tabela 1).

Ativar o aquecimento automático (Fig. 13)

1. Rodar o botão para a posição não permanente “A” durante 1 segundo.
2. Um breve bipe confirmará a ativação da função.
3. Rodar o botão para uma posição entre 1 e 9 para continuar a cozedura, por ex. nível 3. O ecrã exibirá alternadamente “A” e “3” durante a função “aquecimento automático”.

Durante o aquecimento automático pode-se aumentar a potência rodando o botão no sentido do nível máximo, por exemplo deslocando-o para o nível 4. Então, o ecrã exibirá alternadamente “A” e “4” e irá calcular novamente o tempo residual até o fim do funcionamento com o nível máximo. Durante o aquecimento automático, se

tempo.

2) Para zona de cozedura de $\varnothing 180$, a potência passa do nível 9 de 1400 W ao nível Booster 2000 W com duração de 5 minutos.

3) Para zona de cozedura de $\varnothing 250$, a potência passa do nível 9 de 2300 W ao nível Booster 3000 W com duração de 5 minutos.

Por motivos de segurança, a função Booster nas zonas de cozedura $\varnothing 180$ e $\varnothing 250$ pode ser ativada somente durante um período limitado. Se durante o tempo Booster a panela for removida da zona de cozedura, a função Booster permanece ativada e o tempo Booster não é desativado.

de prosseguimento da cozedura 3.

Tab. 1

Nível de potência	Função Aquecimento Automático (Tempo em minutos)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	—

Precauções

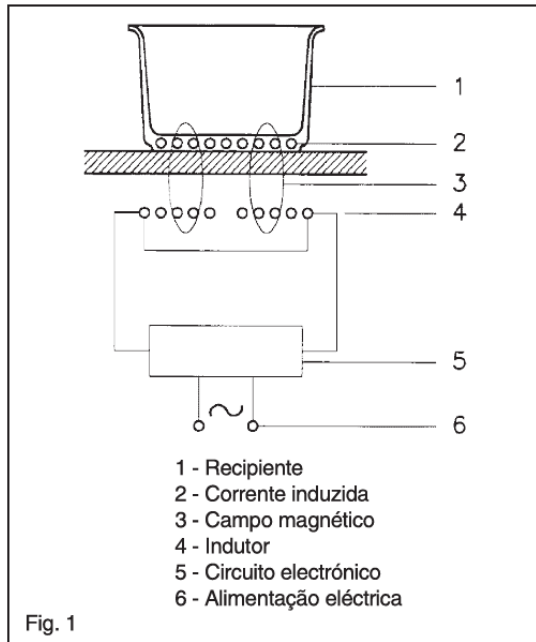
- Ao se verificar, mesmo se uma mínima fractura da superfície vitrocerâmica, desligar imediatamente a alimentação eléctrica.
- Durante o funcionamento afastar materiais magnetizáveis tal como cartas de crédito, disquetes, calculadoras, etc...
- Nunca usar folhas de papel alumínio ou apoiar produtos embrulhados com

alumínio directamente no plano.

- Objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se aqueçam.
- Na cozedura com recipientes com fundo anti-aderente, sem uso de tempero, limitar o eventual tempo de pré-aquecimento

diminuir a potência rodando o botão no sentido do nível mínimo a função é desativada e o “A” desaparece.

Exemplo: Rodar para “A”, aguardar o bipe e rodar o botão, por exemplo, até o nível 3. Com estas configurações, a placa é aquecida durante 4.8 min. ao nível 9 (o ecrã alterna “A” e “3”) e depois retorna ao nível



Tachos (Fig. 6)

- Se um ímã, aproximado no fundo de um recipiente, permanecer atraído este pode já ser um tacho indicado para a cozedura por indução;
- preferir tachos declarados também para cozedura por indução;
- tachos com fundo chato e espesso;
- um tacho com 20 cm de diâmetro permite aproveitar a máxima potência;
- um tacho menor reduz a potência mas não causa dispersão de energia. Per il modello CPH 401 ID X la pentola deve avere un fondo almeno $\varnothing 180$ mm, mentre per il modello CPH 402 ID X la pentola deve avere un fondo almeno $\varnothing 110$ mm.
- recipientes inox com fundo multicamada ou inox ferrítico se especificado no fundo que é para indução;
- recipientes em gusa, melhor se for com fundo esmaltado, para evitar arranhões no plano vitrocerâmico;

para um ou dois minutos.

- A cozedura de alimentos, com tendência de grudar no fundo, deve começar com potência mínima para depois aumentar misturando amiúde.

- Após o uso desligar com dispositivo apropriado (diminuição até “0”) e não confiar no detector de tachos.

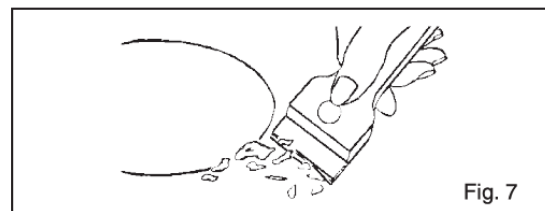
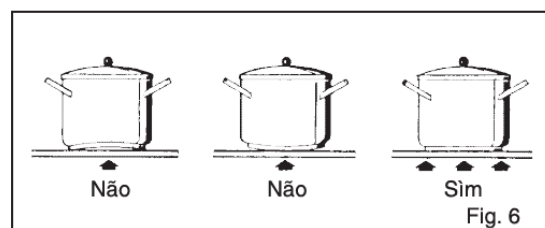
- não são aconselhados e não convém usar recipientes de vidro, cerâmica, terracota, recipientes de alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).

O tacho a ser utilizado para o modelo “wok indução” deve ser hemisférico ver fig. 6a.

Manutenção (Fig. 7)

Traços de papel alumínio, resíduos de alimento, espirros de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser imediatamente removidos do plano de cozedura com um raspador, para evitar possíveis danos na superfície do plano. Sucessivamente limpar com SIDOL ou STANFIX e papel de cozinha, depois enxaguar com água e enxugar com um trapo limpo. Em nenhum caso usar esponjas ou panos de limpeza abrasivos; evitar também o uso de detergentes químicos agressivos tais como SPRAY PARA FORNOS ou REMOVEDOR DE MANCHAS.

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A VAPORE



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.

Posicionamento (Fig. 8-9-10-11)

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.

Ligação eléctrica (Fig. 12)

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.

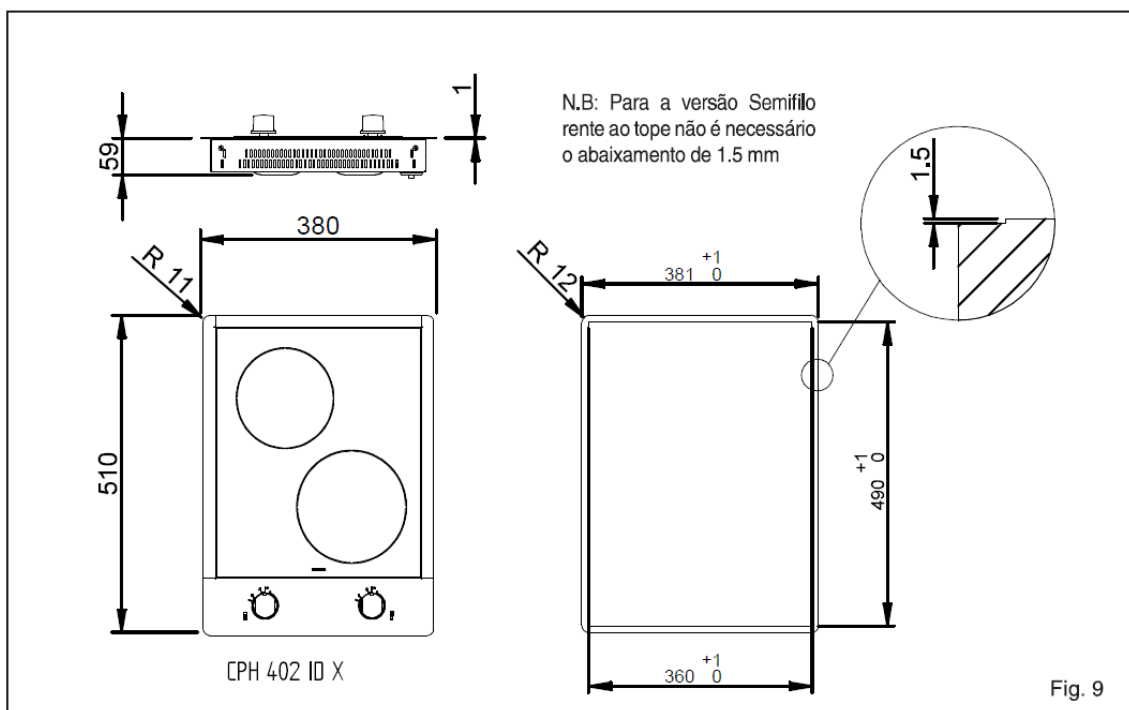
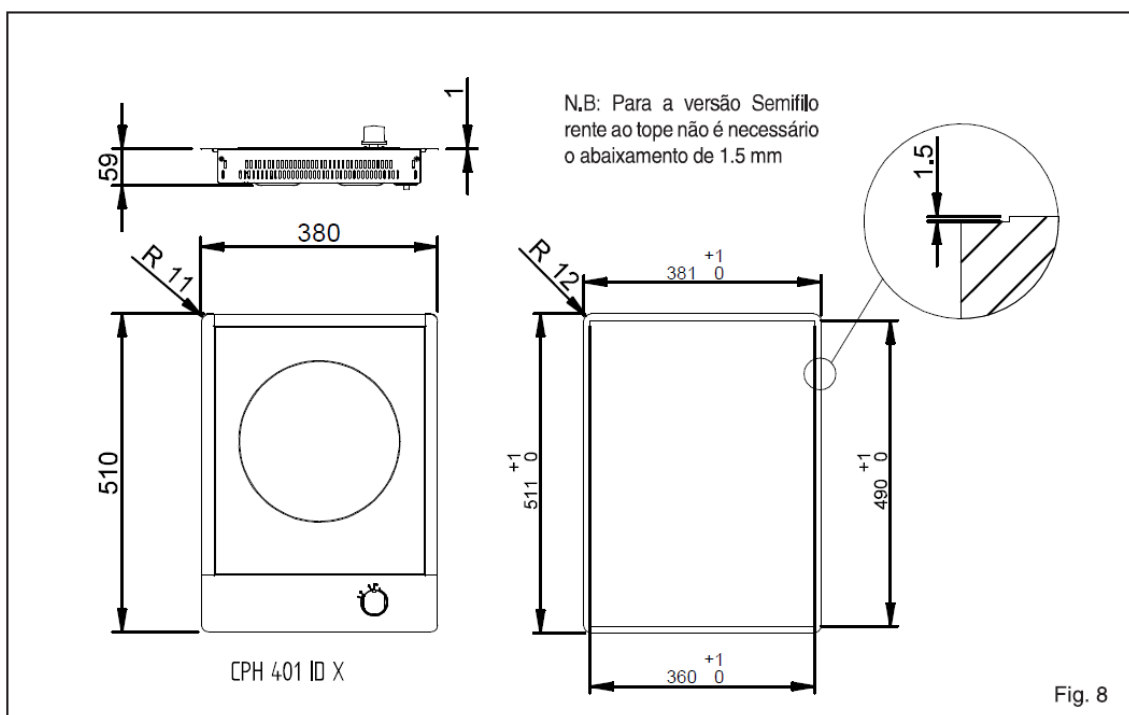
A ligação à terra é obrigatória nos termos de lei. No caso em que a aparelhagem não estiver equipada com cabo e/ou com relativa ficha, utilizar material adequado para a absorção indicado na placa de matrícula e para a temperatura de trabalho. O cabo, em nenhum ponto, deverá alcançar uma temperatura superior a 50°C em relação

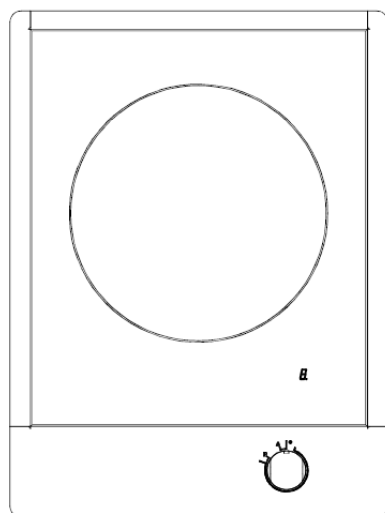
à temperatura ambiente. Para a ligação directa na rede é necessário interpor um interruptor omnipolar dimensionado para a carga indicada na plaqueta, que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou interruptor omnipolar 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.

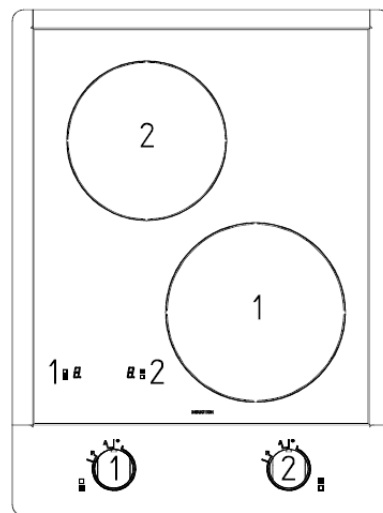
Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, todavia, por uma pessoa com qualificação equivalente, de modo a prevenir qualquer risco.





CPH 401 ID X

2300 W (3000 W com BOOSTER)



CPH 402 ID X

2700 W (3400 W com BOOSTER)

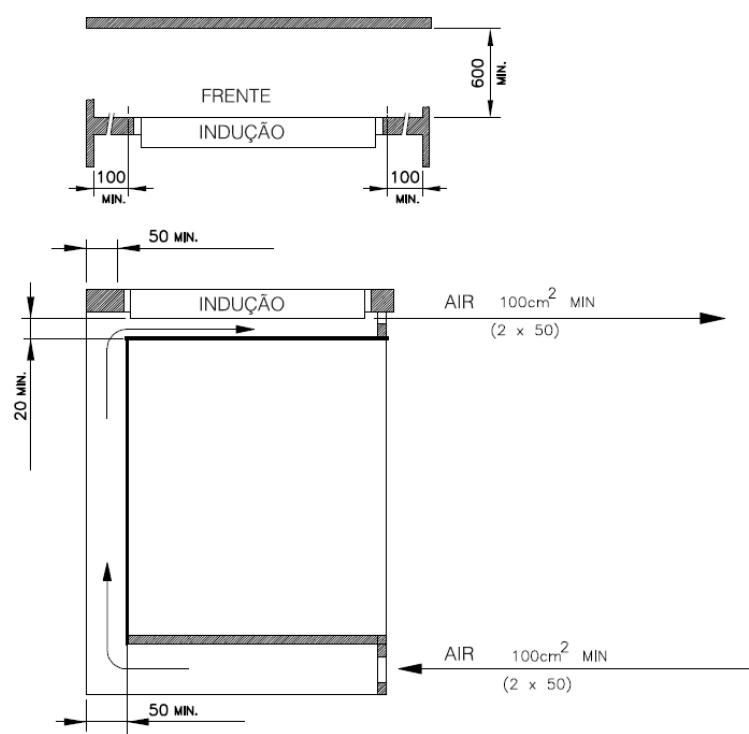
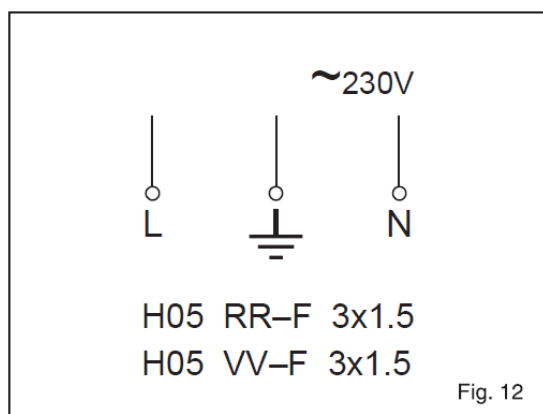
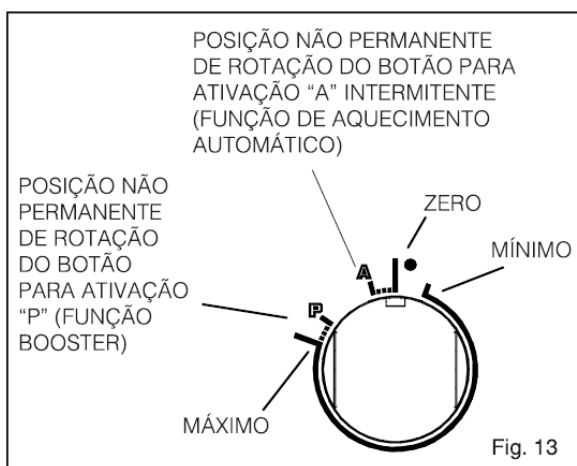
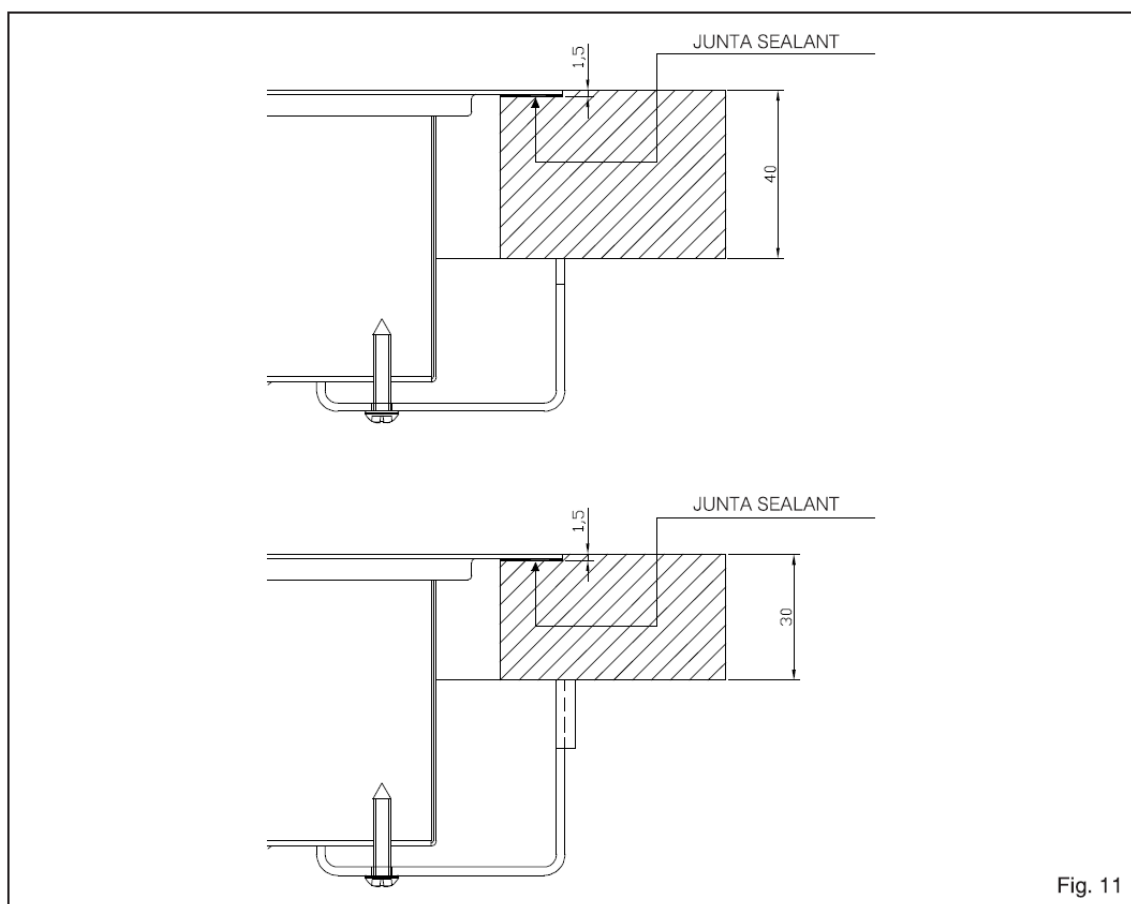


Fig. 10



Visualização dos erros e como resolvê-los

O erro de sobretensão é indicado pela exibição da letra “U” no ecrã traseiro esquerdo e “4” no ecrã traseiro direito. Para Erros TC, o ecrã traseiro esquerdo exibirá “E” e o ecrã traseiro direito “R”. O número de Erro correspondente será exibido com “0” ou o número específico no ecrã dianteiro esquerdo e “0” ou o número

específico no ecrã dianteiro direito. Se um dos ecrãs traseiros ou dianteiros não estiver disponível, o símbolo em falta será exibido de forma alternada com o símbolo original no ecrã remanescente. Se um erro refere-se apenas a uma zona de cozedura, a mensagem de erro será exibida no respetivo ecrã. Neste caso, o ecrã em questão também exibirá o número do erro alternado com a letra do erro.

Código de erro	Descrição	Possíveis causas	Resolução
	Erro do botão	Uso permanente do botão (> 30 s)	Soltar o botão
Er20	Erro de Intermitência	Falha µC	Trocar a unidade de visualização
Er31	Dados de configuração errados	A indução deve ser configurada corretamente	Configurar novamente usando o menu de serviço
Er47	Erro de comunicação LIN entre a unidade de visualização e a indução	Comunicação LIN ausente ou interrompida	Controlar o cabo de conexão entre a unidade de visualização e a indução

C	A zona de cozedura pode ser configurada se é exibido um “C” fixo.	Não é um erro, o utilizador encontra-se no menu de serviço.	Deve ser posicionada uma panela adequada na zona de cozedura em questão.
C/-	A zona de cozedura será configurada se é exibido um “C” fixo. Em caso de configuração bem-sucedida, o respetivo ecrã exibirá “-”. Se não for exibido “-”, verificar as possíveis causas de E/5.	Não é um erro, o utilizador encontra-se no menu de serviço.	Aguardar até que o símbolo “-” apareça ou interromper a configuração pressionando a tecla de seleção. A letra “C” para de piscar.
		2. Sobretensão.	Trocar o módulo.
E/7	Nenhuma falha atribuída.		Trocar o módulo ou a Interface do Utilizador.

Código de erro	Descrição	Possíveis causas	Resolução
E/8	Falha do ventilador.	Falha do ventilador ou da eletrónica de controlo.	Trocar o módulo.
E/9	Falha do sensor T no indutor.	Sinal do sensor fora do intervalo válido; falha do sensor ou da eletrónica.	Trocar o módulo.

E/A	Falha hardware do módulo de indução.	Detetada avaria do dispositivo hardware mediante o autoteste do módulo.	Trocar o módulo.
E/C	Falha de configuração.	2 zonas de cozedura dedicadas ao mesmo elemento da UI.	1. Cancelar a configuração manual atual mediante o menu de serviço.
E/H	Valor do sensor fixo (função de teste do sensor T do indutor).	Alteração da temperatura não suficiente (10K) dentro de 5 min. após a ativação da placa.	O sistema deve arrefecer-se.
Nenhum funcionamento ou visualização	Sobretensão no interruptor de modo de alimentação (nenhum funcionamento).	Conexão 400V.	Desconectar e corrigir a conexão com a linha de alimentação.
E	A letra “E” intermitente em cada zona de cozedura indica que todas as configurações serão realizadas.	Não é um erro, o utilizador encontra-se no menu de serviço.	Configuração manual.
E/2 (código de erro diferente para algumas UI)	Limites de temperatura superados.	1. Temperatura da panela ou do vidro excessiva 2. NTC – temperatura eletrónica demasiado alta.	O sistema deve arrefecer-se.

E/3	Panela inadequada, por exemplo perda das características magnéticas devido à temperatura na base.	A panela cria um ponto de operação impróprio no módulo que pode danificar os dispositivos, por exemplo IGBT.	1. o erro é cancelado automaticamente depois de 8 s e a zona de cozedura pode ser utilizada novamente. Em caso de erros adicionais, a panela deve ser trocada. 2. o módulo deve ser trocado se o erro surgir sem que haja uma panela na zona de cozedura.
-----	---	--	--

Código de erro	Descrição	Possíveis causas	Resolução
E/4	Módulo de indução não configurado (todos os módulos de indução respondem à UI, mas nenhum elemento corresponde à zona de cozedura efetiva).	O módulo de indução não foi configurado.	1. Cancelar a configuração da placa e ativar a configuração manual. 2. Iniciar o menu de serviço UI para configurar o módulo de indução. 3. Se os pontos acima não forem bem-sucedidos, trocar o módulo.

