MANUAL DE SERVICIO DE LA PLACA ASPIRA NTE

1. PRF0120977 Nikola Tesla Mix - Modo aspirante (versión Elica)
2. PRF0120978 Nikola Tesla Mix - Modo filtrante (versión Elica)

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana erta**	Director del Proyecto
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

Índice

1 Datos técnicos..... 2
2 Definición de términos y abreviaturas..... 3
3 Componentes del sistema 3
3.1 Módulo de inducción 3
3.2 Interfaz del usuario 7
4 Detección de ollas integrada 8
5 Baterías de cocina..... 8
5.1 Características de la base de la cacerola 9
5.2 Lista de baterías de cocina 10
6 Cableado 10
7 Sistema de gestión de energía 14
8 Protección contra sobrecalentamiento 16
8.1 Control de la temperatura del Módulo..... 16
8.2 Enfriamiento integrado 17
9 Tabla de limitación de horas de trabajo 17
10 Prueba de corto circuito 17
11 Manual de configuración 19
12 Códigos de error..... 20

1 Datos técnicos

Tensión nominal 220 V -240 V -10 % / +6 %
Frecuencia nominal 50 Hz / 60 Hz
Corriente nominal 32 A Limitación de potencia 3,1KW Potencia máxima 7,4KW (predeterminada)

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

2 Definición de términos y abreviaturas

Booster El amplificador de potencia o booster permite una salida de potencia superior a la potencia nominal de una zona de cocción.
El tiempo de funcionamiento del booster es limitado (5 minutos).

Convertidor Unidad que sirve para generar la corriente de inducción de alta frecuencia (integrada en el módulo)

Filtro Unidad para la supresión de interferencias de la reacción del convertidor y para proteger el convertidor de interrupciones de alimentación (integrado en el módulo)

Inductor El inductor se utiliza para transferir el campo electromagnético a la batería de cocina (integrado en el módulo)

IPS Fuente de alimentación de la interfaz (IPS, por sus siglas en inglés) - la fuente de alimentación del módulo IPS suministra las interfaces de Usuario. Es necesario tener un módulo IPS en un sistema de cocción para que la interfaz de usuario funcione. Placa combinada que no solo contiene elementos de calentamiento inductivos, sino también elementos de calentamiento radiante (RHE, por sus siglas en inglés)

Módulo Un módulo es una unidad incorporada con hasta dos zonas de cocción inductivas. Incluye controles y electrónica de monitoreo, filtro, convertidor, bobinas de inductor, fuente de alimentación de baja tensión, así como una unidad de enfriamiento.

NIPS No fuente de alimentación de la interfaz (NIPS, por sus siglas en inglés) – la fuente de alimentación del módulo NIPS se pondrá en estado de espera para reducir el consumo de energía de todo el sistema.

Potencia nominal Punto de trabajo de referencia del elemento de cocción inductivo, que es establecido por la tensión nominal, la frecuencia de la potencia y la carga nominal. Potencia para la que está diseñado el elemento de cocción.

PC Preconfiguración E.G.O. entrega los módulos preconfigurados. Es posible cambiar la configuración (= asignación al elemento de control en UI) con el menú de servicio de la interfaz de usuario (UI, por sus siglas en inglés) para realizar cualquier configuración individual.

Fuente de alimentación Circuito para la generación de dispositivos internos de baja tensión (integrado en el módulo)

UI Interfaz de Usuario, por ejemplo control táctil o perilla de control, sirve como una interfaz de usuario para la cocina/campana/placa de cocción

3 Componentes del sistema

El sistema "E.G.O. Induction Basic 2" está formado por los siguientes componentes:

· Módulo(s) de inducción

· Interfaz de usuario

· LIN y cableado eléctrico

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

3.1 Módulo de Inducción

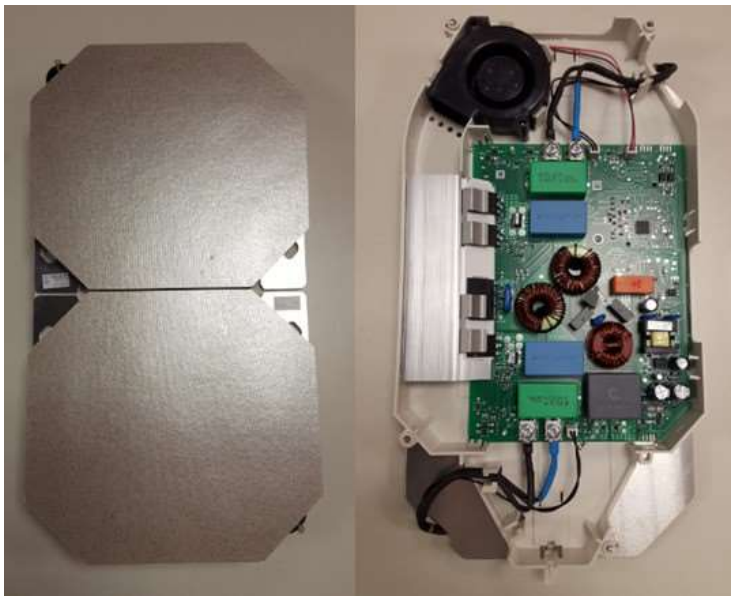
FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana clerio Roberta**	Director del Proyecto **Bussotto Lorenzo**
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

E.G.O. ha desarrollado dos versiones del módulo Basic 2 para optimizar el consumo de energía en posición de espera (Directiva de la UE < 0.5 W). Se utilizan las siguientes abreviaturas:

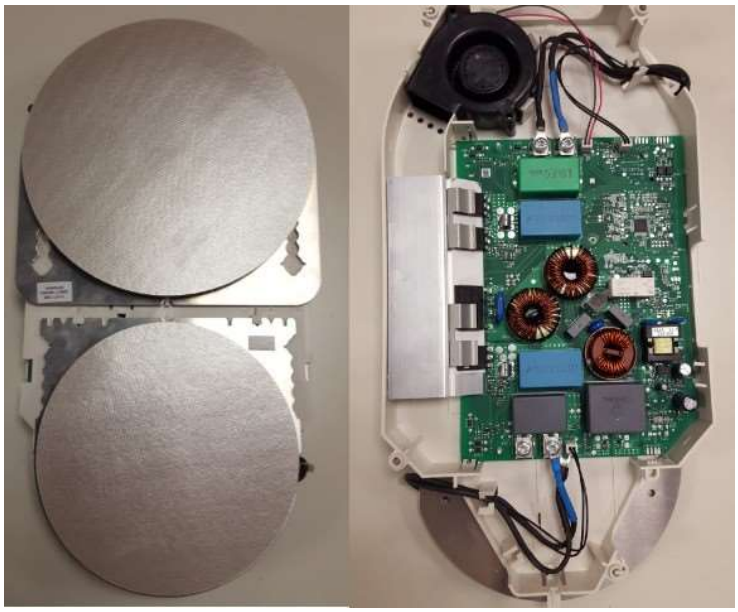
- IPS (Fuente de alimentación de la interfaz)
- NIPS (No fuente de alimentación de la interfaz)

MDL0122171 (IPS Basic2 Octa)



MDL0122173 (NIPS Basic2 Redondo)

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -



El módulo de inducción de la plataforma Basic 2 contiene la bobina del inductor, el ventilador y la unidad electrónica completa (incluye el filtro y la placa de potencia).

- Inductores

Son los elementos que permiten la transmisión de energía a las ollas sin contacto directo (permiten crear el campo electromagnético que a su vez permitirá calentar la olla y su contenido).

Los inductores contienen una bobina inductiva para calentar la batería de cocina colocada en ella y un sensor de temperatura para determinar la temperatura del elemento de cocción, así como un sistema de soporte para sujetar el inductor a una placa de montaje.

Los inductores están disponibles en los siguientes diámetros eléctricos y potencias del booster:

Tipo	Diámetro eléctrico [mm]	Diámetro mecánico	Potencia Nominal	Incremento	Diámetro mínimo de la olla [mm]
Redondo 160	160	175	1,2	1,4* (SW)	175
Redondo 200P	200	225	2,3	3	210
Octa P	160 x 180	210 x 191	1,6	1,85	210

Octa P	160 x 180	210 x 191	2,1	3	210
Octa (Puente)	2 x 160 x 180	2 x 210 x 191	3	3,7	230

Los elementos de cocción con hardware booster (3 kW y 2 kW) están limitados a un máximo de 5 minutos de la función booster antes de una reducción automática de nivel a "9".Esta duración total se da con temperaturas de admisión de aire de hasta aproximadamente 30 °C. La función no se puede reactivar en caso de que la temperatura del disipador de calor sea superior a 75 °C o la temperatura del inductor sea superior a 140 °C.
La función booster se detendrá automáticamente y el elemento se ajustará al nivel "9" si se sobrepasan los 100 °C en el disipador de calor o
140 °C en el sensor del inductor.

*Software Booster: El software de interfaz de usuario UI asigna la función booster y la característica de potencia con el booster a todos los elementos de cocción. El nivel de amplificación es significativamente mayor que la potencia nominal para los elementos con hardware booster. El nivel de potencia "9" se reduce ligeramente y la interfaz de usuario asigna a la potencia máxima del elemento la potencia de amplificación para elementos sin hardware booster.

Nota: Respecto al diámetro más pequeño de la olla recomendado en el manual del usuario debe considerarse que la electrónica solo detecta la zona activa magnética de soporte de los sartenes. Las ollas con un fondo más pequeño, tipo sándwich cerrado o cacerolas con anillo de aluminio, podrían dar la impresión de que la olla es más grande de lo que se aconseja para una placa eléctrica.

- Ventiladores

Llevan de manera forzada el aire más fresco hacia los disipadores de calor de los generadores, para ayudar a enfriar los componentes electrónicos.

- Unidad electrónica

La placa de potencia es el elemento de potencia del módulo de inducción. Permite pasar a la cacerola, a través del inductor, la potencia requerida por el usuario en el control táctil.

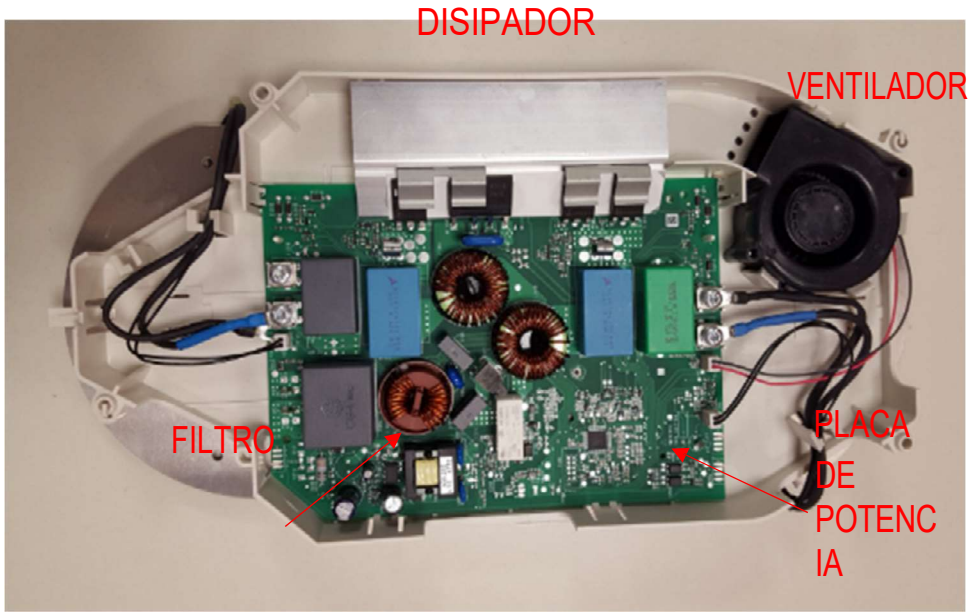
El filtro EMC permite limitar las perturbaciones EMC generadas por la placa de cocción o protege la estufa de las perturbaciones de la corriente principal, para cumplir con las normas EMC.

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana erta**	Director del Proyecto
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

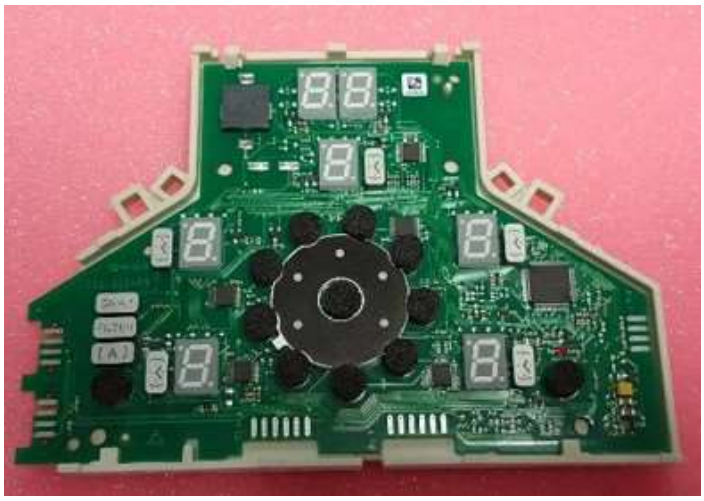
Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

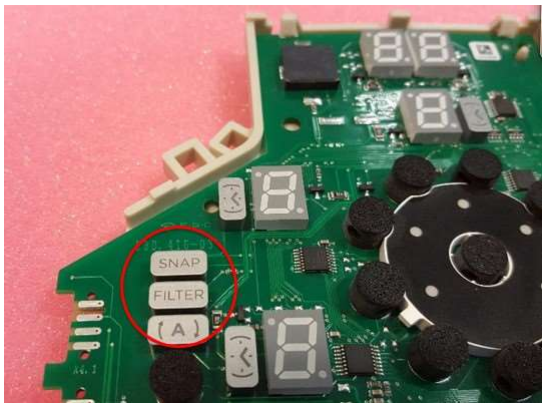


3.2 Interfaz del Usuario

La comunicación dentro del sistema de inducción entre la interfaz de usuario y el generador se realiza a través de un sistema de bus con un protocolo especial E.G.O. Esta separación entre las funciones de entrada y la función de calentamiento es la base para el diseño modular de todo el sistema. La inducción es, por tanto, responsable del control de la potencia y de la vigilancia de la temperatura como si fuera un esclavo, mientras que en la interfaz de usuario se almacena la filosofía del usuario específica del cliente.

ECB0122177





clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana erta**	Director del Proyecto
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

4 Detección de ollas integrada

La función de detección de ollas se activa tras la activación de un elemento de cocción (nivel de cocción> "0") y requiere aproximadamente 1 segundo para comprobar si está presente una batería de cocina.
La detección electrónica de la olla mide el área por encima de los devanados que están cubiertos con un adecuado material ferromagnético. El valor de la medición de la detección de la olla, así como la potencia de salida, se ven afectados por el material de la batería de cocina y por su estructura mecánica (por ejemplo, los bordes redondeados del fondo de la batería de cocina, las estampaciones en la parte inferior y los anillos de soporte de aluminio de algunas cacerolas, deflexión/uniformidad o posición no céntrica de las baterías de cocina). El sistema está bien configurado para reconocer la presencia de una cacerola que, según la escala de las normas EN, es un tamaño menor que el diámetro nominal del quemador. Si se detectan baterías de cocina, se muestra el "recipiente suspendido" en la pantalla del elemento de cocción (estándar).
La zona de cocción se desconecta automáticamente después de 10 minutos si no se reconoce ninguna batería de cocina.

5 Baterías de cocina

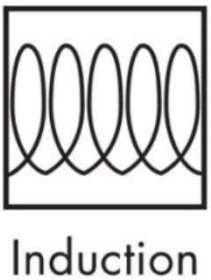
Únicamente las cacerolas ferromagnéticas son adecuadas para la cocción por inducción. Estas pueden ser hechas de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- cacerolas especiales de acero inoxidable para inducción.

Para determinar si una cacerola es adecuada, compruebe si un imán se pega a su base.
Nunca utilice placas de difusión o cacerolas hechas de:

- acero delgado común
- vidrio
- cerámica
- cobre
- aluminio

Las ollas adecuadas para inducción tienen el siguiente símbolo

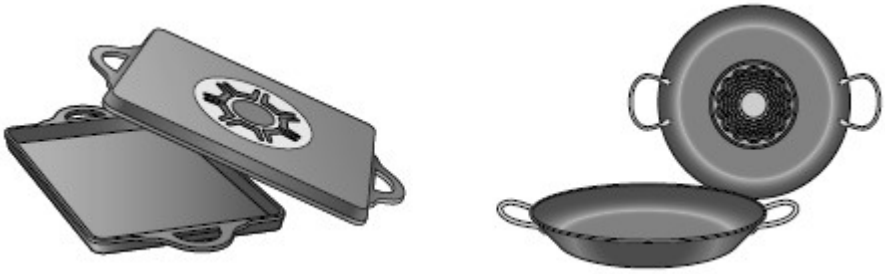


También hay ollas para inducción que no tienen un fondo totalmente ferromagnético:

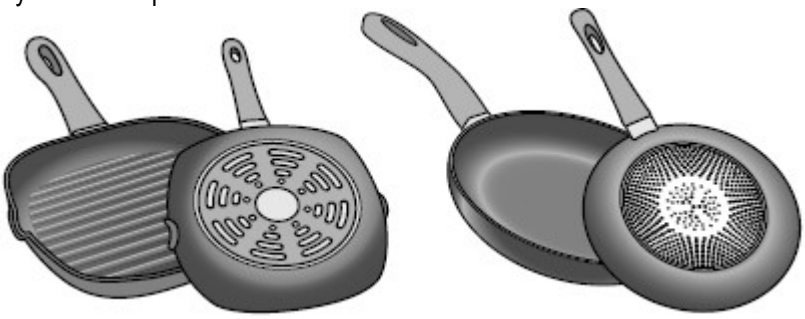
clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

- Cuando se usan baterías de cocina grandes en un área ferromagnética más pequeña, solo se calentará la zona ferromagnética, de modo que el calor puede no ser distribuido uniformemente. El área sin material ferromagnético puede tener una temperatura demasiado baja para cocinar.



- Las cacerolas con áreas de aluminio insertadas en la base reducen el área ferromagnética, por esta razón llegará menos calor y será difícil para la cacerola detectarlo o no lo detectará en absoluto.



Nota:

- Para mantener el mejor control de temperatura posible de las baterías de cocina, estas debe estar lo más niveladas posible. Las baterías de cocina que tengan un gran espacio de aire sobre el punto central del elemento de cocción, como por ejemplo, impresiones estampadas con el logotipo del fabricante, el control de temperatura se verá afectado negativamente y puede causar sobrecalentamiento de las baterías de cocina. Baterías de cocina dañadas, por ejemplo, las superficies inferiores deformadas debido al sobrecalentamiento, no deben ser utilizadas.
- Para obtener buenos resultados de cocción, el diámetro del área ferromagnética de la batería de cocina debe coincidir con el tamaño de la placa de cocción. Si no se detectan baterías de cocina en una placa de cocción, pruébela en la siguiente placa de cocción más pequeña.
- La batería de cocina debe colocarse directamente sobre la vitrocerámica y debe estar centrada. En ningún caso puede haber algo entre la batería de cocina y la vitrocerámica durante la cocción, por ejemplo, un salvamanteles.
- El filtro de un módulo contiene componentes que permanecen cargados después de cancelar el suministro principal.

  Se debe verificar la descarga, midiéndola, antes de trabajar en los contactos del terminal o del cable. En caso de tensión residual, los componentes del filtro deben descargarse. Normalmente, los dispositivos de medición pueden descargar los contactos si no son demasiado resistentes. Normalmente, el tiempo de descarga es de aproximadamente 1 minuto.

5.1 Características de la base de la cacerola

Este documento es propiedad de ELICA S.p.A. -

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

Las características de la base de la cacerola pueden afectar la uniformidad de los resultados de la cocción. Las cacerolas hechas de materiales que ayudan a difundir el calor, como las cacerolas de acero inoxidable, distribuyen el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

5.2 Lista de utensilios de cocina

La tabla siguiente muestra la entrada nominal a 230 V AC dependiendo de la batería de cocina utilizada.

	200P Booster [W]	200P Level 9 [W]	160P Booster [W]	160P Level 9 [W]	160 Level 9 [W]
HILD Email 100 mm	1450	1300	1550	1350	990
Sitram 110 mm	950	950	1190	1190	650
Cora 114 mm	1430	960	1190	1200	840
Carrefour Wok Pfanne 120 mm (Boden)	2800	2000	1930	1380	1300
RIESS Email 120 mm	1450	1300	1550	1370	990
ELO Nero 120 mm (3)	-	-	1140	1140	880
Fissler 140 mm	1450	1450	1675	1370	1290
IMQ standard pot 145 mm for EN60335	1430	1430	1800	1460	1360
AMC 145 mm (2)	1440	1440	1760	1370	1310
ELO Nero 150 mm (3)	1400	1370	1490	1400	1255
Silit Silargan 160 mm	2980	2180	2000	1450	1380
Schulte Ufer Ecoline 160 mm	1450	1450	1730	1380	1260
Spring Le Cordon Bleu 160 mm	2920	2120	1900	1360	1320
IMQ standard pot 180 mm for EN60335	2920	2066	1900	1460	1390
Methap 18/10 180 mm	2920	2070	1880	1370	1300
Demeyre 180 mm	2980	2240	1960	1410	1310
Spring Le Cordon Bleu Pfanne 180 mm	2940	2180	1930	1380	1310
iittala 3L 180 mm	2990	2300	2020	1450	1380
ELO Nero 180 mm (3)	1400	1420	1480	1400	1245
China Topf 49 185 mm	2770	1420	1960	1385	1250
AMC (ID 10114 4,5l) 185 mm (2)	2970	2240	1980	1460	1390
WMF Gala Plus 190 mm	2930	2160	1900	1375	1315
Silit Silargan 200 mm	3000	2290	2020	1450	1380
Berndes 200 mm	2950	2220	1940	1440	1380
de Buyer 200 mm	3000	2250	2000	1430	1370
Schulte Ufer Ecoline 210 mm	2950	2220	1920	1460	1380
ELO Nero Bräter 210 mm (3)	2700	2000	1480	1400	1280
IMQ standard pot 220 mm for EN60335	2930	2100	1870	1460	1400
IKEA 365+ Pfanne 220 mm	2920	2110	1760	1360	1300
WMF Transtherm 220 mm	2970	2250	2020	1470	1390
Demeyere Triplinduc 240 mm	2970	2325	2050	1470	1380
Berndes 240 mm	2950	2100	1920	1400	1340

6 Cableado

Al posicionar los cables, básicamente se debe asegurar que no haya torceduras, pellizcos o tensiones

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

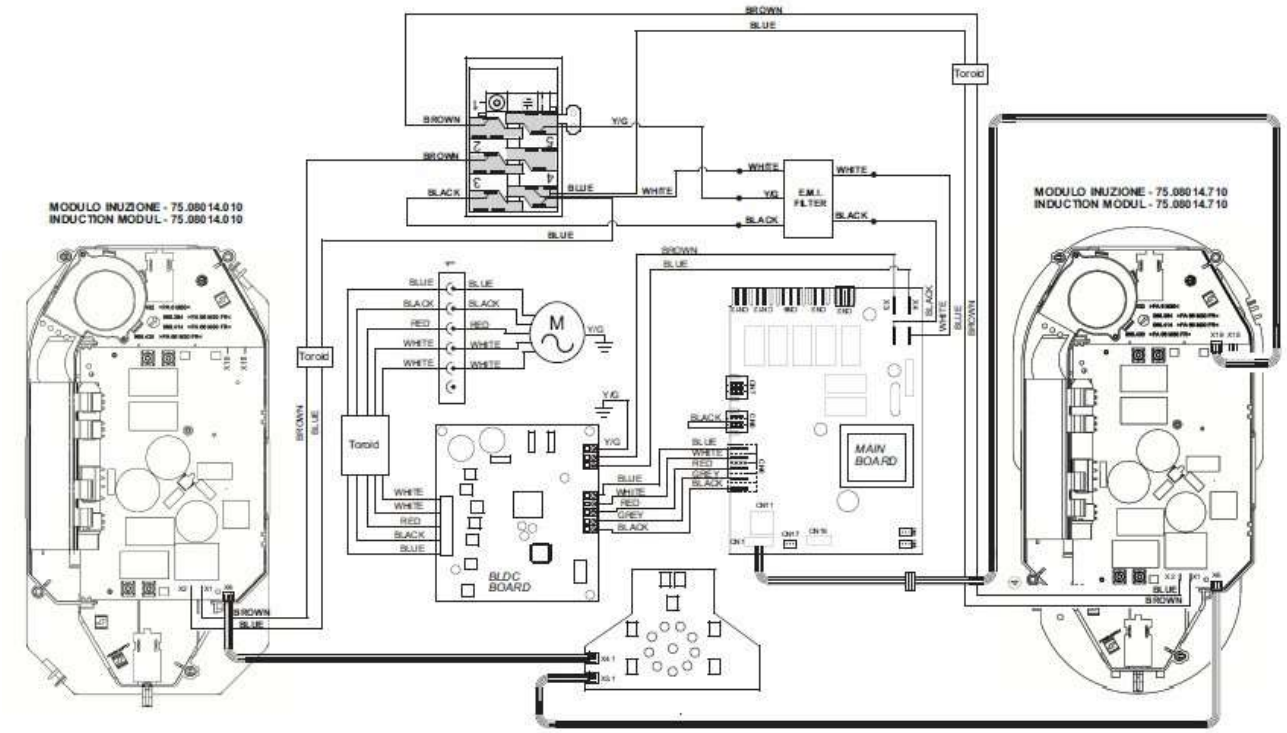
en los cables. Los cables no deben colocarse en áreas con bordes afilados o partes con aletas y tampoco por debajo o sobre la interfaz de usuario o entre el Control Táctil (TC, por sus siglas en inglés) y el soporte del TC o ser pellizcados.

Los cables LIN y de alimentación deben ser guiados directamente fuera del plástico y no deben cruzar la placa de potencia, de lo contrario, puede ocurrir una dispersión en las señales debido a IGBTs o en el área del circuito resonante.

Se deben evitar las guías de cable cercanas y paralelas a los cables LIN y a los cables del inductor. Si es posible, los cables deben mantenerse en su respectiva posición especificada en las disposiciones de diseño correspondientes. Todos los cables deben fijarse al fondo metálico del marco de la placa (blindaje del fondo de la placa).

Para evitar acoplamientos entre cables de señal sensibles, puede ser conveniente perforar los cableados.

Diagrama de cableado

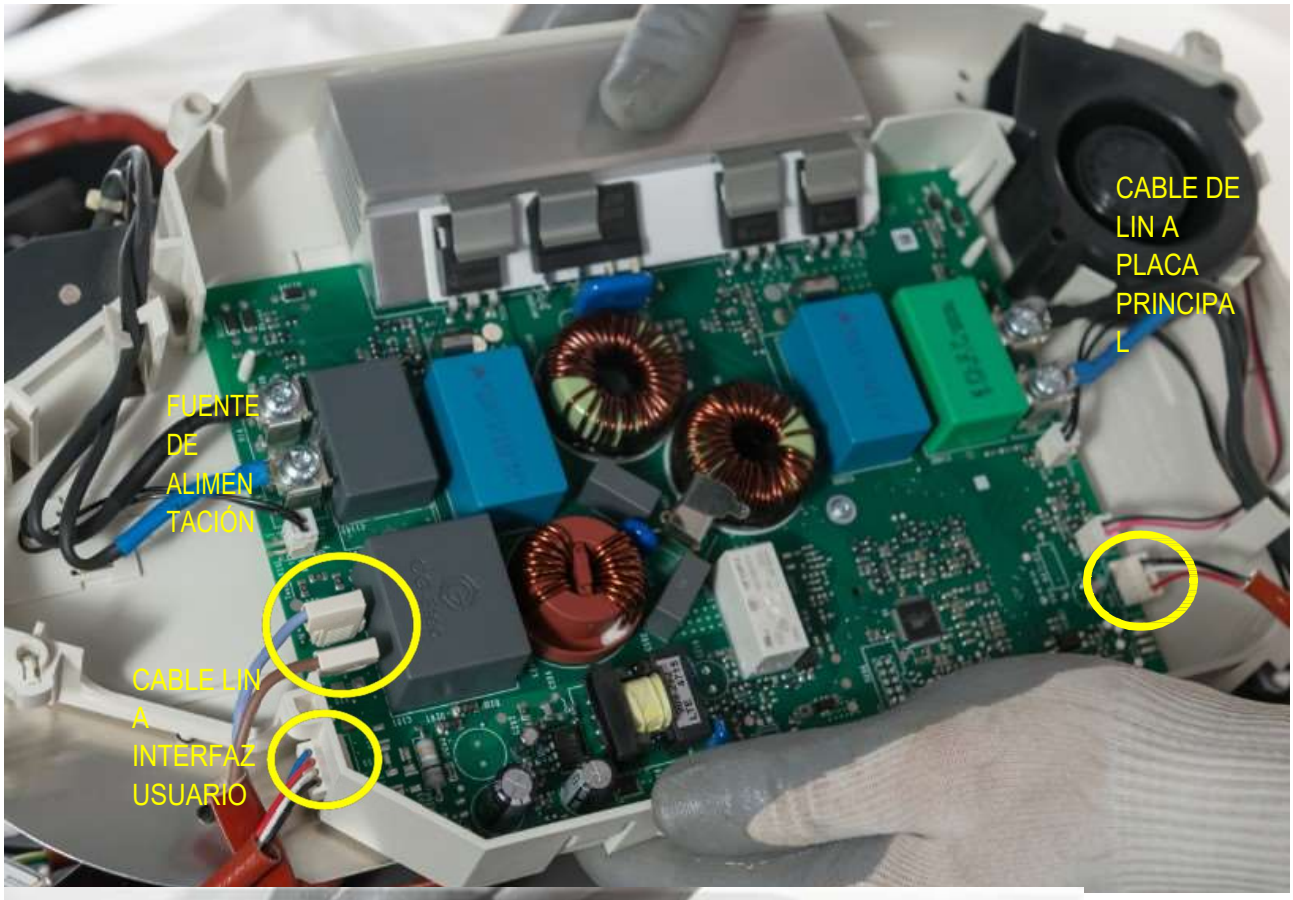


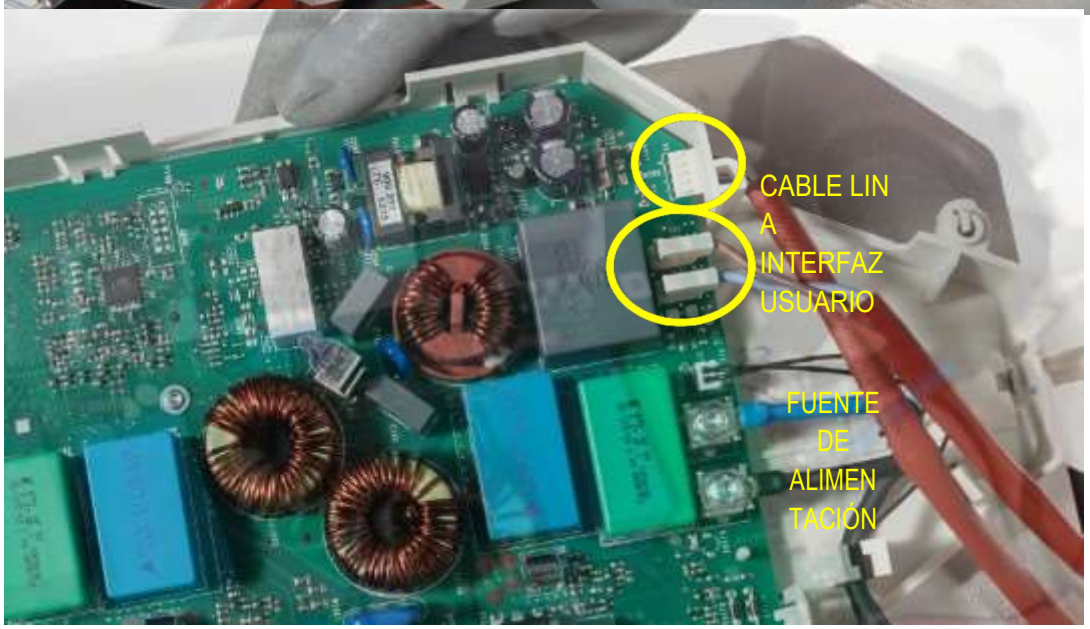
clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana erta**	Director del Proyecto
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. - Confidencial



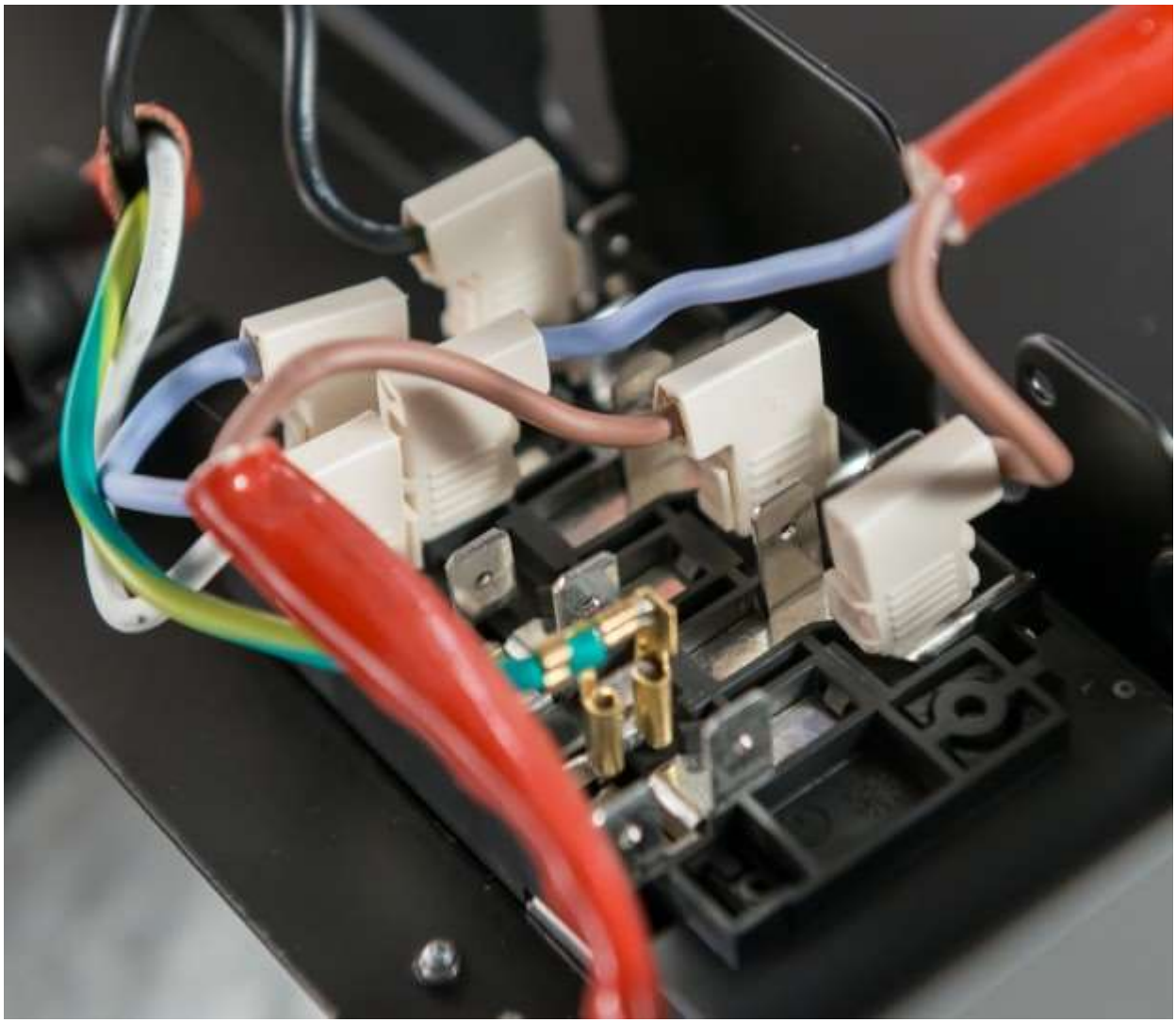


Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana erta**	Director del Proyecto
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

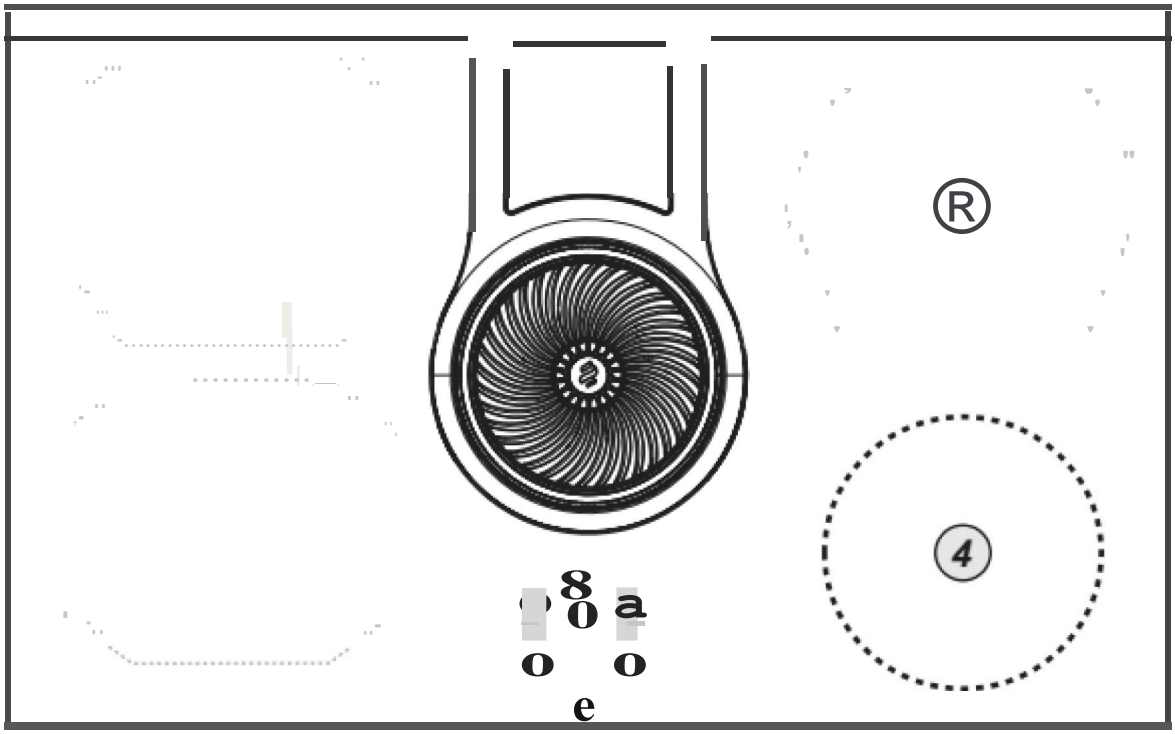
Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

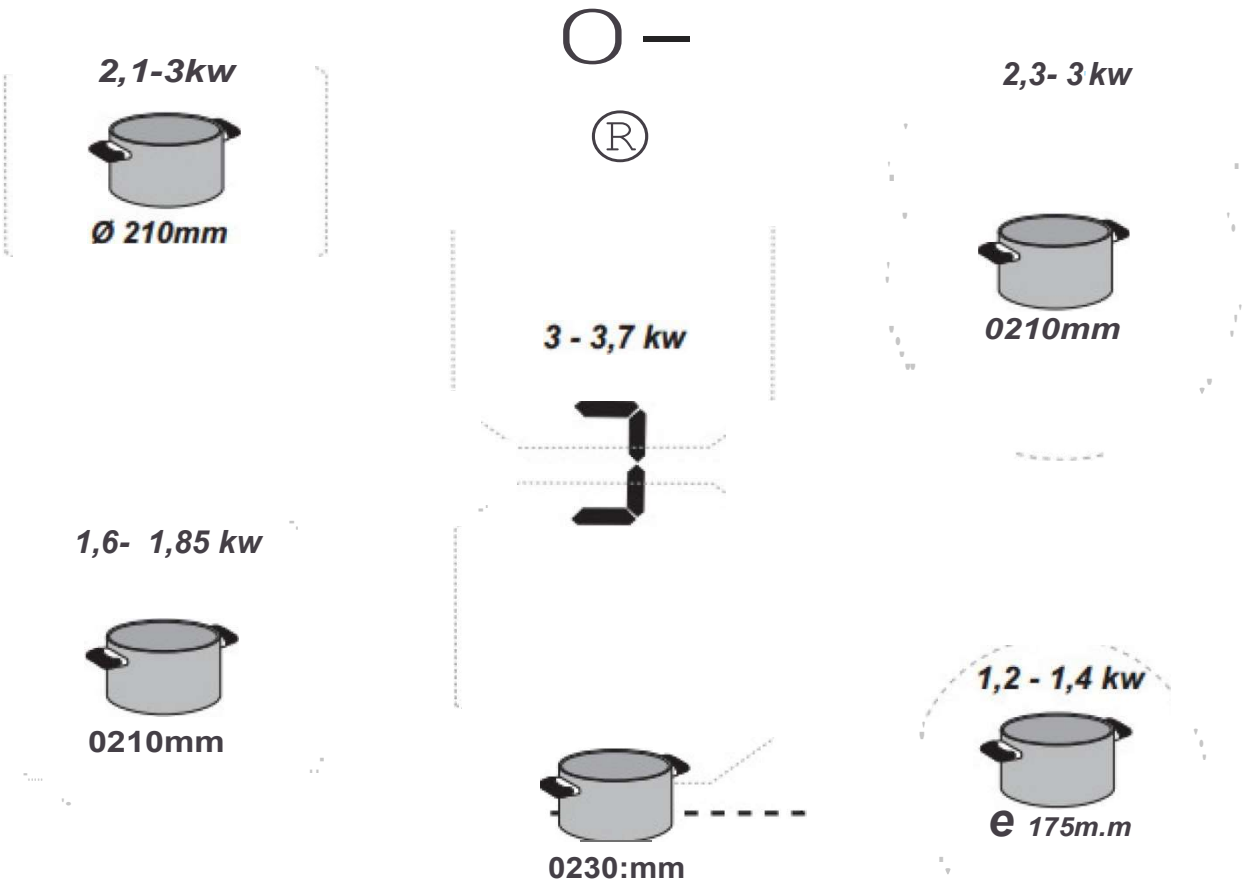


7 Sistema de gestión de energía

El sistema de gestión de energía distribuye la potencia entre las zonas de cocción disponibles dispuestas en pares, proporcionando la máxima potencia en una zona de cocción y reduciendo automáticamente la potencia disponible en la otra.
La corriente nominal de cada módulo de inducción es de máximo 16 A (= 3,7 kW a 230 V).
La electrónica interna del módulo de inducción limita automáticamente la potencia total al nivel nominal en el caso de módulos con potencia total de inductores con más de 3,7 kW. La electrónica de inducción siempre acepta el último ajuste de potencia con la máxima prioridad, lo que significa que un ajuste viejo del otro elemento puede reducirse siempre y cuando la potencia total de ambos elementos sea superior a 3,7 kW. El restablecimiento automático de un
nivel de potencia superior, antes reducido, no se realiza electrónicamente por razones de seguridad (aumento de potencia involuntario).

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A.





Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. - Confidencial

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	*Diseñado ra*	*Director del Proyecto*
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración manual	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. - Confidencial

8 Protección contra sobrecalentamiento

Todos los componentes de la inducción están protegidos contra daños por sobretemperaturas.
Para la temperatura correspondiente, se proporcionan sondas en la electrónica.
Si se sobrepasan las temperaturas máximas en el disipador de calor o en los inductores (parte inferior del vidrio), la potencia del sistema se reducirá o se apagará por completo.
La temperatura del vidrio de las zonas de cocción se controla para proteger a la batería de cocina que se encuentra sobre él. (El control se realiza mediante un sensor de temperatura en el centro del inductor).

- La reducción de potencia, dependiendo del sensor del inductor, se realiza en varios pasos. Por lo tanto, la potencia máxima a temperatura más alta se limita a ciertos valores con el fin de optimizar el análisis de aumento de temperatura, por ejemplo, la detección de una olla vacía hirviendo.
- También se controla el aumento de temperatura durante la fase de calentamiento. La potencia se reduce en caso de un aumento demasiado fuerte (hasta el 20 %) hasta que el aumento de temperatura regrese a los valores normales (< 25
  % del aumento máximo).
- El elemento de cocción se desconecta automáticamente (Error E/2) con temperatura superior a 200 °C durante 8 minutos o 225 °C en el sensor del inductor.

8.1 Control de la temperatura del módulo

La electrónica del sistema de inducción está protegida de ser destruida por el exceso de temperatura interna.
Para ello, la potencia dada se reducirá si fuera necesario.
El rendimiento de un módulo se reducirá, cuando se exceda una primera limitación de temperatura.
Si la temperatura medida sigue siendo demasiado alta y no se enfría después de un minuto, el módulo disminuye el rendimiento en hasta 4 pasos para proteger los dispositivos electrónicos.
Si se excede un siguiente límite superior de temperatura, el convertidor del módulo se desconectará.

- Primer límite 95 °C reducción inmediata al 80 % de la P

nominal reducción adicional después de 30 s al 60 % de P
nominal
reducción adicional después de 30 s al 40 % de P
nominal reducción adicional después de 30 s al 20%
de P nominal

En general, la última etapa de reducción (20 %) se activa durante un mínimo de 30 s, incluso si la temperatura dentro de estos 30 s es inferior a 90 °C, de lo contrario solo mientras la condición de temperatura requiere la reducción.
Si la temperatura se enfría a 90 °C, el rendimiento se incrementará poco a poco. Primero de 20 % a 40 %, después de cada minuto siguiente, se cancela una reducción hasta que esté disponible el 100 % de la energía.

- Segundo límite 110 °C el convertidor se desconectará (0 % P nominal) y la interfaz de usuario mostrará el error E/2

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

8.2 Enfriamiento integrado

Cada módulo tiene integrado el enfriamiento. El funcionamiento del ventilador es controlado por la temperatura ajustada en el disipador de calor. El ventilador se enciende si se supera un primer umbral y se apaga después de enfriarse y bajar a un umbral inmediatamente inferior.
El ventilador se enciende después de que la electrónica detecta una cierta temperatura del disipador de calor.
Además, si la temperatura del disipador de calor es > 50 °C, el ventilador se activa 2 minutos después de apagar el sistema.
Nivel umbral de la temperatura electrónica:
Encendido a 40 °C
Apagado a 30 °C

9 Tabla de limitación de horas de trabajo

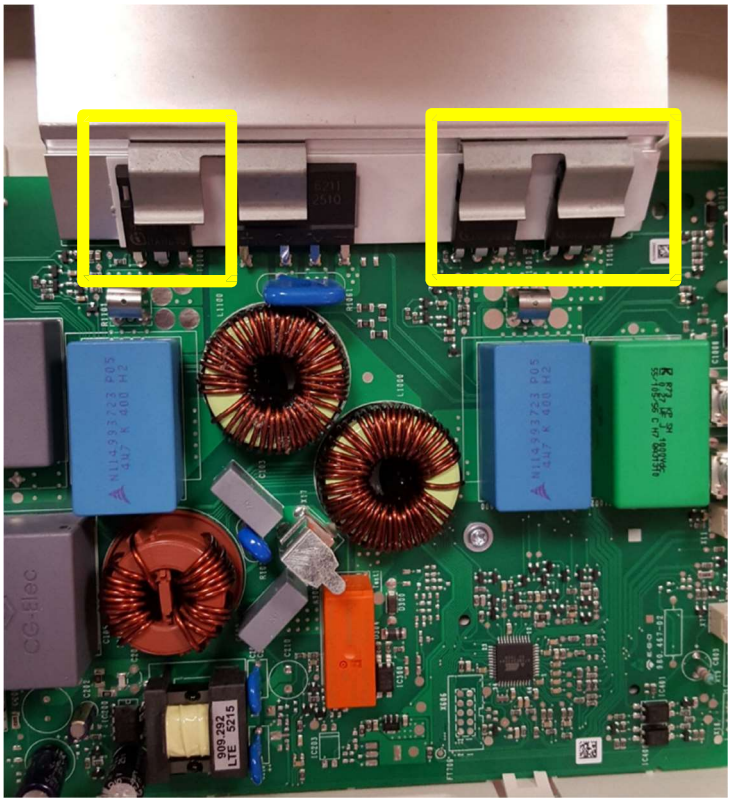
Nivel de cocción	Tiempo máx. de
0	720
Baja Temp.	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

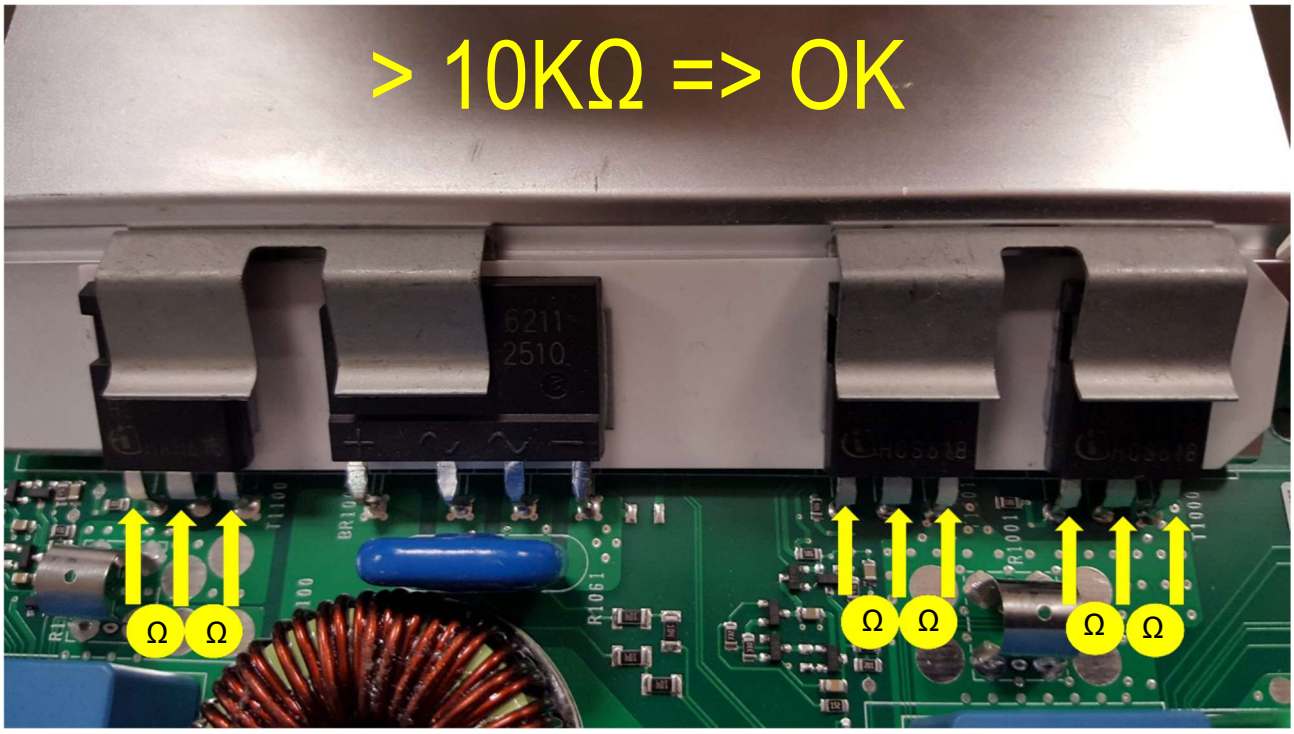
Dependiendo del nivel de cocción elegido, se define una limitación máxima del tiempo de funcionamiento (si no se realiza ningún cambio en el nivel de cocción). Si se excede este tiempo máximo de funcionamiento en una zona de cocción, esta zona de cocción se desconecta y en caso de superficie caliente se visualiza el calor residual). Después de cada operación del usuario, el tiempo restante hasta el apagado automático se restablece a la limitación de tiempo de funcionamiento definida para este nivel de cocción. Para los niveles de cocción altos, los ajustes del temporizador tienen prioridad sobre la limitación del tiempo de funcionamiento.

10 Prueba de corto circuito

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A.

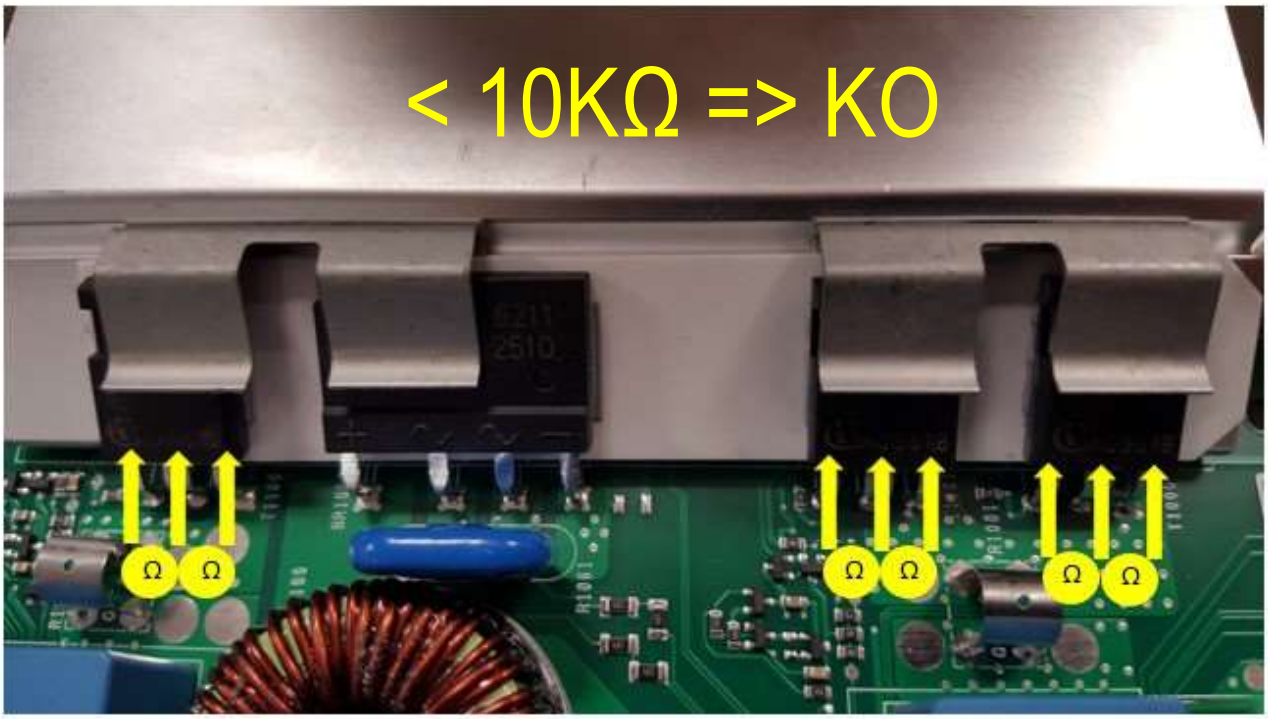
Esta prueba es útil para entender el correcto funcionamiento de los módulos de inducción, en el caso de que la placa esté funcionando, pero no suministre energía





FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana clerio Roberta**	Director del Proyecto **Bussotto Lorenzo**
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -



11 Manual de configuración

Inicialmente, todas las ollas y cacerolas deben ser retiradas de las zonas de cocción y una cacerola adecuada para sistemas de inducción debe estar disponible. El tamaño de esta cacerola debe ser de al menos el 80 % del diámetro más grande que se va a configurar (por ejemplo, 200 mm -> tamaño de la olla -> 160 mm). Dentro de los 2 minutos siguientes a la conexión del voltaje se puede iniciar la configuración. El TC permanece apagado, todas las pantallas permanecen negras. Para iniciar el proceso de configuración, todas las teclas de selección de zona de cocción existentes deben ser accionadas en el sentido de las agujas del reloj (comenzando con la derecha delantera) mientras se presiona y mantiene la tecla especial. Cada accionamiento es confirmado por una señal acústica, las entradas defectuosas son seguidas por un pitido doble. En este caso, se debe volver a entrar en el menú de servicio.

En un lapso de 20 segundos se debe colocar una olla adecuada en la zona de cocción que se va a configurar y se debe asignar la zona de cocción apropiada presionando la tecla de selección de la zona de cocción en el TC. Después de una detección correcta, la pantalla cambia de [C] (zonas de cocción no configuradas) a [-] (ya configurada). Este procedimiento debe repetirse para todas las zona de cocción disponibles en el sistema. Después de la configuración efectiva de la última zona de cocción, el menú de configuración se cierra automáticamente. El menú de configuración puede ser abortado también pulsando la tecla de encendido en cualquier momento, los cambios no se guardarán. Si no hay actividad (ninguna tecla está presionada) la configuración hecha se anula automáticamente después de un período de 2 minutos.

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

Notas:

- Las zonas de cocción ya configuradas no se pueden volver a configurar. Esto puede suceder, por ejemplo, si la cacerola se colocó en la zona de cocción incorrecta durante la configuración o se anula todo el proceso de configuración a un cierto nivel. Para borrar la configuración se debe presionar la tecla menos (en el menú de configuración) durante al menos 2 segundos, al hacerlo aparecerá el símbolo "E" en las pantallas de la zona de cocción. La "E" parpadea continuamente hasta que todas las zonas de cocción tengan la configuración de fábrica y la pantalla cambie a "C".
  Las zonas de cocción se pueden volver a configurar.
- En ningún caso se permiten dos ollas al mismo tiempo en la placa de cocción durante la configuración, de lo contrario, la asignación de la zona de cocción no se realizará correctamente.
- En caso de una asignación defectuosa, todas las configuraciones deben ser borradas antes de que la configuración inicie de nuevo.
- Hay dos zonas de cocción en una placa de cocción con la misma configuración, el TC lo detecta en la mayoría de los casos y se visualiza el código de falla "E4". En caso de que esta falla no se detecte automáticamente, no es posible una configuración. Todas las configuraciones deben ser borradas y el proceso de configuración debe iniciarse de nuevo.

12 Códigos de error

1. Errores que puede solucionar el usuario

• SECCIÓN PLACA DE COCCIÓN

Código de error	Descripción	Posibles causas	Solución
E / 2	Se superan los límites de temperatura	La temperatura de la olla o del vidrio es demasiado alta NTC _ la temperatura electrónica es	Se debe enfriar el sistema
E / 3	Olla inadecuada, por ejemplo, pérdida de las características magnéticas debido a la temperatura en el fondo.	En el módulo, una olla crea un punto de funcionamiento inadecuado que puede destruir	1. El error se cancela automáticamente después de 8 s y se puede volver a utilizar la zona de cocción En casos de nuevos errores, la olla debe ser sustituida.

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

clerio Rob **Bussotto Lorenzo**

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana erta**	Director del Proyecto
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

Código de error	Descripción	Posibles causas	Solución
		por ejemplo, IGBTs.	2. El módulo debe cambiarse si el error se presenta sin una olla en la zona de cocción.
ER03 + Tono estable	Activación de tecla permanente, interfaz cerrada en	Agua o batería de cocina sobre el	Limpieza de la superficie de trabajo
E / H	Valor del sensor fijo (función de prueba para la sonda T sobre el inductor)	No hay suficiente cambio de temperatura (10 K) 5 minutos después de	Se debe enfriar el sistema
ER21	La unidad de control se apaga, debido a la sobretemperatura, para evitar daños en el control táctil	El algoritmo de control ha alcanzado una sobretemperatura porque la temperatura ambiente es muy elevada	Deje enfriar la estufa, controle el aislamiento de la temperatura a la interfaz de usuario

2. Errores que soluciona la asistencia técnica

Código de error	Descripción	Posibles causas	Solución
E / 3	Olla inadecuada, por ejemplo, pérdida de las características magnéticas debido a la temperatura en el fondo.	En el módulo, una olla crea un punto de funcionamiento inadecuado que puede destruir dispositivos por ejemplo,	1. El error se cancela automáticamente después de 8 s y se puede volver a utilizar la zona de cocción. En casos de nuevos errores, la olla debe ser sustituida. 2. El módulo debe cambiarse si el error se presenta sin una olla en la zona de cocción.
C	La zona de cocción se puede configurar si se muestra una "C" estática.	No hay error, el usuario está en el menú de servicio.	Debe colocarse una cacerola adecuada en la zona de cocción correspondiente.
C/-	La zona de cocción se configurará si aparece un	El usuario está en el menú	Espere el símbolo "-" o anule la configuración.

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

Código de error	Descripción	Posibles causas	Solución
	Visualización. Después de una configuración satisfactoria, la pantalla correspondiente muestra "-".		Al presionar la tecla de selección y "C", las actividades ya no parpadearán (véase el párrafo 11).
E	Una "E" parpadeante en cada una de las zonas de cocción indica que se borrarán todas las	El usuario está en el menú de servicio, no hay	Manual de configuración (véase el párrafo 11).
E / 4	Módulo de inducción no configurado (todos los módulos de inducción responden a la interfaz de usuario, pero cualquier elemento está relacionado con la zona de cocción afectada)	El módulo de inducción no está configurado.	Elimine la configuración de la placa de cocción y active la configuración manual. Inicie el menú de servicio de interfaz de usuario para configurar el módulo de inducción Si los puntos enumerados no tienen éxito, reemplace
E / 5	No hay comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	No hay fuente de alimentación del módulo de inducció n	Compruebe las conexiones de alimentación y LIN. Si la conexión es correcta, reemplace el módulo
E / 6	Distorsión de la energía principal	1. Falla en la detección de frecuencia de alimentación 2	Compruebe el voltaje y la frecuencia de la alimentación principal, si está bien, reemplace
E / 7	Error no asignable		Reemplace el módulo o Interfaz de
E / 8	Error del ventilador	Ventilador o control electrónico defectuoso	Reemplace el módulo
E / 9	Sonda de temperatura defectuosa en el inductor	Señal del sensor fuera de rango válido. Sensor o electrónica	Reemplace el módulo
E / A	Defecto del hardware del módulo de inducción	Dispositivo de hardware defectuoso	Reemplace el módulo

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana clerio Roberta**	Director del Proyecto **Bussotto Lorenzo**
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -

Código de error	Descripción	Posibles causas	Solución
		el módulo	
E / C	Error de configuración	2 zonas de cocción están dedicadas al mismo elemento de la	Eliminar la actual configuración manual con el menú de servicio (véase el párrafo 11).
ER22	Evaluación clave defectuosa. La unidad de control se desconecta después de 3,5 - 7,5 seg.	Cortocircuito o discontinuación en el rango de la evaluación clave	Unidad de control de intercambio
U400	Tensión secundaria de la unidad de potencia a alta (primaria > 300V). La unidad de control se desconecta después de 1 seg activando una alarma	La unidad de control está mal conectada.	Conectar para corregir la tensión de red
ER20	Parpadeo - falla	µ C- defectuoso	Unidad de control de intercambio
ER36	El valor NTC no está dentro de su especificación (valor < 200 mV o > 4,9 V. Desconexión unidad	Cortocircuito o desconexión en NTC	Unidad de control de intercambio
ER40	El voltaje secundario es min.5s a bajo (1,8V <Falla de alimentación U <2,9V)	PTC-primaria a caliente	Desconectar la interfaz de la fuente de
Sin funcionalidad y sin visualización	Sobretensión en la fuente de alimentación del modo de conmutación (sin funcionalidad)	Conexión de 400 V	Desconectar y corregir la conexión de la línea de alimentación

• SECCIÓN CAMPANA

Código de	Monitor	Descripción	Notas:
0x01	d1	No hay conexión LIN al sistema de corriente descendente	Visualización del error d1 en la pantalla de la placa de cocción, los módulos de inducción se pueden seguir utilizando para cocinar

FECHA	REV	VERIFICADO POR	APROBADO POR
20/10/2016	00	Designer **Ana clerio Roberta**	Director del Proyecto **Bussotto Lorenzo**
04/11/2016	01	Introducción de nuevos códigos de error y párrafo sobre configuración	

Este documento es Propiedad de ELICA S.p.A. -