

PLACA DE INDUÇÃO

MI 2603

MI 1604

INSTRUÇÕES TÉCNICAS



Instalação – Utilização – Manutenção

PT

ÍNDICE

1	Instruções de Segurança	3
	1.1. Energia de Alimentação	4
	1.2. Cabo de Alimentação e Outros Cabos	4
	1.3. Humidade e Água	4
	1.4. Limpeza	4
	1.5. Precauções Gerais	5
2	Utilização e Funcionamento	8
	2.1. Instalação	8
	2.2. Ligação Eléctrica	8
	2.3. Utilização	9
	2.4. Recipientes	9
	2.5. Sensores	10
	2.6 - Utilização MI 2603	12
	2.7 - Utilização MI 1604	25
3	Imagens	34
4	Pós Venda	35
5	Conservação do Ambiente	35

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Avisos Importantes

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

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

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

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

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

Assistência

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

NAO PERMITA QUE AS CRIANÇAS UTILIZEM APARELHOS ELÉCTRICOS

SEM VIGILÂNCIA.

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

1.1. Instalação Eléctrica

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

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

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

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

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

1.2. Cabo de Alimentação

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

1.3. Humidade e Água

Não deixe que o seu aparelho apanhe água sobre qualquer forma, já que tal poderá ser perigoso. PARA EVITAR O PERIGO DE INCÊNCIO

OU CHOQUE ELÉCTRICO NÃO EXPONHA O APARELHO À ÁGUA OU HUMIDADE.

1.4. Limpeza

- Deixe arrefecer a placa e limpe-a completamente, pois os restos podem ficar muito difíceis de remover quando reaquecidos.
- Utilize produtos adequados à limpeza das placas vitrocerâmicas.
- Não utilize esponjas abrasivas ou detergentes em pó que podem arranhar a superfície do vidro.
- A limpeza da placa vitrocerâmica não deve ser efectuada com aparelho de limpeza a vapor ou similar.
- Para remover pequenos resíduos utilize água quente e um pouco de detergente, passe água limpa e seque com um pano macio ou papel.
- Eliminar qualquer detergente residual, pois pode prejudicar o vidro quando aquecido.
- Para incrustações severas recomenda-se a utilização de uma espátula adequada para a limpeza do vidro (ver figura 5).
- Atenção: No caso de derreterem na placa objectos de plástico, açúcar ou alimentos açucarados, devem ser eliminados enquanto quentes com o auxílio de uma espátula e com todo o cuidado para evitar queimaduras.

1.5. Advertências Gerais

ATENÇÃO:

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

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

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

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

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

AVISO: Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão

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

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

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

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

ATENÇÃO:

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

As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

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

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

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

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

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

Atenção:

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

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

2 UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

2.1. INSTALAÇÃO

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

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

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

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

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

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

Fixar a placa com as abraçadeiras fornecidas.

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

A placa deve ser instalada à distância mínima de 50 mm da parede posterior e de 100 mm de uma parede lateral. A eventual presença de um móvel suspenso por cima do plano de trabalho deve estar à distância mínima do plano de 600 mm.

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

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

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

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

Ventilação

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

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

2.2 LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA

MUITO IMPORTANTE:

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

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

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

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

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

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



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

monofásica 220 - 240 V 2 + 1 condutores	bifásica 380 - 415 V 2N 3 + 1 condutores	trifásica 380 - 415 V 3N 4 + 1 condutores

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

2.3. UTILIZAÇÃO

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

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

Cada zona de trabalho está definida por um contorno.

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

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

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

2.4. RECIPIENTES

O recipiente é uma parte fundamental do sistema de indução.

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

É fundamental que o recipiente tenha o fundo completamente plano

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Se tentar ligar uma zona de indução a qual não possua recipiente sobre ela, ou possua um recipiente demasiado pequeno, será mostrada uma indicação de falha no display "U" ou display a piscar. No fim do cozinhado desligar as zonas actuando no sensor "Desligar" do comando digital.

Os diâmetros acima mencionados referem-se a recipientes com boas características de indução. Recipientes com fraca capacidade para serem induzidos, podem necessitar de um diâmetro superior, aumento no diâmetro que pode atingir 35%.

2.5. SENSORES

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

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

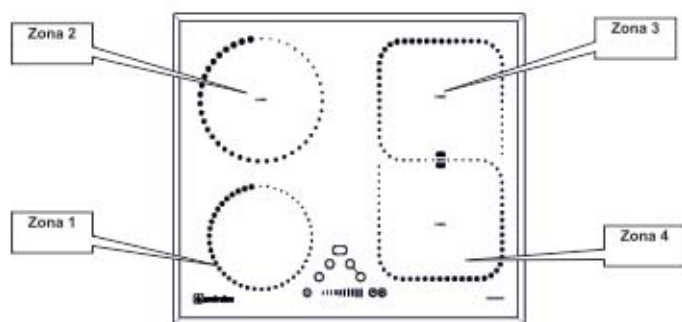
Se ocorrer um erro, todas as zonas serão desligadas e os indicadores de calor residual activados.



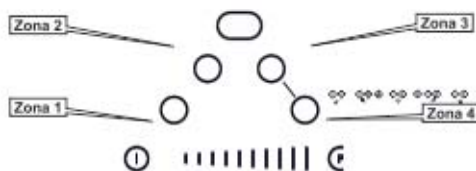
Não utilizar luvas para tocar nos sensores






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

2.6 - UTILIZAÇÃO MI 2603



MI 2603



 <div data-bbox="263 215 389 271" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Sensor Ligar - Desligar </div>	<p>Ligar a placa: Todos os display marcam "0" e um ponto decimal intermitente. Desligar a placa: O display indica "H", calor residual, se a zona ainda estiver quente. Se ao fim de 10 segundos nenhuma zona for selecionada a placa desliga-se automaticamente.</p>
 <div data-bbox="263 383 389 438" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Senso Aumentar potência </div>	<p>Aumentar para: Aumentar o nível de potência. Este sensor em simultâneo com o sensor diminuir desliga a zona</p>
 <div data-bbox="263 550 389 606" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Sensor Diminuir potência </div>	<p>Diminuir para: Diminuir o nível de potência. Este sensor em simultâneo com o sensor aumentar desliga a zona</p>
 <div data-bbox="263 702 389 758" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Sensor Power booster </div>	<p>Potência extra - se pretender aumentar potência</p>
 <div data-bbox="263 877 389 941" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Pausa </div>	<p>Função pausa A placa fica em pausa</p>

Funções

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

Ligar / Desligar ON/OFF

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

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

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

Desligar automaticamente

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

Ligação da zona de cozedura

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

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

Desligar a zona de cozedura

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

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

Deteção de recipientes

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



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

Gestão da potência

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

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

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

Proteção contra sobreaquecimento

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

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

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

- Ao exceder um segundo limite de temperatura média, o sistema de indução reduz o a potência elétrica para evitar um eventual aumento de temperatura. O TC recebe a informação de um modo de redução de potência via LIN. O TC indica o nível de cozedura não alterado definido pelo utilizador e fornece o respetivo valor de potência "antiga" ao sistema.
- Ao exceder um terceiro limite de temperatura máxima, a zona de cozedura é automaticamente desligada pelo sistema de indução. O sistema envia a informação de "corte devido a sobreaquecimento" via LIN. O TC desliga diretamente a zona em questão. O respetivo visor indica de forma intermitente um código de erro [E2] que pode alternar com [H].

Função Booster (aumento rápido de temperatura)

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



Indicação para função booster ativa no visor de 7 segmentos

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

- A função booster pode ser selecionada diretamente através da tecla dedicada (tecla multifunções) após a seleção da zona pretendida. Se esta função for selecionada, algumas zonas de cozedura podem receber >100 % (o booster da zona de cozedura depende da potência total máxima disponível num módulo parcial que deverá corresponder a \square 3,7 kW). A potência adicional só pode ser fornecida se autorizada pelo slave.
- Após a seleção da respetiva zona de cozedura através do cursor / no nível limite do cursor

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

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

A função booster desliga-se automaticamente e repõe a potência nominal se, numa zona estimulada, o limite de temperatura booster do sistema eletrônico ou da bobina for ultrapassado. Enquanto um dos dois limites de temperatura permanecer em excesso a função booster não pode ser ativada. Neste caso, o booster é indicado enquanto a ativação da tecla booster for premida seguida de uma redução automática no visor.

O visor de temperatura residual é reportado do slave ao TC via LIN- bus (também indução mista). O símbolo [H] para a respetiva zona de cozedura é exibido sem avaliação da informação recebida.

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

Aquecimento automático/ golpe de calor (seleccionável)

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



Indicação do aquecimento automático no visor de 7 segmentos

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

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

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

Função Bridge (Associação)

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

diâmetro e potências iguais podem ser associados.



Figura Indicações para a função bridge no visor de 7 segmentos

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

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

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

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

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

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

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

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

Função Manter Quente

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



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

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

Ativação / Desativação da função Manter Quente

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

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

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

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

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

Limitação de tempo da função Manter Quente

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

Aquecimento residual

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



Figura : Indicação do aquecimento residual no visor de 7 segmentos

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

Para o **aquecedor radiante** o estado é calculado em função do nível de cozedura. Se o relé estiver em ON, o contador sobe (aquece). Se o relé estiver em OFF, o contador desce (arrefece). Se o contador estiver acima de um certo limite, a zona de cozedura está "QUENTE".

Os valores típicos do aquecedor radiante:

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

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

Tecla / função proteção para crianças

As teclas podem ser bloqueadas para eliminar ações intempestivas.



Figura : Indicação do bloqueio no visor de 7 segmentos

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

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

Ativação do bloqueio

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

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

Este procedimento operacional acontece em 10 segundos não podendo ser pressionada qualquer tecla exceto esta. Caso contrário, a ação será anulada e dada como não completa.

O sistema eletrónico permanece em estado bloqueado até ser libertado, ainda que o TC tenha

sido desligado e, entretanto, ligado de novo. O facto de reinicializar o TC desligando da alimentação elétrica também não irá anular o bloqueio.

Desativação do bloqueio

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

Timer

A função timer está disponível em duas variantes básicas:

- Times único / egg timer
- Timer zona de cozedura

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

Indicação do Timer

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

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

Definição do Timer

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

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

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

Desligar o Timer

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

O timer pode ser desligado:

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

Função Pausa (apenas para indução)

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



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

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

Durante a função pausa

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

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

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

Modo fim de Pausa

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

Modo LED adicional para Pausa

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

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

Função de Retoma

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

Informação restaurável:

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

Informação não restaurável:

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

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

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

Desligar automaticamente (limitador de tempo de operação)

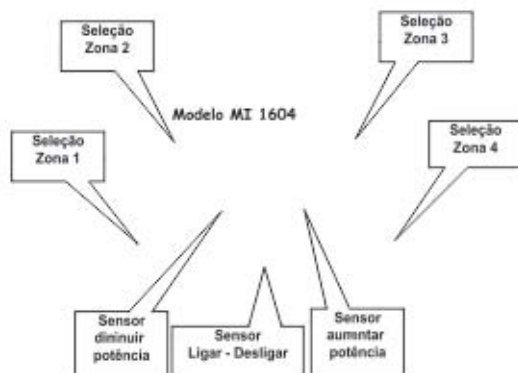
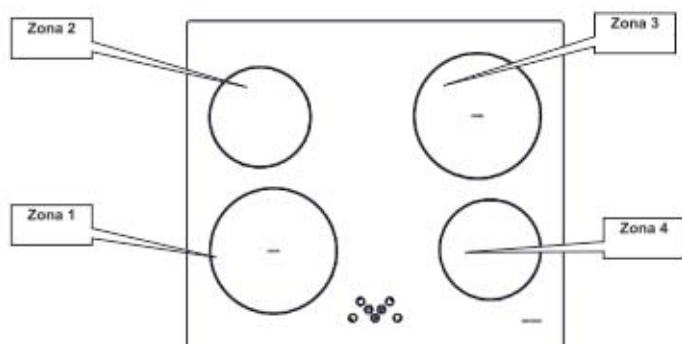
Cada zona de cozedura é desligada após um determinado tempo máximo de operação, se essa zona de cozedura não tiver sido operada durante esse tempo. Um limite máximo de tempo de operação é definido em função do nível de cozedura escolhido. Se um tempo máximo de operação for excedido, a zona de cozedura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

Tabela Níveis de Potência / Limite de tempo de operação

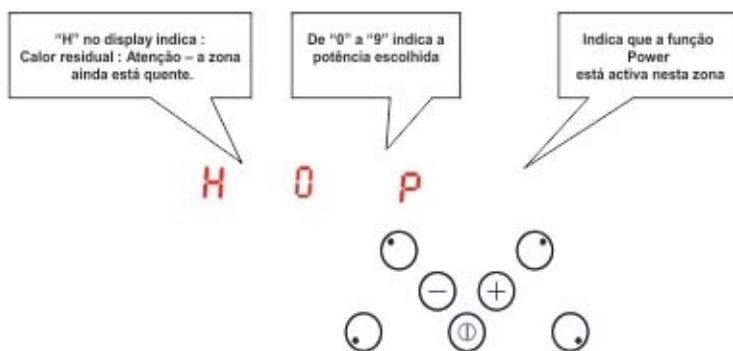
Nível de cozedura	G4 / G5/ RHE	
	Nível de Potência [%]	Limite de tempo de operação [h]
0	0,0	6,0
baixo	2,5	2,0
1	3,0	6,0
2	6,5	6,0
3	11,0	5,0
4	15,5	5,0
5	19,0	4,0
6	31,5	1,5
7	45,0	1,5
8	64,5	1,5
9	100,0	1,5
P	100+X	1,5

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

2.7 - UTILIZAÇÃO MI 1604



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



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

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

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



4.2.1 Funcionalidade do Controlo Touch Lisa

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

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

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

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

4.2.2 Deteção de Recipientes



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

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

4.2.3 Função Boost, Gestão da Potência



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

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

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

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

A função boost tem um tempo limite no sistema.



4.2.4 Mostrador de Aquecimento Residual

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

4.2.5 Tempo para Escaldar Automático



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

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

4.2.6 Desativação automática (limitação do tempo de funcionamento)

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

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

4.2.7 Bloqueio de Teclas / Proteção para Crianças



Proteção para crianças contra uma LIGAÇÃO inadvertida

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

Bloqueio:

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

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

Desbloqueio temporário para cozinhar:

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

Cancelar a proteção:

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

4.2.8 Função Timer

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

Existem dois modos timer diferentes:

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

Selecionar um timer:

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

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

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

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

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

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

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

Definir o valor do timer:

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

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

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

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

Desativação antecipada do timer:

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

Fim do timer:

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

Sinalização de um timer finalizado:

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

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

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

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

4.3 Mensagens de Erro Durante Utilização

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

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

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

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

4.4 Menu de Serviço/Configuração Manual

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

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

5 Dados Técnicos

5.1 Gamas de Tensão e Frequências

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

5.2 Proteção de Sub/Sobretensão

5.2.1 Proteção de Subtensão

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

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

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

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

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

Comentário:

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

5.3 Classe de Proteção

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

5.4 Consumo em Standby do Sistema de Indução Basic 3

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

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

5.5 Recipiente de Referência

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

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

5.6 Potência, Detecção de Recipiente

5.6.1 Potência dos Indutores, Limites de Detecção de Recipiente

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

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

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

Notas:

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

5.6.2 Redução da Potência Dependendo da Temperatura de Entrada

Os componentes eletrônicos dos conversores devem ser protegidos contra a destruição devido a sobreaquecimento interno. Para isto, a saída de potência das zonas de cozedura é limitada em conformidade com a temperatura medida no elemento de arrefecimento. A temperatura aumenta de forma mais rápida ou lenta dependendo da temperatura de entrada na ventoinha. Assim, é necessária uma baixa temperatura de entrada para o bom desempenho do sistema completo.

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

5.6.3 Limites dos Boosters de Hardware

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

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

5.6.4 Tolerância de Potência

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

Aviso:

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

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

5.7 Condições do Ambiente dos Componentes Eletrónicos

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

Aviso:

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

5.8 Monitorização da temperatura das zonas de cozedura

A monitorização é realizada pelo sensor de temperatura no indutor.

Mostrador de aquecimento residual

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

Medição absoluta e monitorização do aumento de temperatura

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

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

Os limites e aumentos de temperatura são monitorizados continuamente.

Atenção:

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

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

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

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

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

5.10 Controlo da Ventoinha

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

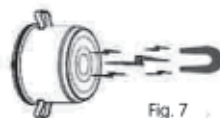
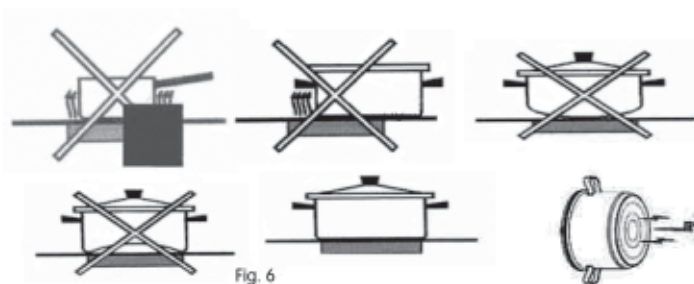
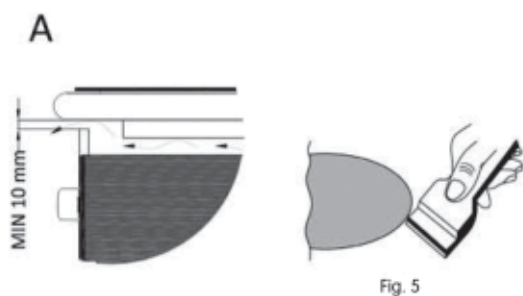
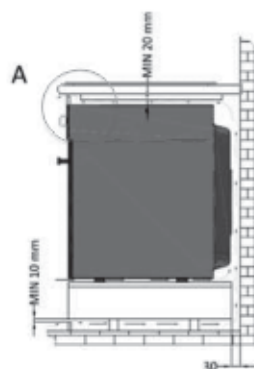
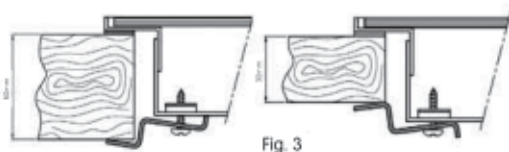
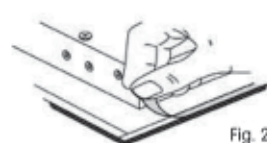
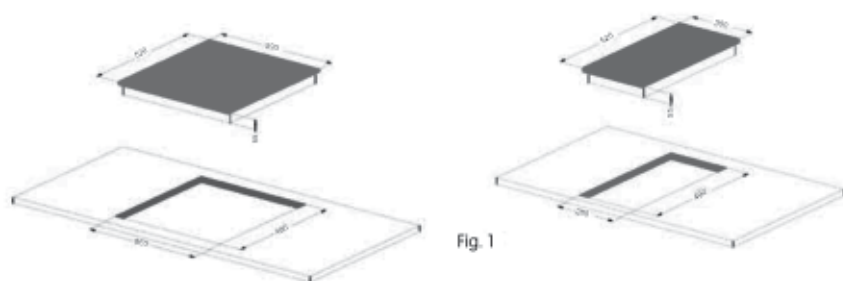
A definição rápida da ventoinha depende dos seguintes limites de temperatura (medidos de acordo com o elemento de arrefecimento):

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

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

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

3 IMAGENS



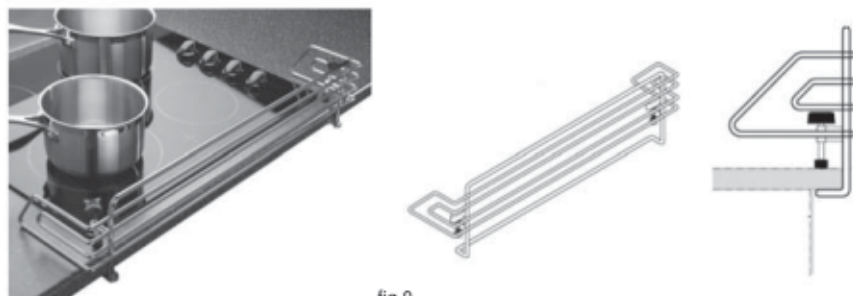


fig 9

4 PÓS VENDA

A Meireles concebeu este aparelho de forma a garantir a máxima fiabilidade.
 Não abra o aparelho - risco de choque eléctrico.
 Se não conseguir solucionar o problema, contacte o centro de assistência mais próxima

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

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

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

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

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

5 CONSERVAÇÃO DO AMBIENTE

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

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



António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques , 235 - 4585-322 Gondra PRD
 Apartado 49 - 4564-909 Paredes Portugal
www.meireles.pt - Manual Disponível no website

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

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



**Rede de Assistência
em Portugal**

<http://goo.gl/TWeSzT>

808 200 426



**Red de Asistencia
en España**

<http://goo.gl/UZyYvd>

902 107 323