

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



**S.700-900**

## **INDUZIONE**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

**Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!**

**IT – CH**

## **INDUKTIONS-HERDE**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

**Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!**

**DE – AT – IT  
BE – LU – CH**

## **INDUCTION RANGES**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

**Read the general information before installing and commissioning this appliance!**

**GB – IE – MT**

## **FOURNEAUX A INDUCTION**

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

**Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!**

**FR – BE – LU  
CH**

## **COCINAS DE INDUCCIÓN**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

**ES**

## **INDUCTIE UNITS**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**

**NL – BE**

## **PLACAS DE INDUÇÃO**

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.

**Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!**

**PT**

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais

ALI S.p.A.

Via Cal Larga, 8

I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO

EDITION

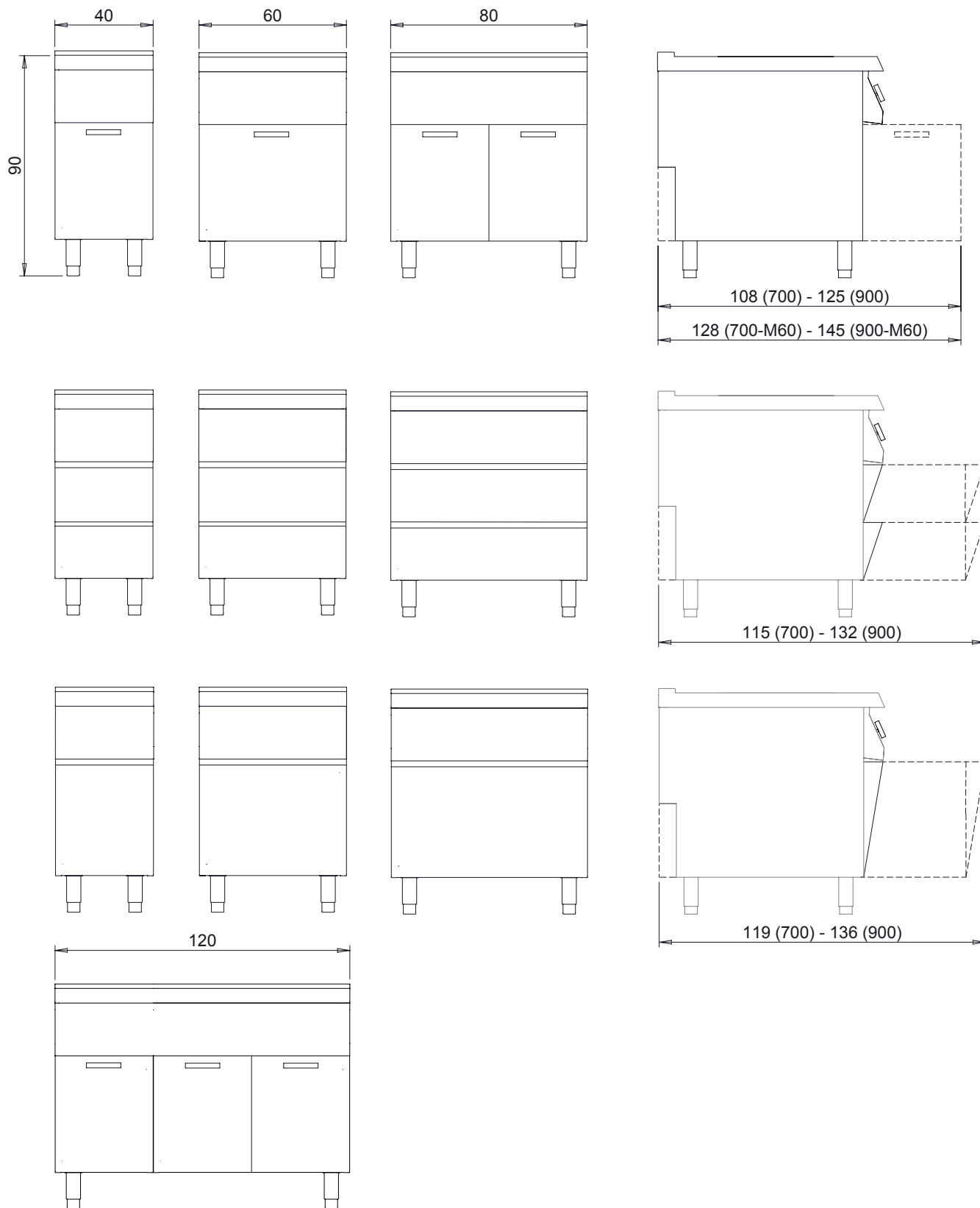
**SIXLI30960**

**004 1608**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

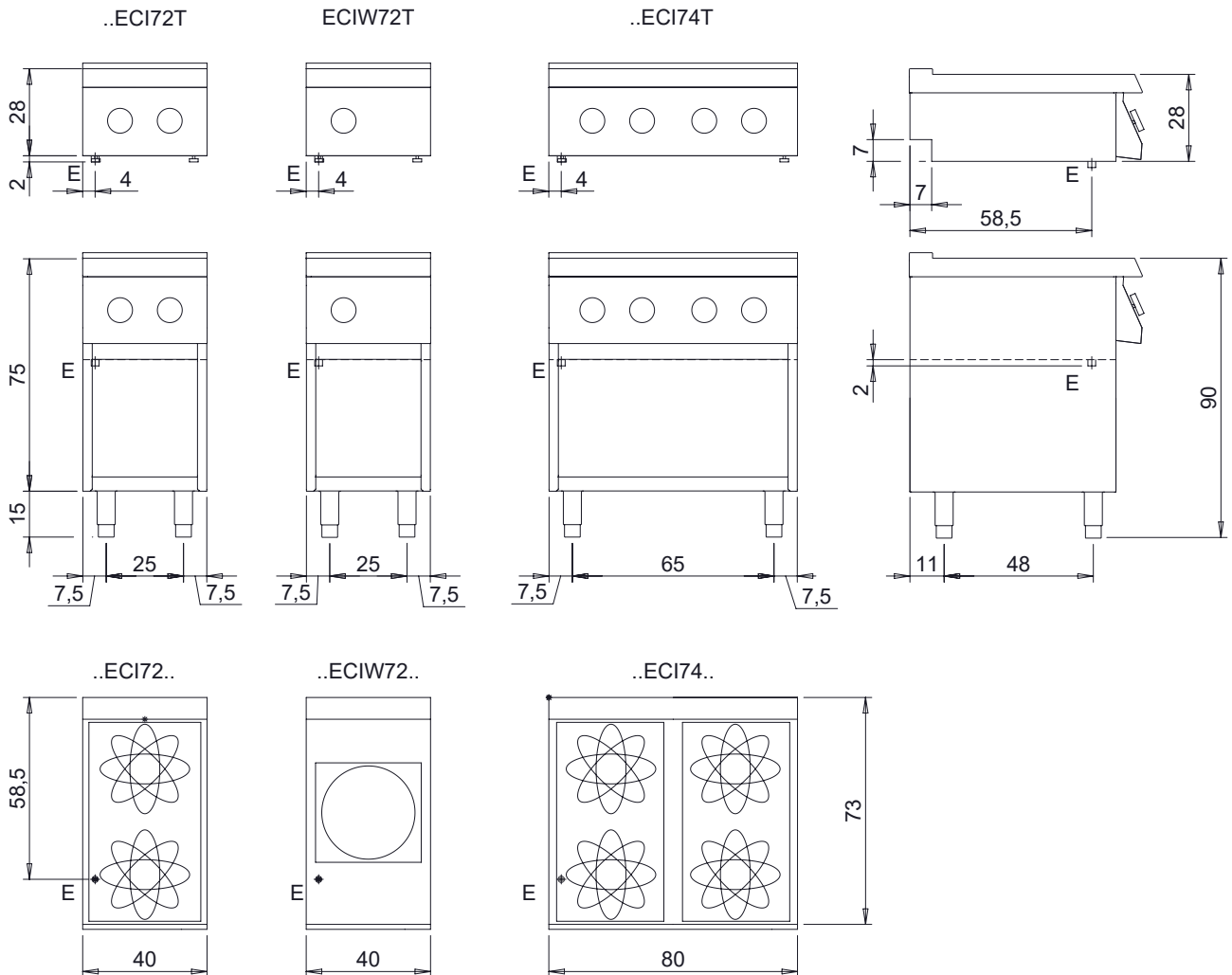
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

Serie - Series - Série 700/900



**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

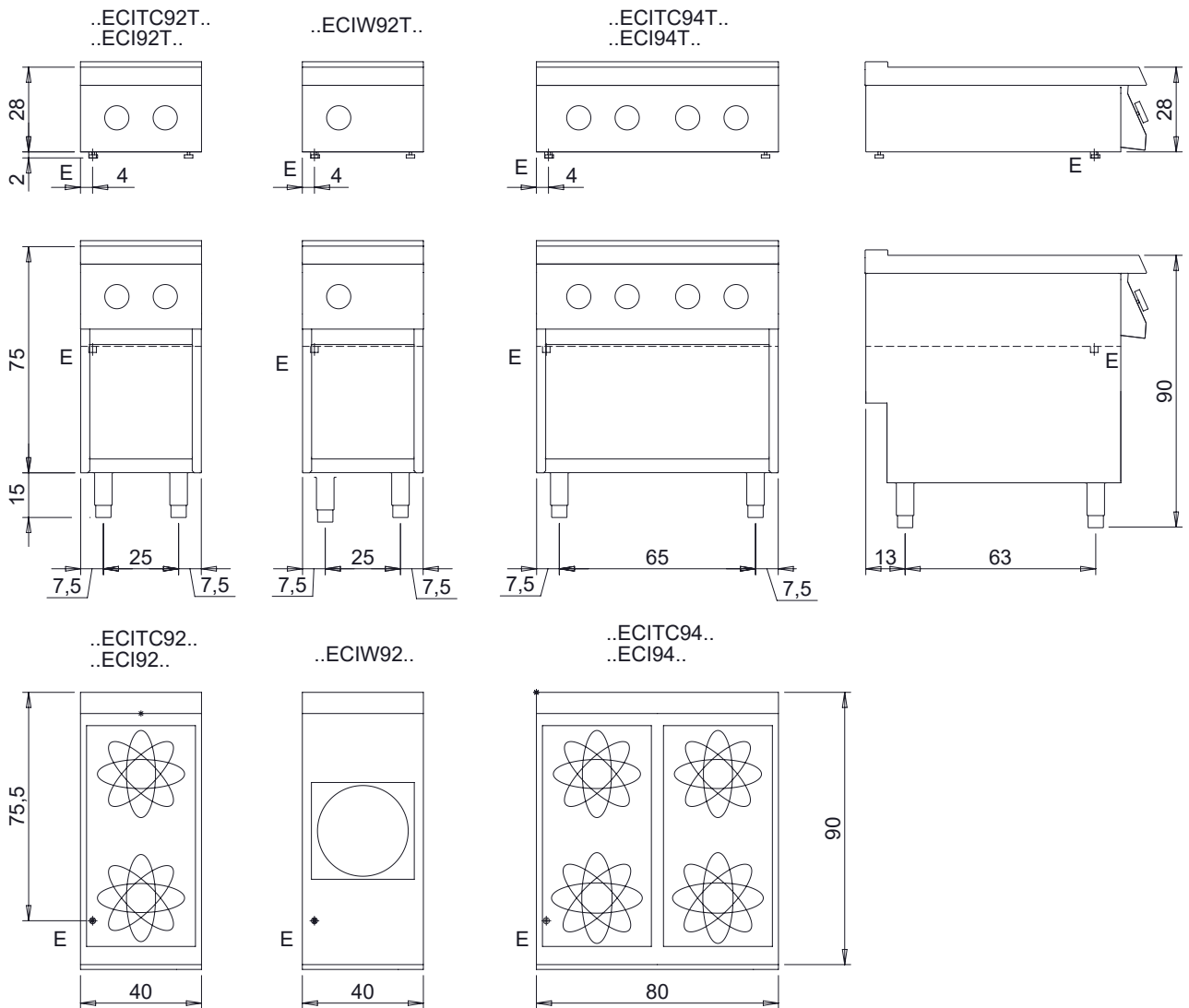
**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSPLITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junç�o descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junç�o alimenta�o água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de d�presi�n - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua interst�cios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL  
- UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS

Serie - Series - Série 700/900

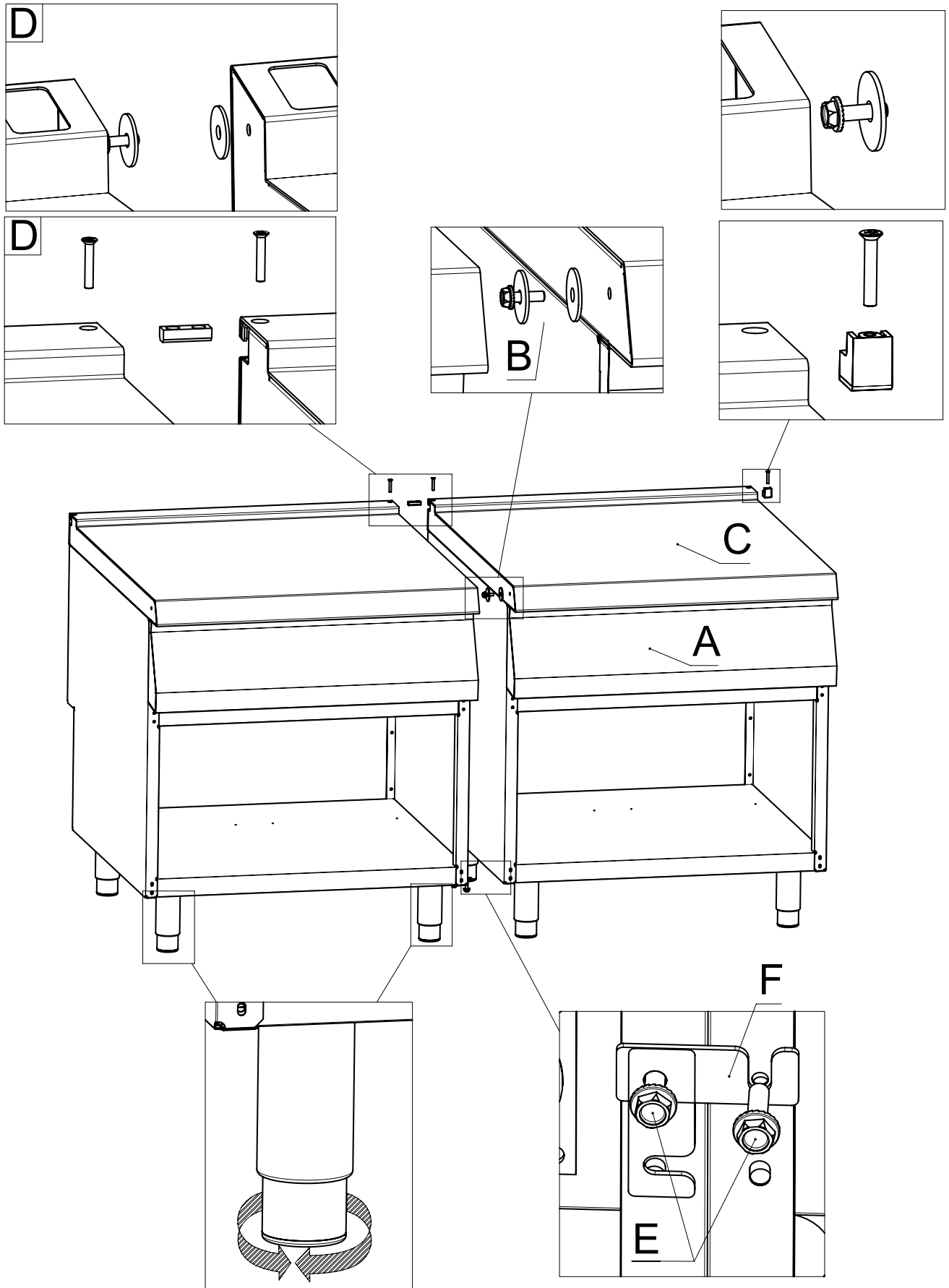
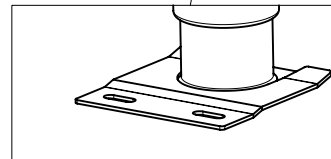
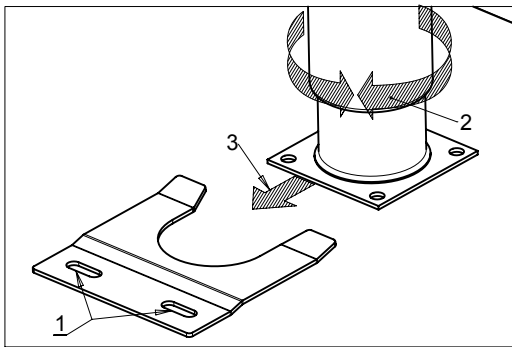
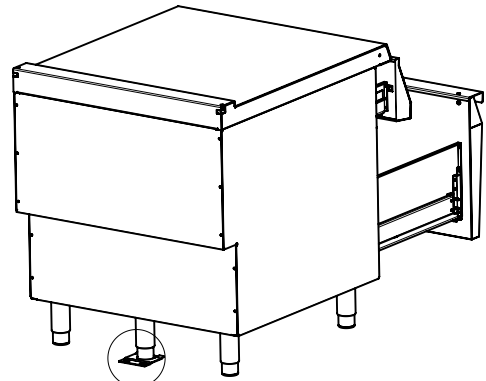
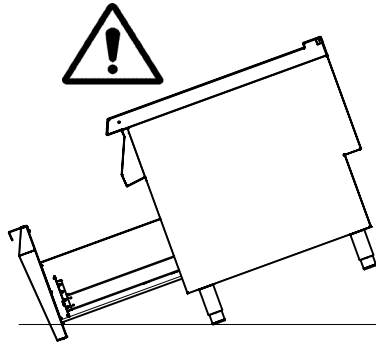


FIGURE - ABB. - FIG.

Fissaggio apparecchiatura anti-ribaltamento	Kippsichere Gerätebefestigung	Appliance anti-tip fixing
Fixation du système anti-renversement	Fijación del aparato antivuelco	Bevestiging voor kantelbeveiliging van de apparatuur
Fixação do equipamento anti-viragem		



<p>Procedura di fissaggio - indispensabile per macchina con cassetto/i:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fissare a terra con viteria opportuna; tenuta minima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Installare il piedino centrale posteriore (se non presente) e regolare il piedino fino a contatto della flangia con il pavimento</li> <li>3) Posizionare l'apparecchiatura; verificare il corretto incastro</li> </ol>	<p>Befestigungsvorgang - unerlässlich bei Geräten mit Schublade/n:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Führen Sie die Bodenbefestigung mit geeigneten Schrauben aus; Mindestbelastbarkeit: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Montieren Sie den hinteren mittleren Fuß (wenn er fehlt) und regulieren Sie den Fuß, bis der Flansch den Boden berührt</li> <li>3) Positionieren Sie das Gerät und überprüfen Sie das korrekte Einrasten</li> </ol>
<p>Fixing procedure - essential for appliances with drawer/s:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fix to the floor using suitable fasteners: minimum pull-out strength: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Install the centre rear foot (if not present) and adjust the foot so that the flange is in contact with the floor</li> <li>3) Position the appliance; check that it is installed correctly</li> </ol>	<p>Procédure de fixation - indispensable pour les machines à tiroirs :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fixer au sol avec des vis adaptées, serrage minimal : 2 x 39,2 daN ~ 2 x 40 kgf</li> <li>2) Installer le pied central arrière (si nécessaire) et le régler jusqu'à mettre en contact la base avec le sol</li> <li>3) Positionner l'appareil, vérifier l'encastrement</li> </ol>
<p>Procedimiento de fijación - indispensable para máquina con cajón/cajones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fijar al suelo con tornillos adecuados; apriete mínimo: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Instalar el pie central posterior (si no está instalado) y apretarlo hasta que la brida entre en contacto con el pavimento</li> <li>3) Emplazar el aparato; verificar el encastre correcto</li> </ol>	<p>Bevestigingsprocedure - noodzakelijk voor machines met lade(n):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Bevestig het apparaat met de juiste schroeven aan de grond; minimale sterkte: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Installeer het pootje achteraan in het midden (indien niet aanwezig) en stel het pootje af tot de flens de vloer raakt</li> <li>3) Plaats het apparaat; controleer of het correct ingebouwd is</li> </ol>
<p>Procedimento de fixação - indispensável para a máquina com gaveta(s):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fixe no solo com parafusos adequados; força mínima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Instale o pé central traseiro (se não estiver presente) e regule o pé até ao contacto da flange com o pavimento</li> <li>3) Posicione o equipamento; certifique-se de que está corretamente encastrado</li> </ol>	

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS**

**T4**

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten		Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	Peso netto Nettogewicht Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-	kg		
ECI92	400	400	3	50/60	10	4 G 2.5	54		
ECI92T	400	400	3	50/60	10	4 G 2.5	44		
ECI92G	400	400	3	50/60	10	4 G 2.5	54		
ECI92A	400	400	3	50/60	10	4 G 2.5	54		
ECI92C	400	400	3	50/60	10	4 G 2.5	54		
ECI94	800	400	3	50/60	20	4 G 6	90		
ECI94T	800	400	3	50/60	20	4 G 6	58		
ECI94G	800	400	3	50/60	20	4 G 6	90		
ECI94A	800	400	3	50/60	20	4 G 6	90		
ECI94C	800	400	3	50/60	20	4 G 6	90		
ECI72	400	400	3	50/60	7	4 G 2.5	50		
ECI72T	400	400	3	50/60	7	4 G 2.5	38		
ECI72G	400	400	3	50/60	7	4 G 2.5	50		
ECI72A	400	400	3	50/60	7	4 G 2.5	50		
ECI72C	400	400	3	50/60	7	4 G 2.5	50		
ECI74	800	400	3	50/60	14	4 G 6	65		
ECI74T	800	400	3	50/60	14	4 G 6	46		
ECI74G	800	400	3	50/60	14	4 G 6	65		
ECI74A	800	400	3	50/60	14	4 G 6	65		
ECI74C	800	400	3	50/60	14	4 G 6	65		
ECITC92T	400	400	3	50/60	14	4 G 2.5	54		
ECITC92G	400	400	3	50/60	14	4 G 2.5	44		
ECITC92A	400	400	3	50/60	14	4 G 2.5	44		
ECITC92C	400	400	3	50/60	14	4 G 2.5	44		
ECITC94T	800	400	3	50/60	28	4 G 10	90		
ECITC94G	800	400	3	50/60	28	4 G 10	58		
ECITC94A	800	400	3	50/60	28	4 G 10	58		
ECITC94C	800	400	3	50/60	28	4 G 10	58		
ECIW92T	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	44		
ECIW92G	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	54		
ECIW92A	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	54		
ECIW92C	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	54		
ECIW72T	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	40		
ECIW72G	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	50		
ECIW72A	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	50		
ECIW72C	400	400	3	50/60	5	4 G 1.5	50		
ECIW72T	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	50		
ECIW72G	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	40		
ECIW72A	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	50		
ECIW72C	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	50		
ECIW92T	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	44		
ECIW92G	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	54		
ECIW92A	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	54		
ECIW92C	400	230	3	50/60	5	4 G 1.5	54		



T6						
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten						
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tensión de alimentación Voedingsspanning	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	I <sub>max</sub>	Interruttore magnetotermico Leitungsschutzschalter Circuit breaker Interrupteur magnéthermique Schakelaar magneternic	Tipo - Typ - Type
		V	kW	A	I	
ECI92	NECI92	400	10	15,3	3 X 16A	B o C
ECI92T	NECI92T	400	10	15,3	3 X 16A	B o C
ECI92G	NECI92G	400	10	15,3	3 X 16A	B o C
ECI92A	NECI92A	400	10	15,3	3 X 16A	B o C
-	NECI92C	400	10	15,3	3 X 16A	B o C
ECI94	NECI94	400	20	30,6	3 X 32A	B o C
ECI94T	NECI94T	400	20	30,6	3 X 32A	B o C
ECI94G	NECI94G	400	20	30,6	3 X 32A	B o C
ECI94A	NECI94A	400	20	30,6	3 X 32A	B o C
-	NECI94C	400	20	30,6	3 X 32A	B o C
ECI72	NECI72	400	7	10,7	3 X 13A	B o C
ECI72T	NECI72T	400	7	10,7	3 X 13A	B o C
ECI72G	NECI72G	400	7	10,7	3 X 13A	B o C
ECI72A	NECI72A	400	7	10,7	3 X 13A	B o C
-	NECI72C	400	7	10,7	3 X 13A	B o C
ECI74	NECI74	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
ECI74T	NECI74T	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
ECI74G	NECI74G	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
-	NECI74A	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
-	NECI74C	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
ECITC92T	NECITC92T	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
ECITC92G	NECITC92G	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
ECITC92A	NECITC92A	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
-	NECITC92C	400	14	21,5	3 X 25A	B o C
ECITC94T	NECITC94T	400	28	43	3 X 50A	B o C
ECITC94G	NECITC94G	400	28	43	3 X 50A	B o C
ECITC94A	NECITC94A	400	28	43	3 X 50A	B o C
-	NECITC94C	400	28	43	3 X 50A	B o C
ECIW92T	NECIW92T	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
ECIW92G	NECIW92G	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
ECIW92A	NECIW92A	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
-	NECIW92C	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
ECIW72T	NECIW72T	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
ECIW72G	NECIW72G	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
ECIW72A	NECIW72A	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
-	NECIW72C	400	5	7,2	3 X 10A	B o C
ECIW72T	NECIW72T	230	5	12,6	3 X 16A	B o C
ECIW72G	NECIW72G	230	5	12,6	3 X 16A	B o C
ECIW72A	NECIW72A	230	5	12,6	3 X 16A	B o C
-	NECIW72C	230	5	12,6	3 X 16A	B o C
ECIW92T	NECIW92T	230	5	12,6	3 X 16A	B o C
ECIW92G	NECIW92G	230	5	12,6	3 X 16A	B o C
ECIW92A	NECIW92A	230	5	12,6	3 X 16A	B o C
-	NECIW92C	230	5	12,6	3 X 16A	B o C

INFORMAZIONI GENERALI .....	9
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	9
2 AVVERTENZE GENERALI .....	9
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	9
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	9
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	9
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	10
3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	10
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....	10
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	10
4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	10
5 DISIMBALLO.....	10
6 POSIZIONAMENTO.....	10
7 COLLEGAMENTI.....	10
8 MESSA IN SERVIZIO .....	11
ISTRUZIONI PER L'USO .....	11
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	11
9 USO DELL'INDUZIONE/WOK .....	12
10 PERIODI DI INUTILIZZO .....	12
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	13
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	13
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	13
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	13
12 MESSA IN SERVIZIO .....	13
13 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	13
14 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	14
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	14
15 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	14
16 COMPONENTI PRINCIPALI .....	14

## INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER .... ").

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

### 2 AVVERTENZE GENERALI

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' con-

sigliato di stipulare un contratto di manutenzione.

- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in confor-

mità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

## 3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### 3.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

### 3.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

### RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

## 4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

## 5 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## 6 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

### 6.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

### 6.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

### 6.3 UNIONE TRA APPARECCHIATURE


- Smontare i pannelli comandi ( A ).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro ( C ).
- Unire le apparecchiature nei punti ( B ) e ( D ) utilizzando le viti fornite.
- Allentare le 2 viti anteriori ( E ), ruotare la piastrina ( F ) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti ( E ).

## 7 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.


### 7.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Il simbolo  se usato sta ad indicare: ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione.
- Installare a monte dell'apparecchiatura un interruttore magnetotermico del tipo indicato in tabella T6.
- Installare a monte dell'apparecchiatura un interruttore differenziale con corrente minima di 30mA. Viene raccomandato l'uso di un interruttore sensibile a correnti AC-DC, e con un breve tempo di intervento.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiere come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

## 7.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiere di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

## 7.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.

La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

## 7.4 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.


## 8 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

Il simbolo  sta ad indicare:

**ATTENZIONE CAMPO MAGNETICO.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'in-



- teruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
  - Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
  - L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  - La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
  - Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
  - Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
  - Non utilizzare l'apparecchiatura senza i filtri prescritti.
  - Se la piastra vetroceramica presenta fessure o rotture, la cucina ad induzione non deve essere messa in esercizio. Questo sarebbe pericoloso.
  - In seguito alla trasmissione di calore dalla pentola, la piastra vetroceramica è molto calda dopo ogni processo di cottura e quindi non deve essere toccata (si evitano ustioni).
  - Non appoggiare oggetti metallici (attrezzi, coltelleria, ecc.) vicino alle zone di cottura in quanto possono riscaldarsi molto velocemente.
  - Durante l'utilizzo prestare attenzione ad anelli, orologi od oggetti simili indossati dall'utente in quanto possono riscaldarsi se troppo vicini alla zona di cottura.

- Gli utilizzatori devono essere informati circa il potenziale pericolo per le persone con stimolatori cardiaci o protesi metalliche.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.

## 9 USO DELL'INDUZIONE/WOK

### AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- Utilizzare pentole con fondo piatto. Nel wok utilizzare la pentola specifica.
- Non lasciare accese le piastre senza pentola sopra o con pentola vuota.
- Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.
- Il piano di cottura ad induzione (in vetroceramica) è pronto all'uso, una fase di preriscaldamento non è necessaria.
- Non utilizzare pentole di metallo stratificato con corpo d'alluminio con bordo aperto.
- Con materiali inadatti questo sistema di riscaldamento non funziona. Essi sono: acciai inossidabili al nichelcromo, alluminio, rame, ottone, vetro, porcellana.
- Pentole di diametro inferiore a 12cm non vengono riconosciute dal sistema ed il riscaldamento rimane disattivato.
- Si consiglia l'utilizzo di pentole del diametro massimo di 28cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Non lasciare accesa la piastra senza pentola sopra o con pentola vuota.
- Porre attenzione alla movimentazione delle pentole. Eventuali urti possono danneggiare il ripiano in vetroceramica.
- Piazzare la pentola al centro della zona di cottura.
- Si consiglia l'uso di pentole studiate appositamente per l'induzione. Diffidare da quelle troppo economiche.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando per la messa in funzione degli elementi radianti ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- 0 Spento
- 1 Temperatura minima
- 2÷5 Temperature intermedie
- 6 Temperatura massima

### 10 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere l'interruttore generale a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

## 11 FILTRI

### FILTRI ARIA

- Verificare e pulire il filtro aria periodicamente. Tale operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato (il filtro è all'interno della macchina).
- Per la pulizia, estrarre il filtro dalla sua sede: se il filtro è sporco di grasso, lavarlo con sapone sgrassante, quindi sciacquarlo e asciugarlo. A fine operazione riporre il filtro nella sua sede. Sostituire il filtro quando è deteriorato.

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Verificare e pulire il filtro aria periodicamente.

## 12 MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

### 12.1 APPARECCHIATURE ELETTRICHE

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo la seguente procedura:

- Rimuovere eventuali pentole dalle zone di cottura.
- Controllare che le zone di cottura siano spente.
- Dare tensione all'apparecchiatura azionando l'interruttore principale a bordo macchina: le spie verdi lampeggiano una sola volta (successivamente non devono accendersi o lampeggiare).
- Accendere e aumentare il livello di cottura delle zone: la spia verde delle zone deve lampeggiare con regolarità per indicare la mancanza della pentola.
- Porre una pentola con acqua su ciascuna zona: la spia verde rimane accesa costantemente.
- Portare al massimo della potenza: dopo alcuni minuti parte il ventilatore.
- Verificare i valori della corrente di ciascuna fase.

## 13 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

GUASTO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
Insufficiente riscaldamento della zona di cottura	Pentolame non adatto	Usare pentolame adatto
Riscaldamento continuo della zona di cottura alla potenza massima	Guasto organi della manopola	Verificare/sostituire il componente
Zona di cottura funzionante senza pentola. Piccoli oggetti metallici si riscaldano	Sensore di presenza pentola guasto	Sostituire il generatore
L'apparecchiatura non si accende	Fusibili o alimentazione interrotta	Controllare le connessioni
I fusibili intervengono all'accensione	Corto-circuito sul generatore	Sostituire il generatore
La zona di cottura non si riscalda	Diametro pentola inferiore a 12cm	Usare pentolame adatto
	Generatore difettoso	Sostituire il generatore

### Se le spie rossa e verde sono spente:

- Controllare le valvole fusibili.
- Interruttore generale di alimentazione elettrica non inserito.
- Tensione di alimentazione insufficiente o errato collegamento elettrico dell'apparecchiatura.

### Se le spie rossa e verde funzionano:

- Controllare e contare i lampeggi della spia verde. Dopo un lampeggio lungo segue un certo numero di lampeggi corti.

Tale numero è il codice del messaggio di guasto secondo la seguente tabella:

ERRORE	MESSAGGIO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
1	Corrente elevata	Pentolame non adatto, induttore sbagliato o difettoso	Usare pentolame adatto, controllare l'induttore
2	Assenza corrente sull'induttore	Connessione induttore difettosa	Collegare l'induttore correttamente
3	Elevata temperatura generatore	Condotti aria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro
4	Temperatura zona di cottura troppo alta o troppo bassa	Pentola vuota, sensore temperatura difettoso	Rimuovere la pentola, spegnere e fare raffreddare la zona prima di riaccendere
5	Unità di controllo difettosa	Collegamento difettoso o guasto organi della manopola	Verificare il collegamento. Verificare/sostituire il componente
6	Temperatura interna troppo alta	Condotti aria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso, vicinanza a fonti di calore esterne	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro, rimuovere la fonte di calore esterna
7	Avaria sensore di temperatura zona di cottura	Corto circuito sul sensore	Verificare/sostituire il componente
8	Guasto alimentazione	Guasto alimentazione o sincronizzazione di rete	Verificare l'alimentazione
10	Errore di comunicazione	Guasto sul LIN o CAN-Bus, assenza di connessione fra tastiera e generatore	Disconnettere dalla rete e controllare le connessioni
11	Errore di inizializzazione	Errore durante l'inizializzazione dell'hardware	Attendere, l'apparecchio si resetterà in circa 30 secondi
		Connessione sbagliata dell'unità di controllo	Collegare l'unità di controllo sul corretto attacco
12	Guasto corrente alimentazione	Guasto mentre si misura la corrente di alimentazione	Verificare la connessione alla rete
13	Errore di connessione alla rete	Voltaggio di alimentazione troppo alto o troppo basso	Verificare la connessione alla rete
14	Errore di adattatore alla rete	Voltaggio di alimentazione troppo alto o troppo basso	Verificare la connessione alla rete

15	Protezione circuiti elettrici	Pentola vuota, sensore difettoso	Rimuovere la pentola, spegnere e fare raffreddare la zona prima di riaccendere. Scollegare il generatore e riconnetterlo dopo un paio di minuti.
----	-------------------------------	----------------------------------	--

#### 14 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

##### AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

##### Sostituzione elemento induttore del piano di cottura

- Smontare il pannello comandi e la facciata.
- Rimuovere il componente e scollegarlo.
- Sostituire il componente guasto.

##### Sostituzione elemento induttore del Wok

- Smontare il pannello comandi e la facciata.
- Disconnettere l'induttore agendo sulla morsettiera posta sul generatore.
- Rimuovere l'induttore sfilandolo verso il basso.
- Sostituire il componente guasto.

##### Sostituzione regolatore di temperatura

- Smontare il pannello comandi.
- Sostituire il componente guasto.

##### Sostituzione generatore

- Smontare il pannello comandi e la facciata.
- Estrarre il generatore e disconnetterlo.
- Sostituire il componente guasto.

##### Sostituzione piano vetroceramica

- In caso di rottura del piano di appoggio in vetroceramica, si consiglia di farlo sostituire presso la ns Azienda.

#### 15 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

#### 16 COMPONENTI PRINCIPALI

- Piano in vetroceramica.
- Vetroceramica wok completo di induttore.
- Lampada spia.
- Elementi induttore
- Generatore
- Filtro antidisturbi.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERÄTEDATEN .....	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	3
REINIGUNGSHINWEISE .....	3
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	3
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	3
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	3
4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	3
5 AUSPACKEN .....	3
6 AUFSTELLUNG .....	3
7 ANSCHLÜSSE.....	3
8 INBETRIEBNAHME .....	4
9 BENUTZUNG DER INDUKTION/WOK.....	5
10 STILLSTANDZEITEN.....	6
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	6
REINIGUNGSHINWEISE .....	6
WARTUNGSANLEITUNGEN .....	6
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	6
12 INBETRIEBNAHME .....	6
13 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	7
14 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	7
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	7
15 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	8
16 HAUPTKOMPONENTEN.....	8

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANWEISUNGEN FÜR ....").

### 1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Ser-

vicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Anweisungen.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

## HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

## REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

## 3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

### 3.1 VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

### 3.2 GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw. ).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

### RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

## INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Si-

cherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

## 4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

## 5 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

## 6 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

### 6.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

### 6.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

### 6.3 GERÄTEZEILE


- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte an den Stellen (B) und (D) mit den Schrauben (im Lieferumfang enthalten).
- Lockern Sie die 2 vorderen Schrauben (E), drehen Sie das Plättchen (F), bis es an der Schraube des Nachbargeräts einrastet .
- Ziehen Sie die Schrauben (E) an.

## 7 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

## 7.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ


Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

**ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.**

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet.
- Installieren Sie vor dem Gerät einen Leitungsschutzschalter des in Tabelle T6 angegebenen Typs.
- Installieren Sie vor dem Gerät einen Fehlerstromschutzschalter mit Mindeststromstärke 30 mA. Die Verwendung eines auf Wechsel-/Gleichstrom ansprechenden Schalters mit geringer Ansprechzeit wird empfohlen.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

## 7.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

## 7.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versor-

gungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

## 7.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenaufschacht mit Gitter und Siphon an.

## 8 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANWEISUNGEN".

## BEDIENUNGSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

Das Symbol  bedeutet:

**VORSICHT MAGNETFELD.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Anweisungen.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne die vorgeschriebenen Filter.
- Wenn die Glaskeramikplatte Risse oder Sprünge aufweist, darf der Induktionsherd nicht mehr benutzt werden. Eine Benutzung unter diesen Bedingungen ist gefährlich.
- Infolge der Wärmeübertragung vom Topf ist die Glaskeramikplatte nach jedem Garkvorgang sehr heiß und darf daher nicht berührt werden (Verbrennungsgefahr).
- Legen Sie keine Metallgegenstände (Küchenutensilien, Messer usw.) in der Nähe der Kochzonen ab, da sie sich rasch erhitzen können.
- Falls Sie während der Benutzung Ringe, Uhren u.ä. tragen, beachten Sie, dass sich diese erhitzen können, wenn sie der Kochzone zu nahe kommen.
- Die Benutzer müssen über die potenzielle Gefahr für Träger von Herzschrittmachern oder Metallprothesen informiert sein.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.

## **9 BENUTZUNG DER INDUKTION/WOK**

### **GEBRAUCHSHINWEISE**

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Die Wok-Kochzone ist speziell für Wok-Pfannen geeignet.
- Lassen Sie die Kochplatten nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.
- Das Induktionskochfeld (aus Glaskeramik) ist sofort gebrauchsbereit, ein Vorwärmen ist nicht notwendig.
- Verwenden Sie keine metallbeschichteten Aluminiumtöpfe mit offenem Rand.
- Mit ungeeigneten Materialien funktioniert dieses Heizsystem nicht. Nämlich: Nickelchrom-Edelstahl, Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Porzellan.
- Töpfe mit kleinerem Durchmesser als 12 cm werden vom System nicht erkannt und die Beheizung wird nicht aktiviert.
- Für eine effiziente Nutzung der Beheizung wird empfohlen, Töpfe mit einem Durchmesser von höchstens 28 cm zu verwenden.
- Lassen Sie die Kochplatte nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.
- Gehen Sie beim Verschieben der Töpfe vorsichtig vor. Eventuelle Stöße können das Glaskeramikfeld beschädigen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone.
- Wir empfehlen die Verwendung von speziellem induktionsgeeignetem Kochgeschirr. Achten Sie auf die Qualität des Kochgeschirrs.



## EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel für die Inbetriebsetzung der Induktionselemente hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 1 Mindesttemperatur
- 2÷5 Mittlere Temperaturen
- 6 Höchsttemperatur

## 10 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
  - Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
  - Schließen Sie den Hauptschalter vor den Geräten.
- Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

## REINIGUNGSANWEISUNGEN

### REINIGUNGSHINWEISE

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

### GEBÜRSTETE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

## 11 FILTER

### LUFTFILTER

- Überprüfen und reinigen Sie den Filter regelmäßig. Dieser Eingriff muss durch einen autorisierten Techniker ausgeführt werden (der Filter befindet sich im Geräteinnern).
- Ziehen Sie hierzu den Filter aus seiner Aufnahme heraus: Wenn er mit Fett verschmutzt ist, waschen Sie ihn mit fet-

tlösender Seife, spülen Sie ihn anschließend aus und trocknen Sie ihn. Danach den Filter wieder einbauen. Wenn er verbraucht ist, muss der Filter ersetzt werden.

## WARTUNGSANLEITUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Überprüfen und reinigen Sie den Filter regelmäßig.

### 12 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

#### 12.1 ELEKTROGERÄTE

Schalten Sie das Gerät nach folgendem Verfahren ein:

- Eventuell auf den Kochzonen stehendes Kochgeschirr entfernen.
- Prüfen Sie, ob die Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Schalten Sie mit dem Hauptschalter am Gerät die Spannungszufuhr ein: Die grünen Betriebsanzeigen blinken nur ein Mal (anschließend dürfen sie nicht mehr aufleuchten oder blinken).
- Schalten Sie die Kochzonen ein und erhöhen Sie die Temperatur: Solange kein Topf darauf steht, muss die grüne Betriebsanzeige regelmäßig blinken.
- Stellen Sie einen Topf auf jede Kochzone: Die grüne Betriebsanzeige leuchtet nun dauerhaft.
- Schalten Sie auf die höchste Stufe: Nach wenigen Minuten schaltet sich der Ventilator ein.
- Prüfen Sie die Stromwerte jeder Phase.

### 13 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Unzureichende Beheizung der Kochzone	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignete Töpfe verwenden
Ununterbrochene Beheizung der Kochzone auf höchster Leistungsstufe	Komponenten des Bediennebels defekt	Komponente überprüfen/ersetzen
Ohne Topf funktionierende Kochzone. Kleine Metallgegenstände erhitzen sich	Topferkennungssensor defekt	Generator austauschen
Gerät schaltet nicht ein	Sicherungen durchgebrannt oder Stromversorgung unterbrochen	Anschlüsse kontrollieren
Die Sicherungen werden bei Einschalten ausgelöst	Kurzschluss am Generator	Generator austauschen
Kochzone erhitzt sich nicht	Topfdurchmesser unter 12 cm	Geeignete Töpfe verwenden
	Generator defekt	Generator austauschen

#### Wenn die rote und die grüne Betriebsanzeige nicht aufleuchten:

- Die Sicherungen kontrollieren.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung ist nicht eingeschaltet.
- Unzureichende Versorgungsspannung oder falscher elektrischer Anschluss des Geräts.

#### Wenn die rote und die grüne Betriebsanzeige aufleuchten:

- Die Blinksignale der grünen Kontrollleuchte zählen. Auf ein lang anhaltendes Blinken folgt eine bestimmte Anzahl kurzer Blinkvorgänge. Diese Zahl entspricht dem Fehlercode, dessen Bedeutung der folgenden Tabelle entnommen werden kann:

FEHLER	MELDUNG	URSACHE	ABHILFE
1	Hoher Strom	Ungeeignetes Kochgeschirr, falsche oder defekte Induktionsspule	Geeignete Töpfe verwenden, Induktionsspule überprüfen
2	Kein Strom an der Induktionsspule	Anschluss der Induktionsspule defekt	Induktionsspule korrekt anschließen
3	Hohe Temperatur am Generator	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler defekt	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Lüfter reinigen und Lüfterraddrehung kontrollieren, Filter reinigen
4	Temperatur der Kochzone zu hoch oder zu niedrig	Leerer Topf, Temperaturfühler defekt	Topf vom Herd nehmen, ausschalten und Kochzone vor dem erneuten Einschalten abkühlen lassen
5	Steuereinheit defekt	Fehlerhafter Anschluss oder Komponenten des Bediennebels defekt	Anschluss kontrollieren. Komponente überprüfen/ersetzen

6	Innentemperatur zu hoch	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter verstopft, Temperaturfühler defekt, Nähe zu externen Wärmequellen	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Lüfter reinigen und Lüfterraddrehung kontrollieren, Filter reinigen, externe Wärmequelle entfernen
7	Temperaturfühler der Kochzone defekt	Kurzschluss am Sensor	Komponente überprüfen/ersetzen
8	Versorgung fehlerhaft	Netzversorgung oder Netzsynchronisation fehlerhaft	Netzversorgung überprüfen
10	Kommunikationsfehler	Defekt am LIN oder CAN-Bus, keine Verbindung zwischen Tastenfeld und Generator	Vom Netz trennen und Anschlüsse kontrollieren
11	Initialisierungsfehler	Fehler während der Hardware-Initialisierung	Warten, das Gerät wird in etwa 30 Sekunden zurückgesetzt
		Falsche Verbindung der Steuereinheit	Steuereinheit mit dem richtigen Anschluss verbinden
12	Stromversorgung fehlerhaft	Fehler beim Messen der Stromversorgung	Netzanschluss überprüfen
13	Fehler beim Netzanschluss	Versorgungsspannung zu hoch oder zu niedrig	Netzanschluss überprüfen
14	Fehler am Netzadapter	Versorgungsspannung zu hoch oder zu niedrig	Netzanschluss überprüfen
15	Schutz der Stromkreise	Leerer Topf, Sensor defekt	Topf vom Herd nehmen, ausschalten und Kochzone vor dem erneuten Einschalten abkühlen lassen. Den Generator trennen und nach ein paar Minuten wieder anschließen.

### 14 ERSATZ VON BAUTEILEN

#### HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

#### Ersatz der Induktionsspule des Kochfelds

- Das Bedienfeld und das Frontteil entfernen.
- Komponente ausbauen und trennen.
- Das defekte Teil ersetzen.

#### Ersatz der Induktionsspule des Wok

- Das Bedienfeld und das Frontteil entfernen.

- Die Induktionsspule an der am Generator befindlichen Klemmleiste abklemmen.
- Die Induktionsspule nach unten herausziehen.
- Das defekte Teil ersetzen.

#### **Ersatz des Temperaturreglers**

- Bedienfeld entfernen.
- Das defekte Teil ersetzen.

#### **Ersatz des Generators**

- Das Bedienfeld und das Frontteil entfernen.
- Den Generator herausnehmen und trennen.
- Das defekte Teil ersetzen.

#### **Ersatz des Glaskeramikfelds**

- Bei Beschädigung des Glaskeramikfelds wird empfohlen, dieses beim Hersteller auswechseln zu lassen.

#### **15 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

#### **16 HAUPTKOMPONENTEN**

- Glaskeramikkochfeld.
- Glaskeramik Wok mit Induktionsspule.
- Kontrolllampe.
- Induktionsspulen
- Generator
- Störfilter.



GENERAL INFORMATION.....	2
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS .....	2
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	2
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	2
REMINDEES FOR THE USER .....	2
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	2
REMINDEES FOR CLEANING .....	2
3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	3
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....	3
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	3
4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	3
5 UNPACKING .....	3
6 POSITIONING.....	3
7 CONNECTIONS.....	3
8 COMMISSIONING .....	4
INSTRUCTIONS FOR USE.....	4
REMINDEES FOR THE USER .....	4
9 USING THE INDUCTION HOB/WOK .....	5
10 PROLONGED DISUSE.....	5
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	5
REMINDEES FOR CLEANING .....	5
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	6
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	6
12 COMMISSIONING .....	6
13 TROUBLESHOOTING .....	6
14 REPLACING COMPONENTS.....	7
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	7
15 CLEANING THE INTERIOR .....	7
16 MAIN COMPONENTS .....	7

## GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR .... ").

### 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packaging.

### 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

#### REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

#### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

#### REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

- Not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

### 3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

#### 3.1 PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles ( made of Polyethylene - PE.).
- the straps (in Polypropylene - PP).

#### 3.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper.... ).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

#### RISKS DUE TO NOISE

- On airborne noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

### INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

### 4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in conformity to current statutory safety standards.

Install the appliance in compliance with current regulations.

### 5 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the outer panels and interior. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

### 6 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.

- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- The benchtop appliance weighing less than 40 kg, if installed singularly, it must be fixed using the appropriate flanged feet.

### 6.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

### 6.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

### 6.3 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels ( A ).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height ( C ).
- Join the appliances by screwing down the connector plate ( B-D ) using the supplied screws.
- Slacken the 2 front screws ( E ), turn the plate ( F ) until it catches the screw of the adjacent appliance.
- Tighten the screws ( E ).

## 7 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.


### 7.1 ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

The meaning of symbol , if used, is: WARNING DANGEROUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions.
- Install upline of the appliance a circuit breaker of the type indicated in table T6.
- Install upline of the appliance a Residual Current Device (RCD) dimensioned for minimum current of 30mA. It is recommended to use a short-time delay AC-DC sensitive residual current protective device.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## 7.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations

## 7.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.

The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

## 7.4 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.


## 8 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

## INSTRUCTIONS FOR USE

### REMINDERS FOR THE USER

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

The meaning of symbol  is:

CAUTION MAGNETICFIELD.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must

be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING ".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not use the appliance without the filters.

- Under no circumstances should the induction cooker be switched on if the glass ceramic hob is cracked or broken. This could be dangerous.
- With the transmission of heat from pots, the glass ceramic hob becomes extremely hot and must therefore never be touched after cooking (risk of burns).
- Do not place metal items (equipment, knives, etc.) near the cooking zones, as they can become hot very quickly.
- During use, take care when wearing rings, watches and similar items since these can become extremely hot if too close to the cooking zone.
- Users must be informed of the potential risks for individuals fitted with a heart pacemaker or metallic prosthesis.
- It is recommended to use personal protective equipment, possibilities of spreading hot food stuff.
- During operation of the equipment there is the possibility that the surrounding floor become slippery, attention and use suitable means to avoid falling.

## 9 USING THE INDUCTION HOB/WOK

### REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- Use flat-bottomed pans. Use a special wok pan on the wok hotplate.
- Do not leave the hotplates switched on with no pan or an empty pan in place.
- Do not pour cold liquids onto the hot hotplate.
- The induction hob (made of glass ceramic) is ready for use, no pre-heating is required.
- Do not use multi-layered pots with aluminium core open along the edge.
- The induction heating system will not function with unsuitable materials. These are :chrome-nickel stainless steel, aluminium, copper, brass, glass, stoneware.
- Pots with a diameter smaller than approx. 12cm are not detected by the system and the appliance will therefore not switch on.
- Use pots with a maximum diameter of 28cm for maximum heating efficiency.
- Do not leave the hotplates switched on with no pan or an empty pan in place.
- Take care when moving pots on the hob. Dropping items on the glass ceramic hob may cause irreparable damage.
- Position pots in the centre of cooking zones.
- We recommend the use of pans designed specifically for induction cooking. Be wary of very cheap models.

### SWITCHING ON AND OFF

The control knob for switching on the radiant hotplates has the following positions:

- 0 Off
- 1 Minimum temperature
- 2 ÷5 Intermediate temperatures
- 6 Minimum temperatures

### 10 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
  - Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
  - Shut off the main switch upline of the appliances.
- Following prolonged disuse, proceed as follows:
- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
  - Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### REMINDERS FOR CLEANING

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Do not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

## 11 FILTERS

### AIR FILTERS

- To avoid breakage and damaging the application, check and clean the filter regularly. This operation must be carried out by an authorized technician (the filter is inside the appliance).
- To clean the filter, remove it from its slot: if it is saturated with grease, wash it with a grease removal soap, then rinse and dry. When the procedure is concluded refit the filter in its seat. When the filter is deteriorated it must be renewed.



## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Check and clean the air filter regularly.

### 12 COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

#### 12.1 ELECTRICAL APPLIANCES

Operate the appliance in accordance with the following procedure:

- Remove any pans from the cooking zones.
- Ensure the cooking zones are switched off.
- Power-up the appliance by means of the main switch on the appliance: the green indicator lights flash once (after which they must not switch on or flash)
- Switch on and increase the cooking level of the zones: the green indicator light for zones must flash steadily, indicating the absence of pans.
- Place a pan of water on each cooking zone: the green indicator light remains steadily illuminated.
- Select the maximum power setting: after a few minutes the fan switches on.
- Check the current values of each phase.

### 13 TROUBLESHOOTING

FAULT	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
Insufficient heating of cooking zone	Unsuitable pans	Use suitable pans
Continuous heating of cooking zone at maximum power	Defective knob parts	Check/replace the part
Cooking zone operates without pan. Small metal items heat up	Defective pot detection sensor	Replace the generator
The appliance does not switch on	Fuses blown or interruption of power supply	Check connections
The fuses blow when the appliance is switched on	Generator short-circuit	Replace the generator

The cooking zone does not heat	Pan diameter smaller than 12cm	Use suitable pans
	Defective generator	Replace the generator

#### If the red and green indicator lights are off:

- Check the fuses.
- Power supply main switch disconnected.
- Insufficient voltage or incorrect electric connection of the appliance.

#### If the red and green indicator lights work:

- Check and count the green indicator light flashes. Each long flash is followed by a certain number of short flashes. This number is the code of the malfunction message detailed in the following table:

ERROR	MESSAGE	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
1	High voltage	Un suitable pans, wrong or defective inductor	Use suitable pans, check the inductor
2	No power at inductor	Faulty inductor connection	Connect the inductor properly
3	Generator overheating	Air vents blocked, fan not working, filter clogged, faulty temperature sensor	Check/clear the vents, clean the fan and check fan rotation, clean the filter
4	Cooking zone temperature too high or too low	Empty pan, defective temperature sensor	Remove the pan, switch off the appliance and let the cooking zone cool down before switching on again
5	Defective control unit	Faulty connection or defective knob parts	Check connection. Check/replace the part
6	Internal temperature too high	Air vents blocked, fan not working, filter clogged, faulty temperature sensor, close proximity to external heat sources	Check/clear the vents, clean the fan and check fan rotation, clean the filter, remove the external heat source
7	Cooking zone temperature sensor malfunction	Sensor short-circuit	Check/replace the part
8	Faulty power supply	Power supply or synchronization failure	Check the power supply
10	Communication error	LIN or CANBus fault, no connection between keypad and generator	Disconnect from power supply and check connections
11	Initialization error	Error during initialization of hardware	Wait approx. 30 seconds for the appliance to reset
		Incorrect control unit connection	Connect the control unit to the correct attachment

12	Failure in mains current	Failure while measuring the mains current	Check the power supply connection
13	Power supply connection error	Power supply voltage too high or too low	Check the power supply connection
14	Power supply adaptor fault	Power supply voltage too high or too low	Check the power supply connection
15	Electrical circuit protection	Empty pan, defective sensor	Remove the pan, switch off the appliance and let the cooking zone cool down before switching on again. Disconnect the generator and reconnect it again after a few minutes.

## **14 REPLACING COMPONENTS**

### **REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.**

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

#### **Replacing the hob inductor element**

- Remove the control panel and front.
- Remove the component and disconnect it.
- Replace the faulty component.

#### **Replacing the Wok inductor element**

- Remove the control panel and front.
- Disconnect the inductor from the terminal board located on the generator.
- Remove the inductor, lifting it downwards.
- Replace the faulty component.

#### **Replacing the temperature regulator**

- Remove the control panel.
- Replace the faulty component.

#### **Replacing the generator**

- Remove the control panel and front.
- Remove the generator and disconnect it.
- Replace the faulty component.

#### **Replacing the glass ceramic hob**

- In the event the glass ceramic hob is broken, contact our company to have it replaced.

## **15 CLEANING THE INTERIOR**

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

## **16 MAIN COMPONENTS**

- GLASS CERAMIC HOB
- Glass ceramic induction wok
- Indicator light
- Inductor elements
- Generator
- RFI filter

INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	2
1     DONNÉES DE L'APPAREIL .....	2
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	3
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	3
3     ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	3
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	3
4     NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	3
5     DÉBALLAGE.....	3
6     MISE EN PLACE.....	3
7     RACCORDEMENTS .....	3
8     MISE EN SERVICE.....	4
9     UTILISATION DE L'INDUCTION/WOK.....	5
10    PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	5
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	6
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	6
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	6
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	6
12    MISE EN SERVICE.....	6
13    RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	6
14    REPLACEMENT DE PIÈCES .....	7
AVERTISSEMENTS POUR LE REPLACEMENT DE PIÈCES.....	7
15    NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	7
16    PIÈCES PRINCIPALES .....	7



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR ... »).

### 1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fa-

bricant et exiger des pièces détachées originales.

- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou des connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient surveillés ou après avoir reçu les instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les dangers qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien pouvant être effectués par l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

## **AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

## **AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

## **3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

### **3.1 EMBALLAGE**

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillards (en polypropylène – PP).

### **3.2 APPAREIL**

L'appareil est réalisé à plus de 90 % avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminium, cuivre, etc. ).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

## **RISQUES ENGENDRÉS PAR LE BRUIT**

- Lors des émissions de bruit dans l'air, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

### **AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux nor-

mes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

## **4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE**

Installer l'appareil conformément aux réglementations en vigueur.

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

## **5 DÉBALLAGE**

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

## **6 MISE EN PLACE**

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.
- Si l'appareil de comptoir pesant moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé à l'aide des pieds bridés prévus à cet effet.

### **6.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX**

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### **6.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL**

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

### **6.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS**


- Démonter les panneaux de commandes ( A ).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Réunir les appareils par les points (B) et (D) à l'aide des vis livrées.
- Desserrer les 2 vis avant (E), faire tourner la plaquette (F) jusqu'à ce qu'elle accroche la vis de l'appareil juxtaposé.
- Serrer les vis (E).

## **7 RACCORDEMENTS**

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.


### **7.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**


Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

Si le symbole  est utilisé, il signifie : ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur d'une capacité adaptée, assurant la déconnexion omnipolaire du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Installer, en amont de l'appareil, un interrupteur magnétothermique du type indiqué sur le tableau T6.
- Installer, en amont de l'appareil, un interrupteur différentiel avec courant minimum de 30 mA. Il est conseillé d'utiliser un interrupteur sensible aux courants CA-CC et avec un délai court de déclenchement.
- Pour le raccordement, utiliser un câble souple de type H05RN-F ou H07RN-F sous gaine en caoutchouc, résistante à l'huile ; la section du câble est fournie par le tableau des caractéristiques techniques.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câbles.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service après-vente, ou en tout cas par une personne qualifiée, de manière à éviter tout risque.

## 7.2 MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole , situé sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel relié selon les modalités prévues par les normes en vigueur.

## 7.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y a pas de fuites au niveau du raccordement. La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.

## 7.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur générée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.

## 8 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

Le symbole  signifie :

**ATTENTION ! CHAMP MAGNÉTIQUE.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou des connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient surveillés ou après avoir reçu les instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les dangers qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien pouvant être effectués par l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans les filtres préconisés.
- Si la plaque vitrocéramique présente des fissures ou des craquelures, la cuisinière à induction ne doit pas être mise en service. Car elle deviendrait dangereuse.
- Suite à la transmission de chaleur provenant de la casserole, la plaque vitrocéramique est très chaude après chaque cycle de cuisson, raison pour laquelle elle ne doit pas être touchée (risque de brûlures).
- Ne poser aucun objet métallique (outils, couteaux, etc.) à proximité des zones de cuisson, car ils risquent de chauffer très rapidement.
- Pendant son utilisation, faire attention aux bagues, montres ou objets similaires portés par l'utilisateur, car ces objets sont

susceptibles de chauffer à proximité de la zone de cuisson.

- Les utilisateurs doivent être informés des risques potentiels pour les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des prothèses en métal.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; possibilité d'écoulement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure pourrait devenir glissant ; faire attention et utiliser les moyens appropriés pour éviter de chuter.

## 9 UTILISATION DE L'INDUCTION/WOK

### AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Utiliser des casseroles à fond plat. Utiliser la casserole adéquate dans le wok.
- Ne pas laisser les plaques allumées sans casserole dessus ou avec une casserole vide.
- Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.
- Le plan de cuisson à induction (en vitrocéramique) est prêt à l'emploi : il n'est donc pas nécessaire de le préchauffer.
- Ne pas utiliser de casseroles en métal stratifié avec corps en aluminium à bord ouvert.
- Ce système de chauffage ne fonctionne pas avec des matériaux inadaptés. Ces matériaux sont les suivants : acier inoxydable au nickel-chrome, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine.
- Les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm ne sont pas reconnues par le système et le chauffage reste désactivé.
- Il est conseillé d'utiliser des casseroles d'un diamètre de 28 cm maximum pour obtenir la plus grande efficacité de chauffage.
- Ne pas laisser la plaque allumée sans casserole dessus ou avec une casserole vide.
- Faire attention lors de la manipulation des casseroles. Tout choc risque d'endommager la table vitrocéramique.
- Poser la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Il est conseillé d'utiliser des casseroles spéciales induction. Se méfier des versions économiques.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de mise en marche des éléments radiants a les positions suivantes :

0 Éteint

1 Température minimum

2÷5 Températures intermédiaires

6 Température maximum

### 10 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.



- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de sorte à étaler une fine couche de protection.
  - Fermer l'interrupteur général en amont des appareils.
- Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

## 11 FILTRES

### FILTRES AIR

- Vérifier et nettoyer le filtre de l'air régulièrement. Cette opération doit être effectuée par un technicien autorisé (le filtre se trouve à l'intérieur de la machine).
- Pour le nettoyage, dégager le filtre de son logement : s'il est gras, le laver avec un produit dégraissant, puis le rincer et le faire sécher. En fin d'opération, remettre le filtre en place. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux nor-

mes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- Vérifier et nettoyer le filtre de l'air régulièrement.

## 12 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

### 12.1 APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en procédant de la façon suivante :

- Retirer les casseroles qui pourraient se trouver sur le plan de cuisson.
- S'assurer que les zones de cuisson sont éteintes.
- Mettre sous tension l'appareil en actionnant l'interrupteur principal sur la machine : les témoins verts clignotent une seule fois (par la suite, ils ne doivent pas s'allumer ou clignoter).
- Allumer et augmenter le niveau de cuisson des zones : le témoin vert des zones doit clignoter régulièrement pour indiquer qu'aucune casserole ne se trouve dessus.
- Poser une casserole contenant de l'eau sur chaque zone : le témoin vert reste allumé.
- Régler sur la puissance maximale : le ventilateur démarre quelques secondes plus tard.
- Vérifier les valeurs du courant de chaque phase.

## 13 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

PROBLÈME	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole adaptée
Chauffage continu de la zone de cuisson à la puissance maximum	Défaillance des organes de la manette	Vérifier/remplacer la pièce
Zone de cuisson fonctionnant sans casserole. Les petits objets métalliques chauffent	Capteur de présence de la casserole défectueux	Remplacer le générateur
L'appareil ne s'allume pas	Fusibles grillés ou alimentation coupée	Contrôler les connexions
Les fusibles se déclenchent au moment de l'allumage	Court-circuit sur le générateur	Remplacer le générateur
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre de la casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole adaptée
	Générateur défectueux	Remplacer le générateur

### Si les témoins rouge et vert sont éteints :

- Contrôler les valves fusibles.
- Interrupteur général d'alimentation électrique désactivé.
- Tension d'alimentation insuffisante ou branchement électrique incorrect de l'appareil.

### Si les témoins rouge et vert fonctionnent :

- Contrôler et compter les clignotements du témoin vert. Un clignotement long est suivi par un certain nombre de clignotements courts. Ce nombre est le code du message de panne selon le tableau suivant :

ERREUR	MESSAGE	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
1	Courant élevé	Casserole non adaptée, inducteur erroné ou défectueux	Utiliser une casserole adaptée, contrôler l'inducteur
2	Absence de courant sur l'inducteur	Connexion de l'inducteur défectueuse	Connecter correctement l'inducteur
3	Température élevée du générateur	Conduits de l'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, sonde de température défectueuse	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation des ventilateurs, nettoyer le filtre
4	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Casserole vide, sonde de température défectueuse	Enlever la casserole, éteindre et faire refroidir la zone avant de rallumer
5	Unité de contrôle défectueuse	Connexion défectueuse ou panne des organes de la manette	Vérifier le branchement. Vérifier/remplacer la pièce
6	Température interne trop élevée	Conduits de l'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, sonde de température défectueuse, proximité de sources de chaleur externes	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation des ventilateurs, nettoyer le filtre, éloigner la source de chaleur externe
7	Avarie de la sonde de température de la zone de cuisson	Court-circuit sur la sonde	Vérifier/remplacer la pièce
8	Panne de l'alimentation	Panne de l'alimentation ou synchronisation du réseau	Vérifier l'alimentation
10	Erreur de communication	Panne sur LIN ou sur CAN-Bus, absence de connexion entre le clavier et le générateur	Se déconnecter du réseau et contrôler les connexions
11	Erreur d'initialisation	Erreur pendant l'initialisation du matériel	Attendre : l'appareil se réinitialisera dans 30 secondes environ
		Connexion erronée de l'unité de contrôle	Brancher l'unité de contrôle sur la prise correcte
12	Panne du courant d'alimentation	Panne pendant que l'on mesure le courant d'alimentation	Vérifier la connexion au réseau
13	Erreur de connexion au réseau	Tension d'alimentation trop élevée ou trop basse	Vérifier la connexion au réseau

14	Erreur de l'adaptateur au réseau	Tension d'alimentation trop élevée ou trop basse	Vérifier la connexion au réseau
15	Protection des circuits électriques	Casserole vide, sonde défectueuse	Enlever la casserole, éteindre et faire refroidir la zone avant de rallumer. Débrancher le générateur et le rebrancher après une paire de minutes.

### 14 REMPLACEMENT DE PIÈCES

#### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

#### Remplacement de l'élément inducteur de la table de cuisson

- Démontez le panneau de commandes et la façade.
- Enlever le composant et le débrancher.
- Remplacer la pièce en panne.

#### Remplacement de l'élément inducteur du Wok

- Démontez le panneau de commandes et la façade.
- Débrancher l'inducteur en intervenant sur la plaque à bornes située sur le générateur.
- Enlever l'inducteur en l'extrayant vers le bas.
- Remplacer la pièce en panne.

#### Remplacement du régulateur de température

- Démontez le panneau de commandes.
- Remplacer la pièce en panne.

#### Remplacement du générateur

- Démontez le panneau de commandes et la façade.
- Extraire le générateur et le débrancher.
- Remplacer la pièce en panne.

#### Remplacement de la table vitrocéramique

- En cas de rupture du plan d'appui vitrocéramique, il est conseillé de le faire remplacer par notre société.

### 15 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

### 16 PIÈCES PRINCIPALES

- Table de cuisson vitrocéramique.
- Vitrocéramique wok avec inducteur.
- Voyant.
- Éléments inducteur
- Générateur
- Filtre antiparasites.

INFORMACIÓN GENERAL.....	2
1 DATOS DEL EQUIPO .....	2
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	2
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	2
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	3
3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO .....	3
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	3
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	3
4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....	3
5 DESEMBALAJE .....	3
6 EMPLAZAMIENTO .....	3
7 CONEXIONES .....	3
8 PUESTA EN SERVICIO .....	4
9 USO DE LA INDUCCIÓN/WOK .....	5
10 INACTIVIDAD DEL EQUIPO .....	5
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	5
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	6
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	6
12 PUESTA EN SERVICIO .....	6
13 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	6
14 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	7
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES. ....	7
15 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS .....	7
16 COMPONENTES PRINCIPALES .....	7

## INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

### 1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

### 2 ADVERTENCIAS GENERALES

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

#### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se

aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

#### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.



- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

## 3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

### 3.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

### 3.2 EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc. ).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

### RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

## 4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

## 5 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

## 6 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

### 6.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

### 6.2 ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadas.

### 6.3 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Unir los equipos en los puntos (B) y (D) utilizando los tornillos (suministrados).
- Aflojar los 2 tornillos delanteros (E) y girar la plaquita (F) hasta enganchar el tornillo del equipo yuxtapuesto.
- Bloquear los tornillos (E).

## 7 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

### 7.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.


El símbolo  indica: ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación.
- Instalar aguas arriba del equipo un interruptor magnetotérmico del tipo indicado en la tabla T6.

- Instalar aguas arriba del equipo un interruptor diferencial con corriente mínima de 30mA. Se recomienda utilizar un interruptor sensible a corrientes AC-DC y con un tiempo de intervención breve.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

## 7.2 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

## 7.3 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

## 7.4 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes.

## 8 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO"

## INSTRUCCIONES DE USO

### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

El símbolo  indica:

**ATENCIÓN: CAMPO MAGNÉTICO.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar el equipo sin los filtros indicados.
- No utilizar la cocina de inducción si la placa de vitrocerámica tiene alguna fisura o rotura. El uso sería peligroso.
- No tocar la placa de vitrocerámica durante la cocción, porque las ollas le transmiten mucho calor y puede causar quemaduras.
- No apoyar objetos metálicos (utensilios, cuchillos, etc.) cerca de las zonas de cocción ya que podrían calentarse rápidamente.
- Durante el uso, tener cuidado con los anillos, relojes u objetos similares que se lleven puestos, porque pueden calentarse si se los acerca a la zona de cocción.
- Los usuarios deben ser informados del peligro potencial que suponen estos aparatos para los portadores de marcapasos o prótesis metálicas.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se

ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.

## 9 USO DE LA INDUCCIÓN/WOK

### ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Utilizar ollas de fondo plano. Utilizar en el wok la olla específica.
- No dejar las placas encendidas sin ollas o con ollas vacías.
- No verter líquidos fríos sobre la placa caliente.
- La placa de cocción por inducción (de vitrocerámica) se puede utilizar inmediatamente sin precalentarla.
- No emplear ollas de metal estratificado con cuerpo de aluminio de borde abierto.
- Este sistema de calentamiento funciona solamente con recipientes de materiales adecuados. Los materiales adecuados son los siguientes: acero inoxidable de cromo-níquel, aluminio, cobre, latón, vidrio y porcelana.
- Los recipientes de diámetro inferior a 12cm no son reconocidos por el sistema y la calefacción no se activa.
- Se aconseja utilizar recipientes con un diámetro máximo de 28cm para obtener la máxima eficacia de calentamiento.
- No dejar la placa encendida sin una olla encima o con una olla vacía.
- Tener cuidado al desplazar las ollas. Los golpes pueden dañar la placa de vitrocerámica.
- Colocar la olla en el centro de la zona de cocción.
- Se recomienda utilizar ollas diseñadas específicamente para la cocción por inducción. Desconfiar de las ollas excesivamente económicas.

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando de los elementos radiantes tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermedias

6 Temperatura máxima

## 10 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Cerrar el interruptor general instalado en puntos previos a los equipos.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante al menos 60 minutos.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

## 11 FILTROS

### FILTROS DE AIRE

- Inspeccionar y limpiar el filtro de aire de manera periódica. Esta operación debe ser realizada por un técnico autorizado, ya que el filtro está dentro de la máquina.
- Para la limpieza, extraer el filtro de su alojamiento: si está grasiento, lavarlo con jabón desengrasante, aclararlo y secarlo. Por último, colocarlo otra vez en su alojamiento. Sustituir el filtro si está deteriorado.

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Inspeccionar y limpiar el filtro de aire de manera periódica.

## 12 PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

## 12.1 EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica a continuación:

- Retirar las ollas que haya sobre las zonas de cocción.
- Comprobar que las zonas de cocción estén apagadas.
- Alimentar el equipo accionando el interruptor principal a bordo de la máquina: los testigos verdes se encienden sólo un instante (luego no deben volver a encenderse ni parpadear).
- Encender y aumentar el nivel de cocción de las zonas: el testigo verde de las zonas parpadea con regularidad para indicar que la olla no está apoyada sobre la superficie.
- Colocar una olla llena de agua en cada zona de cocción: el testigo verde debe permanecer encendido de manera fija.
- Aumentar el nivel de potencia al máximo: el ventilador se activa a los pocos minutos.
- Verificar los valores de corriente de cada fase.

## 13 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

AVERÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Ollas no adecuadas	Utilizar ollas adecuadas
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la potencia máxima	Selector averiado	Controlar/sustituir el componente
Zona de cocción en funcionamiento sin olla. Calentamiento de objetos metálicos pequeños	Avería del sensor de presencia de olla	Cambiar el generador
El equipo no se enciende	Fusibles saltados o alimentación interrumpida	Controlar las conexiones
Los fusibles saltan al encendido	Cortocircuito en el generador	Cambiar el generador
La zona de cocción no se calienta	Diámetro de olla inferior a 12cm	Utilizar ollas adecuadas
	Generador defectuoso	Cambiar el generador

### Si los testigos rojo y verde están apagados:

- Controlar las válvulas fusibles.
- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.

### Si los testigos rojo y verde funcionan:

- Contar los destellos del testigo verde. Después de un destello largo se produce un cierto número de destellos cortos. Dicho número es el código del mensaje de avería, cuyo significado se indica en la tabla siguiente.

ERROR	MENSAJE	CAUSA	SOLUCIÓN
1	Corriente elevada	Ollas no adecuadas, inductor incorrecto o defectuoso	Utilizar ollas adecuadas, controlar el inductor
2	Ausencia de corriente en el inductor	Conexión inductor defectuosa	Conectar el inductor correctamente



3	Temperatura elevada del generador	Conductos de aire atascados, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura defectuoso	Controlar y liberar los conductos, limpiar y controlar la rotación de los ventiladores, limpiar el filtro
4	Temperatura zona de cocción demasiado alta o demasiado baja	Olla vacía, sensor temperatura defectuoso	Sacar la olla, apagar y dejar enfriar la zona antes de volver a encender
5	Unidad de control defectuosa	Conexión defectuosa o avería en el selector	Verificar la conexión. Controlar/sustituir el componente
6	Temperatura interna demasiado alta	Conductos de aire atascados, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura defectuoso, cercanía a fuentes de calor externas	Controlar y liberar los conductos, limpiar y controlar la rotación de los ventiladores, limpiar el filtro, retirar la fuente de calor externa
7	Avería del sensor de temperatura de la zona de cocción	Cortocircuito en el sensor	Controlar/sustituir el componente
8	Fallo de alimentación	Fallo de alimentación o sincronización de red	Verificar la alimentación
10	Error de comunicación	Avería en LIN o CAN-Bus, ausencia de conexión entre teclado y generador	Desconectar de la red y controlar las conexiones
11	Error de inicialización	Error durante la inicialización del hardware	Esperar, el aparato se reiniciará en aproximadamente 30 segundos
		Conexión incorrecta en la unidad de control	Conectar la unidad de control correctamente
12	Fallo de corriente de alimentación	Fallo durante la medición de la corriente de alimentación	Verificar la conexión a la red
13	Error de conexión a la red	Tensión de alimentación demasiado alta o demasiado baja	Verificar la conexión a la red
14	Error de adaptador de red	Tensión de alimentación demasiado alta o demasiado baja	Verificar la conexión a la red
15	Protección circuitos eléctricos	Olla vacía, sensor defectuoso	Sacar la olla, apagar y dejar enfriar la zona antes de volver a encender. Desconectar el generador y volver a conectarlo en un par de minutos.

## 14 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

### ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.

#### Sustitución del elemento inductor de la placa de cocción

- Desmontar el tablero de mandos y el frontal.
- Retirar el componente y desconectarlo.
- Sustituir el componente averiado.

#### Sustitución del elemento inductor del wok

- Desmontar el tablero de mandos y el frontal.
- Desconectar el inductor desde la regleta del generador.
- Retirar el inductor extrayéndolo hacia abajo.
- Sustituir el componente averiado.

#### Sustitución del regulador de temperatura

- Desmontar el panel de mandos.
- Sustituir el componente averiado.

#### Sustitución del generador

- Desmontar el tablero de mandos y el frontal.
- Extraer el generador y desconectarlo.
- Sustituir el componente averiado.

#### Sustitución de la placa de vitrocerámica

- Si se rompe la placa de apoyo de vitrocerámica, se aconseja hacerla sustituir en fábrica.

## 15 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

## 16 COMPONENTES PRINCIPALES

- Placa de vitrocerámica.
- Vitrocerámica wok con inductor.
- Testigo.
- Elementos inductor
- Generador
- Filtro de interferencias.

ALGEMENE INFORMATIE.....	2
1      GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	3
3      VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT .....	3
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....	3
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	3
4      TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	3
5      UITPAKKEN .....	3
6      PLAATSING .....	3
7      AANSLUITINGEN .....	3
8      INBEDRIJFSTELLING .....	4
9      GEBRUIK VAN DE INDUCTIE/WOK .....	5
10     PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	6
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....	6
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	6
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....	6
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	6
12     INBEDRIJFSTELLING .....	6
13     OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	6
14     VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	7
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	7
15     REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	8
16     BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	8



## ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische

centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.

- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### **3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT**

#### **3.1 VERPAKKING**

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

#### **3.2 APPARAAT**

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

### **GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI**

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsrukniveau lager dan 70 dB (A).

## **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door

de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **4 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN**

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

### **5 UITPAKKEN**

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

### **6 PLAATSING**

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een ruimte van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale voetjes met flens.

### **6.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND**

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

### **6.2 BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER**

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale voetjes met flens.

### **6.3 VERBINDING VAN APPARATEN**


- Demonteer de bedieningspanelen ( A ).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen ( C ) op elkaar aansluiten.
- Bevestig de apparaten op de punten (B) en (D) met de (bijgeleverde) schroeven.
- Draai de 2 voorste bouten (E) los, draai het plaatje (F) tot de bout van het apparaat ernaast wordt vastgemaakt.
- Blokkeer de bouten (E).

### **7 AANSLUITINGEN**

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.


## 7.1 AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET


Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:  
LET OP GE-VAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels.
- Installeer bovenstrooms van het apparaat een maximumschakelaar van het type dat in tabel T6 vermeld is.
- Installeer bovenstrooms van het apparaat een aardlekschakelaar met minimale stroom van 30mA. Het gebruik van een schakelaar die gevoelig is voor AC-DC-stroom en met een korte inschakeltijd wordt aanbevolen.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

## 7.2 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

## 7.3 AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

## 7.4 AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. De bodem van

het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoer kraan van pannen en voor braadpannen.

## 8 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.

### INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

Het symbool  betekent het volgende:

LET OP MAGNETISCH VELD.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met

de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.

- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gebruik het apparaat niet zonder de voorgeschreven filters.
- Als de glaskeramiekplaat gebarsten of kapot is, mag de inductiekookplaat niet in werking worden gesteld. Dit zou gevaarlijk kunnen zijn.
- Vanwege de warmteoverdracht door de pan is de glaskeramiekplaat erg heet na elk bereidingsproces, en mag hij dus niet worden aangeraakt (om brandwonden te vermijden).
- Plaats geen metalen voorwerpen (keuken-gereedschap, messen, enz.) in de buurt

van de kookzones, omdat deze snel heet kunnen worden.

- Let tijdens het gebruik op ringen, horloges en soortgelijke voorwerpen die de gebruiker draagt, want deze kunnen heet worden als ze te dicht in de buurt van de bereidingszone komen.
- De gebruikers moeten op de hoogte worden gesteld van het mogelijke gevaar voor personen met pacemakers of metalen prothese.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.

## **9 GEBRUIK VAN DE INDUCTIE/WOK**

### **AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK**

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- Gebruik pannen met een platte bodem. Gebruik de specifieke pan op de wokplaat.
- Laat de platen niet ingeschakeld zonder pan of met een lege pan.
- Niet gebruiken van koude vloeistoffen op de hete plaat.
- De inductiekookplaat (van glaskeramiek) is klaar voor het gebruik, er is geen voorverwarmingsfase nodig.
- Gebruik geen pannen van gelaagd metaal met aluminium lichaam met open rand.
- Dit verwarmingssysteem functioneert niet met ongeschikte materialen. Het gaat om de volgende materialen: roestvrij staal met nikkelchroom, aluminium, koper, messing, glas, porselein.
- Pannen met een doorsnede van minder dan 12 cm worden niet herkend door het systeem, en de verwarming blijft uitgeschakeld.
- Geadviseerd wordt om pannen te gebruiken met een doorsnede van maximaal 28 cm voor een maximale efficiëntie van de verwarming.
- Laat de plaat niet ingeschakeld zonder of met een lege pan.
- Let op bij het verplaatsen van de pannen. De glaskeramiekplaat kan worden beschadigd als ertegen gestoten wordt.
- Zet de pan in het midden van de kookzone.
- Het is aanbevolen om speciale inductiepannen te gebruiken. Waak voor al te voordelige pannen.

### **AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING**

De bedieningsknop voor inschakeling van de stralingselementen kan in de volgende standen worden gezet:

0 Uit

1 Laagste temperatuur

2 tot 5 Tussenliggende temperaturen



## 10 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Zet de hoofdschakelaar die vóór het apparaat is geplaatst uit. Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:
- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

## INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

### AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### GESATINEERDE OPPERVLAGKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinerings. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

## 11 FILTERS

### LUCHTFILTERS

- Controleer en reinig het luchtfilter regelmatig. Dit moet worden gedaan door een geautoriseerd technicus (het filter zit binnenin het apparaat).
- Haal voor de reiniging het filter uit zijn behuizing: als het filter vet is, reinig het dan met een ontvettingsmiddel, spoel het af en maak het droog. Breng het filter daarna weer in zijn zitting aan. Vervang het filter wanneer de kwaliteit ervan verslechterd is.

## AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Controleer en reinig het luchtfilter regelmatig.

## 12 INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

### 12.1 ELEKTRISCHE APPARATEN

Schakel het apparaat volgens onderstaande procedure in:

- Verwijder eventuele pannen uit de kookzones.
- Controleer of de kookzones uitgeschakeld zijn.
- Geef spanning aan het apparaat door de hoofdschakelaar op de machine in te schakelen: de groene controlelampjes knippen eenmaal (daarna mogen ze niet gaan branden of knippen).
- Schakel de kookzone in en verhoog het vermogensniveau van de zones: het groene controlelampje van de zones moet regelmatig knippen om aan te geven dat de pan ontbreekt.
- Zet een pan met water op elke zone: het groene lampje blijft permanent branden.
- Stel het hoogste vermogensniveau in: na enkele minuten start de ventilator.
- Controleer de stroomwaarden van elke fase.

## 13 OPLOSSEN VAN STORINGEN

DEFECT	OORZAAK	CORRIGEREN-DE ACTIE
De kookzone wordt niet warm genoeg	De pan is niet geschikt	Gebruik een geschikte pan
Continue verwarming van de kookzone op de hoogste stand	Storing van de onderdelen van de knop	Controleer/vervang het onderdeel
De kookzone werkt zonder pan. Kleine metalen voorwerpen worden warm	Storing van de sensor van de aanwezigheid van een pan	Vervang de generator

Het apparaat gaat niet aan	Zekeringen of onderbroken voeding	Controleer de aansluitingen
De zekeringen treden in werking bij inschakeling	Kortsluiting op de generator	Vervang de generator
De kookzone wordt niet warm	De diameter van de pan is kleiner dan 12 cm	Gebruik een geschikte pan
	Defecte generator	Vervang de generator

#### Als de rode en groene controlelampjes uit zijn:

- Controleer de smeltkleppen.
- Hoofdschakelaar van de elektrische voeding niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning onvoldoende, of onjuiste elektrische aansluiting van het apparaat.

#### Als de rode en groene controlelampjes werken:

- Het aantal malen dat het groene lampje knippert controleren en tellen. Na een lang knippersignaal volgt een bepaald aantal korte knippersignalen. Dit aantal is de code van de foutmelding, volgens onderstaande tabel:

FOUT	BERICHT	OORZAAK	CORRIGEREN-DE ACTIE
1	Hoge stroomwaarde	Ongeschikte pan, verkeerde of defecte inductor	Gebruik geschikte pannen, controleer de inductor
2	Geen stroom op de inductor	Defecte aansluiting van de inductor	Sluit de inductor correct aan
3	Hoge temperatuur generator	Verstopte luchtleidingen, geblokkeerde ventilator, verstopt filter, defecte temperatuursensor	Controleer/bevrijd de leidingen, reinig de ventilatoren en controleer de rotatie van, reinig het filter
4	De temperatuur van de kookzone is te hoog of te laag	Lege pan, defecte temperatuursensor	Verwijder de pan, schakel de zone uit en laat hem afkoelen voordat u hem weer inschakelt
5	Defecte bedieningsunit	Defecte aansluiting of de onderdelen van de knop zijn defect	Controleer de aansluiting. Controleer/vervang het onderdeel
6	Te hoge binnen-temperatuur	Verstopte luchtleidingen, geblokkeerde ventilator, verstopt filter, defecte temperatuursensor, nabijheid van externe warmtebronnen	Controleer/bevrijd de leidingen, reinig de ventilatoren en controleer de rotatie van, reinig het filter, verwijder de externe warmtebron
7	Storing van de temperatuursensor van de kookzone	Kortsluiting op de sensor	Controleer/vervang het onderdeel
8	Storing van de voeding	Storing van de voeding of netsynchronisatie	Controleer de voeding

10	Communicatiefout	Storing op de LIN of CAN-Bus, geen aansluiting tussen toetsenbord en generator	Sluit het elektriciteitsnet af en controleer de aansluitingen
11	Initialisatiefout	Fout tijdens de initialisatie van de hardware	Wacht even, het apparaat wordt binnen 30 seconden gereset
		Verkeerde aansluiting van de bedieningsunit	Sluit de bedieningsunit op de juiste aansluiting aan
12	Storing van de voedingsspanning	Storing tijdens het meten van de voedingsspanning	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
13	Aansluitingsfout op het elektriciteitsnet	Te hoog of te laag voltage	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
14	Netwerkadapterfout	Te hoog of te laag voltage	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet
15	Beveiliging elektrische circuits	Lege pan, defecte sensor	Verwijder de pan, schakel de zone uit en laat hem afkoelen voordat u hem weer inschakelt. Koppel de generator los en sluit hem na een paar minuten weer aan.

## 14 VERVANGING VAN ONDERDELEN

### AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

#### Vervanging inductie-element van de kookplaat

- Demonteer het bedieningspaneel en de voorkant.
- Verwijder het onderdeel en koppel hem los.
- Vervang het defecte onderdeel.

#### Vervanging inductie-element van de wok

- Demonteer het bedieningspaneel en de voorkant.
- Maak de inductor los op het klemmenbord op de generator.
- Verwijder de inductor door hem naar beneden weg te halen.
- Vervang het defecte onderdeel.

#### Vervanging temperatuurregelaar

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Vervang het defecte onderdeel.

#### Vervanging generator

- Demonteer het bedieningspaneel en de voorkant.
- Haal de generator weg en koppel hem af.
- Vervang het defecte onderdeel.

#### Vervanging glaskeramikplaat

- Als de glaskeramikplaat kapot is, wordt geadviseerd hem bij ons bedrijf te laten vervangen.



### **15 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN**

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

### **16 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN**

- Glaskeramiekplaat.
- Glaskeramiek wok, compleet met inductor.
- Controlelampje.
- Inductie-elementen
- Generator
- Ruisfilter.

INFORMAÇÕES GERAIS .....	2
1 DADOS DO APARELHO .....	2
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR.....	2
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO.....	2
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA.....	3
3 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO .....	3
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO .....	3
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR.....	3
4 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA.....	3
5 DESEMBALAMENTO .....	3
6 COLOCAÇÃO .....	3
7 LIGAÇÕES.....	3
8 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	4
9 UTILIZAÇÃO DA INDUÇÃO/WOK.....	5
10 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO .....	5
INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA .....	5
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA .....	5
INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO .....	6
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO.....	6
12 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	6
13 RESOLUÇÃO DE AVARIAS.....	6
14 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	7
ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	7
15 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS .....	7
16 COMPONENTES PRINCIPAIS.....	7

## INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo, são indicadas informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual são indicadas nos capítulos seguintes (“INSTRUÇÕES PARA...”).

### 1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho está na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho estão na etiqueta e na embalagem.

### 2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

#### ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

#### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.

- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem vigiadas ou após terem recebido instruções relativas à sua utilização segura e compreenderem os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

#### ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.

- Não adulterar os componentes do aparelho.

### **ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA**

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes interiores do aparelho, pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.
- Não lavar o corpo e o bico dos queimadores da placa de cozedura na máquina de lavar loiça.

## **3 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO**

### **3.1 EMBALAGEM**

A embalagem é fabricada com materiais compatíveis com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- as fitas (em polipropileno - PP).

### **3.2 APARELHO**

O aparelho é formado, em mais de 90% do seu peso, por material metálico reciclável (aço inoxidável, ferro, alumínio...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente.
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

### **RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO**

- Relativamente à emissão de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB(A).

## **INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO**

### **ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR**

O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

## **4 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA**

Instalar o aparelho em conformidade com as normas actuais em vigor.

Instalar o aparelho em conformidade com a EN1717 e os regulamentos nacionais sobre água em vigor.

## **5 DESEMBALAMENTO**

Verificar as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspecção da mercadoria.

- Retirar a embalagem.
- Retirar a película que protege os painéis externos e internos. Retirar com solvente adequado a cola que eventualmente tenha permanecido nestes.

## **6 COLOCAÇÃO**

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar.
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Esta distância pode ser inferior quando as paredes são à prova de fogo ou protegidas por isolamento térmico.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis.
- Aparelhos de bancada com um peso inferior a 40 kg, se instalados individualmente, devem ser fixos com os pés flangeados apropriados.

### **6.1 MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS**

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

### **6.2 FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO**

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

### **6.3 UNIÃO ENTRE APARELHOS**


- Desmontar os painéis de comandos (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos M6 de cabeça sextavada (fornecidos).
- Desapertar os 2 parafusos dianteiros (E), rodar a placa chapa (F) até encaixar o parafuso do aparelho encostado.
- Apertar os parafusos (E).

## **7 LIGAÇÕES**

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

### **7.1 LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA**

Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar as indicações na chapa de características do aparelho.

O símbolo  se presente, indica: ATENÇÃO, TENSÃO PERIGOSA.


- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor de capacidade adequada, que garanta a desactivação multipolar da rede, com uma distância de abertura dos contactos, que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- Instalar a montante do aparelho um interruptor termomagnético do tipo indicado na tabela T6.
- Instalar a montante do aparelho um interruptor diferencial com corrente mínima de 30 mA. Recomenda-se utilizar um


interruptor sensível de corrente AC-DC e com um tempo de intervenção breve.

- Para a ligação, utilizar um cabo de borracha flexível revestido, resistente ao óleo, do tipo H05RN-F ou H07RN-F; para a secção do cabo, consultar a tabela de dados técnicos.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, solicitar a sua substituição ao fabricante, ao serviço de assistência técnica ou a uma pessoa qualificada, para prevenir riscos.

## 7.2 LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada.

Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada electricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

- Este símbolo indica que o aparelho deve ser colocado num sistema equipotencial ligado em conformidade com os modos previstos pelas normas em vigor.

## 7.3 LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligadas.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação. A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.

## 7.4 LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100 °C. O vapor produzido pelo escoamento de água quente não deverá ser projectado para o fundo do aparelho. Predispor uma cavidade com grelhas e um sifão sob a torneira de escoamento das painéis e à frente do equipamento.

## 8 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ver o capítulo “INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO”.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

#### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

O símbolo  indica:

**ATENÇÃO, CAMPO MAGNÉTICO**

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem vigiadas ou após terem recebido instruções



relativas à sua utilização segura e compreenderem os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Não utilizar o aparelho sem os filtros adequados.
- Se a placa em vitrocerâmica apresentar fissuras ou rachas, não utilizar o sistema de indução, uma vez que pode ser perigoso.
- Após a transmissão de calor à panela, a placa em vitrocerâmica fica muito quente após o processo de cozedura e não deve ser tocada para evitar queimaduras.
- Não colocar objectos metálicos (instrumentos, talheres, etc.) perto das zonas de cozedura porque podem aquecer muito rapidamente.
- Durante a utilização, prestar atenção a anéis, relógios e objectos semelhantes já que podem aquecer se estiverem muito perto da zona de cozedura.
- Os utilizadores devem ser informados do potencial perigo para utilizadores de pacemakers ou próteses metálicas.
- Recomenda-se utilizar equipamento de protecção individual devido ao risco de derrame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio. Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.

## 9 UTILIZAÇÃO DA INDUÇÃO/WOK

### ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos em panelas e tachos.
- Utilizar panelas de fundo raso. Utilizar a panela específica no wok.
- Não deixar as zonas ligadas sem panelas ou com as panelas vazias.
- Não deitar líquidos frios sobre a placa quente.
- A placa de cozedura de indução (em vitrocerâmica) está pronta a usar. Não é necessária fase de preaquecimento.

- Não utilizar panelas de metal laminado com o corpo de alumínio e rebordo aberto.
- O sistema de aquecimento não funciona com materiais não adequados, tais como: aço inoxidável de nícrómio, alumínio, ferro, latão, vidro e porcelana.
- Panelas de diâmetro inferior a 12 cm não são reconhecidas pelo sistema e o aquecimento permanece desactivado.
- Recomenda-se utilizar panelas com 28 cm de diâmetro máximo para a máxima eficácia de aquecimento.
- Não deixar a zona ligada sem panela ou com a panela vazia.
- Movimentar as panelas com cuidado, uma vez que eventuais golpes podem danificar a superfície em vitrocerâmica.
- Colocar a panela ao centro da zona de cozedura.
- Recomenda-se utilizar panelas concebidas especificamente para indução. Evitar adquirir panelas demasiado económicas.

### LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando que permite colocar os elementos radiantes em funcionamento tem as posições de utilização seguintes:

0 Desligado

1 Temperatura mínima

2÷5 Temperaturas intermédias

6 Temperatura máxima

### 10 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
  - Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
  - Fechar o interruptor geral a montante dos aparelhos.
- Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

### INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

#### ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

**O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes interiores do aparelho, pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.
- Não lavar o corpo e o bico dos queimadores da placa de cozedura na máquina de lavar loiça.



## SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objectos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

## 11 FILTROS

### FILTROS DE AR

- Verificar e limpar o filtro de ar periodicamente. Esta operação deve ser realizada por um técnico autorizado (o filtro encontra-se no interior da máquina).
- Para a limpeza, extrair o filtro do seu lugar: se o filtro estiver sujo de gordura, lavá-lo com sabão desengordurante, enxaguar e enxugar. No final da operação, voltar a colocar o filtro no seu lugar. Substituir o filtro quando estiver danificado.

### INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

### ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

O fabricante do aparelho não é responsável por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes relativas à segurança de instalação, uso e manutenção do aparelho.
- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Verificar e limpar o filtro de ar periodicamente.

## 12 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte "Resolução de avarias".

### 12.1 APARELHOS ELÉTRICOS

Colocar o aparelho em funcionamento, seguindo o procedimento seguinte:

- Remover eventuais painéis das zonas de cozedura.
- Verificar se as zonas de cozedura estão desligadas.
- Colocar o aparelho em tensão, activando o interruptor principal que se encontra na máquina: as luzes verdes piscam uma vez (posteriormente, não deverão acender ou piscar).
- Ligar e aumentar o nível de cozedura das zonas: a luz verde das zonas pisca regularmente para indicar a falta de panela.
- Colocar uma panela com água numa zona qualquer: a luz verde permanece acesa de forma constante.
- Colocar a potência no máximo: após alguns minutos, acende-se o ventilador.
- Verificar os valores da corrente de qualquer fase.

## 13 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Aquecimento insuficiente da zona de cozedura	Painéis inadequados	Utilizar painéis adequados
Aquecimento contínuo da zona de cozedura à potência máxima	Avaria dos órgãos do manípulo	Verificar/substituir o componente
Zona de cozedura em funcionamento sem panela. Pequenos objectos em metal aquecem	Sensor de presença de panela avariado	Substituir o gerador
O aparelho não acende	Fusível ou alimentação interrompida	Verificar as ligações
Os fusíveis intervêm ao acender	Gerador em curto-circuito	Substituir o gerador
A zona de cozedura não aquece	Diâmetro da panela inferior a 12 cm	Utilizar painéis adequados
	Gerador com defeito	Substituir o gerador

### Se as luzes vermelha e verde estiverem desligadas:

- Verificar as válvulas dos fusíveis.
- Interruptor geral de alimentação eléctrica não introduzido.
- Tensão de alimentação insuficiente ou ligação eléctrica do aparelho errada.

### Se as luzes vermelha e verde funcionam:

- Verificar e contar as intermitências da luz verde. Após uma intermitência longa, ocorre um determinado número de intermitências curtas. Este número representa o código da mensagem de avaria segundo a tabela seguinte:

ERRO	MENSAGEM	CAUSA	SOLUÇÃO
1	Corrente elevada	Panela não adequada, indutor incorrecto ou com defeito	Utilizar painéis adequados, verificar o indutor
2	Falta de corrente no indutor	Ligação do indutor com defeito	Ligar o indutor correctamente
3	Elevada temperatura do gerador	Conduções de ar entupidas, ventilador bloqueado, filtro obstruído, sensor de temperatura com defeito	Verificar/libertar as conduções, limpar e verificar a rotação das ventoinhas, limpar o filtro
4	Temperatura da zona de cozedura demasiado alta ou demasiado baixa	Panela vazia, sensor de temperatura com defeito	Remover a panela, apagar e deixar arrefecer a zona antes de voltar a acender
5	Unidade de controlo com defeito	Ligação com defeito ou avaria nos órgãos do manípulo	Verificar a ligação. Verificar/substituir o componente
6	Temperatura interna demasiado alta	Conduções de ar entupidas, ventilador bloqueado, filtro obstruído, sensor de temperatura com defeito, proximidade de fontes de calor externas	Verificar/libertar as conduções, limpar e verificar a rotação das ventoinhas, limpar o filtro, remover a fonte de valor externa

7	Avaria no sensor de temperatura da zona de cozedura	Sensor em curto-circuito	Verificar/substituir o componente
8	Avaria na alimentação	Avaria na alimentação ou sincronização de rede	Verificar a alimentação
10	Erro de comunicação	Avaria em LIN ou CAN-Bus, ausência de ligação entre teclado e gerador	Desligar da rede e verificar as ligações
11	Erro de iniciação	Erro durante a iniciação do hardware	Aguardar, o aparelho reiniciará em cerca de 30 segundos
		Ligação incorrecta da unidade de controlo	Ligar a unidade de controlo à ligação correcta
12	Avaria na corrente de alimentação	Avaria ao medir a corrente de alimentação	Verificar a ligação à rede
13	Erro de ligação à rede	Tensão de alimentação demasiado alta ou demasiado baixa	Verificar a ligação à rede
14	Erro de adaptador à rede	Tensão de alimentação demasiado alta ou demasiado baixa	Verificar a ligação à rede
15	Protecção dos circuitos eléctricos	Panela vazia, sensor com defeito	Remover a panela, apagar e deixar arrefecer a zona antes de voltar a acender. Desligar o gerador e voltar a ligá-lo após alguns minutos.

- Substituir o componente avariado.

#### **Substituição da placa em vitrocerâmica**

- Em caso de quebra da placa de apoio em vitrocerâmica, recomenda-se solicitar a sua substituição à nossa empresa.

#### **15 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS**

- Verificar as condições das peças internas do aparelho.
- Remover eventuais resíduos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de descarga de fumos.

#### **16 COMPONENTES PRINCIPAIS**

- Placa em vitrocerâmica.
- Vitrocerâmica wok com indutor.
- Luz.
- Elementos indutores
- Gerador
- Filtro anti-interferência.

### **14 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES**

#### **ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, a sua correcta ligação à cablagem.

#### **Substituição do elemento indutor da placa de cozedura**

- Desmontar o painel de comandos e o painel.
- Remover o componente e desligá-lo.
- Substituir o componente avariado.

#### **Substituição do elemento indutor do wok**

- Desmontar o painel de comandos e o painel.
- Desligar o indutor na régua de terminais que se encontra no gerador.
- Retirar o indutor.
- Substituir o componente avariado.

#### **Substituição do regulador de temperatura**

- Desmontar o painel de comandos.
- Substituir o componente avariado.

#### **Substituição do gerador**

- Desmontar o painel de comandos e o painel.
- Extrair o gerador e desligá-lo.