

PIANI COTTURA AD
INDUZIONE ELETTRICI

IT CH

INDUKTIONS-KOCHPLATTE
DREIPASIG

DE AT CH

PLAN DE CUISSON À
INDUCTION TRIPHASÉ

FR BE

THREE-PHASE INDUCTION
COOKING TOP

GB IE

ENCIMERA INDUCCIÓN
TRIFÁSICA

ES

Istruzioni
per l'installazione e l'uso

Aufstellungs
und Bedienungsanleitung

Instructions
Pour l'installation et l'emploi

Instructions
for installation and use

Guia para la intalación e
instrucciones de uso

Mod.

PCI-94ET

PCI-98ET

PCIW-94ET

PCIT-94ET

PCIT-98ET

PCIWT-94ET

PCI-94ETD

PCI-98ETD

PCIW-94ETD

PCIT-94ETD

PCIT-98ETD

PCIWT-94ETD

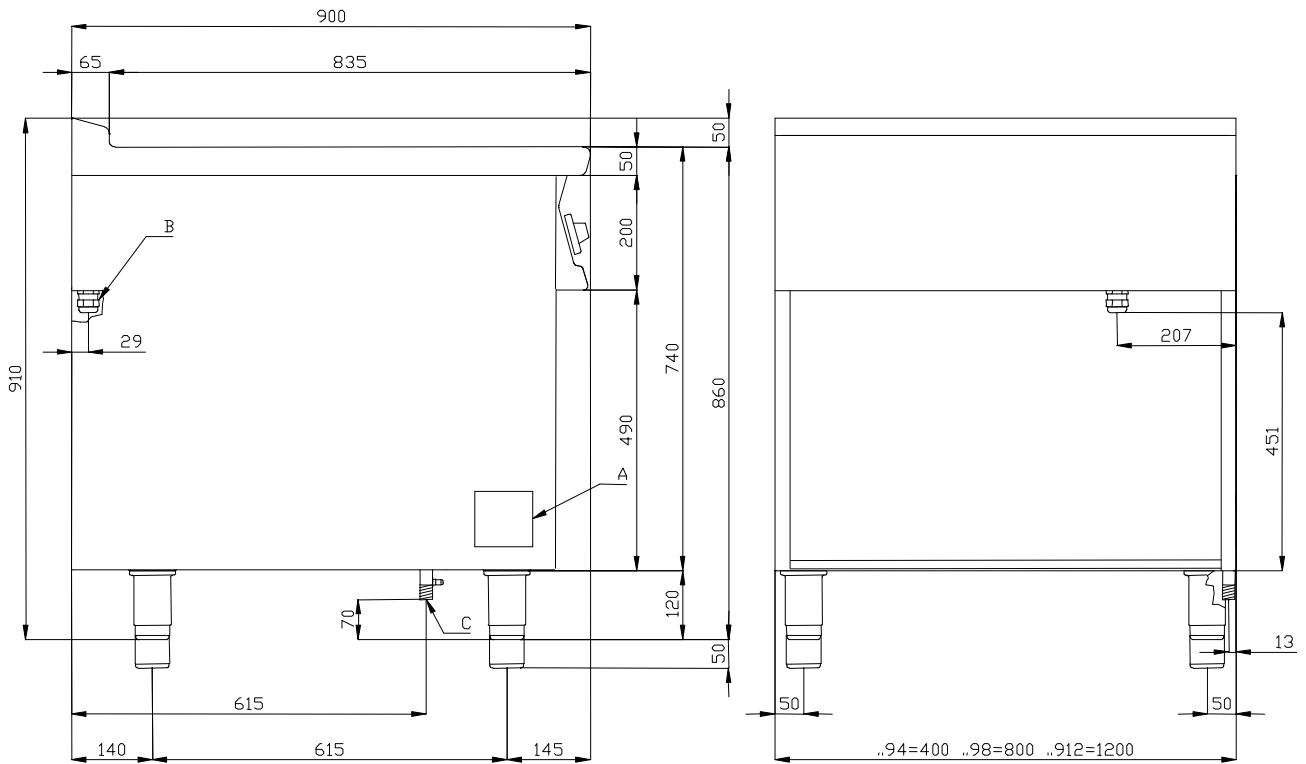
TPI-98ET

TPIT-98ET

TPI-98ETD

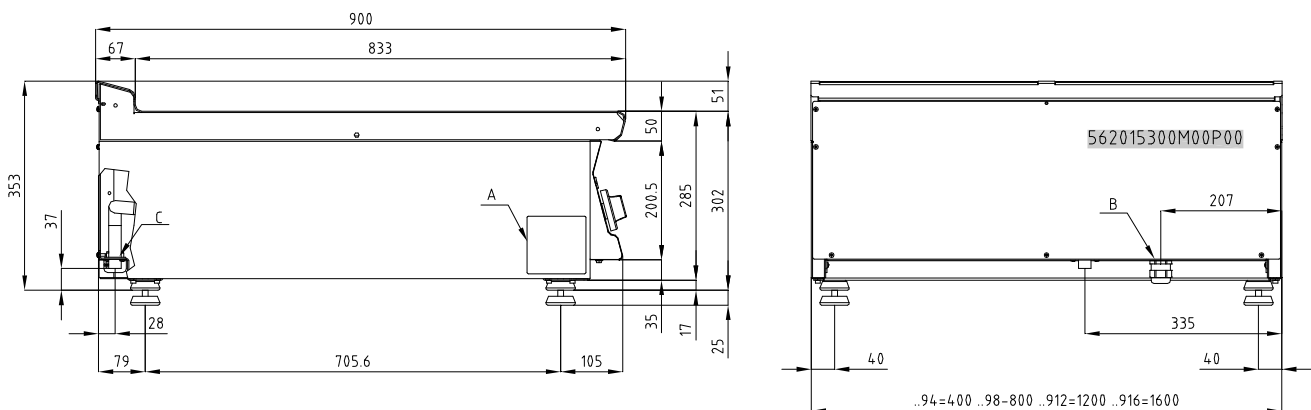
TPIT-98ETD

FIG. A
PC...



A	B
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

PC...T...

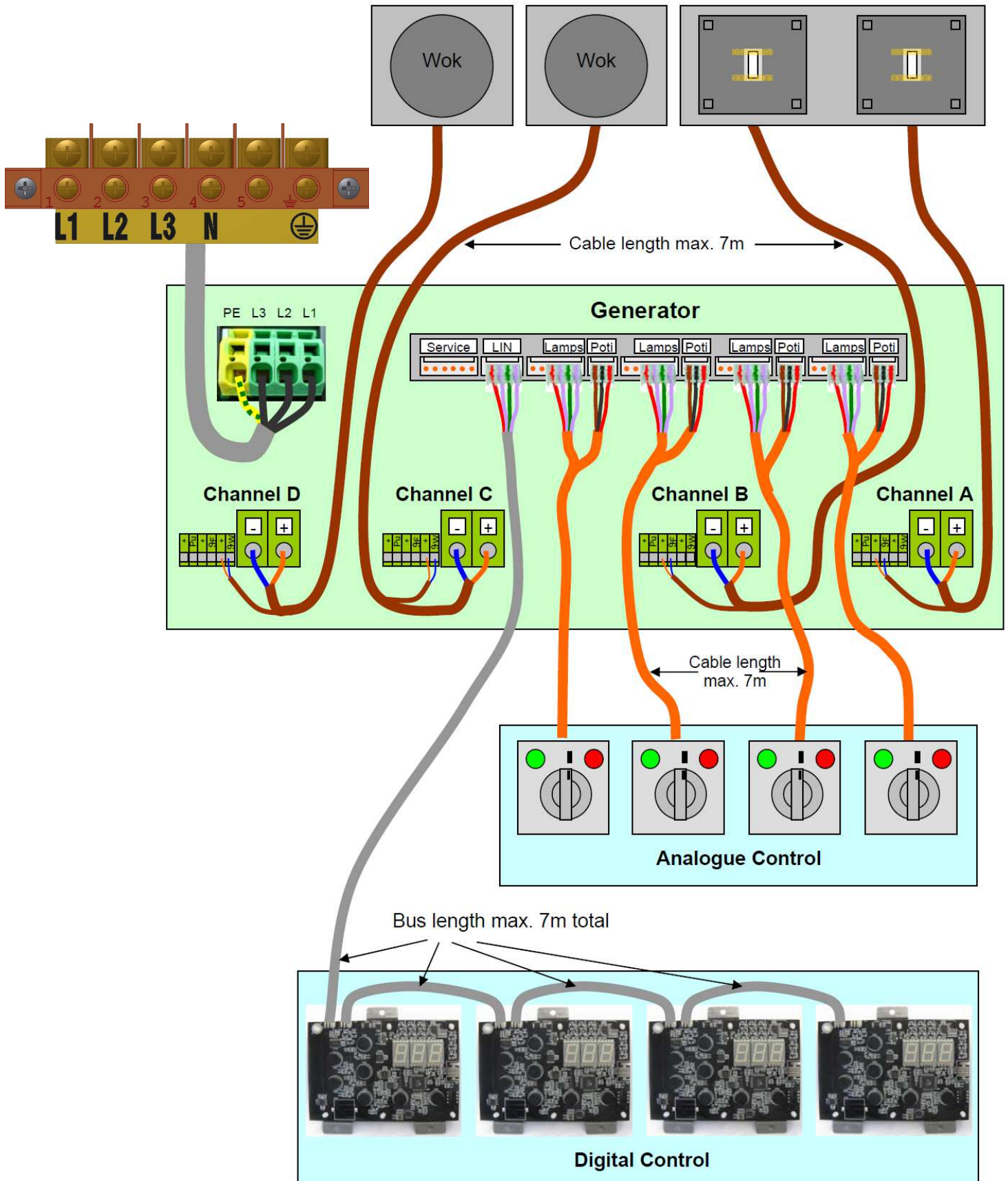


A	B
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Pl. des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

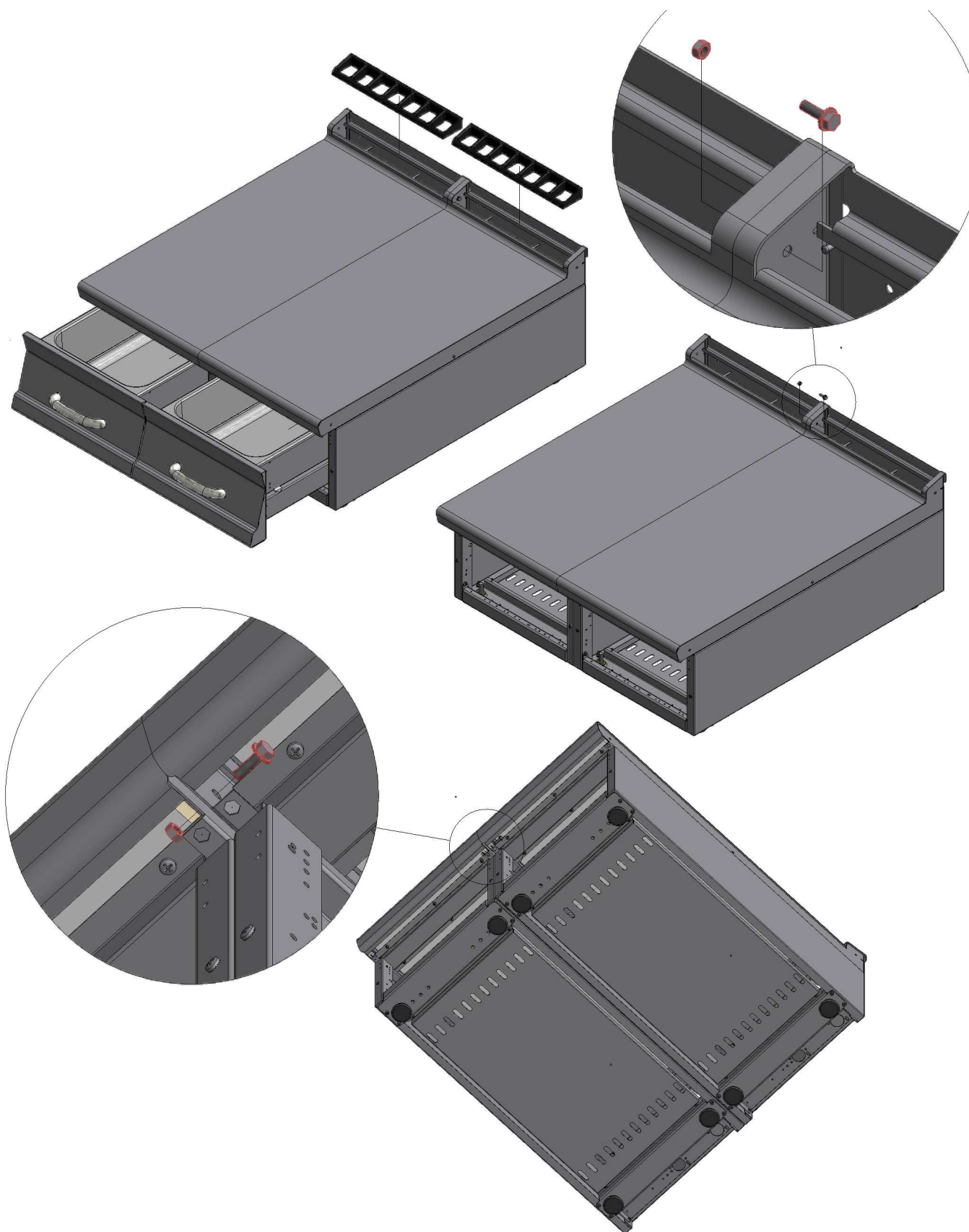
-----interruzione pagina-----

VISIONE D'ASSEMBE CONNESSIONI – ÜBERSICHT ANSCHLÜSSE
 VUE D'ENSEMBLE CONNEXIONS – OVERVIEW CONNECTIONS
 INFORMACIÓN GENERAL CONEXIONES

Coil carriers



ESEMPIO DI FISSAGGIO PER APPARECCHI DELLA LINEA 90
BEISPIEL DER FESTSETZUNG FUER GERAETE 90 SERIE
EXEMPLE DE MONTAGE POUR EQUIPEMENTS DE LA GAMME 90
EXAMPLE OF FIXING FOR EQUIPMENT OF 90 LINE
EJEMPLO FIJACIÓN DE APARATO LINEA 90



562026000M00P00.idw 1 di 1

IT CH

Pag. 6

DE AT CH

Seite 17

FR BE

Page 28

GB IE

Page 39

ES

Pàg. 50

SOMMARIO

DATI TECNICI GENERALI	7
TABELLA DATI TECNICI	7
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	7
INSTALLAZIONE	7
DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE	8
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	8
EQUIPOTENZIALE	8
GENERATORE AD INDUZIONE	8
Possibilità d'utilizzo.	9
Attenzione e Pericolo.....	9
Qualificazione e formazione del personale.	9
Pericoli causati dall'inosservanza delle norme di sicurezza.....	9
Utilizzo in sicurezza.	9
Sicurezza per l'utilizzatore o personale addetto all'uso.	9
Sicurezza per il personale addetto all'uso.	9
Sicurezza nell'installazione, nella manutenzione e nel controllo.....	10
Riproduzione o utilizzo dei pezzi di ricambio non autorizzati.....	10
Uso scorretto.....	10
MESSA IN FUNZIONE	10
ISTRUZIONI PER L'USO	10
Cos'è la cottura ad induzione?.....	10
Perché scegliere l' induzione?	11
PENTOLAME	11
CONTROLLO FUNZIONI	11
SPEGNIMENTO	12
FLEX TOUCH	12
MODALITÀ NORMALE	12
TASTI FUNZIONE	12
RILEVAMENTO PENTOLA	13
TABELLA PARAMETRI	13
SIMBOLO DI CALORE RESIDUO H	13
RICERCA GUASTI - RIMOZIONE GUASTI	14
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	14
SEGNALAZIONE ERRORI	14
Errori dovuti al generatore.....	14
Errori dovuti al controllo digitale (solo per apparecchi a controllo digitale)	14
TABELLA ERRORI DOVUTI AL GENERATORE (E1)	15
TABELLA ERRORI DOVUTI AL CONTROLLO DIGITALE (E2)	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	16
Pulizia del cristallo	16
COMPORTEMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO	16
COMPORTEMENTO IN CASO DI GUASTO	16
ACCESSIBILITÀ	16

DATI TECNICI GENERALI


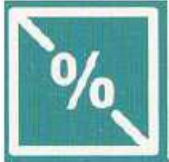
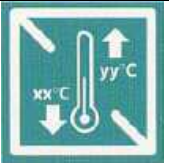
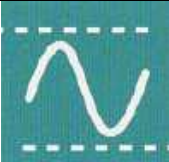
	Diametro minimo pentola	120 mm
	Umidità relativa	10% ÷ 90% non condensata
	Temperatura ambiente esercizio	0°C ÷ 40°C
	Tolleranza Tensione Alimentazione Frequenza Alimentazione	-10% ÷ +6% 50 – 60 Hz

TABELLA DATI TECNICI

MODELLI	PCI-94ET	PCIT-94ET	PCI-98ET	PCIT-98ET	PCIW-94ET	PCIWT-94ET
DIMENSIONI cm	40x90x90	40x90x29	80x90x90	80x90x29	40x90x90	40x90x29
ALIMENTAZIONE	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ASSORBIMENTO MASSIMO	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
POTENZA MASSIMA	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
CAVO ALIMENTAZIONE	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²

MODELLI	TPI-98ET	TPIT-98ET
DIMENSIONI cm	80x90x90	80x90x29
ALIMENTAZIONE	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ASSORBIMENTO MASSIMO	40,6 A (20,3 + 20,3)	40,6 A (20,3 + 20,3)
POTENZA MASSIMA	28 kW	28 kW
CAVO ALIMENTAZIONE	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

La targhetta caratteristiche tecniche si trova sul pannello posteriore (vedi disegno al punto allacciamento elettrico) e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

INSTALLAZIONE

Durante il posizionamento l'apparecchio deve essere messo a bolla, piccoli dislivelli possono essere aggiustati mediante i piedini regolabili (avvitare o svitare). L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.

Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Qualora l'apparecchio venisse posizionato vicino a pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti

decorativi ecc si consiglia che questi siano di materiale non infiammabile, altrimenti provvedere a rivestire tali pareti con del materiale non infiammabile.

Si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate.

I seguenti punti devono venir sempre osservati durante l'installazione:

- Assicurarsi che il voltaggio di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla tabella distintiva dell'apparecchio
- Tutte le installazioni elettriche devono rispettare le norme del luogo. Tutte le normative emesse dalle autorità nazionali dell'elettricità devono venir rispettate.
- Quando vengono usati interruttori differenziali, devono essere predisposti per un minimo di 30 mA.
- Evitare di bloccare le zone di entrata o uscita dell'aria con oggetti (tessuti, pareti, ecc.).
- Evitare l'aria calda sull'apparecchio ad induzione (per esempio, quando vari apparecchi stanno vicini l'un l'altro, oppure uno dietro l'altro, oppure ancora quando un apparecchio è separato condotto d'aria separato.
- L'apparecchio ad induzione non deve essere posto vicino o sopra superfici calde.
- L'apparecchio è dotato di un filtro. Nonostante la presenza di questo filtro, bisogna sempre assicurarsi che grassi provenienti da altre attività non vadano sull'apparecchio ad induzione (x es. vicinanza a friggitrice o piastre,).
- La temperatura dell'aria di immissione deve essere inferiore a +35°C.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve assicurarsi che tutta l'installazione, manutenzione ed il lavoro di controllo vengano effettuati solamente da personale qualificato.

DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

L'installazione deve essere eseguita in osservanza delle seguenti norme:

Prescrizione antinfortunistica vigente.

Prescrizione di installazione, norme CEI

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulti dovuto ad una installazione errata o non conforme.

Attenzione: come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo omnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere una apertura dei contatti di almeno 3 mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO


L'apparecchio viene consegnato privo del cavo di allacciamento.

Nel caso in cui debba essere sostituito si proceda nel seguente modo:

- Togliere la tensione.
- Togliere il pannello posteriore.
- Scollegare il cavo dalla morsettiera di arrivo, che si trova nella parte posteriore.
- Allentare il pressacavo e sfilare il cavo.
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare il pannello posteriore. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

N.B. il cavo di allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo H05 RN-F ed avere una sezione adeguata alla potenza dell'apparecchio (vedi tabella dati tecnici).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo .

Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

GENERATORE AD INDUZIONE

I GENERATORI AD INDUZIONE SONO UN COMPONENTE E NON SONO UNA MACCHINA FINITA E COMPLETA.

Possibilità d'utilizzo.

I generatori ad induzione, possono essere montati nei piani di cottura di cucine e in fornelli da appoggio e devono essere utilizzati per cucinare, riscaldare, mantenere caldo e arrostitire.

Con i generatori ad induzione, si possono utilizzare tutte le pentole specifiche consigliate per la cottura ad induzione pentole in ferro

I generatori ad induzione non devono essere usati per scaldare oggetti diversi da quelli sopra menzionati.

Attenzione e Pericolo.**ATTENZIONE**

In caso d'uso non corretto e il non rispetto delle indicazioni date è possibile provocare lesioni o danni alle persone ed alle cose.

ATTENZIONE

Prima di utilizzare o fare manutenzione all'apparecchio è necessario studiare il presente manuale d'uso, manutenzione ed installazione.

PERICOLO

Il non seguire le norme, le leggi e le direttive vigenti in materia di sicurezza significano pericolo.

PERICOLO

L'uso e la manipolazione impropria dei generatori comporteranno pericolo per gli esseri viventi e gli oggetti o cose animate e non animate.

È causa di pericolo non visionare e studiare il presente manuale d'installazione e d'uso.

Qualificazione e formazione del personale.

Il personale addetto all'installazione, alla messa in funzione, all'uso e alla manutenzione deve essere QUALIFICATO o AUTORIZZATO dal costruttore.

Pericoli causati dall'inosservanza delle norme di sicurezza.

L'inosservanza delle norme di sicurezza può causare pericolo alle persone, all'ambiente e al generatore ad induzione. In caso d'inosservanza delle norme di sicurezza decade ogni diritto alla sostituzione delle parti danneggiate.

In particolare, l'inosservanza comporta:

- rischi d'ogni genere per persone, oggetti e cose.
- pericoli d'ogni genere per persone, oggetti e cose.

Utilizzo in sicurezza.

È necessario osservare le norme di sicurezza presenti nel manuale, le normative e le leggi nazionali ed internazionali vigenti riguardante la sicurezza elettrica, le norme e le leggi nazionali ed internazionali vigenti sul lavoro, le norme e le leggi nazionali ed internazionali vigenti d'utilizzo e di sicurezza al fine di prevenire eventuali incidenti.

Sicurezza per l'utilizzatore o personale addetto all'uso.

Devono escludersi pericoli dovuti alla corrente elettrica. Il generatore ad induzione deve essere utilizzato da personale qualificato e le installazioni del medesimo devono essere eseguite da un professionista riconosciuto in rispetto alle specifiche normative Internazionali, Nazionali e regionali vigenti in materia d'Apparecchiature elettriche ed elettroniche per uso collettivo ed Impianti elettrici civili ed industriali.

Sicurezza per il personale addetto all'uso.

La zona in vetroceramica viene riscaldata dal calore della pentola. Per evitare scottature non toccare la zona riscaldante. Per evitare l'eccessivo surriscaldamento evitate di lasciare la pentola vuota o riscaldarla senza motivo.

In caso di cottura con più pentole contemporaneamente prestare attenzione che i manici non s'incrocino e che siano al di fuori del campo di induzione. Secondo il tipo di materiale i manici si possono riscaldare molto.

Pericolo di scottatura! È consigliato l'utilizzo del guanto a termico o delle presine.

Le pentole devono sempre avere una piccola distanza fra loro. Non devono toccarsi. Quando togliete la pentola è consigliabile spegnere la zona di cottura per evitare che riappoggiandola involontariamente si inserisca automaticamente il sistema di riscaldamento anche se non voluto.

Non mettere altro materiale (carta, cartone, stoffa ecc...) tra la pentola e la zona di cottura perché potrebbe incendiarsi.

Gli oggetti metallici si surriscaldano molto velocemente se sono posizionati nella zona riscaldante in funzione, pertanto non appoggiare sul piano di cottura a induzione altri oggetti (lattine, scatole chiuse, fogli di alluminio, posate, anelli, chiavi, orologi ecc...) se non le pentole.

Le persone con pace-maker devono consultare il proprio medico per verificare se possono stare o no nelle vicinanze di un piano di cottura con generatore ad induzione.

Non appoggiare carte di credito, carte telefoniche, cassette o altri oggetti magnetici sulla piastra in vetroceramica con sistema ad induzione.

Il generatore ad induzione ha un sistema di raffreddamento interno. Prestate attenzione che i fori di entrata e uscita dell'aria non siano ostruiti da oggetti (carta, stracci o altro). Ciò potrebbe causare un riscaldamento eccessivo e il conseguente spegnimento dell'induzione.

Evitare di fare entrare liquidi nel generatore ad induzione (acqua, olio o altro).

Non pulire assolutamente con getto d'acqua.

Se il piano in vetroceramica è incrinato o rotto, spegnete il piano di cottura a induzione e togliete l'alimentazione elettrica.

Non toccate alcun pezzo interno del generatore ad induzione.

Sicurezza nell'installazione, nella manutenzione e nel controllo.

Il personale addetto all'uso deve essere qualificato e sicuro che tutte le operazioni d'installazione, manutenzione e controllo siano eseguiti da personale qualificato e preposto al rilascio dei relativi certificati richiesti dalle autorità competenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tale personale dovrà studiare approfonditamente il presente manuale. In caso di montaggio, manutenzione, assistenza, riparazione e ritiro del componente generatore ad induzione il personale deve essere altamente qualificato. In pratica deve essere formato per mezzo di uno specifico corso di formazione autorizzato dal produttore per quanto riguarda il generatore ad induzione.

In aggiunta deve possedere i requisiti richiesti dalle autorità competenti in materia di sicurezza elettrica ed elettronica in materia d'impianti. In generale le operazioni sul componente generatore ad induzione devono essere eseguite solo se non è presente tensione d'alimentazione fornita dalla rete elettrica.

Il generatore ad induzione deve essere spento e scollegato dall'alimentazione e dalla rete elettrica.

Le installazioni di sicurezza e di protezione devono essere ricostruite o installate nuovamente al termine delle operazioni sopra descritte secondo le normative, le direttive e le leggi Internazionali, Nazionali e Regionali vigenti in materia di sicurezza per un corretto e sicuro utilizzo del componente.

Riproduzione o utilizzo dei pezzi di ricambio non autorizzati.

Non sono ammesse riproduzioni o modifiche al componente generatore ad Induzione. Contattate il produttore se notate modifiche sul generatore ad induzione. Per garantire sicurezza utilizzate sempre e solo ricambi e accessori originali ed autorizzati dal produttore.

Il produttore rifiuta ogni responsabilità nel caso in cui hanno utilizzato componenti non originali.

Uso scorretto.

Le capacità di funzionamento dei componenti generatori ad induzione sono garantite solo in caso di corretto utilizzo come descritto nel presente manuale e come regolato dalle normative, direttive, leggi Internazionali, Nazionali e Regionali vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica che regolano i componenti come il generatore ad induzione.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima cottura, è necessario pulirlo con cura (vedi paragrafo "pulizia e cura"). Controllare l'allacciamento dell'apparecchio e metterlo in funzione secondo le istruzioni.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione:

- usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!
- Per i modelli PCI... Si consiglia di usare recipienti a fondo piatto, poiché quelli a fondo concavo o bombato aumentano il tempo di cottura ed il consumo di energia.

Indicazioni:

- ogni piastra è collegata ad un regolatore d'energia che permette di scegliere tra la temperatura minima, schematicamente indicata nella manopola come 1 e la massima, indicata con il 6. Si consigliano per la cottura iniziale le temperature più alte.
- ogni piastra è dotata di un limitatore di temperatura che interviene quando la temperatura raggiunta può danneggiare il cristallo (vedi paragrafo "comportamento in caso di guasto").

Avvertenze: usare solo pentole adatte (con il fondo ferritico).

Cos'è la cottura ad induzione?

Il principio di base della cottura ad induzione è molto semplice. Quando il tegame viene appoggiato sulla superficie in vetroceramica del piano, lo stesso entra in un campo magnetico generato da un sistema ad induzione. La base ferrosa

del tegame si riscalda rapidamente, perché si verifica uno “sfregamento” delle molecole, che provoca calore. Si riesce a regolare la velocità e l’intensità del calore tramite il controllo del campo magnetico.

Perché scegliere l’ induzione?

Per la **Sicurezza**, non ci sono fiamme o fonti di calore che provocano pericolo quando la pentola viene rimossa dal piano di cottura. Il piano si spegnerà automaticamente non appena il tegame viene rimosso

Per la **Velocità**, il calore viene generato all’interno del tegame stesso e gli permette di riscaldarsi immediatamente. Per la stessa ragione, la regolazione di temperatura ha effetto immediato rispetto ad esempio alla cottura con il gas

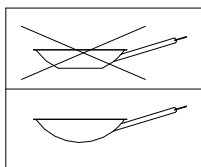
Per l’ **Efficienza**, confrontata agli altri tipi di cottura , l’induzione ha una resa energetica molto elevata, attorno all’85%. Questo sistema di cottura inoltre rende l’ambiente circostante salutare e fresco in quanto non c’è dispersione di calore come con gli altri tipi di apparecchi per cottura.

PENTOLAME.

I generatori ad induzione funzionano in modo corretto solo con pentole il cui fondo sia in ferro (Brand consigliati Spring, Demeyere, Noser)

PCI Le padelle devono avere un diametro compreso tra 120 mm e 360 mm. Devono avere un fondo piatto.

PCIW Il pentolame deve avere una concavità che si adatti al vetro standard Ø 311 (vedi immagine)



Il generatore non accetta pentole non adatte.


Qualsiasi altro prodotto non menzionato in questo paragrafo è da considerarsi automaticamente escluso e non idoneo al corretto funzionamento dei generatori ad induzione .

CONTROLLO FUNZIONI

Dopo che tutto è collegato effettuare il controllo della funzionalità dell’apparecchio

- Rimuovere pentola dalla zona cottura.
- Regolare il livello di cottura a zero.
- Inserire l’alimentazione di rete.
- Il verde e la spia rossa non devono accendersi o lampeggiare.
- (per apparecchi con comando elettronico, il display deve solo dimostrare il grado di cottura 0.
- Aumentare il livello di cottura fino al numero desiderato
- La lampada verde deve lampeggiare regolarmente ogni secondo (modalità di rilevazione pot).



- Per apparecchi con comando elettronico il simbolo di rilevazione pentola  deve lampeggiare
- Non deve verificarsi nessun guasto.
- La spia rossa non si deve accendere / Per apparecchi con comando elettronico nessun codice di errore deve essere presente sul display.
- Inserire nella zona di cottura una pentola specifica per induzione riempita di acqua, tale pentola deve avere un Ø minimo di 12 cm.
- La spia verde o display devono continuamente essere accesi



- Regolare alla massima potenza.
- Dopo pochi minuti il ventilatore deve accendere.

Se si verifica un errore, fare riferimento al paragrafo “risoluzione dei problemi”.



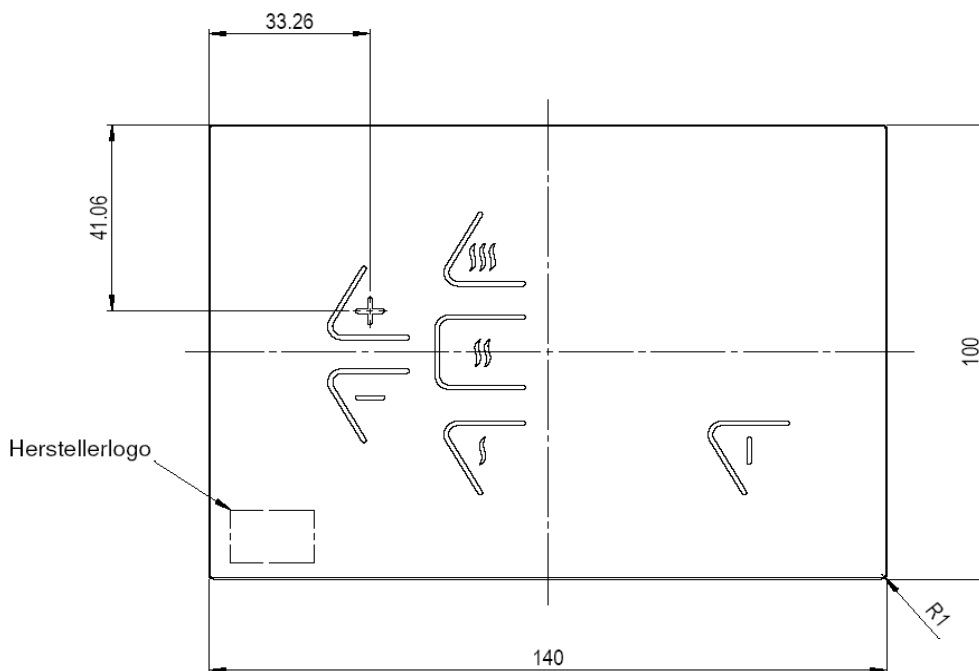
Non riscaldare pentole vuote, senza sorveglianza.

Le pentole vanno poste sempre al centro di una zona induttore.
Le pentole non vanno riscaldate oltre 300°C.

SPEGNIMENTO

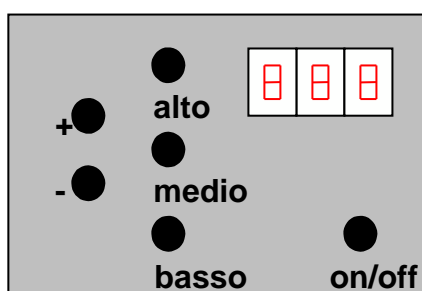
- Ruotare il commutatore/potenzimetro in senso orario o antiorario fino a riportarlo nella posizione di riposo [OFF]
- Certe parti del generatore restano sotto tensione anche quando il fornello è spento. Pertanto, in caso di manutenzione, scollegare prima l'attrezzatura dalla rete .
- Assicuratevi che nessun liquido arrivi all'interno del generatore ad induzione , sia durante il normale utilizzo, che durante la pulizia o manutenzione del componente .

FLEX TOUCH



MODALITÀ NORMALE

L'assegnazione di potenza standard è assegnata come illustrato di seguito.



TASTI FUNZIONE

Tasto on/off

Il tasto on/off accende e spegne il controllo Flex Touch. Nel display a 3 cifre appare 0 se il Flex Touch è in ON. Dopo l'accensione, se nessun tasto viene premuto il Flex Touch si spegne automaticamente. Il display si spegne.

Tasto +

Il tasto + consente di aumentare gradualmente il livello di cottura. Sul display viene segnalato il livello di cottura attuale

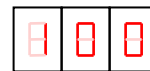
Tasto -

Il tasto - consente di diminuire gradualmente il livello di cottura. Sul display viene segnalato il livello di cottura attuale

Tasto alto

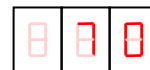
Il tasto alto permette di impostare il massimo livello di cottura possibile.

Il livello di cottura è preimpostato a 100

**Tasto medio**

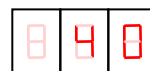
Il tasto medio permette di impostare un livello di cottura medio.

Il livello di cottura è preimpostato a 70

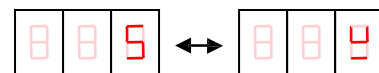
**Tasto basso**

Il tasto basso permette di impostare un livello di cottura basso.

Il livello di cottura è preimpostato a 40

**RILEVAMENTO PENTOLA**

Quando sulla zona di cottura non è presente la pentola, il display cambia tra il simbolo padella e il livello di cottura preimpostato

**TABELLA PARAMETRI**

Descrizione	Range	Default
Preset cooking level alto	1 – 100	100
Preset cooking level medio	1 – 100	70
Preset cooking level basso	1 – 100	40

SIMBOLO DI CALORE RESIDUO H

Il simbolo **H** compare a display quando la temperatura del vetroceramica supera i 65° C. Il piano di cottura non deve essere toccato, in quanto vi è il rischio di scottature. Il simbolo si accende quando l'apparecchio è spento. Tuttavia, in caso di mancanza di alimentazione non si accende.

RICERCA GUASTI - RIMOZIONE GUASTI.

- **ATTENZIONE:** NON eseguire MAI operazioni di qualsiasi genere sui generatori ad induzione prima di averli scollegati dalla rete elettrica .
- **PERICOLO :** d'Alta tensione nel caso di generatori ad induzione , alimentati dalla rete elettrica .
- I generatori ad induzione devono essere aperti solo da **PERSONALE QUALIFICATO, AUTORIZZATO E NEL RISPETTO DELLE DIRETTIVE, NORMATIVE E LEGGI INTERNAZIONALI, NAZIONALI E REGIONALI VIGENTI, IN MATERIA DI SICUREZZA .**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUASTO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
Riscaldamento insufficiente zona di cottura	Uso di pentolame non idoneo	Usare pentolame con fondo ferritico specifico per cottura ad induzione
Riscaldamento continuato zona di cottura alla massima potenza	Comando manopola difettoso	Controllare/riparare comando manopola
Riscaldamento della zona di cottura senza pentolame	Sensore di rilevamento pentola difettoso	Sostituire il generatore/farlo riparare
Riscaldamento nella zona di cottura di piccoli oggetti metallici	Sensore di rilevamento pentola difettoso	Sostituire il generatore/farlo riparare
Mancanza di riscaldamento nella zona di cottura	Fondo pentola inferiore a Ø 12 cm	Usare pentolame con fondo superiore a Ø 12 cm
	Generatore difettoso	Sostituire il generatore/farlo riparare
Mancanza di funzionamento intero apparecchio	Alimentazione interrotta	Controllare lo stato della connessione elettrica
Intervento magnetotermico-differenziale a monte dell'apparecchio	Corto circuito nel generatore / dispersione verso terra	Controllare lo stato della connessione elettrica/ Sostituire il generatore/farlo riparare

SEGNALAZIONE ERRORI

Ci sono due tipi di errori segnalati

- (E1) Errori dovuti al generatore
- (E2) Errori dovuti al controllo digitale (solo per apparecchi a controllo digitale)

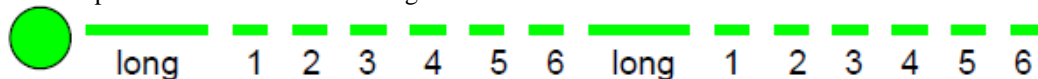
Errori dovuti al generatore

Sono anomalie rilevate dal generatore e trasmesse al controllo.

Per gli apparecchi a controllo digitale appare su display la visualizzazione "E1".

Per gli apparecchi a controllo analogico i guasti sono essere rilevata in base alla durata e frequenza della spia verde lampeggiante. La spia verde si accende una volta a lungo e poi con brevi lampeggi regolari. Il numero di questi brevi lampeggi corrisponde al numero di errore. Questo schema si ripete costantemente

Per esempio: Codice errore E1 06 del generatore



Durante la segnalazione di errore la spia rossa rimane accesa finché l'errore persiste

Errori dovuti al controllo digitale (solo per apparecchi a controllo digitale)

Sono errori dovute al sistema di controllo digitale, e vengono segnalati con la visualizzazione "E2" seguito dal numero di errore su display.

TABELLA ERRORI DOVUTI AL GENERATORE (E1)

ERRORE	NR	DESCRIZIONE	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
E1	01	Troppa corrente sull'hardware	Uso di pentolame non idoneo	Usare pentolame adatto
			Induttanza rotta o difettosa	Controllare l'induttanza
E1	02	Nessuna corrente sull'induttore	Connessione interrotta	Riconnettere l'induttore
E1	03	Temperatura sull'IGBT troppo elevata	Condotti ventilazione ostruiti, ventola intasata, sensore IGBT difettoso	Pulire i condotti di ventilazione, pulire il ventilatore, controllare la corretta rotazione del ventilatore
E1	04	Temperatura zona di cottura troppo alta o troppo bassa	Pentola vuota	Rimuovere la pentola, spegnere l'apparecchio e attendere un paio di minuti, fino al raffreddamento della zona di cottura
			Sensore di temperatura difettoso	Sostituire il sensore di temperatura
			Scheda alimentazione difettosa	Sostituire il generatore
E1	05	Mancato funzionamento unità di controllo	Cablaggio difettoso	Controllare il cablaggio dell'unità di controllo
			Il controllo digitale ha ID difettoso	Spegnere il generatore, regolare correttamente il DIP switch
			Unità di controllo difettosa	Sostituire l'unità di controllo
E1	06	Temperatura interna elettronica troppo elevata	Condotti ventilazione ostruiti, ventola intasata, sensore di temperatura difettoso	Pulire i condotti di ventilazione, pulire il ventilatore, controllare la corretta rotazione del ventilatore
E1	07	Temperatura avvolgimento	Temperatura avvolgimento troppo elevata	Rimuovere la pentola, spegnere l'apparecchio e attendere un paio di minuti, fino al raffreddamento della zona di cottura
			Sensore di temperatura difettoso	Sostituire il sensore di temperatura
E1	08	Mancanza fase di rete	Ripartizione delle fase di rete di qualità insufficiente	Controllare alimentazione generale
E1	10	Errore di comunicazione	Assenza di LIN o CAN-Bus, nessuna connessione tra tastiera e generatore	Scollegare dalla rete di alimentazione e controllare le connessioni
E1	11	Errore di inizializzazione	Nessuna unità di controllo connessa	Connettere correttamente l'unità di controllo
			Il controllo digitale ha ID difettoso	Spegnere il generatore, regolare correttamente il DIP switch
			Errore durante l'inizializzazione dell'hardware	Aspettare, il dispositivo viene resettato ogni 30 sec circa
E1	13	Errore di allacciamento alla rete di alimentazione	La tensione di rete è troppo alta o troppo bassa.	Controllare la connessione di rete
E1	14	Errore adattatore di rete	La tensione di rete è troppo alta o troppo bassa.	Controllare la connessione di rete
E1	15	Protezione pentola vuota	Errore di rete	Spegnere l'apparecchio, attendere pochi secondi e riaccenderlo
			Pentola vuota	Rimuovere la pentola, spegnere l'apparecchio e attendere un paio di minuti, fino al raffreddamento della zona di cottura
			Sensore temperatura induttore difettoso	Sostituire il sensore di temperatura induttore.

TABELLA ERRORI DOVUTI AL CONTROLLO DIGITALE (E2)

ERRORE	NR	DESCRIZIONE	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
E2	03	Tastiera permanentemente in ON	Acqua o pentolame sulla zona di cottura	Pulire l'area di controllo
			Tasti difettosi	Sostituire l'unità di controllo
E2	05	Bus LIN aperto	Nessun rilevamento di comunicazione	Controllare bus LIN
E2	10	Interruzione cablaggio	Controllare la connessione tra la tastiera e il generatore	Effettuare correttamente la connessione
		ID difettoso	L'unità di controllo ha l'ID difettoso	Spegnere il generatore, regolare correttamente il DIP switch
E2	11	Errore di autodiagnostica	Software di autodiagnostica	Spegnere e riaccendere l'apparecchio, se il problema persiste contattare l'assistenza
E2	13	Dati di configurazione non validi	Il device trova dati di configurazione non validi	Contattare l'assistenza
E2	14	Tensione di alimentazione	Problemi di tensione alimentazione tastiera	Reset automatico
E2	20	Compatibilità versione LIN	Versione LIN non compatibile	Contattare l'assistenza
E2	FF	Errore sconosciuto	Causa sconosciuta	Contattare l'assistenza

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una lunga durata dello stesso.

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da sciacquare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

Pulizia del cristallo

Il cristallo deve essere lavato con sgrassanti liquidi, acidi a base di aceto e limone e adatti alla pulizia di ceramiche e cristalli.

Durante tale operazione è consigliabile che il cristallo non sia completamente freddo, così cibi traboccati, grassi bruciati, ed altro possono essere ammorbiditi con un panno umido e tolti ancora caldi con un comune raschietto, al fine di evitare una degradazione della superficie in cristallo.

Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

COMPORAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO

Togliere la tensione. Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni.

COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, togliere la tensione mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio, e avvisare il servizio assistenza.

ACCESSIBILITÀ

Per accedere alla morsettiera, togliere la schiena dell'apparecchio. Gli elementi di comando si raggiungono dal cruscotto anteriore, svitare le viti che fissano il cruscotto e togliere quest'ultimo.

INHALT

ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN	18
TABELLE DER TECHNISCHE DATEN	18
AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN	18
INSTALLATION	18
GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN	19
ELEKTROANSCHLUSS	19
ÄQUIPOTENZIAL	19
INDUKTIONSGENERATOR	19
Einsatzmöglichkeiten.....	19
Achtung, Gefahr.....	20
Qualifikation und Ausbildung des Personals.....	20
Gefahren wegen Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften.....	20
Sicherer Gebrauch.....	20
Sicherheit der Benutzer oder des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.....	20
Sicherheit des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.....	20
Sicherheit bei Installation, Wartung und Kontrolle.....	21
Reproduktion oder Verwendung von nicht autorisierten Ersatzteilen.....	21
Unsachgemäßer Gebrauch.....	21
INBETRIEBNAHME	21
BEDIENUNGSANLEITUNGEN	21
Was bedeutet Induktionskochen?.....	22
Warum einen Induktionsherd wählen?.....	22
KOCHGESCHIRR	22
FUNKTIONSTEST	23
AUSSCHALTEN	23
FLEX TOUCH	24
NORMALBETRIEB	24
TASTENFUNKTIONEN	24
TOPFSUCHE	25
PARAMETERLISTE	25
RESTWÄRMESYMBOL H	25
STÖRUNGSSUCHE - STÖRUNGSBESEITIGUNG	26
ERKENNUNG UND BEHEBUNG VON STÖRUNGEN	26
FEHLER-CODE	26
FEHLERMELDUNGEN VOM GENERATOR (E1)	27
FEHLERMELDUNGEN VON DIGITALBEDIENUNGEN (E2)	28
REINIGUNG UND WARTUNG	28
Reinigung des Kristallglases.....	28
VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND	28
WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)	28
ZUGÄNGLICHKEIT	29

ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN



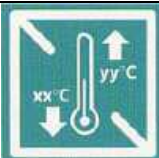

	Min. Pfannenboden Ø	120 mm
	Relative Luftfeuchtigkeit	10% bis 90% nicht kondensierend
	Umgebungstemperatur: Betrieb	0°C ÷ 40°C
	Spannungstoleranz: Netzfrequenz	-10% ÷ +6% 50 – 60 Hz

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

MODELLE	PCI-94ET	PCIT-94ET	PCI-98ET	PCIT-98ET	PCIW-94ET	PCIWT-94ET
ABMESSUNGEN cm	40x90x90	40x90x29	80x90x90	80x90x29	40x90x90	40x90x29
STROMZUFUHR	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMALE STROMAUFNAHME A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
HÖCHSTLEISTUNG kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
VERSORGUNGSLEITUNG	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²

MODELLE	TPI-98ET	TPIT-98ET
ABMESSUNGEN cm	80x90x90	80x90x29
STROMZUFUHR	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMALE STROMAUFNAHME A	40,6 A (20,3 + 20,3)	40,6 A (20,3 + 20,3)
HÖCHSTLEISTUNG kW	28 kW	28 kW
VERSORGUNGSLEITUNG	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²

AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN

Das technische Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Geräts (siehe Zeichnung unter Punkt “Elektrischer Anschluss”) und enthält alle für den Anschluss notwendigen Daten.

INSTALLATION

Beim Aufstellen muss das Gerät mit der Wasserwaage nivelliert werden; kleine Höhenunterschiede können mit den regulierbaren Füßen ausgeglichen werden (auf- oder drehen). Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden oder leicht zugänglich sein.

Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Absaughaube zu platzieren, damit Dämpfe schnell abgezogen werden können. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden oder Trennwänden, Küchenschränken, dekorativen Verkleidungen, usw.

aufgestellt wird, dürfen diese Materialien möglichst nicht entzündlich sein; andernfalls sollten diese Flächen mit nicht entzündlichem Material beschichtet werden.

Es sollte in erster Linie sichergestellt werden, dass die Brandschutzvorschriften eingehalten werden.

Folgende Punkte müssen während der Installation immer beachtet werden:

- Vergewissern Sie sich, dass die Voltzahl des Stromnetzes mit der auf der Typentabelle des Geräts übereinstimmt.
- Alle elektrischen Installationen müssen den örtlichen Normen entsprechen. Alle von nationalen Elektrizitätsbehörden erlassene Normen müssen eingehalten werden.
- Wenn Differenzialschalter benutzt werden, müssen diese für mindestens 30 mA ausgelegt sein.
- Vermeiden Sie die Versperrung der Bereiche des Luftein- und austritts durch Objekte (Stoffe, Wände, usw.).
- Vermeiden Sie, dass Warmluft auf den Induktionsherd trifft (z.B. wenn mehrere Geräte nebeneinander oder hintereinander stehen oder wenn ein Gerät vom Luftschaft getrennt ist.
- Der Induktionsherd darf nicht in der Nähe von oder auf warmen Oberflächen aufgestellt werden.
- Das Gerät ist mit einem Filter ausgestattet. Trotz des Vorhandenseins dieses Filters muss immer sichergestellt werden, dass Fette, die aus anderen Tätigkeiten stammen, nicht auf daen Induktionsherd gelangen (z.B. wenn sich eine Friteuse oder Herdplatten in der Nähe befinden).
- Die Temperatur der zugeführten Luft muss unter +35 °C betragen.
- Das Personal, welches das Gerät benutzt, muss sicherstellen, dass die gesamte Installation, Wartung und Bedienung nur durch qualifiziertes Personal erfolgt.

Achtung! Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.


ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Anschlusskabels wie folgt vorgehen:

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Hintenpaneel entfernen.
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Hintenpaneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss aus Silikon bestehen und Temperaturen von mindestens 180°C standhalten sowie einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe Tabelle Technische Daten).

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden. Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

INDUKTIONSGENERATOR

EIN INDUKTIONSGENERATOR IST KEINE EIGENSTÄNDIGE MASCHINE, SONDERN EINE KOMPONENTE.

Einsatzmöglichkeiten.

Induktionsgeneratoren können in die Kochfelder von Herden oder in Zusatzherde eingebaut werden und dienen zum Kochen, Braten, Erwärmen und Warmhalten.

Mit den Induktionsgeneratoren können alle spezifischen Kochgeschirre für Induktionsherde, as Eisen.

Die Induktionsgeneratoren dürfen nicht zum Erwärmen von anderen Gegenständen, als die oben angegebenen benutzt werden.

Achtung, Gefahr.

ACHTUNG:

Der unsachgemäße Gebrauch und die Nichteinhaltung der Anweisungen können Sach- und Personenschäden zur Folge haben.

ACHTUNG:

Vor dem Gebrauch oder vor Wartungsarbeiten an dem Gerät muss dieses Handbuch für Gebrauch, Wartung und Installation gelesen werden.

GEFAHR

Die Nichtbeachtung der einschlägigen Normen, Gesetze und Richtlinien zur Sicherheit stellt eine Gefahr dar.

GEFAHR

Der unsachgemäße Gebrauch und die Manipulierung der Generatoren stellen ein Risiko für Lebewesen und Objekte oder Sachen dar.

Das vorliegende Handbuch für Installation und Gebrauch muss unbedingt gelesen werden, weil andernfalls Gefahrensituationen entstehen können.

Qualifikation und Ausbildung des Personals.

Das mit der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch und der Wartung beauftragte Personal muss QUALIFIZIERT oder vom Hersteller AUTORISIERT sein.

Gefahren wegen Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften.

Die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften kann für Personen, Umwelt und den Induktionsgenerator Gefahren zur Folge haben. Bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verfällt jedes Recht auf den Ersatz schadhafter Teile.

Die entstehenden Risiken sind im Besonderen:

- Risiken aller Art für Personen, Gegenstände und Sachen.
- Gefahren aller Art für Personen, Gegenstände und Sachen.

Sicherer Gebrauch.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zur elektrischen Sicherheit, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zum Arbeitsplatz, die einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Gesetze zum Gebrauch und zum Unfallschutz müssen unbedingt eingehalten werden.

Sicherheit der Benutzer oder des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.

Mit der Elektrizität zusammenhängende Risiken müssen ausgeschlossen werden. Der Induktionsgenerator muss von qualifiziertem Personal benutzt werden und seine Installation muss von einem anerkannten Fachmann und unter Einhaltung der spezifischen internationalen, nationalen und regionalen Normen zu elektrischen und elektronischen Geräten für gemeinschaftliche Nutzung und Elektroanlagen im Wohnungsbau und in der Industrie ausgeführt werden.

Sicherheit des mit dem Gebrauch beauftragten Personals.

Das Glaskeramikfeld wird von der Hitze des Kochgeschirrs erwärmt. Um Verbrennungen zu vermeiden, den heißen Bereich nicht berühren.

Um übermäßige Erhitzung zu vermeiden, das Kochgeschirr nicht leer stehen lassen oder grundlos erwärmen.

Wird mit mehreren Töpfen gleichzeitig gekocht, sollen sich die Griffe nicht berühren und außerhalb des Induktionsfelds bleiben. Je nach Material, können sich die Griffe auch stark erhitzen.

Verbrennungsgefahr! Wir empfehlen einen hitzefesten Handschuh oder Topflappen zu verwenden.

Das Kochgeschirr soll immer einen gewissen Abstand voneinander haben. Die Töpfe sollen sich nicht berühren. Nachdem das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen wurde, empfiehlt es sich, dieses abzuschalten, damit sich das Heizsystem beim versehentlichen Abstellen des Topfs nicht ungewollt wieder einschaltet.

Keinerlei andere Materialien (Papier, Karton, Stoff, usw.) zwischen Kochgeschirr und Kochfeld bringen, weil sich dieses entzünden könnte.

Auf die funktionierende Heizfläche gestellte Metallgegenstände werden sehr schnell heiß. Folglich außer dem Kochgeschirr keine anderen Gegenstände auf das Induktionskochfeld legen (Getränkedosen, geschlossene Behälter, Alufolie, Besteck, Ringe, Schlüssel, Uhren, usw.)

Personen mit Pacemaker sollten ihren Arzt befragen, ob sie sich in der Nähe eines Induktionskochfelds aufhalten dürfen oder nicht.

Keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetische Gegenstände auf das Induktions-
Glaskeramikfeld legen.

Der Induktionsgenerator verfügt über ein inneres Abkühlsystem. Die Öffnungen für den Luftein- und auslass dürfen nicht mit Papier, Lappen oder ähnlichem verlegt oder gar verstopft werden. Dies könnte zur übermäßigen Überhitzung und folglich zum Abschalten der Induktion führen.

Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten (Wasser, Öl oder ähnliches) in den Induktionsgenerator eindringen können.
Nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Falls das Glaskeramikfeld Risse oder andere Beschädigungen aufweisen sollte, muss das Induktionskochfeld ausgeschaltet und das Gerät spannungslos gemacht werden.

Die Innenteile des Induktionsgenerator auf keinen Fall berühren.

Sicherheit bei Installation, Wartung und Kontrolle.

Das Bedienpersonal muss qualifiziert und sicher sein, dass Installation, Wartung und Kontrolle von Fachpersonal ausgeführt wurden, welches berechtigt ist, die von den für Sicherheit am Arbeitsplatz zuständigen Behörden geforderten Zertifikate auszustellen.

Dieses Personal ist gehalten, das vorliegende Handbuch gründlich zu lesen. Das für die Montage, Wartung, Kundendienstleistungen, Reparaturen und Rücknahme des Induktionsgenerators eingesetzte Personal muss hoch qualifiziert sein. Das heißt, dass es praktisch einen speziellen, vom Hersteller autorisierten Schulungskurs über Induktionsgeneratoren absolviert haben muss.

Außerdem muss das betreffende Personal im Besitz der von den für Sicherheit von elektrischen und elektronischen Anlagen zuständigen Behörden geforderten Anforderungen sein. Generell sollen Eingriffe am Induktionsgenerator ausschließlich bei vom Stromnetz getrenntem Gerät erfolgen.

Der Induktionsgenerator muss abgeschaltet und spannungslos gemacht werden.

Für den korrekten und sicheren Gebrauch der Komponente müssen die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen nach Beendigung der obigen Eingriffe wieder installiert werden, wie von den Normen, Richtlinien und den internationalen, nationalen und regionalen Gesetzgebungen zur Sicherheit vorgeschrieben.

Reproduktion oder Verwendung von nicht autorisierten Ersatzteilen.

Reproduktionen oder Veränderungen des Induktionsgenerators sind unzulässig. Falls Veränderungen am Induktionsgenerator festgestellt werden, sind diese dem Hersteller anzuzeigen. Um jederzeit Sicherheit zu gewährleisten, sollten immer nur vom Hersteller autorisierte Original-Ersatzteile verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, wenn nicht originale Teile eingebaut wurden.

Unsachgemäßer Gebrauch.

Die Funktionstüchtigkeit von Komponenten eines Induktionsgenerators ist nur dann gewährleistet, wenn dieser korrekt verwendet wird, wie in vorliegendem Handbuch beschrieben, und von den Normen, Richtlinien und den internationalen, nationalen und regionalen Gesetzgebungen zur Sicherheit und zur elektromagnetischen Verträglichkeit vorgeschrieben, welche Komponenten wie den Induktionsgenerator reglementieren.

INBETRIEBNAHME

Vor der Benutzung ist es notwendig, das Gerät sorgfältig zu reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“). Den Anschluss des Geräts überprüfen und gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb nehmen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Achtung: - Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.

- Für die Modelle PCI... empfehlen wir Kochgeschirr mit ebenem Boden, weil Kochgeschirr mit konkavem oder gewölbtem Boden die Garzeit verlängert und mehr Energie verbraucht.

Hinweise: Jede Platte ist mit einem Energieregler verbunden, mit dem eine Temperatur zwischen der Mindesttemperatur, die auf dem Knopf schematisch mit 1 dargestellt ist, und der mit der Zahl 6 dargestellten Höchsttemperatur gewählt werden kann. Für den Beginn des Kochvorgangs empfiehlt es sich, eine hohe Temperatur zu wählen.

- Jede Kochstelle ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die erreichte Temperatur das Kristallglas schädigen kann (siehe Abschnitt "Verhalten im Falle einer Störung").

Warnhinweise: Nur geeignete Töpfe verwenden (mit Boden aus ferritischem Stahl).

Was bedeutet Induktionskochen?

Das Grundprinzip des Induktionskochens ist sehr einfach: Sobald das Kochgeschirr auf das Glaskeramikfeld gestellt wird, entsteht durch Induktion ein Magnetfeld. Der eisenhaltige Boden des Topfes heizt sich schnell auf, da eine "Molekülreibung" entsteht, die Wärme erzeugt. Die Geschwindigkeit und Intensität der Hitze kann durch Kontrolle des Magnetfelds geregelt werden.

Warum einen Induktionsherd wählen?

Wegen der **Sicherheit**, es sind keine Flammen und Hitzequellen vorhanden, die beim Wegnehmen des Topfes von der Kochstelle eine Gefahr darstellen. Die Kochstelle wird automatisch abgeschaltet, sobald der Topf weggenommen wird. Wegen der **Schnelligkeit**, die Hitze wird innerhalb des Topfes selbst erzeugt, was dazu führt, dass dieser sofort erhitzt wird. Aus demselben Grund zeigt eine Veränderung der Temperatureinstellung sofort Wirkung, was zum Beispiel bei Gas nicht der Fall ist.

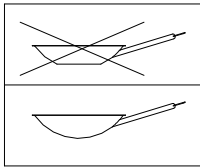
Wegen der **Effizienz**, im Vergleich zu allen anderen Kochmethoden garantiert das Induktionskochen eine sehr hohe Energieausbeute von etwa 85%. Bei dieser Kochmethode bleibt die Umgebung außerdem kühl und bekömmlich, da keine Hitze abgegeben wird wie bei anderen Kochgeräten.

KOCHGESCHIRR.

Induktionsgeneratoren funktionieren nur dann korrekt, wenn Kochgeschirr mit Boden aus Eisen. (Empfohlene Marke Spring, Demeyere, Noser)

PCI Pfannen müssen einen Durchmesser von 120 mm bis 360 mm haben. Das Kochgeschirr sollte vorzugsweise einen planen Boden haben.

PCIW Für Wok Induktions-Kochplatten, müssen Die Töpfen eine Konkavität haben, die dem Glasstandard 311 Ø Millimeter sich anpaßt. (Sehen Foto)



Der Generator kann nicht mit ungeeignetem Kochgeschirr funktionieren.


Jedes andere, nicht in diesem Abschnitt genannte Produkt gilt automatisch als ausgenommen und als für die korrekte Funktion des Induktionsgenerators ungeeignet.

FUNKTIONSTEST

Nachdem alles angeschlossen ist, Funktionstest durchführen.

- Topf von Kochzone entfernen.
- Kochstufe auf Null stellen.
- Netzspannung einschalten (die grünen Betriebslampen blinken dabei kurz auf).
- Grüne und rote Lampe dürfen nicht leuchten oder blinken.
- Die Anzeige darf nur die Kochstufe Null anzeigen.
- Eine beliebige Kochstufe einstellen.
- Grüne Lampe muss gleichmässig im Sekundentakt blinken (Topferkennungsmodus).



- Bei der Anzeige muss Topferkennungssymbol  blinken (Topferkennungsmodus).
- Es darf keine Störungsmeldung auftreten.
- Rote Lampe darf nicht leuchten / keine Error-Meldung auf der Anzeige.
- Mit Wasser gefüllter Topf mit mind. 12 cm Ø auf die Kochzone stellen.
- Grüne Lampe oder Anzeige muss konstant leuchten.



- Maximale Leistung einstellen.
- Nach wenigen Minuten muss der Lüfter einschalten.



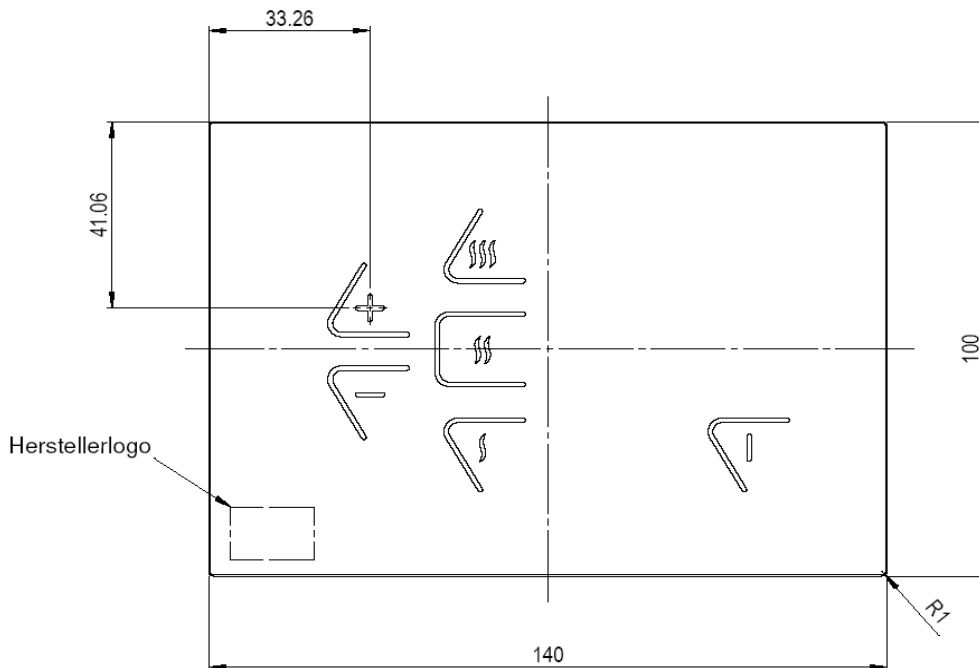
Pfanne immer in die Mitte der Kochzone stellen. Leere Pfannen nicht unbeaufsichtigt aufheizen. Pfannen dürfen nicht über 300° C erhitzt werden.

Im Fehlerfall im Kapitel Störungsbehebung nachlesen.

AUSSCHALTEN

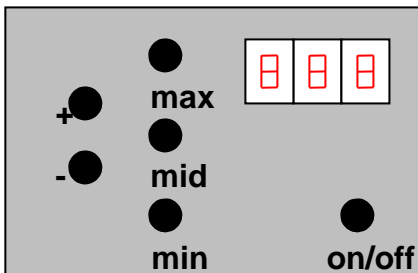
- Den Umschalter/Potentiometer nach rechts oder links auf die Ausposition verstellen [OFF]
- Bestimmte Teile des Generators bleiben auch dann unter Spannung, wenn der Herd ausgeschaltet ist. Vor Wartungsarbeiten muss das Gerät folglich spannungslos gemacht werden.
- Sicherstellen, dass während des normalen Gebrauchs, der Reinigung oder Wartung der Komponente keine Flüssigkeiten in das Innere des Induktionsgenerators eindringen können.

FLEX TOUCH



NORMALBETRIEB

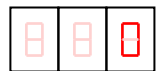
Die Tastenzuordnung ist standardmäßig wie abgebildet konfiguriert.



TASTENFUNKTIONEN

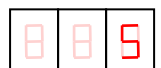
on/off-Taste:

Mit der on/off-Taste wird die Bedienung ein- bez. ausgeschaltet. Auf der Anzeige erscheint eine „0“ falls die FlexTouch eingeschaltet ist. Wird nach dem Einschalten für längere Zeit keine Taste gedrückt, schaltet sich die FlexTouch automatisch wieder aus. Die Anzeige erlischt.



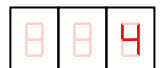
+ Taste:

Über die +Taste kann die Kochstufe Schritt für Schritt erhöht werden. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Kochstufe.



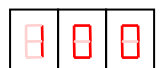
- Taste:

Mit der – Taste kann die Kochstufe Schritt für Schritt reduziert werden. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Kochstufe.



max-Taste:

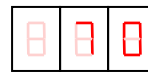
Mit der max-Taste kann die vorprogrammierte maximale Kochstufe angefahren werden. Auf der



Anzeige erscheint die maximale Kochstufe. Diese ist bei der Standardkonfiguration auf 100 eingestellt.

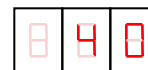
mid-Taste:

Mit der mid-Taste kann eine vorprogrammierte mittlere Kochstufe angefahren werden. Auf der Anzeige erscheint die entsprechende Kochstufe. Diese ist bei der Standardkonfiguration auf 70 eingestellt.



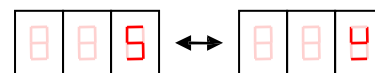
min-Taste:

Mit der min-Taste kann eine vorprogrammierte minimale Kochstufe angefahren werden. Auf der Anzeige erscheint die minimale Kochstufe. Diese ist bei der Standardkonfiguration ist auf 40 eingestellt.



TOPFSUCHE

Ist kein Topf auf dem Feld, wechselt die Anzeige zwischen dem Topfsymbol und der eingestellten Kochstufe.



PARAMETERLISTE

Beschreibung	Einstellbereich	Standard
Vorwahltaste Kochstufe hoch	1 – 200	100
Vorwahltaste Kochstufe mittel	1 – 200	70
Vorwahltaste Kochstufe tief	1 – 200	40

RESTWÄRMESYMBOL H

Das Restwärmesymbol **H** leuchtet, wenn die Glaskeramiktemperatur über 65°C ist. Das Kochfeld sollte nicht berührt werden, weil eine Verbrennungsgefahr besteht. Dieses Symbol leuchtet, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Bei Stromausfall wird dieser Hinweis nicht angezeigt.

STÖRUNGSSUCHE - STÖRUNGSBESEITIGUNG.

- **ACHTUNG:** NIEMALS irgendwelche Arbeiten an den Induktionsgeneratoren durchführen, wenn zuvor nicht die Spannungsversorgung unterbrochen wurde.
- **GEFAHR:** Hochspannung, bei direkt vom Stromnetz gespeisten Induktionsgeneratoren.
- Die Induktionsgeneratoren dürfen ausschließlich von QUALIFIZIERTEM, AUTORISIERTEM PERSONAL UND UNTER EINHALTUNG DER EINSCHLÄGIGEN RICHTLINIEN UND NORMEN, SOWIE DER INTERNATIONALEN, NATIONALEN UND REGIONALEN GESETZE ZUR SICHERHEIT geöffnet werden .

ERKENNUNG UND BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Kochfeld heizt zu wenig	Ungeeignetes Topfmaterial	Geeignetes Topfmaterial verwenden
Kochfeld heizt dauernd mit max. Leistung	Knebelschalter defekt	Knebelschalter kontrollieren / ersetzen
Leeres Kochfeld schaltet ein	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kleine Metall-Gegenstände werden erhitzt	Topferkennung falsch	Generator ersetzen / reparieren lassen
Kochfeld heizt nicht	Topf-Bodendurchmesser kleiner als 12 cm / Topferkennung falsch	Geeignetes Topfmaterial verwenden
	Generator defekt	Generator ersetzen / reparieren lassen
Gerät reagiert nicht	Netzsicherung / elektrische Zuleitung defekt	Netzanschluss kontrollieren
Sicherungen brennen beim Einschalten durch	Kurzschluss im Generator	Generator ersetzen / reparieren lassen

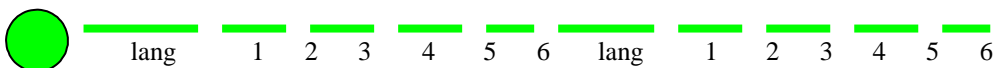
FEHLER-CODE

Es wird zwischen zwei verschiedenen Fehlertypen unterschieden:

- Generatorfehler (E1)
- Bedienungsfehler (E2)

Generatorfehler sind Fehler die vom Generator erkannt werden und an die Bedienung weitergeleitet werden. Bei digitalen Bedienungen erscheint **E1** auf der Anzeige und dann die Fehlernummer. Bei analogen Bedienungen leuchtet die grüne Lampe 1 Mal lang danach kurze gleichmässige Impulse wiederholend. Die Anzahl dieser kurzen Impulse ist die Nummer des Fehlers.

Zum Beispiel beim Fehler E1 06:



Die rote Störungslampe leuchtet bei einem Fehler dauernd.



Bedienungsfehler sind Fehler die von der digitalen Bedienung ausgehen. Auf der Anzeige erscheint „E2“ und dann die Fehlernummer.

FEHLERMELDUNGEN VOM GENERATOR (E1)

Fehle	Nr.	Name	Mögliche Ursache	Maßnahme
E1	01	Hardware	Ungeeignetes Topfmaterial	Geeignetes Topfmaterial verwenden
			Falsche oder defekte Spule	Spule kontrollieren
E1	02	Kein Induktorstrom	Keine Spule oder kein Strom auf Leistungsteil	Spule anschließen
E1	03	Temperatur IGBT zu hoch	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, IGBT Temperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E1	04	Temperatur Kochfeld zu hoch oder zu tief	Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
			Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
			Endstufe defekt	Generator ersetzen
E1	05	Unterbruch bei der Bedieneinheit	Kabel hat Wackelkontakt oder Unterbruch	Generator ausschalten, Kabel kontrollieren, eventuell ersetzen
			Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten, DIP-Schalter kontrollieren, eventuell einstellen
			Bedieneinheit defekt	Bedieneinheit kontrollieren / ersetzen
E1	06	Innentemperatur zu hoch oder zu tief	Lüftungswege verstopft, Ventilator verschmutzt, Innentemperatursensor defekt	Luftwege freimachen, Ventilator reinigen
E1	07	Spulentemperatur	Spulentemperatur zu hoch	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
			Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen
E1	08	Netzphasen	Ausfall Netzphase oder Netzqualität ungenügend	Netzphasen kontrollieren
E1	10	Kommunikation	Fehler auf LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	Netz trennen und Verbindung kontrollieren
E1	11	Initialisierung	Überflüssige Bedienung angeschlossen	Bedienung ausstecken oder am richtigen Controlstecker anschließen
			Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP-Schalter richtig einstellen
			Fehler beim Initialisieren der Hardware	Warten, Gerät aktualisiert sich ca. alle 30 Sekunden automatisch
E1	13	Netzanschluss	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1	14	Netzteilfehler	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzteilspannung	Netzanschlüsse kontrollieren
E1	15	Leerkochschutz	Netzfehler	Hauptsicherung ausschalten und nach ein paar Sekunden einschalten
			Leeres Kochgeschirr	Kochgeschirr wegnehmen, ausschalten und ein paar Minuten warten bis Kochfeld abgekühlt ist
			Temperaturfühler defekt	Fühler ersetzen

FEHLERMELDUNGEN VON DIGITALBEDIENUNGEN (E2)

Fehler	Nr.	Beschreibung	Mögliche Ursache	Maßnahme
E2	03	Tasten-Dauerbetätigung	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Keramikglas	Kochstelle reinigen
			Taster defekt	Bedienung ersetzen
E2	05	LIN Bus nicht verbunden	Keine Kommunikation	LIN Bus Verbindung Überprüfen
E2	10	Leitungsbruch	Verbindungskabel zwischen Tastatur und Generator defekt	Kabelverbindung überprüfen, eventuell Kabel ersetzen
		Falsche ID	Digitalbedienung hat falsche ID	Generator ausschalten und DIP-Schalter richtig einstellen
E2	11	Selbstdiagnose-Fehler	Die Selbstdiagnose der Software hat Fehler festgestellt	Sollte dieser Fehler durch Netz aus / Netz ein nicht behoben sein, den Kundendienst kontaktieren
E2	13	Konfigurationsdaten ungültig	Das Gerät hat keine gültigen Konfigurationsdaten gefunden	Kundendienst kontaktieren
E2	14	Versorgungsspannung	Problem mit Versorgungsspannung der Bedienung	Reset et selbst
E2	20	Kompatibilität der LIN Version	LIN Version ist nicht kompatibel	Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst
E2	FF	Unbekannter Fehler	Es ist ein Fehler aufgetreten, dessen Ursache unbekannt ist	Kundendienst kontaktieren

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung: Zum Reinigen der Außenseite des Geräts auf keinen Fall einen direkten Wasserstrahl oder einen Hochdruckreiniger benutzen.

Das Gerät muss jeden Abend nach der Arbeit sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Geräts garantiert dessen einwandfreien Betrieb und lange Lebensdauer.

Vor dem Reinigen das Gerät spannungslos schalten. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden, und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung des Kristallglases

Das Kristallglas wird mit fettlösenden Flüssigreinigern, oder mit für Glaskeramik geeigneten Essig- oder Zitronensäurereinigern gesäubert.

Dazu sollte die Glaskeramikfläche noch nicht ganz abgekühlt sein, damit Übergelaufenes, eingebrannte Fettspritzer und anderes Material mit einem feuchten Lappen aufgeweicht und dann noch lauwarm mit einer Spatel abgeschabt werden können, ohne das Glaskeramikfeld zu beschädigen.

Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Das Gerät nach Anweisung gründlich reinigen und trockenreiben. Die Stromzufuhr unterbrechen.

WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)

Sämtliche Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Vor Beginn der Wartung ist der Stecker herauszuziehen oder die Stromzufuhr durch den oberhalb des Geräts angebrachte Schalter zu unterbrechen.

ZUGÄNGLICHKEIT

Um zur Klemmleiste zu gelangen, ist das Vorderpaneel des Geräts zu entfernen. Die Betriebselemente sind durch die vordere Bedienblende zugänglich, dazu die Schrauben der Bedienblende lösen und diese entfernen.

SOMMAIRE

DONNÉES TECHNIQUES GÉNÉRALES	31
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	31
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	31
INSTALLATION	31
DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES	32
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	32
CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL	32
GÉNÉRATEUR À INDUCTION	32
Possibilité d'emploi.....	33
Attention et Danger.	33
Qualification et formation du personnel.	33
Dangers causés par le non-respect des normes de sécurité.	33
Utilisation en toute sécurité.	33
Sécurité de l'utilisateur et du personnel chargé de l'utilisation.....	33
Sécurité du personnel chargé de l'utilisation.	33
Sécurité en matière d'installation, d'entretien et de contrôle.	34
Reproduction ou utilisation de pièces de rechange non autorisées.	34
Utilisation incorrecte.	34
MISE EN MARCHÉ	34
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	34
Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction ?	35
Pourquoi choisir l'induction ?	35
CASSEROLES	35
CONTRÔLE FONCTIONS	35
EXTINCTION	36
FLEX TOUCH	36
MODALITE NORMALE	36
TOUCHES DE FONCTION	37
DETECTION DE CASSEROLE	37
TABLEAU DES PARAMÈTRES	37
SYMBOLE DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE H	37
RECHERCHE DES PANNES - ÉLIMINATION DES PANNES	38
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	38
SIGNALISATION DES ERREURS	38
Erreurs dues au générateur	38
Erreurs dues au contrôle numérique (seulement pour appareils à contrôle numérique)	38
TABLEAU DES ERREURS DUES AU GÉNÉRATEUR (E1)	39
TABLEAU ERREURS DUES AU CONTRÔLE NUMÉRIQUE (E2)	40
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	40
Nettoyage du verre.....	40
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE	40
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	40
ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE	40

DONNÉES TECHNIQUES GÉNÉRALES


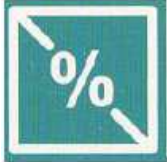
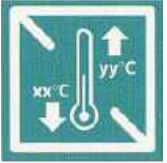
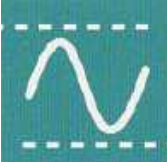
	Diamètre minimum casserole	120 mm
	Humidité relative	10% ÷ 90% non condensée
	Température ambiante de fonctionnement	0°C ÷ 40°C
	Tolérance Tension Alimentation Fréquence Alimentation	-10% ÷ +6% 50 – 60 Hz

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	PCI-94ET	PCIT-94ET	PCI-98ET	PCIT-98ET	PCIW-94ET	PCIWT-94ET
DIMENSIONS (cm)	40x90x90	40x90x29	80x90x90	80x90x29	40x90x90	40x90x29
ALIMENTATION	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORPTION MAXIMUM A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
PUISSANCE MAXIMUM kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
CÂBLE D'ALIMENTATION	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²

MODÈLES	TPI-98ET	TPIT-98ET
DIMENSIONS (cm)	80x90x90	80x90x29
ALIMENTATION	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORPTION MAXIMUM A	40,6 A (20,3 + 20,3)	40,6 A (20,3 + 20,3)
PUISSANCE MAXIMUM kW	28 kW	28 kW
CÂBLE D'ALIMENTATION	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La plaque des caractéristiques techniques se trouve sur la paroi antérieure (voir schéma au chapitre "Branchement électrique") et contient toutes les données nécessaires au branchement.

INSTALLATION

L'appareil doit être positionné parfaitement à niveau; pour cela il est possible d'intervenir sur les pieds réglables (à visser ou à dévisser). L'interrupteur général ou la prise doit se trouver à proximité de l'appareil et être facile d'accès.

Il est recommandé de placer l'appareil sous une hotte aspirante de façon à ce que l'évacuation des vapeurs puisse s'effectuer plus rapidement. Dans le cas où l'appareil serait installé à proximité de murs, de parois, de meubles de cuisine ou autres revêtements décoratifs, il est important de veiller à ce que ceux-ci soient constitués de matériaux non-inflammables, diffuser les revêtir d'un matériau non-inflammable.

Il est impératif de respecter les normes anti-incendie.

- Les points suivants doivent toujours être respectés pendant l'installation:
- S'assurer que le voltage du secteur corresponde au voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil
 - Toutes les installations électriques doivent respecter les réglementations locales: Il faut respecter toutes les réglementations établies par les autorités nationales en matière d'électricité.
 - En cas d'emploi d'interrupteurs différentiels, ceux-ci doivent avoir un seuil minimum de déclenchement de 30 mA.
 - Éviter d'obstruer les zones d'entrée et de sortie d'air avec des objets (tissus, parois, etc.).
 - Éviter l'air chaud sur l'appareil à induction (par exemple, lorsque plusieurs appareils sont placés côte à côte, ou l'un derrière l'autre, ou encore quand un appareil est séparé par un autre conduit d'air séparé.
 - L'appareil à induction ne doit être placé ni à proximité ni au-dessus de surfaces chaudes:
 - L'appareil est muni de filtre. Malgré la présence du filtre, il faut toujours s'assurer que les graisses provenant de d'autres activités ne puissent finir sur l'appareil à induction (par exemple, proximité de friteuses ou de plaques).
 - La température de l'air en entrée doit être inférieure à +35°C.
 - Le personnel qui utilise l'appareil doit s'assurer que toute l'installation, l'entretien et les opérations de contrôle soient effectués uniquement par du personnel qualifié.

Attention!: conformément aux dispositions internationales applicables, durant le branchement de l'appareil, il est nécessaire de prévoir en amont de celui-ci un dispositif automatique assurant la coupure omnipolaire de l'alimentation de secteur; ce dispositif doit prévoir une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

DISPOSITIONS LÉGALES, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES

L'installation doit être effectuée dans le respect des normes suivantes:

- normes de sécurité en vigueur.
- règles d'installation, normes en vigueur.


BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Pour l'installation du câble d'alimentation procéder comme suit:

- Couper la tension.
- Retirer le panneau postérieur.
- Faire passer le câble d'alimentation à travers le passe-fil, raccorder les conducteurs aux bornes correspondantes du bornier et les fixer.
- Bloquer le câble à l'aide du serre-fil et remettre en place le panneau. La longueur du conducteur de terre doit être supérieure à celle des autres conducteurs de telle sorte qu'en cas de rupture du presse-fil le conducteur de terre se décroche après les conducteurs de tension.

N.B. Le câble d'alimentation doit avoir les caractéristiques suivantes: de type silicone résistant au minimum à une température de 180°C et d'une section adaptée à la puissance de l'appareil (voir tableau des données techniques).

CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel. La vis de raccordement est positionnée sur la partie postérieure de l'appareil et est marquée du symbole  .

Attention!: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation non conforme aux instructions prévues à cet effet.

- Indications:** chaque plaque est reliée à un régulateur d'énergie qui permet de choisir entre la température minimum, indiquée schématiquement par le chiffre 1 sur la commande, et la température maximum indiquée par le chiffre 6. Pour la cuisson initiale, nous vous conseillons les températures les plus élevées:
- chaque plaque est pourvue d'un limiteur de température qui se déclenche si la température atteinte est susceptible d'endommager le verre (voir paragraphe "En cas d'anomalie ou de panne").

Avvertissements: utiliser uniquement des casseroles adaptées (avec fond ferrique).

GÉNÉRATEUR À INDUCTION

LES GÉNÉRATEURS À INDUCTION CONSTITUENT UNE PIÈCE DE L'APPAREIL ET NE PEUVENT ÊTRE ASSIMILÉS À L'APPAREIL MÊME.

Possibilité d'emploi.

Les générateurs à induction peuvent être installés sur les plans de cuisson de cuisinières ou de réchauds d'appoint et ils doivent être utilisés pour cuisiner, chauffer, maintenir au chaud ou rôtir les aliments.

Les générateurs à induction permettent d'utiliser toutes les casseroles spécifiquement conseillées pour la cuisson à induction, comme les casseroles en fonte et en fer.

Les générateurs à induction ne doivent pas être utilisés pour chauffer des objets autres que ceux mentionnés plus haut.

Attention et Danger.**ATTENTION**

L'emploi incorrect ou le non-respect des indications fournies peut causer des lésions ou des dommages aux biens et aux personnes.

ATTENTION

Bien lire le présent manuel d'emploi, d'entretien et d'installation avant tout emploi ou entretien de l'appareil.

DANGER

Le non-respect des normes, des lois et des directives en vigueur en matière de sécurité constitue un risque de danger.

DANGER

L'emploi et la manipulation inappropriée des générateurs constituent une source de danger pour les êtres vivants et pour les objets animés et non animés.

Omettre de bien lire le présent manuel d'emploi d'installation constitue aussi un risque de danger.

Qualification et formation du personnel.

Le personnel chargé de l'installation, de la mise en fonction, de l'emploi et de l'entretien doit être QUALIFIÉ ou AGRÉÉ par le fabricant.

Dangers causés par le non-respect des normes de sécurité.

Le non-respect des normes de sécurité peut constituer un risque de danger pour les personnes, le milieu et pour le générateur à induction. Le non-respect des normes de sécurité fait déchoir le droit au remplacement des pièces endommagées.

En particulier, le non-respect comporte :

- des risques en tous genres pour les biens et les personnes.
- des dangers en tous genres pour les biens et les personnes.

Utilisation en toute sécurité.

Il faut respecter les normes de sécurité reportées dans le manuel ainsi que les normes et les lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité électrique, en matière du travail et en matière d'utilisation et de sécurité, ceci afin de prévenir tout éventuel accident.

Sécurité de l'utilisateur et du personnel chargé de l'utilisation.

Il faut exclure toute source de danger dérivant du courant électrique. Le générateur à induction doit être utilisé par du personnel qualifié et son installation doit être effectuée par des professionnels qualifiés et en conformité aux normes régionales, nationales et internationales en vigueur soit en matière d'appareils électriques et électroniques à usage collectif qu'en matière d'installations électriques à usage résidentiel et industriel.

Sécurité du personnel chargé de l'utilisation.

La zone en vitrocéramique est chauffée par la chaleur de la casserole. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la zone chauffante.

Pour éviter toute surchauffe excessive, éviter d'y laisser une casserole vide ou de la chauffer inutilement.

En cas d'utilisation de plusieurs casseroles pendant la cuisson, veiller à ne pas entrecroiser les manches et à les placer hors du champ d'induction. Les manches peuvent atteindre un haut degré en fonction du matériau dont ils sont constitués.

Danger de brûlure ! Il est conseillé d'utiliser un gant athermique ou des maniques.

Les casseroles doivent toujours être légèrement espacées entre elles. Elles ne doivent pas se toucher, Lors du retrait de la casserole, il est conseillé d'éteindre la zone de cuisson pour éviter qu'en y reposant involontairement cette dernière, le système de chauffage ne puisse démarrer automatiquement de manière non désirée.

Ne pas poser d'autres matériaux (papier, carton, tissu, etc...) entre la casserole et la zone de cuisson, car ce dernier pourrait s'incendier.

Les objets métalliques se chauffent très rapidement s'ils sont posés sur une zone chauffante en fonction ; donc à part les casseroles, il ne faut pas poser d'autres objets sur le plan de cuisson à induction (canettes, boîtes fermées, papier aluminium, couverts, bagues, clefs, montre, etc...).

Les personnes qui ont un pace-maker doivent consulter leur médecin pour savoir si elles peuvent rester à proximité d'un plan de cuisson à générateur à induction.

Ne pas poser de cartes de crédit, cartes téléphoniques, cassettes ou autres objets magnétiques sur la plaque en vitrocéramique du système à induction.

Le générateur à induction possède un système de refroidissement interne. Veiller à ce que les fentes d'entrée et de sortie de l'air ne soient pas obstruées par des objets (papier, chiffon ou autre). Ceci pourrait entraîner une surchauffe excessive et la conséquente extinction de l'induction.

Éviter de faire pénétrer des liquides dans le générateur à induction (eau, huile ou autre).

Il est absolument défendu de nettoyer à l'aide de jet d'eau.

Si le plan en vitrocéramique devait être fêlé ou brisé, éteindre le plan de cuisson à induction et couper l'alimentation électrique.

Ne toucher aucun des composants placés à l'intérieur du générateur à induction.

Sécurité en matière d'installation, d'entretien et de contrôle.

Le personnel chargé de l'utilisation doit être qualifié et bien certain que toutes les opérations d'installation, d'entretien et de contrôle soient effectuées par du personnel qualifié et autorisé à délivrer les certificats exigés par les autorités compétentes en matière de sécurité sur les lieux de travail.

Ce personnel devra étudier le présent manuel de manière approfondie. En cas de montage, d'entretien, d'assistance, de réparation et de retrait du composant générateur à induction, le personnel doit être hautement qualifié. En pratique, il doit avoir suivi un cours de formation spécifique agréé par le fabricant en matière de générateurs à induction.

Il doit aussi posséder les conditions requises par les autorités compétentes en matière de sécurité électrique et électronique des installations. En général, les opérations sur le composant générateur à induction ne doivent être effectuées qu'après avoir coupé l'alimentation électrique du secteur.

Le générateur à induction doit être éteint et débranché de l'alimentation et du secteur électrique.

Les installations de sécurité et de protection doivent être reconstituées ou réinstallées à la fin des opérations décrites plus haut, en respectant les normes, les directives et les lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité pour l'emploi correct et en toute sécurité du composant.

Reproduction ou utilisation de pièces de rechange non autorisées.

Toute reproduction ou modification du composant générateur à induction est interdite. Il faut contacter le fabricant si l'on remarque des modifications apportées au générateur à induction. Pour garantir la sécurité, toujours utiliser exclusivement des pièces de rechange et des accessoires originaux, agréés par le fabricant.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces non originales.

Utilisation incorrecte.

Les capacités de fonctionnement des composants générateurs à induction ne sont garanties que si ce dernier est utilisé correctement comme décrit dans le présent manuel et utilisé en conformité aux normes, directives, lois nationales et internationales en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique visant les composants tels que le générateur à induction.

MISE EN MARCHÉ

Avant d'utiliser l'appareil pour la première cuisson, il faut le nettoyer soigneusement (voir paragraphe "nettoyage et entretien"). Contrôler le branchement de l'appareil et le mettre en marche en suivant les instructions.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Attention :

- n'utiliser l'appareil que sous surveillance !
- Pour les modèles PCI..., nous conseillons d'utiliser des récipients à fond plat, car ceux à fond concave ou bombé augmentent le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

Indications :

- chaque plaque est reliée à un régulateur d'énergie qui permet de choisir entre la température minimum, indiquée schématiquement par le chiffre 1 sur la commande, et la température maximum indiquée par le chiffre 6. Pour la cuisson initiale, nous vous conseillons les températures les plus élevées :
- chaque plaque est pourvue d'un limiteur de température qui se déclenche si la température atteinte est susceptible d'endommager le verre (voir paragraphe "en cas d'anomalie ou de panne").

Recommandations : n'utiliser que des casseroles adaptées (à fond ferrique).

Qu'est-ce que c'est la cuisson à induction ?

Le principe de base de la cuisson à induction est très simple. Quand on pose le récipient sur la surface vitrocéramique du plan, celui-ci entre dans un champ magnétique qui est généré par un système à induction. Le fond ferreux du récipient se réchauffe rapidement, car il se produit un "frottement" de molécules qui dégage de la chaleur. Le contrôle du champ magnétique permet de régler la vitesse et l'intensité de la chaleur.

Pourquoi choisir l'induction ?

Pour la **Sécurité**, il n'y a aucune flamme ni source de chaleur susceptible d'entraîner un danger lorsque la casserole est retirée du plan de cuisson. Le plan s'éteint automatiquement dès que le récipient est retiré

Pour la **Vitesse**, la chaleur est générée à l'intérieur du récipient ce qui lui permet de se réchauffer immédiatement. Pour la même raison, le réglage de température a un effet immédiat, comparé par exemple, à la cuisson à gaz

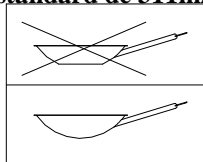
Pour l'**Efficacité**, par rapport aux autres types de cuisson, l'induction a un rendement énergétique très élevé, de l'ordre de 85%. En outre, ce système de cuisson laisse l'air de la pièce sain et frais, car il n'y a aucune dispersion de chaleur comme il se produit en revanche avec les autres types d'appareils de cuisson.

CASSEROLES.

Les générateurs à induction en fonctionnent correctement qu'avec des casseroles à fond en fer (Marque recommandée Spring, Demeyere, Noser)

PCI Les casseroles doivent avoir un diamètre compris entre 120 mm et 360 mm. Il est mieux d'avoir des casseroles à un fond plat.

PCIW Pour les plaques à Induction Wok, les casseroles doivent avoir une concavité qui s'adapte au verre standard de 311mm Ø. (Voir la photo)



Le générateur n'accepte pas les casseroles non adaptées.


Tout produit non mentionné dans ce paragraphe doit être automatiquement considéré comme exclus et donc inapproprié pour un bon fonctionnement des générateurs à induction.

CONTRÔLE FONCTIONS

Après que tout est branché, effectuer le contrôle de la fonctionnalité de l'appareil

- Enlever la casserole de la zone de cuisson.
- Régler le niveau de cuisson à zéro.
- Insérer l'alimentation de réseau.
- Le vert et le voyant rouge ne doivent pas s'allumer ou clignoter.
- (pour les appareils avec commande électronique, l'écran doit seulement montrer le degré de cuisson 0.
- Augmenter le niveau de cuisson jusqu'à la valeur souhaitée
- Le voyant vert doit clignoter régulièrement chaque seconde (modalité de détection pot).



- Pour les appareils avec commande électronique, le symbole de détection de casserole  doit clignoter
- Il ne doit y avoir aucune panne.
- Le voyant rouge ne doit pas s'allumer / Pour les appareils avec commande électronique, aucun code d'erreur ne doit être présent sur l'écran.
- Placer dans la zone de cuisson, une casserole spécifique pour induction, remplie d'eau, cette casserole doit avoir un Ø minimum de 12 cm.
- Le voyant vert ou l'écran doivent toujours être allumés



- Régler à la puissance maximale.
- Après quelques minutes, le ventilateur doit s'allumer.

En cas d'erreur, faire référence au paragraphe "résolution des problèmes".



Ne pas chauffer de casseroles vides, sans surveillance.

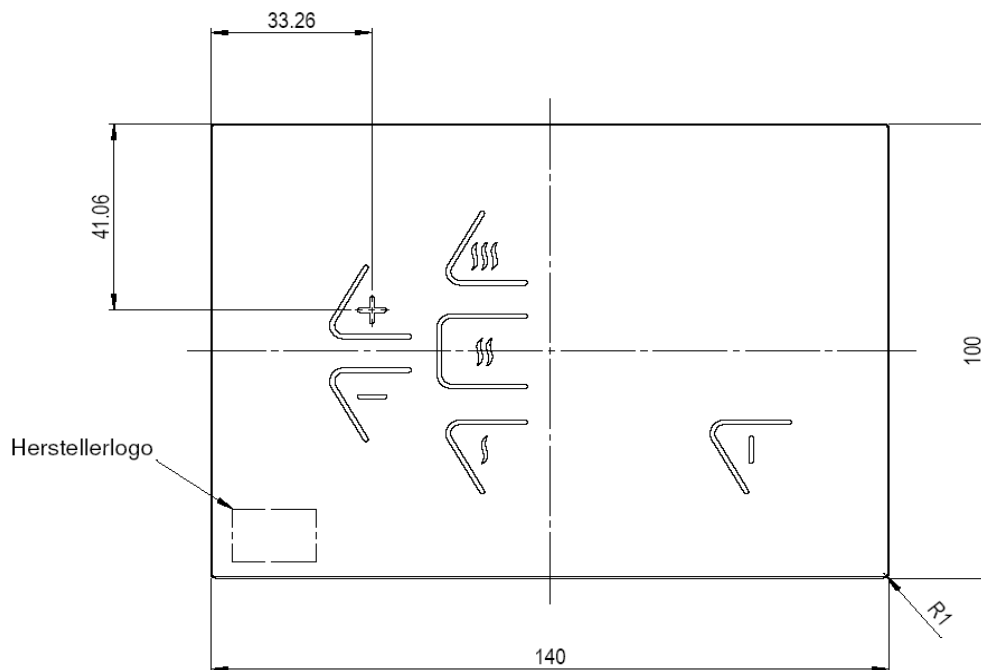
Les casseroles doivent être placées toujours au centre d'une zone inducteur.

Les casseroles ne doivent pas être chauffées à plus de 300°C.

EXTINCTION

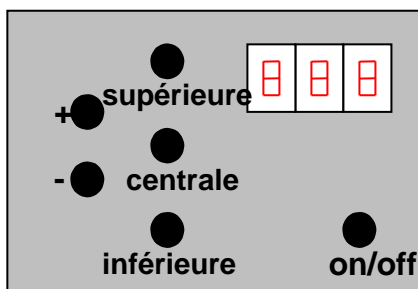
- Tourner le commutateur/potentiomètre dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens contraire, pour le reporter en position de repos [OFF]
- Certaines parties du générateur restent sous tension même lorsque la plaque est éteinte. Par conséquent, en cas d'entretien, il faut d'abord débrancher l'appareil du secteur.
- Veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du générateur à induction, soit pendant l'utilisation ordinaire que pendant le nettoyage ou l'entretien du composant.

FLEX TOUCH



MODALITE NORMALE

L'attribution de la puissance standard s'effectue comme illustré ci-après.



TOUCHES DE FONCTION

Touche on/off

La touche on/off allume et éteint le contrôle du Flex Touch. L'afficheur à 3 chiffres affiche 0 lorsque le Flex Touch est sur ON. Après l'allumage, le Flex Touch s'éteint automatiquement si aucune pression n'est exercée sur les touches. L'afficheur s'éteint.

Touche +

La touche + permet d'augmenter graduellement le niveau de cuisson. L'afficheur signale le niveau courant de cuisson.

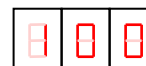
Touche -

La touche - permet de diminuer graduellement le niveau de cuisson. L'afficheur signale le niveau courant de cuisson.

Touche supérieure

La touche supérieure permet de programmer le niveau maximum de cuisson possible.

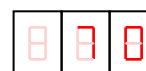
Le niveau de cuisson est pré-programmé sur 100



Touche centrale

La touche centrale permet de programmer un niveau de cuisson moyen.

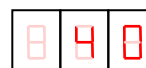
Le niveau de cuisson est pré-programmé sur 70



Touche inférieure

La touche inférieure permet de programmer un bas niveau de cuisson.

Le niveau de cuisson est pré-programmé sur 40



DETECTION DE CASSEROLE

si aucune casserole n'est posée sur la zone de cuisson, l'afficheur change d'état entre le symbole casserole et le niveau de cuisson pré-programmé

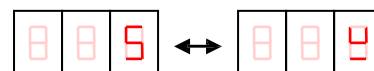


TABLEAU DES PARAMÈTRES

Description	Range	Default
Preset cooking level supérieur	1 – 100	100
Preset cooking level centrale	1 – 100	70
Preset cooking level inférieur	1 – 100	40

SYMBOLE DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE H

Le symbole **H** apparaît sur l'écran lorsque la température de la vitrocéramique dépasse 65 ° C. Le plain de cuisson ne doit pas être touché, car il y a un risque de brûlures. Le symbole se allume lorsque l'alimentation est coupée. Toutefois, en cas de panne de courant, ne se allume pas.

RECHERCHE DES PANNES - ÉLIMINATION DES PANNES.

- ATTENTION : NE JAMAIS effectuer d'opérations sur les générateurs à induction avant de les avoir débranché du réseau électrique.
- DANGER : de haute tension quand les générateurs à induction sont alimentés par le réseau électrique.
- Les générateurs à induction ne doivent être ouverts que par du PERSONNEL QUALIFIÉ, AGRÉÉ ET DANS LE RESPECT DES DIRECTIVES, DES NORMES ET DES LOIS RÉGIONALES, NATIONALES ET INTERNATIONALES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PANNE	CAUSE	ACTION DE CORRECTION
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Usage de casseroles non adéquates	Utiliser des casseroles avec fond ferrique spécifique pour cuisson à induction
Chauffage continu de la zone de cuisson à la puissance maximale	Commande défectueuse.	Contrôler/réparer la commande
Chauffage de la zone de cuisson sans casserole	Capteur de détection de casserole défectueux	Remplacer le générateur/le faire réparer
Chauffage dans la zone de cuisson de petits objets métalliques	Capteur de détection de casserole défectueux	Remplacer le générateur/le faire réparer
Absence de chauffage dans la zone de cuisson	Fond casserole inférieur à Ø 12 cm	Utiliser des casseroles avec fond supérieur à Ø 12 cm
	Générateur défectueux.	Remplacer le générateur/le faire réparer
Non-fonctionnement de tout l'appareil	Alimentation interrompue	Contrôler l'état de la connexion électrique
Intervention du magnétothermique-différentiel en amont de l'appareil	Court-circuit dans le générateur / dispersion vers la terre	Contrôler l'état de la connexion électrique / Remplacer le générateur/le faire réparer

SIGNALISATION DES ERREURS

Il y a deux types d'erreurs signalés

- (E1) Erreurs dues au générateur
- (E2) Erreurs dues au contrôle numérique (seulement pour appareils à contrôle numérique)

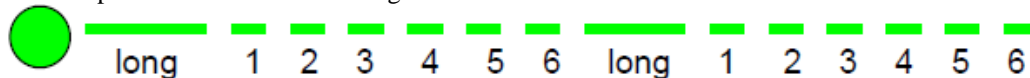
Erreurs dues au générateur

Ce sont des anomalies détectées par le générateur et transmises au contrôle.

Pour les appareils à contrôle numérique, l'écran affiche "E1".

Pour les appareils à contrôle analogique, les pannes peuvent être détectées sur la base de la durée et de la fréquence du voyant vert clignotant. Le voyant vert s'allume une fois longuement et puis avec de courts clignotements réguliers. Le nombre de ces courts clignotements correspond au nombre d'erreur. Ce schéma se répète constamment

Par exemple : Code erreur E1 06 du générateur



Pendant la signalisation d'erreur, le voyant rouge reste allumé tant que l'erreur persiste

Erreurs dues au contrôle numérique (seulement pour appareils à contrôle numérique)

Ce sont des erreurs dues au système de contrôle numérique et elles sont signalées par l'affichage de "E2" suivi du numéro d'erreur sur l'écran.

TABLEAU DES ERREURS DUES AU GENERATEUR (E1)

ERREUR	N°	DESCRIPTION	CAUSE	ACTION DE CORRECTION
E1	01	Trop de courant sur le hardware	Usage de casseroles non adéquates	Utiliser des casseroles adaptées
			Inductance cassée ou défectueuse	Contrôler l'inductance
E1	02	Aucun courant sur l'inducteur	Connexion interrompue	Connecter de nouveau l'inducteur
E1	03	Température sur l'IGBT trop élevée	Conduits de ventilation obstrués, ventilateur bloqué, capteur IGBT défectueux	Nettoyer les conduits de ventilation, nettoyer le ventilateur, contrôler la rotation correcte du ventilateur
E1	04	Température zone de cuisson trop haute ou trop basse	Casserole vide	Enlever la casserole, éteindre l'appareil et attendre deux-trois minutes jusqu'au refroidissement de la zone de cuisson
			Capteur de température défectueux	Remplacer le capteur de température
			Carte alimentation défectueuse	Remplacer le générateur
E1	05	Non-fonctionnement de l'unité de contrôle	Câblage défectueux.	Contrôler le câblage de l'unité de contrôle
			Le contrôle numérique a ID défectueux	Éteindre le générateur, régler correctement le DIP switch
			Unité de contrôle défectueuse.	Remplacer l'unité de contrôle
E1	06	Température interne électronique trop élevée	Conduits de ventilation obstrués, ventilateur bloqué, capteur de température défectueux	Nettoyer les conduits de ventilation, nettoyer le ventilateur, contrôler la rotation correcte du ventilateur
E1	07	Température enroulement	Température enroulement trop élevée	Enlever la casserole, éteindre l'appareil et attendre deux-trois minutes jusqu'au refroidissement de la zone de cuisson
			Capteur de température défectueux	Remplacer le capteur de température
E1	08	Absence de phase de réseau	Répartition des phases de réseau de qualité insuffisante	Contrôler l'alimentation générale
E1	10	Erreur de communication	Absence de LIN ou CAN-Bus, aucune connexion entre clavier et générateur	Débrancher du réseau d'alimentation et contrôler les connexions
E1	11	Erreur d'initialisation	Aucune unité de contrôle connectée	Connecter correctement l'unité de contrôle
			Le contrôle numérique a ID défectueux	Éteindre le générateur, régler correctement le DIP switch
			Erreur pendant l'initialisation du hardware	Attendre, le dispositif est réinitialisé toutes les 30 sec environ
E1	13	Erreur de branchement au réseau d'alimentation	La tension de réseau est trop haute ou trop basse.	Contrôler la connexion de réseau
E1	14	Erreur adaptateur de réseau	La tension de réseau est trop haute ou trop basse.	Contrôler la connexion de réseau
E1	15	Protection casserole vide.	Erreur de réseau	Éteindre l'appareil, attendre quelques secondes et puis l'allumer de nouveau
			Casserole vide	Enlever la casserole, éteindre l'appareil et attendre deux-trois minutes jusqu'au refroidissement de la zone de cuisson
			Capteur de température de l'inducteur défectueux	Remplacer le capteur de température de l'inducteur

TABLEAU ERREURS DUES AU CONTRÔLE NUMÉRIQUE (E2)

ERREUR	N°	DESCRIPTION	CAUSE	ACTION DE CORRECTION
E2	03	Clavier en permanence sur ON	Eau ou casseroles sur la zone de cuisson	Nettoyer la zone de contrôle
			Touches défectueuses	Remplacer l'unité de contrôle
E2	05	Bus LIN ouvert	Aucune détection de communication	Contrôler bus LIN
E2	10	Interruption câblage	Contrôler la connexion entre le clavier et le générateur	Effectuer correctement la connexion
		ID défectueux.	L'unité de contrôle a l'ID défectueux	Éteindre le générateur, régler correctement le DIP switch
E2	11	Erreur d'autodiagnostic	Logiciel d'autodiagnostic	Éteindre et allumer de nouveau l'appareil, si le problème persiste contacter l'assistance
E2	13	Données de configuration non valables	Le système trouve des données de configuration non valables	Contacteur l'assistance
E2	14	Tension d'alimentation	Problèmes de tension d'alimentation clavier	Réinitialisation automatique
E2	20	Compatibilité version LIN	Version LIN pas compatible	Contacteur l'assistance
E2	FF	Erreur inconnue	Cause inconnue	Contacteur l'assistance

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention : pendant le nettoyage, ne pas laver l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression.

Une fois l'utilisation terminée nettoyer soigneusement l'appareil. Le nettoyage quotidien de l'appareil est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'eau chaude avec un détergent neutre ; puis rincer abondamment pour éliminer toute trace de détergent et essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

Nettoyage du verre

Le verre doit être lavé avec des produits dégraissants liquides ou des acides à base de vinaigre et de citron, adaptés au nettoyage du verre et de la céramique.

Pendant cette opération, il est préférable que le verre ne soit pas complètement froid de sorte que tout éventuel aliment ayant débordé, les graisses brûlées et autres, puissent être amollis avec un chiffon humide et ôtés encore chauds avec un racloir ordinaire pour éviter toute détérioration de la surface en verre.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

Nettoyer et essuyer soigneusement l'appareil comme indiqué dans le manuel. Couper la tension

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

En cas de panne, éteindre l'appareil, couper la tension à l'aide du dispositif situé en amont de l'appareil et prendre contact avec le service d'assistance.



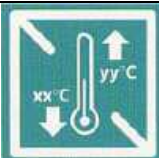
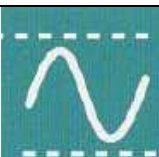
ACCÈS BORNIER/ÉLÉMENTS DE COMMANDE

Pour accéder au bornier de branchement, retirer le panneau antérieur de l'appareil. Les éléments de commande sont accessibles depuis le panneau frontal: dévisser les vis de fixation du panneau frontal et retirer ce dernier.

INDEX

GENERAL TECHNICAL DATA	42
TECHNICAL DATA TABLE.....	42
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	42
INSTALLATION.....	42
LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS.....	43
ELECTRIC CONNECTION	43
EQUIPOTENTIAL.....	43
INDUCTION GENERATOR.....	43
Fields of use.....	43
Caution! Hazard!	44
Personnel qualification and training.....	44
Hazards caused by failure to observe the safety regulations.....	44
Safe usage.....	44
Safety of the user or personnel responsible for use.....	44
Safety of the personnel responsible for use.....	44
Safety during installation, maintenance and controls.....	45
Reproduction or use of unauthorised spare parts.....	45
Improper usage.....	45
STARTING THE APPLIANCE	45
INSTRUCTIONS FOR USE	45
What is induction cooking?	45
Why should you choose induction ?.....	45
POTS AND PANS.....	46
FUNCTION CHECK.....	46
SWITCH OFF	46
FLEX TOUCH	47
NORMAL MODE	47
TOUCH KEY FUNCTION	47
POT DETECTION	48
PARAMETER LIST	48
RESIDUAL HEAT SYMBOL H	48
TROUBLESHOOTING.....	49
ERROR CODE PATTERN.....	49
FAULT MESSAGES FROM THE GENERATOR (E1).....	50
FAULT MESSAGES FROM THE DIGITAL CONTROLS (E2).....	51
CLEANING AND MAINTENANCE.....	51
Cleaning the glass.....	51
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME	51
PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN	51
MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL)	51
ACCESSIBILITY	52

GENERAL TECHNICAL DATA

	Minimal pan diameter:	120 mm
	Relative humidity:	10% to 90% non-condensing
	Operation Ambient temperature:	0°C ÷ 40°C
	Voltage tolerance: Supply frequency:	-10% ÷ +6% 50 – 60 Hz

TECHNICAL DATA TABLE

MODELS	PCI-94ET	PCIT-94ET	PCI-98ET	PCIT-98ET	PCIW-94ET	PCIWT-94ET
DIMENSIONS cm	40x90x90	40x90x29	80x90x90	80x90x29	40x90x90	40x90x29
POWER SUPPLY	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMUM ABSORPTION A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
MAXIMUM POWER kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
POWER SUPPLY CABLE	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²

MODELS	TPI-98ET	TPIT-98ET
DIMENSIONS cm	80x90x90	80x90x29
POWER SUPPLY	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
MAXIMUM ABSORPTION A	40,6 A (20,3 + 20,3)	40,6 A (20,3 + 20,3)
MAXIMUM POWER kW	28 kW	28 kW
POWER SUPPLY CABLE	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

The data plate is on the front (see diagram in electric connection item) and has all the data necessary for the connection.

INSTALLATION

When fitting, the appliance must be leveled using a spirit level; slight differences of level can be adjusted by screwing or unscrewing the adjustable feet. The main switch or the socket must be near the appliance and easily accessible.

It is advisable to place the appliance under an extractor hood so that steam is extracted rapidly. If the appliance is placed near walls, dividing panels, kitchen furniture, decorative finishes, etc., these should be in flameproof material; otherwise it is necessary to cover them with non-flammable material.

Above all, it is necessary to ensure that fire prevention standards are observed.

Always comply with the following points during installation:

- Ensure that mains voltage complies with the voltage indicated on the specification table of the appliance

- All electrical installations must comply with local standards. All standards issued by national electrical authorities must be complied with.
- When circuit breakers are used, they must be suitable for a minimum of 30 mA.
- Avoid obstruction of air intakes or outlets with objects (fabric, walls, etc).
- Keep hot air off of the induction appliance (for example when several appliances are next to one another, or behind one another, or when an appliance is separated by a separate air duct.
- The induction appliance must not be placed near or on hot surfaces.
- The appliance is equipped with a filter. Regardless of this filter, make sure that grease from other activities do not get onto the induction appliance (for example from nearby fryers or hot plates).
 - The temperature of input air must be less than +35°C.
- Personnel that use the appliance must ensure that installation, maintenance and checks are carried out only by qualified staff.

Attention! In accordance with international rules, when connecting the appliance, an automatic device enabling the disconnection of all contacts from the mains, must be installed above it; this device must have a contacts opening of at least 3 mm.

LAWS, TECHNICAL RULES AND NORMS

Installation must be carried out observing the following norms:

- Safety prescription in force
- Installation prescription, norms in force.


ELECTRIC CONNECTION

The appliance is supplied without the connection cable. To install the power supply cable, proceed as follows:

- Disconnect the power supply.
- Remove the bottom panel
- Push the connection cable through the cable blocker, connect the conductor wires to the corresponding terminals in the junction box and fix them into place.
- Block the cable with the cable blocker, and reassemble the bottom panel. The earth wire must be longer than the others so that if the cable blocker should break, it will disconnect after the tension wires.

N.B. The connection cable must have the following characteristics: it must be at least the silicone type (resistant to a temperature of at least 180°), and must have an adequate section for the power of the appliance (see technical data table).

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotent system. The connection screw is positioned at the back of the appliance and is identified by the  symbol.

Attention! The manufacturer will neither be held responsible for, nor will give any compensation during the guarantee period for any damage caused, and which is due to inadequate installations not compliant with the instructions.

Indication each plate is connected to a power adjuster which lets you choose from minimum temperature, indicated on the knob by the number 1, and the maximum temperature, indicated by 6. For initial cooking the highest temperatures are advised.

- each plate is equipped with a temperature limiter which activates when the current temperature may damage the glass (see the paragraph "what to do in case of problems").

Warning use only suitable pans (with ferrite bottom).

INDUCTION GENERATOR

INDUCTION GENERATORS ARE A COMPONENT AND ARE NOT A COMPLETE, FINISHED MACHINE.

Fields of use.

Induction generators can be installed in fitted hobs and free-standing cookers and should be used for cooking, heating, keeping things warm and roasting.

All the specific saucepans recommended for use for induction cooking can be used with induction generators, such as saucepans in iron. Induction generators should not be used to heat objects other than those listed above.

Caution! Hazard!**CAUTION**

Incorrect usage and failure to comply with the instructions provided could cause injury or damage to people and property.

CAUTION

Before using or carrying out maintenance work on the appliance, please read this use, maintenance and installation manual carefully.

HAZARD

Failure to follow the relative safety regulations, laws and directives could expose you to hazard.

HAZARD

The incorrect use or handling of the generators poses a hazard to people, animals and property.

Failure to read and study this use and installation manual exposes you to hazard.

Personnel qualification and training.

The personnel responsible for installing, commission, using and maintaining the appliance must be **QUALIFIED** or **AUTHORISED** by the manufacturer.

Hazards caused by failure to observe the safety regulations.

Failure to observe the safety regulations can pose a hazard to people, the surrounding environment and the induction generator itself. Failure to observe the safety regulations causes the guarantee to become null and void, meaning that you will no longer be entitled to replacements for damaged parts.

In particular, failure to observe the regulations entails:

- risks of all kinds to people and property.
- hazards of all kinds to people and property.

Safe usage.

It is important to observe the safety regulations in the manual, and the relative national and international laws and regulations regarding electrical safety, national and international laws and regulations regarding safety in the workplace, and national and international laws and regulations on accident prevention.

Safety of the user or personnel responsible for use.

Electrical hazards should be excluded. The induction generator should be used by qualified personnel and it should be installed by a certified professional in compliance with specific international, national and regional regulations on electrical and electronic appliances for collective use and civil and industrial electrical installations.

Safety of the personnel responsible for use.

The pyroceram area is heated by the heat of the saucepan. To avoid burns, do not touch the heating zone.

To avoid excessive overheating, do not leave the empty saucepan on the heat or heat it for no reason.

If cooking with several saucepans at the same time, make sure that the handles do not cross each other and that they are outside the field of induction. The handles may become very hot depending on the type of material from which they are made.

Risk of burns! We recommend using oven gloves.

Saucepans must always be kept a small distance apart. They should not touch each other. When you remove the saucepan, it is advisable to switch off the cooking zone to prevent the heating system from switching back on automatically should you happen to replace the saucepan.

Do not place other material (paper, card, fabric, etc.) between the saucepan and the cooking zone as it could catch fire.

Metal objects heat up very quickly if placed in the heating zone when it is in operation. It is therefore advisable not to place objects other than saucepans on the induction hob (cans, closed tins, aluminium trays, cutlery, rings, keys, watches, etc.)

People with pace makers should consult their doctor to find out whether they can work in the vicinity of a hob with induction generator.

Do not place credit cards, phone cards, cassette tapes or other magnetic objects on the pyroceram plate with induction system.

The induction generator has an internal cooling system. Make sure that the air inlet and outlet holes are not blocked by objects (paper, rags or other). This could cause overheating and lead the induction generator to switch itself off.

Do not allow liquids (water, oil or other) to enter the induction generator.

Do not clean the generator with a jet of water.

If the pyroceram top is cracked or broken, switch off the induction hob and disconnect the electricity supply. Do not touch any of the internal parts of the induction generator.

Safety during installation, maintenance and controls.

The personnel responsible for use must be qualified. All installation, maintenance and control operations must be performed by personnel qualified to issue the relative certificates requested by the relative authorities as regards safety in the workplace.

Said personnel must study this manual in depth. Only highly qualified personnel may install, maintain, service, repair and collect the induction generator component. In practice, said personnel must be trained by means of a specific training course authorised by the manufacturer as regards the induction generator.

Moreover, they must meet the requirements set by the relative authorities as regards the electrical and electronic safety of installations. Generally speaking, work should only be carried out on the induction generator component after it has been disconnected from the electricity supply.

The induction generator must be switched off and disconnected from the power supply and electricity network.

The safety and protection installations must be replaced and reinstalled at the end of the above operations, in keeping with the international, national and regional regulations and laws on safety, thus ensuring correct and safe usage of the component.

Reproduction or use of unauthorised spare parts.

Reproductions or changes to the induction generator component are not permitted. Contact the manufacturer if you observe any changes to the induction generator. To ensure safety, always use original spare parts, authorised by the manufacturer.

The manufacturer declines all responsibility in the event in which non-original spare parts have been used.

Improper usage.

The good working order of the induction generator components is only guaranteed in the event of correct usage as described in this manual and as regulated by the international, national and regional laws and regulations on safety and electromagnetic compatibility, which regulate components such as the induction generator.

STARTING THE APPLIANCE

Before using the appliance for the first cooking, it is necessary to clean it carefully, (see paragraph "cleaning and care"). Check the connection of the appliance and start it up following the instructions.

INSTRUCTIONS FOR USE

Caution:

- always keep an eye on the appliance while it is in use!
- For models PCI... we recommend using flat-based pans, since those with a concave or rounded base increase the cooking times and use more energy.

Instructions:

- each plate is connected to a power adjuster which lets you choose between the minimum temperature, indicated on the knob by the number 1, and the maximum temperature, indicated by 6. For initial cooking the highest temperatures are advised.
- each plate is equipped with a temperature limit switched which is triggered when the temperature reached may damage the glass (see the paragraph "what to do in case of problems").

Warning: only use suitable pans (with a ferrite base).

What is induction cooking?

The principle of induction cooking is very simple. When the pan is placed on the pyroceram surface of the hob, it enters a magnetic field generated by an induction system. The ferrous base of the pan heats up rapidly as molecules rub against one another, producing heat. The heating speed and intensity can be adjusted by controlling the magnetic field.

Why should you choose induction ?

For **Safety**, because there are no flames or heat sources that create hazards when the pan is removed from the heat source. The hob shuts off automatically as soon as the pan is removed

For **Speed**, because heat is generated directly inside the pan, allowing it to heat up immediately. For the same reason, the temperature is adjusted immediately, in the same way as gas cooking

For **Efficiency**, because compared with other types of cooking, induction has very high energy yield, around 85%. This cooking system also keeps the surrounding area cool and healthy, as there is no heat dispersion, unlike other types of cooking appliances.

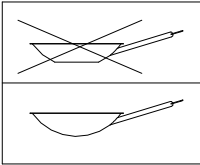
POTS AND PANS.

Induction generators only work properly with saucepans with an iron base. (Recommended brand Spring, Demeyere, Noser)

PCI The pans must have a diameter of between 120 mm and 360 mm. It is best for the pans to have a flat base.

PCIW For Wok machines, the pans must have a concavity that adapts to the glass standard 311 Ø mm. (see Photo)

The generator does not accept unsuitable pans.




Any other product no mentioned in this paragraph should be considered automatically excluded and unsuitable for use with induction generators.

FUNCTION CHECK

After everything is connected perform the function check.

- Remove pot from the cooking zone.
- Adjust the cooking level to zero.
- Switch on the mains supply.
- The green and the red lamp must not light or blink.
- The display must only show the cooking level 0.
- Increase the cooking level to any number.
- Green lamp must blink every second regularly (pot detecting mode).



- On the display pot detection symbol  must blink (pot detecting mode).
- No fault must occur.
- Red lamp must not light / No error code on the display.
- Place on cooking zone a water filled induction pot which has a minimum of 12 cm Ø.
- Green lamp or display must continuously be on.



- Adjust to maximum power.
- After a few minutes the fan must switch on.



Do not heat empty pans without supervision.

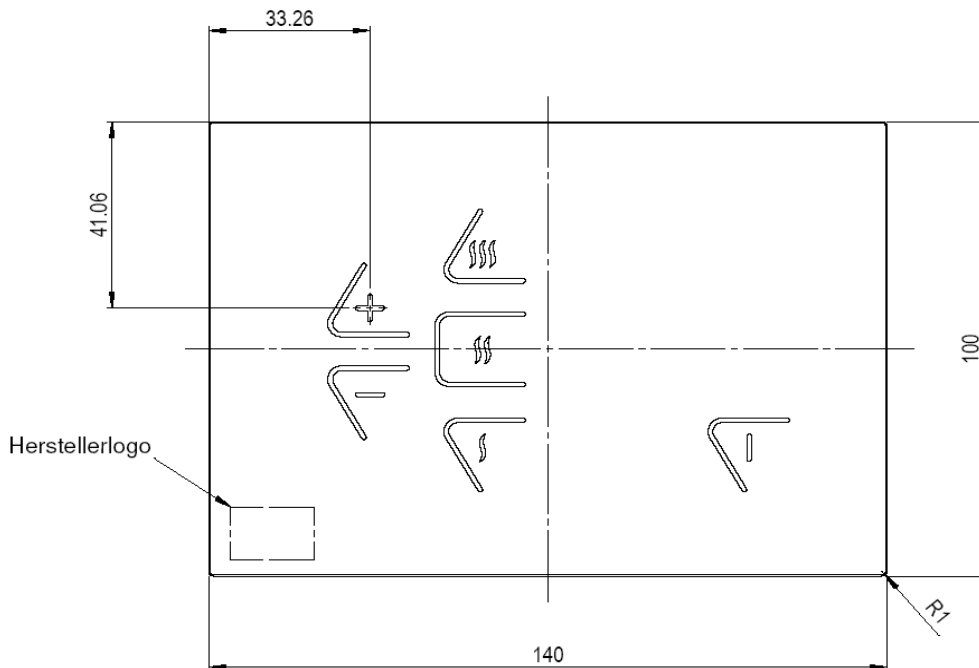
Always place pans in the centre of an inductor zone. Pans should not be heated up to more than 300° C.

If an error occurs, refer to next section on troubleshooting.

SWITCH OFF

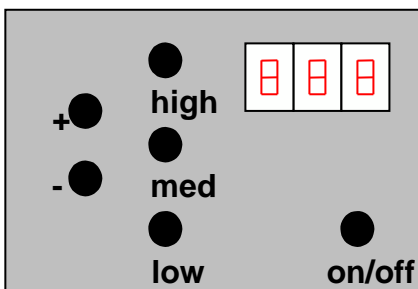
- Turn the knob/potentiometer in a clockwise or anticlockwise direction until it is in the rest position [OFF]
- Certain parts of the generator are still powered even when the cooker is switched off. Therefore, if carrying out maintenance work, disconnect the appliance from the power supply first.
- Make sure that no liquid penetrates the induction generator, either during normal use or during cleaning and maintenance of the component .

FLEX TOUCH



NORMAL MODE

The touch key allocation is standardised as pictured below.



TOUCH KEY FUNCTION

On/off key:

The on/off key switches the FlexTouch on and off. On the 3 digit display appears 0 if the FlexTouch is on. After switching it on and no key is pressed for a long time the FlexTouch switches automatically off. The display switches off.

+ key:

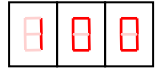
The + key enables the cooking level to be gradually increased. The current cooking level appears on the display.

- key:

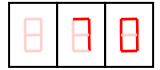
The - key enables the cooking level to be gradually decreased. The current cooking level appears on the display.

high-key:

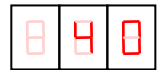
The max key enables the pre-programmed maximal cooking level to be reached. This has a standard configuration set at 100.

**med-key:**

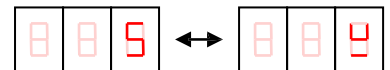
The medium key enables a pre-programmed middle cooking level to be reached. This has a standard configuration set at 70.

**low-key:**

The min key enables a pre-programmed minimal cooking level to be reached. This has a standard configuration set at 40.

**POT DETECTION**

When no pot is on the cooking zone, the display changes between the pan symbol and the preset cooking level.

**PARAMETER LIST**

Description	Adjustment range	Default value
Preset cooking level high	1 – 100	100
Preset cooking level medium	1 – 100	70
Preset cooking level low	1 – 100	40

RESIDUAL HEAT SYMBOL H

The **H** symbol appears when the glass ceramic temperature exceeds 65°C. The cooking surface should not be touched as there is a risk of burning. The symbol will light when the appliance is off. However, in the event of power failure it will not light.

TROUBLESHOOTING.

- CAUTION: NEVER carry out any work on the induction generators without first having disconnected them from the power supply .
- HAZARD: high voltage present in induction generators powered by the electricity supply .
- The induction generators should only be opened by QUALIFIED, AUTHORISED PERSONNEL IN COMPLIANCE WITH INTERNATIONAL, NATIONAL AND REGIONAL SAFETY LAWS AND REGULATIONS.

Fault	Cause	Corrective action
Insufficient heating of cooking zone	Unsuitable pan material	Use suitable pan material
Continuous heating of cooking zone at maximum power	Knob switch faulty	Check / replace knob switch
Empty cooking zone starts operating	Pan detection sensor faulty	Replace generator / have it repaired
Small metal objects are heated	Pan detection sensor faulty	Replace generator / have it repaired
No heating of cooking zone	Pan bottom Ø less than 12 cm	Use suitable pan material
	Generator defective	Replace generator / have it repaired
No reaction of appliance	Mains fuse / main supply interrupted	Check mains connection
Fuses blow when switching on	Short-circuit in generator	Replace generator / have it repaired

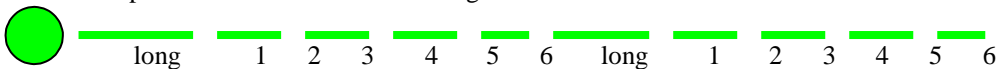
ERROR CODE PATTERN

There are two different error types:

- Generator errors (E1)
- Digital control errors(E2)

Generator errors are faults detected by the generator and forwarded to the control. On the display of the digital control “E1” appears. On the analogue controls faults can be detected according to the duration and frequency of the green light blinking. The green lamp lights one time long and than short regular flashes. The number of these short flashes is the error number. This pattern is constantly repeated.

For example: error code E1 06 from the generator:



The red fault lamp remains on as long as an error exists.



Digital control errors are faults from the digital controls. On the display appears “E2” and than the error number

FAULT MESSAGES FROM THE GENERATOR (E1)

Error.	No.	Name	Cause	Corrective action
E1	01	Hardware over current	Unsuitable pan material	Use suitable pan material
			Wrong or defective coil	Check the coil
E1	02	No inductor current	Inductor connection failure	Connect the inductor properly
E1	03	IGBT temperature too high	Air routes blocked Fan clogged, temperature sensor of IGBT defective	Clear air routes Clean fan, check fan rotation
E1	04	Cooking zone temperature too high or too low	Pan empty	Remove pan, switch off and wait a couple of minutes until the cooking field has cooled down
			Temperature sensor faulty	The sensor must be replaced
			Power board faulty	Replace the generator
E1	05	Control unit failure	Control unit defective or wiring defective	Check or replace operating unit, check wiring harness to unit
			Digital control has faulty ID	Switch the generator off, adjust the DIP-switches correctly
			Control unit faulty	Replace the control unit
E1	06	Internal temperature too high	Air routes blocked Fan clogged, temperature sensor defect, close exterior heat sources	Clear air routes Clean fan
E1	07	Coil temperature	Coil temperature too high	Remove pan, switch off and wait a couple of minutes until the cooking field has cooled down
			Temperature sensor faulty	The sensor must be replaced
E1	08	Mains phase failure	Breakdown of mains phase or mains quality insufficient	Check mains supply
E1	10	Communication error	Failure on LIN or CAN-Bus, no connection between keyboard and generator	Disconnect from mains and check connection
E1	11	Initialisation error	Needless control unit connected	Connect control unit to the correct control plug
			Digital control has faulty ID	Switch the generator off, adjust the DIP-switches correctly
			Failure while initialising of the hardware	Just wait, the device will be reset approx. every 30 sec.
E1	13	Mains connection error	Mains voltage is too high or too low	Check mains connection
E1	14	Mains adaptor error	Mains voltage is too high or too low	Check mains connection
E1	15	Empty pan protection	Mains error	Switch off the main fuse, wait a few seconds and switch on
			Empty pan	Remove pan, switch off and wait for a couple of minutes until the cooking field has cooled down
			Defective temperature sensor of the coil	The sensor must be replaced

FAULT MESSAGES FROM THE DIGITAL CONTROLS (E2)

Error	No.	Name	Cause	Corrective action
E2	03	Key pad permanently on	Water or cookware on the control glass	Clean control area
			Key button defect	Replace digital control unit
E2	05	LIN Bus opened	No detection of communication	Check LIN Bus
E2	10	Wiring interruption	Faulty connection between key pad and generator	Replace connecting cable
		Faulty ID	Digital control has a faulty ID	Switch the generator off, adjust the DIP-switches correctly
E2	11	Self diagnosis error	Self diagnosis of Software located error	Switch the power off and on, if the error remains contact customer support
E2	13	Invalid configuration data	The device found no valid configuration data	Contact customer support.
E2	14	Supply voltage	Problem with supply voltage of the key pad	Automatic reset
E2	20	Compatibility of LIN version	LIN version is not compatible	Contact customer support
E2	FF	Unknown error	An error occurred, its cause is unknown	Contact customer support.

CLEANING AND MAINTENANCE

Caution: During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct or high pressure water jets.

Every evening, after use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The steel parts must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent. They should then be dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

Cleaning the glass

The glass should be washed with vinegar or lemon-based degreasers, suitable for cleaning ceramics and glass.

During this operation, it is best for the glass not to be completely cold, so that spilt food, burnt fat and other substances can be softened with a damp cloth and removed whilst still warm with a scraper, so as to prevent the glass surface from deteriorating.

Do not use abrasive or corrosive detergents.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Clean and dry the appliance carefully according to the instructions. Disconnect the power supply.

PROCEDURE TO FOLLOW IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

In the event of breakdown, turn off the appliance, disconnect the power supply by using the device situated above the appliance and notify the after sales service.

MAINTENANCE (ONLY FOR QUALIFIED PERSONNEL)

Any kind of maintenance must only be done by qualified personnel. Before carrying out maintenance, remove the plug or switch off the switch above the appliance.

ACCESSIBILITY

To get to the junction-box, remove the front panel of the appliance. The control elements are reached from the front control panel; unscrew the fixing screws from the control panel and remove it.

RESUMEN

DATOS TÉCNICOS GENERALES	54
TABLA DATOS TÉCNICOS	54
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	54
INSTALACIÓN	54
DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS	55
CONEXIÓN ELÉCTRICA	55
EQUIPOTENCIAL.....	55
GENERADOR DE INDUCCIÓN.....	55
Posibilidades de utilización	55
Atención y peligro.	56
Calificación y formación del personal.....	56
Peligros derivados de la falta de respeto de las normas de seguridad.	56
Utilización en condiciones de seguridad.	56
Seguridad para el utilizador o personal encargado del uso.	56
Seguridad para el personal encargado del uso.....	56
Seguridad en la instalación, en el mantenimiento y en el control.	57
Reproducción o utilización de piezas de recambio no autorizadas.	57
Uso incorrecto.....	57
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	57
INSTRUCCIONES PARA EL USO.....	57
¿Qué es la cocción por inducción?	57
¿Por qué escoger la inducción?	58
OLLAS	58
COMPROBACIÓN DE LAS FUNCIONES	58
APAGADO	59
FLEX TOUCH	59
MODALIDAD NORMAL.....	59
BOTONES FUNCIÓN.....	59
DETECCIÓN OLLA	60
TABLA DE PARÁMETROS	60
SÍMBOLO DE CALOR RESIDUAL H.....	60
BÚSQUEDA DE AVERÍAS - ELIMINACIÓN DE AVERÍAS.....	61
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	61
INDICACIÓN DE ERRORES.....	61
Errores debidos al generador	61
Errores debidos al control digital (solo para aparatos con control digital).....	61
TABLA DE ERRORES DEBIDOS AL GENERADOR (E1)	62
TABLA DE ERRORES DEBIDOS AL CONTROL DIGITAL (E2)	63
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	63
Limpieza del cristal	63
COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO	63
COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA	63
MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO)	63
ACCESIBILIDAD	63

DATOS TÉCNICOS GENERALES


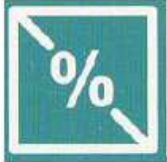
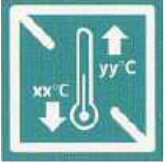
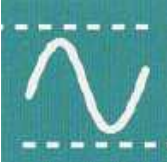
	Diámetro mínimo olla	120 mm
	Humedad relativa	10% - 90% no condensada
	Temperatura ambiente de ejercicio	0°C - 40°C
	Tolerancia Tensión de Alimentación Frecuencia Tensión de Alimentación	-10% - +6% 50 – 60 Hz

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELOS	PCI-94ET	PCIT-94ET	PCI-98ET	PCIT-98ET	PCIW-94ET	PCIWT-94ET
DIMENSIONES cm	40x90x90	40x90x29	80x90x90	80x90x29	40x90x90	40x90x29
ALIMENTACIÓN	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORCIÓN MÁXIMA A	14,4 A	14,4 A	29 A	29 A	7,2 A	7,2 A
POTENCIA MÁXIMA kW	10 kW	10 kW	20 kW	20 kW	5 kW	5 kW
CABLE ALIMENTACIÓN	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x4mm ²	4x4mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²

MODELOS	TPI-98ET	TPIT-98ET
DIMENSIONES cm	80x90x90	80x90x29
ALIMENTACIÓN	400V/3 50/60Hz	400V/3 50/60Hz
ABSORCIÓN MÁXIMA A	40,6 A (20,3 + 20,3)	40,6 A (20,3 + 20,3)
POTENCIA MÁXIMA kW	28 kW	28 kW
CABLE ALIMENTACIÓN	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²	4x2,5mm ² + 4x2,5mm ²

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La chapa de características técnicas se encuentra en el fianco en la pared anterior (ver diseño en el punto de conexión eléctrica) y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

INSTALACIÓN

Durante la colocación, es necesario nivelar el aparato, pueden ajustarse los pequeños desniveles mediante los pies de apoyo regulables (enroscar o desenroscar). El interruptor general o la toma deben estar cerca del aparato y el acceso a ellos debe ser fácil.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana de aspiración, de manera que la evacuación de los vapores se efectúe de manera rápida. Si el aparato se coloca cerca de paredes, paredes divisorias, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc. se aconseja que éstos sean de material no inflamable; si no, se debe revestir estas paredes con material no inflamable.

Es necesario asegurarse, sobre todo, de que las prescripciones para la prevención de incendios se respeten.

Se debe respetar siempre los siguientes puntos durante la instalación:

- Asegurarse de que el voltaje de red corresponda al voltaje indicado en el cuadro de características del electrodoméstico.
- Todas las instalaciones eléctricas deben respetar las normas del lugar de instalación. Se deben respetar todas las normas emitidas por las autoridades nacionales en materia de electricidad.
- Cuando se usan interruptores diferenciales, se deben predisponer para un mínimo de 30 mA.
- Evitar bloquear las zonas de entradas o salida del aire con objetos (tejidos, paredes, etc).
- Evitar aire caliente sobre el electrodoméstico a inducción (por ejemplo, cuando varios electrodomésticos están cerca, o uno detrás de otro o, incluso, separados por un conducto de aire separado).
- El electrodoméstico a inducción no debe ponerse cerca de superficies calientes ni sobre éstas.

El electrodoméstico posee un filtro. A pesar de la presencia de este filtro, siempre es necesario asegurarse de que las grasas provenientes de otras actividades no caigan sobre el aparato a inducción (por ej. cercanía con freidoras o placas de cocción).

- La temperatura del aire inyectado debe ser inferior a +35 °C.
- El personal que utilice el electrodoméstico debe asegurarse de que todas las operaciones de instalación, mantenimiento y control sean realizados exclusivamente por personal autorizado.

¡Atención!: como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automático que permita desconectar de manera omnipolar el aparato de la red, este dispositivo debe tener una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

La instalación debe efectuarse respetando las siguientes normas:

- Prescripción para la prevención de accidentes vigente.
- Prescripción de instalación, normas CEI.


CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato se entrega sin cable de conexión eléctrica. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

- Quitar la tensión.
- Quitar el panel posterior
- Pasar el cable de conexión a través del sujeta-cables, conectar los conductores en el correspondiente borne del tablero de bornes y fijarlos.
- Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel posterior. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser al menos del tipo a la silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos)

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo .

¡Atención!: el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deban a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

GENERADOR DE INDUCCIÓN

LOS GENERADORES DE INDUCCIÓN SON UN COMPONENTE Y NO SON UNA MÁQUINA COMPLETA Y ACABADA.

Posibilidades de utilización

Los generadores de inducción pueden montarse en las superficies de cocción de cocinas y en hornos de apoyo y deben utilizarse para cocinar, calentar, mantener a temperatura y asar.

Con los generadores de inducción, se pueden utilizar todas las ollas específicas aconsejadas para la cocción por inducción, esto es, ollas de aleación y de hierro.

Los generadores de inducción no deben usarse para calentar objetos diferentes de los anteriormente mencionados.

Atención y peligro.

ATENCIÓN

En caso de uso no correcto y falta de respeto de las indicaciones incluidas se pueden provocar lesiones o daños a las personas y cosas.

ATENCIÓN

Antes de utilizar o realizar operaciones de mantenimiento en el aparato es necesario estudiar este manual de uso, mantenimiento e instalación.

PELIGRO

No seguir las normas, la legislación y las directivas vigentes en materia de seguridad supone un peligro.

PELIGRO

El uso y la manipulación impropias de los generadores comportará un peligro para los seres vivos y los objetos y cosas animadas y no animadas.

Es causa de peligro no leer ni estudiar este manual de instalación y uso.

Calificación y formación del personal.

El personal encargado de la instalación, la puesta en funcionamiento, el uso y el mantenimiento debe estar **CUALIFICADO** o **AUTORIZADO** por el fabricante para realizar estas funciones.

Peligros derivados de la falta de respeto de las normas de seguridad.

La falta de respeto de las normas de seguridad puede provocar situaciones de peligro para las personas, el medio ambiente y el generador de inducción. En caso de falta de respeto de las normas de seguridad se anula cualquier derecho a sustitución de las partes dañadas.

En especial, la falta de respeto comporta:

- riesgos de todo tipo para personas, objetos y cosas.
- peligros de todo tipo para personas, objetos y cosas.

Utilización en condiciones de seguridad.

Es necesario respetar las normas de seguridad presentes en este manual, las normativas y la legislación nacional e internacional relativa a la seguridad eléctrica, las normas y la legislación nacional e internacional vigente en el lugar de trabajo, las normas y la legislación nacional e internacional vigente para la utilización y seguridad para prevenir posibles accidentes.

Seguridad para el utilizador o personal encargado del uso.

Deben excluirse los peligros debidos a la corriente eléctrica. El generador de inducción debe ser utilizado por personal cualificado y la instalación del mismo debe ser efectuada por un profesional reconocido respetando las normativas específicas internacionales, nacionales y regionales vigentes en materia de aparatos eléctricos y electrónicos para uso colectivo e instalaciones eléctricas civiles e industriales.

Seguridad para el personal encargado del uso.

La zona de vitrocerámica es calentada por el calor de la olla. Para evitar quemaduras no toque la zona de calentamiento.

Para evitar un recalentamiento excesivo, evite dejar la olla vacía o calentarla sin motivo.

En caso de cocción con varias ollas al mismo tiempo, preste atención a que los mangos no se crucen y que estén fuera del campo de inducción. Según el tipo de material los mangos pueden alcanzar altas temperaturas.

¡Peligro de quemadura! Se aconseja utilizar guantes térmicos o agarradores.

Las ollas deben mantener una pequeña distancia entre ellas. No deben tocarse. Al quitar la olla se aconseja apagar la zona de cocción para evitar que al apoyarla se conecte automáticamente el sistema de calentamiento sin querer.

No ponga otros materiales (papel, cartón, tela, etc.) entre la olla y la zona de cocción ya que podrían incendiarse.

Los objetos metálicos se recalientan muy rápidamente si están colocados en la zona de calentamiento en funcionamiento, por lo tanto no apoye en la superficie de cocción de inducción otros objetos (latas, cajas cerradas, hojas de aluminio, cubiertos, anillos, llaves, relojes, etc.) que no sean las ollas.

Las personas con marcapasos deben consultar con su médico para comprobar si pueden situarse cerca de una superficie de cocción con generador de inducción.

No apoye tarjetas de crédito, tarjetas telefónicas, cajas u otros objetos magnéticos en la placa de vitrocerámica con sistema de inducción.

El generador de inducción tiene un sistema de enfriamiento interno. Preste atención a que los agujeros de entrada y salida del aire no estén obstruidos (papel, trapos u otro). Esto podría causar un recalentamiento excesivo y el consiguiente apagado de la inducción.

Evite que entren líquidos en el generador de inducción (agua, aceite u otro).

No limpie nunca con un chorro de agua.

Si la superficie de vitrocerámica está agrietada o rota, apague la superficie de cocción de inducción y quite la alimentación eléctrica.

No toque ninguna pieza interna del generador de inducción.

Seguridad en la instalación, en el mantenimiento y en el control.

El personal encargado del uso debe estar cualificado y seguro de que todas las operaciones de instalación, mantenimiento y control sean realizadas por personal cualificado y preparado para expedir los relativos certificados solicitados por las autoridades competentes en materia de seguridad en los lugares de trabajo.

Dicho personal deberá estudiar atentamente este manual. En caso de montaje, mantenimiento, asistencia, reparación, y retiro del componente generador de inducción el personal deben estar altamente cualificado. Más concretamente, debe formarse con un curso específico de formación autorizado por el fabricante relativo al generador de inducción.

Además, debe poseer los requisitos solicitados por las autoridades competentes en materia de seguridad eléctrica y electrónica en las instalaciones. En general, las operaciones en el componente generador de inducción deben ser realizadas solo si no hay tensión de alimentación suministrada por la red eléctrica.

El generador de inducción debe apagarse y desconectarse de la alimentación y de la red eléctrica.

Las instalaciones de seguridad y protección deben volver a colocarse o instalarse de nuevo al final de las operaciones antes descritas según las normativas, las directivas y la legislación internacional, nacional y regional vigente en materia de seguridad para un uso correcto y seguro del componente.

Reproducción o utilización de piezas de recambio no autorizadas.

No se admiten reproducciones o modificaciones en el componente generador de inducción. Póngase en contacto con el fabricante si nota modificaciones en el generador de inducción. Para garantizar las condiciones de seguridad utilice única y exclusivamente recambios y accesorios originales y autorizados por el fabricante.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso que se hayan utilizado componentes no originales.

Uso incorrecto.

La capacidad de funcionamiento de los componentes de los generadores de inducción está garantizada solo en caso de correcta utilización, tal y como se describe en este manual y como regulado por las normativas, directivas, legislación internacional, nacional o regional vigente en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética que regulan los componentes como los generadores de inducción.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato para la primera cocción, es necesario limpiarlo con cuidado (ver párrafo "Limpieza y cuidado"). Controle la conexión del aparato y póngalo en funcionamiento según las instrucciones.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atención:

- ¡Usar el aparato sólo bajo vigilancia!
- Para los modelos PCI... se aconseja usar recipientes de fondo plano, ya que lo que tienen fondo curvado aumentan el tiempo de cocción y el consumo de energía.

Indicaciones:

- cada placa está conectada a un regulador de energía que permite escoger entre la temperatura mínima, indicada esquemáticamente en el mando con 1, y la máxima, indicada con 6. Para la cocción inicial, se recomiendan las temperaturas más altas.
- cada placa posee un limitador de temperatura que interviene cuando la temperatura alcanzada sea capaz de dañar el cristal (ver punto "comportamiento en caso de avería").

Advertencias: usar sólo ollas adecuadas (con fondo ferrítico, por Ej..)

¿Qué es la cocción por inducción?

El principio básico de la cocción por inducción es muy simple. Cuando el cazo se apoya sobre la superficie de vitrocerámica, entra en un campo magnético generado por un sistema de inducción. La base ferrosa del cazo se calienta rápidamente, ya que se produce un "roce" de las moléculas, lo que provoca calor. Se consigue regular la velocidad e intensidad del calor por medio del control del campo magnético.

¿Por qué escoger la inducción?

Por la **Seguridad**, no hay llamas o fuentes de calor peligrosas cuando la olla se quita de la superficie de cocción. La superficie se apaga automáticamente en cuanto se quita el recipiente.

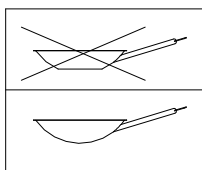
Por la **Velocidad**, el calor se genera dentro del recipiente mismo, y le permite calentarse inmediatamente. Por la misma razón, la regulación de la temperatura tiene efecto inmediato con respecto a la cocción con gas, por ejemplo.

Por la **Eficiencia**: en comparación con otros tipos de cocción, la inducción tiene un rendimiento energético muy elevado, alrededor del 85%. Este sistema de cocción, además, hace que el ambiente alrededor permanezca fresco y saludable, ya que no hay dispersión de calor, como con otros tipos de electrodomésticos de cocción.

OLLAS

Los generadores de inducción funcionan de manera correcta solo con ollas cuyo fondo sea de hierro (Se recomienda la marca Spring, Demeyere, Noser)

PCI Las sartenes deben tener un diámetro entre 120 mm y 360 mm. Es mejor si las ollas tienen un fondo plano.
PCIW Para las encimeras inducción Wok, las cacerolas deben tener una concavidad que se adapte al cristal estándar de 311Ø mm. (Mira la foto)



El generador no acepta ollas no adecuadas.



Cualquier producto no mencionado en este párrafo debe considerarse automáticamente excluido y no adecuado para el correcto funcionamiento de los generadores de inducción.

COMPROBACIÓN DE LAS FUNCIONES

Una vez realizadas todas las conexiones, compruebe que el aparato funcione

- Retire la olla de la zona de cocción.
- Ponga el nivel de cocción a cero.
- Conecte la alimentación de red.
- El indicador rojo y el verde no deben encenderse ni parpadear.
- (en los aparatos con control electrónico, el display solo debe mostrar el grado de cocción 0.
- Aumente el nivel de cocción hasta el número deseado
- La luz verde debe parpadear regularmente una vez por segundo (modalidad de detección de olla).



- En los aparatos con control electrónico, el símbolo de detección de olla  debe parpadear
 - No debe producirse ninguna avería.
 - El indicador rojo no debe encenderse / En los aparatos con control electrónico, el display no debe mostrar ningún código de error.
 - Coloque en la zona de cocción una olla específica para inducción llena de agua; su diámetro mínimo debe ser de 12 cm.
 - El indicador verde o display deben estar continuamente encendidos
- 
- Seleccione la máxima potencia.
 - Pasados unos minutos, se debe encender el ventilador.

Si se produce un error, consulte el apartado “resolución de problemas”.



No caliente ollas vacías o desatendidas.

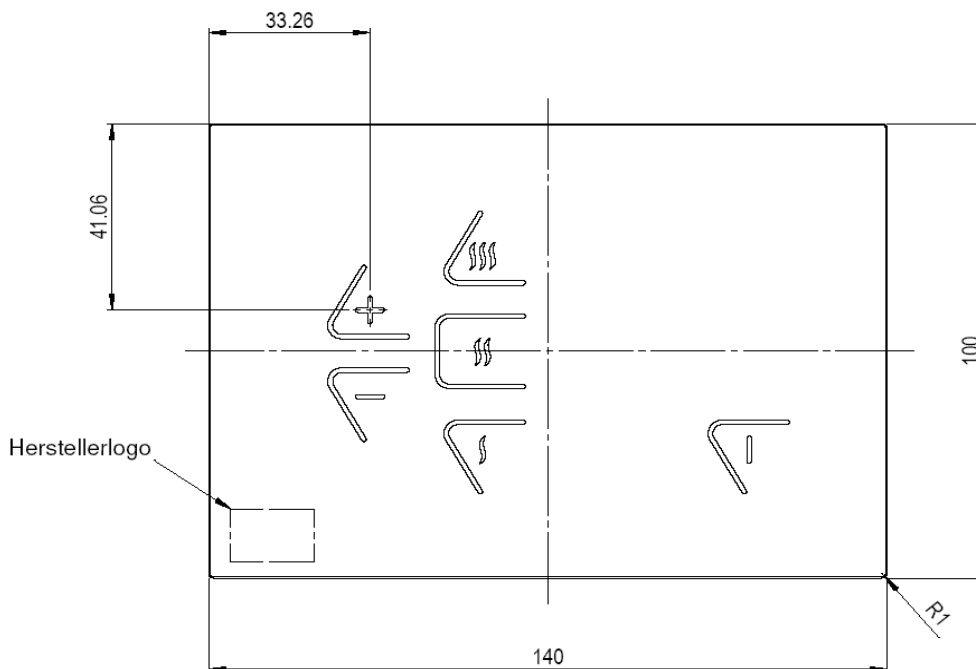
Las ollas deben colocarse siempre en el centro de una zona de inducción.

Las ollas no deben calentarse por encima de los 300°C.

APAGADO

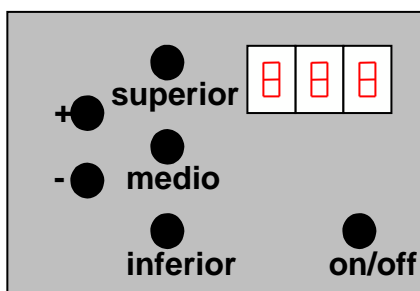
- Gire el conmutador/potenciómetro en sentido horario o anti-horario hasta volver a colocarlo en posición de reposo [OFF]
- Algunas partes del generador permanecen bajo tensión incluso cuando el horno está apagado. Por lo tanto, en caso de mantenimiento, en primer lugar desconecte el equipo de la red.
- Asegúrese de que ningún líquido entre dentro el generador de inducción, ya sea durante la normal utilización, como durante la limpieza o mantenimiento del componente .

FLEX TOUCH



MODALIDAD NORMAL

La asignación de potencia estándar se atribuye como se ilustra a continuación.



BOTONES FUNCIÓN

Botón on/off

El botón on/off enciende y apaga el control Flex Touch. En el display de 3 cifras aparece 0 si el Flex Touch está en ON. Después del encendido, si no se pulsa ningún botón el Flex Touch se apaga automáticamente. El display se apaga.

Botón +

El botón + permite aumentar gradualmente el nivel de cocción. En el display aparece señalado el nivel de cocción actual.

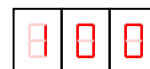
Botón -

El botón - permite disminuir gradualmente el nivel de cocción. En el display aparece señalado el nivel de cocción actual.

Botón superior

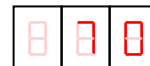
El botón superior permite programar el máximo nivel de cocción posible.

El nivel de cocción está preprogramado a 100

**Botón medio**

El botón medio permite programar un nivel de cocción medio.

El nivel de cocción está preprogramado a 70

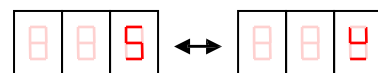
**Botón inferior**

El botón inferior permite programar un nivel de cocción bajo.

El nivel de cocción está preprogramado a 40

**DETECCIÓN OLLA**

Cuando en la zona de cocción no está presente la olla, el display cambia de estado entre el símbolo sartén y el nivel de cocción preprogramado

**TABLA DE PARÁMETROS**

Descripción	Rango	Por defecto
Programación cocción nivel superior	1 – 100	100
Programación cocción nivel medio	1 – 100	70
Programación cocción nivel inferior	1 – 100	40

SÍMBOLO DE CALOR RESIDUAL H

El símbolo **H** aparece en la pantalla cuando la temperatura de la vitrocerámica sobrepasa los 65° C. No se puede tocar el sobre de cocción por el riesgo de quemaduras. El símbolo se enciende cuando el aparato está apagado. De todas formas, en caso de falta de alimentación, no se enciende.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS - ELIMINACIÓN DE AVERÍAS

- ATENCIÓN: NO efectúe NUNCA operaciones de ningún tipo en generadores de inducción antes de desconectarlos de la red eléctrica.
- PELIGRO : de alta tensión en caso de generadores de inducción, alimentados por la red eléctrica.
- Los generadores de inducción deben ser abiertos solo por PERSONAL CUALIFICADO, AUTORIZADO Y RESPETANDO LAS DIRECTIVAS, NORMATIVAS Y LEGISLACIÓN INTERNACIONAL, NACIONAL Y REGIONAL VIGENTE, EN MATERIA DE SEGURIDAD .

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

AVERÍA	CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Uso de ollas no adecuadas	Use ollas con fondo ferrítico específico para cocción por inducción
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la máxima potencia	Mando defectuoso	Revise/repare el mando
Calentamiento de la zona de cocción sin ollas	Sensor de detección de olla defectuoso	Sustituya el generador/hágalo reparar
Calentamiento de pequeños objetos metálicos en la zona de cocción	Sensor de detección de olla defectuoso	Sustituya el generador/hágalo reparar
La zona de cocción no se calienta	Diámetro del fondo de la olla inferior a 12 cm	Use ollas con fondo de diámetro superior a 12 cm
	Generador defectuoso	Sustituya el generador/hágalo reparar
El aparato no funciona	Alimentación interrumpida	Compruebe el estado de la conexión eléctrica
Disparo del interruptor magnetotérmico-diferencial situado aguas arriba del aparato	Cortocircuito en el generador / pérdida a tierra	Compruebe el estado de la conexión eléctrica/ Sustituya el generador/hágalo reparar

INDICACIÓN DE ERRORES

Se pueden indicar dos tipos de errores

- (E1) Errores debidos al generador
- (E2) Errores debidos al control digital (solo para aparatos con control digital)

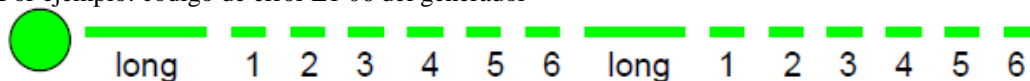
Errores debidos al generador

Son anomalías detectadas por el generador y transmitidas al control.

En los aparatos con control digital, el display muestra "E1".

En los aparatos con control analógico, las averías se reconocen por la duración y la frecuencia del parpadeo del indicador verde. El indicador verde se enciende una vez durante mucho tiempo y luego parpadea brevemente a intervalos regulares. El número de estos breves parpadeos determina el número del error. Este patrón se repite constantemente

Por ejemplo: código de error E1 06 del generador



Durante la indicación de error, el indicador rojo permanece encendido mientras persiste el error

Errores debidos al control digital (solo para aparatos con control digital)

Son errores debidos al sistema de control digital, y se indican en el display con el código "E2" seguido del número de error.

TABLA DE ERRORES DEBIDOS AL GENERADOR (E1)

ERROR	Nº	DESCRIPCIÓN	CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
E1	01	Demasiada corriente en el hardware	Uso de ollas no adecuadas	Use ollas adecuadas
			Inductancia rota o defectuosa	Compruebe la inductancia
E1	02	Ninguna corriente en el inductor	Conexión interrumpida	Vuelva a conectar el inductor
E1	03	Temperatura en el IGBT demasiado alta	Conductos de ventilación obstruidos, ventilador obstruido, sensor del IGBT defectuoso	Limpie los conductos de ventilación, limpie el ventilador y compruebe que gire correctamente
E1	04	Temperatura de la zona de cocción demasiado alta o demasiado baja	Olla vacía	Retire la olla, apague el aparato y espere un par de minutos hasta que se enfríe la zona de cocción
			Sensor de temperatura defectuoso	Sustituya el sensor de temperatura
			Tarjeta de alimentación defectuosa	Sustituya el generador
E1	05	La unidad de control no funciona	Cableado defectuoso	Compruebe el cableado de la unidad de control
			El control digital tiene ID defectuoso	Apague el generador y regule correctamente el interruptor DIP
			Unidad de control defectuosa	Sustituya la unidad de control
E1	06	Temperatura interna de la electrónica demasiado alta	Conductos de ventilación obstruidos, ventilador obstruido, sensor de temperatura defectuoso	Limpie los conductos de ventilación, limpie el ventilador y compruebe que gire correctamente
E1	07	Temperatura del bobinado	Temperatura del bobinado demasiado alta	Retire la olla, apague el aparato y espere un par de minutos hasta que se enfríe la zona de cocción
			Sensor de temperatura defectuoso	Sustituya el sensor de temperatura
E1	08	Ausencia de fase de alimentación	Reparto de las fases de alimentación de calidad insuficiente	Compruebe la alimentación general
E1	10	Error de comunicación	Ausencia de LIN o CAN-Bus, ninguna conexión entre el teclado y el generador	Desconecte el aparato de la red de alimentación y compruebe las conexiones
E1	11	Error de inicialización	Ninguna unidad de control conectada	Conecte correctamente la unidad de control
			El control digital tiene ID defectuoso	Apague el generador y regule correctamente el interruptor DIP
			Error durante la inicialización del hardware	Espere, el dispositivo se reinicia cada 30 segs. aproximadamente
E1	13	Error de conexión a la red de alimentación	La tensión de red es demasiado alta o demasiado baja	Compruebe la conexión de red
E1	14	Error del adaptador de red	La tensión de red es demasiado alta o demasiado baja	Compruebe la conexión de red
E1	15	Protección de olla vacía	Error de red	Apague el aparato, espere unos segundos y vuelva a encenderlo
			Olla vacía	Retire la olla, apague el aparato y espere un par de minutos hasta que se enfríe la zona de cocción
			Sensor de temperatura del inductor defectuoso	Sustituya el sensor de temperatura del inductor.

TABLA DE ERRORES DEBIDOS AL CONTROL DIGITAL (E2)

ERROR	Nº	DESCRIPCIÓN	CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
E2	03	Teclado permanentemente en ON	Agua u ollas en la zona de cocción	Limpiar la zona de control
			Teclas defectuosas	Sustituya la unidad de control
E2	05	Bus LIN abierto	Ninguna anotación de comunicación	Comprobar bus LIN
E2	10	Interrupción del cableado	Compruebe la conexión entre el teclado y el generador	Realice correctamente la conexión
		ID defectuoso	La unidad de control tiene ID defectuoso	Apague el generador y regule correctamente el interruptor DIP
E2	11	Error de autodiagnóstico	Software de autodiagnóstico	Apague y vuelva a encender el aparato. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico
E2	13	Datos de configuración no válidos	El dispositivo encuentra datos de configuración no válidos	Póngase en contacto con el servicio técnico
E2	14	Tensión de alimentación	Problemas de tensión de alimentación del teclado	Restablecimiento automático
E2	20	Compatibilidad versión LIN	Versión LIN no compatible	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia
E2	FF	Error desconocido	Causa desconocida	Póngase en contacto con el servicio técnico

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención: durante la limpieza, no lave por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpie cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quite la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier resto de detergente; después de esto, seque con un paño seco. No use detergentes abrasivos o corrosivos

Limpieza del cristal

El cristal debe lavarse con desengrasantes líquidos, ácidos a base de vinagre y limón y adecuados para la limpieza de cerámicas y cristales.

Durante esta operación se aconseja que el cristal no esté completamente frío, de manera que los alimentos que hayan caído, las grasas quemadas, y otros materiales puedan reblandecerse con un paño húmedo y quitarse cuando todavía estén calientes con una cuchilla común, para evitar la degradación de la superficie de cristal.

No use detergentes abrasivos o corrosivos

COMPORTAMIENTO EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Limpie cuidadosamente el aparato como indican las instrucciones. Quite la tensión.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería, apague el aparato, quite la tensión con el dispositivo colocado antes del aparato y avise al servicio de asistencia.

MANTENIMIENTO (SÓLO PARA PERSONAL CUALIFICADO)

Cualquier trabajo de mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado. Antes de iniciar una operación de mantenimiento, quitar el enchufe o desconectar el interruptor conectado antes del aparato.

ACCESIBILIDAD

Para acceder al tablero de bornes, quitar el panel anterior del aparato. Los elementos de mando se alcanzan desde el panel anterior, destornillar los tornillos que fijan el panel y quitar