



<b>IT</b>	<b>INDUZIONE</b> <b>Installazione-Usò-Manutenzione</b>
<b>EN</b>	<b>INDUCTION RANGES</b> <b>Installation-Use-Maintenance</b>
<b>FR</b>	<b>FOURNEAUX A INDUCTION</b> <b>Installation-Emploi-Entretien</b>
<b>DE</b>	<b>INDUKTION-SHERDE</b> <b>Installation-Gebrauch-Wartung</b>
<b>ES</b>	<b>COCINAS A INDUCCION</b> <b>Instalación-Usò-Mantenimiento</b>
<b>NL</b>	<b>INDUCTIE</b> <b>Installatie-Gebruik-Onderhoud</b>



<i>MOD.</i>		
_70/40IND... _70/80IND... _70/40INDW...	_90/40IND... _90/80IND... _90/40INDW...	_110/60IND... _110/100IND... _110/60INDW...

Doc.n°	MC16107260010
Edition	00

<b>IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE .....</b>	<b>5</b>
I. AVVERTENZE GENERALI.....	5
1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	6
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	6
2. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE.....	6
3. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO.....	6
4. DISIMBALLO.....	7
5. POSIZIONAMENTO.....	7
6. COLLEGAMENTI.....	7
7. MESSA IN SERVIZIO.....	8
III. ISTRUZIONI PER L'USO.....	9
8. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	9
9. USO DELL'INDUZIONE / WOK.....	9
10. PERIODI DI INUTILIZZO.....	10
IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	10
11. AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	10
V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	11
12. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	11
13. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	11
14. MESSA IN SERVIZIO.....	11
15. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	11
16. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	14
17. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE.....	14
18. COMPONENTI PRINCIPALI.....	15
<b>UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE .....</b>	<b>16</b>
I. GENERAL PRESCRIPTIONS.....	16
1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE.....	17
II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	17
2. REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	17
3. REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	17
4. UNPACKING.....	17
5. POSITIONING.....	17
6. CONNECTIONS.....	18
7. COMMISSIONING.....	19
III. INSTRUCTIONS FOR USE.....	19
8. REMINDERS FOR THE USER.....	19
9. USING THE INDUCTION HOB / WOK.....	20
10. PROLONGED DISUSE.....	21
IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	21
11. REMINDERS FOR CLEANING.....	21
V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	21
12. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	21
13. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS.....	22
14. COMMISSIONING.....	22
15. TROUBLESHOOTING.....	22
16. REPLACING COMPONENTS.....	24
17. CLEANING THE INTERIOR.....	25
18. MAIN COMPONENTS.....	25
<b>FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN .....</b>	<b>26</b>
I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	26
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	27
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	27
2. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	27
3. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	27
4. DÉBALLAGE.....	28
5. MISE EN PLACE.....	28
6. RACCORDEMENTS.....	28
7. MISE EN SERVICE.....	29
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	30
8. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	30
9. UTILIZATION DE L'INDUCTION / WOK.....	30
10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	31
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	31
11. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE.....	31
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.....	32
12. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	32
13. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	32
14. MISE EN SERVICE.....	32
15. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	32

16.	REPLACEMENT DE PIÈCES.....	35
17.	NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES.....	35
18.	PIÈCES PRINCIPALES.....	35
<b>DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....</b>		<b>36</b>
I.	ALLGEMEINE HINWEISE.....	36
1.	ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	37
II.	INSTALLATIONSANLEITUNGEN.....	37
2.	HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	37
3.	BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	38
4.	AUSPACKEN.....	38
5.	GERÄTEAUFSTELLUNG.....	38
6.	ANSCHLÜSSE.....	39
7.	INBETRIEBNAHME.....	39
III.	BEDIENUNGSANWEISUNGEN.....	40
8.	HINWEISE FÜR DEN BENUTZER.....	40
9.	GEBRAUCH DES INDUKTIONSHERDS / WOK.....	40
10.	STILLSTANDZEITEN.....	41
IV.	REINIGUNGSANLEITUNGEN.....	41
11.	REINIGUNGSHINWEISE.....	41
V.	WARTUNGSANLEITUNGEN.....	42
12.	HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER.....	42
13.	UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	42
14.	INBETRIEBNAHME.....	42
15.	ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	42
16.	ERSATZ VON BAUTEILEN.....	45
17.	REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE.....	45
18.	HAUPTKOMPONENTEN.....	46
<b>ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO.....</b>		<b>47</b>
I.	ADVERTENCIAS GENERALES.....	47
1.	ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....	48
II.	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	48
2.	ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR.....	48
3.	NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA.....	48
4.	DESEMBALAJE.....	48
5.	EMPLAZAMIENTO.....	49
6.	CONEXIONES.....	49
7.	PUESTA EN SERVICIO.....	50
III.	INSTRUCCIONES DE USO.....	50
8.	ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	51
9.	USO DE LA INDUCCIÓN / WOK.....	51
10.	INACTIVIDAD DEL EQUIPO.....	52
IV.	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	52
11.	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	52
V.	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	53
12.	ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR.....	53
13.	ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	53
14.	PUESTA EN SERVICIO.....	53
15.	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	53
16.	SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	56
17.	LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	56
18.	COMPONENTES PRINCIPALES.....	56
<b>NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD.....</b>		<b>57</b>
I.	ALGEMENE MEDEDELINGEN.....	57
1.	VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR.....	58
II.	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE.....	58
2.	MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR.....	58
3.	REFERENTIE-NORMEN EN -WETTEN.....	58
4.	UITPAKKEN.....	59
5.	PLAATSING.....	59
6.	AANSLUITINGEN.....	59
7.	INBEDRIJFSTELLING.....	60
III.	GEBRUIKSAANWIJZINGEN.....	61
8.	MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	61
9.	GEBRUIK VAN INDUCTIE / WOK.....	61
10.	INUTILITEITSPERIODE.....	62
IV.	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING.....	62
11.	MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING.....	62
V.	ONDERHOUDSAANWIJZINGEN.....	63
12.	MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL.....	63
13.	AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE.....	63
14.	INBEDRIJFSTELLING.....	63

15.	STORINGEN OPLOSSEN.....	63
16.	VERVANGING VAN DE COMPONENTEN.....	65
17.	REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN.....	66
18.	HOOFDCOMPONENTEN.....	66
VI.	SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA .....	67
VII.	FIGURE – ABB. – FIG. - FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN.....	70
VIII.	TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR .....	72
IX.	TAB5 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUES DES APPREILS ELECTRIQUES - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATEN.....	73

# IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

## I. AVVERTENZE GENERALI



**LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.**



**IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.**



**IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.**



**LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.**



**GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI IN FASE D'INSTALLAZIONE, POSIZIONAMENTO E/O FISSAGGIO, COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA. VEDERE LA SEZIONE "ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE".**



**GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI PER LA LORO PULIZIA. VEDERE LA SEZIONE, "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".**



**IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.**

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.

A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



**NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.**

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

Eeguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .

## 1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### IMBALLO

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

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

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



**IL SIMBOLO DEL CASSONETTO BARRATO RIPORTATO SULL'APPARECCHIATURA O SULLA SUA CONFEZIONE INDICA CHE IL PRODOTTO ALLA FINE DELLA PROPRIA VITA UTILE DEVE ESSERE RACCOLTO SEPARATAMENTE DAGLI ALTRI RIFIUTI.**

**LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA GIUNTA A FINE VITA È ORGANIZZATA E GESTITA DAL PRODUTTORE. L'UTENTE CHE VORRÀ DISFARSI DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA DOVRÀ QUINDI CONTATTARE IL PRODUTTORE E SEGUIRE IL SISTEMA CHE QUESTO HA ADOTTATO PER CONSENTIRE LA RACCOLTA SEPARATA DELL'APPARECCHIATURA GIUNTA A FINE VITA. L'ADEGUATA RACCOLTA DIFFERENZIATA CONTRIBUISCE AD EVITARE POSSIBILI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE E FAVORISCE IL REIMPIEGO E/O RICICLO DEI MATERIALI DI CUI È COMPOSTA L'APPARECCHIATURA.**

**LO SMALTIMENTO ABUSIVO DEL PRODOTTO DA PARTE DEL DETENTORE COMPORTA L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI AMMINISTRATIVE PREVISTE DALLA NORMATIVA VIGENTE.**

## II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### 2. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



**LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.**



**IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.**



**IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.**

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.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### 3. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

## 4. 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. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.



## 5. POSIZIONAMENTO

Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

L'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.

Qualora l'apparecchio debba essere posto vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc., questi devono essere in materiale non combustibile.

In caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto.

Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.



### FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Se l'apparecchiatura è installata singolarmente verificare la necessità di fissaggio al piano d'appoggio o pavimento. (TAB 5)

Fissare al pavimento l'apparecchiatura singolarmente utilizzando gli appositi piedini flangiati o staffe specifiche.

Per i modelli specifici fare riferimento alle tabelle dei dati tecnici in fondo al libretto ed alla sezione delle Figure.

### UNIONE TRA APPARECCHIATURE

Smontare i pannelli comandi (A).

Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascuno dei fianchi da unire (B).

Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro. (C)

Inserire la piastrina di collegamento (fornita) nell'alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana (fornite) sulla piastrina di collegamento. (D)

Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire (E).

Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull'inserito opposto (E).

### SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il " Tipo " della apparecchiatura. Il " Tipo " è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

#### APPARECCHIATURA TIPO " A1 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " A1 " sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

#### APPARECCHIATURA TIPO " B21 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " B21 " sotto una cappa aspirante.

#### APPARECCHIATURA TIPO " B11 "

Montare sulla apparecchiatura tipo " B11 " l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.

Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.

Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

## 6. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

### COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

- Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura.
- Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo " Adattamento ad altro tipo di gas " .
- Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

### **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 e nella targa posta vicino alla morsettiera di collegamento.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.

Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la 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.



**IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.**

### **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 morsettiera 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.

### **COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA**

- Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- 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 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 alla Brasiere.

## **7. MESSA IN SERVIZIO**

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

### **APPARECCHIATURA ELETTRICA**

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.

### III. ISTRUZIONI PER L'USO

#### 8. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



**LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.**



**IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.**

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. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .



**NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.**

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

La installazione 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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

#### 9. USO DELL'INDUZIONE / WOK

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 la piastra senza pentola sopra o con pentola vuota.

Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.

La piastra di cottura ad induzione (in vetroceramica) è pronta 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 dal diametro inferiore a circa 12cm non vengono riconosciute dal sistema ed il riscaldamento rimane disattivato.

Si consiglia l'utilizzo di pentole dal diametro massimo di 28cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.

Non lasciare accese la piastra senza pentola sopra o con pentola vuota.

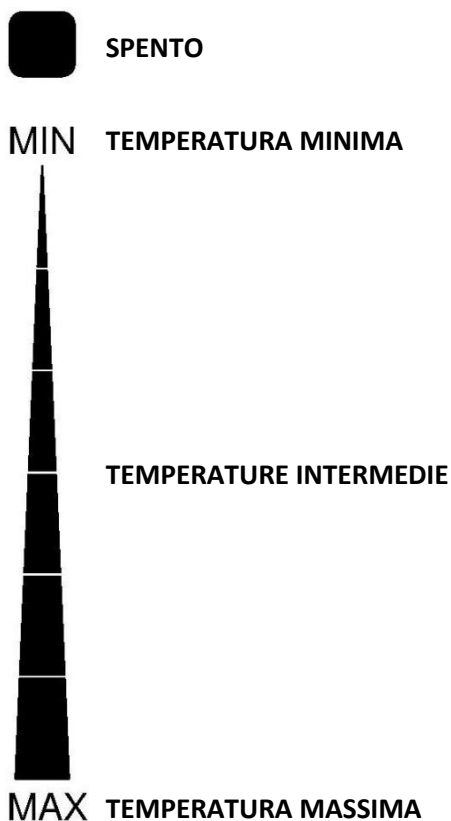
Porre attenzione nella movimentazione delle pentole. Eventuali urti possono danneggiare il ripiano in vetroceramica.

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 del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo:



#### ACCENSIONE

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

#### SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola del termostato in posizione "0".

### 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 rubinetti o interruttori generali 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.

### IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

#### 11. AVVERTENZE PER LA PULIZIA



**LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.**



**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 ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.**

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, 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 usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

#### **SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

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

#### FILTRI

- 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 risciacquare e asciugare. A fine operazione riporre il filtro nella sua sede. Sostituire il filtro quando è deteriorato.

## V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

### 12. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



**IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.**

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.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas 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.

### 13. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

## 14. MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

## 15. 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 e 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	Fusibile 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 ai 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:

- Disconnettere l'induttore agendo sulla morsettiera posta sul generatore.
- Rimuovere l'induttore sfilandolo verso il basso.
- Sostituire il componente guasto.

ERRORE	MESSAGGIO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
E1 <-> 01	Corrente elevata	Pentolame non adatto, induttore sbagliato o difettoso	Usare pentolame adatto, controllare l'induttore
E1 <-> 02	Assenza corrente sull'induttore	Connessione induttore difettosa	Collegare l'induttore correttamente
E1 <-> 03	Elevata temperatura generatore	Condottoria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro
E1 <-> 04	Temperatura zona di cottura	Pentola vuota, sensore temperatura	Rimuovere la pentola, spegnere e fare raffreddare la

	troppo alta o troppo bassa	ura difettoso	zona prima di riaccendere
		Indicator e potenza difettoso	Rimpiazzare il generatore.
E1 <-> 05	Unità di controllo difettosa	Collegamento difettoso o guasto organi della manopola	Verificare il collegamento. Verificare/sostituire il componente
		Controllo digitale indica un ID errato	Spegnere il generatore, regolare i DIP switch correttamente
		Unità di controllo difettosa	Cambiare l'unità di controllo
E1 <-> 06	Temperatura interna troppo alta	Condottoria intasati, ventilatore bloccato, filtro ostruito, sensore temperatura difettoso, fonti di riscaldamento esterno chiuse	Verificare/liberare i condotti, pulire e controllare la rotazione delle ventole, pulire il filtro, rimuovere la fonte di calore esterna
E1 <-> 07	Temperatura serpentina	Temperatura serpentina	Rimuovere il tegame, spegnere e aspettare alcuni minuti

		troppo alta	finchè la zona di cottura si sarà reffreddata.
		Sensore temperatura difettoso	Il sensore deve essere sostituito
E1 <-> 08	Guasto alimentazione	Guasto alimentazione o sincronizzazione di rete	Verificare l'alimentazione
E1 <-> 10	Errore di comunicazione	Guasto sul LIN o CAN-Bus, assenza di connessione fra tastiera e generatore	Disconnettere dalla rete e controllare le connessioni
E1 <-> 11	Errore di inizializzazione	Errore durante l'inizializzazione dell'hardware	Attendere, l'apparecchio si resetterà in circa 30 secondi
		Il controllo digitale presenta un ID errato	Spegnere il generatore, regolare i DIP switch correttamente
		Unità di controllo superflua /connessa inutilmente	Connettere l'unità di controllo alla spina corretta

E1 <-> 13	Errore di connessione alla rete	Voltaggio di alimentazione troppo alto o troppo basso	Verificare la connessione alla rete
E1 <-> 14	Errore di adattatore alla rete	Voltaggio di alimentazione troppo alto o troppo basso	Verificare la connessione alla rete
E1 <-> 15	Protezione pentola vuota	Errore rete elettrica	Rimuovere il tegame, spegnere e aspettare alcuni minuti finchè la zona di cottura si sarà reffreddata.
		Sensore della temperatura della serpentina guasto	Il sensore deve essere sostituito

ERRORE	MESSAGGIO	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
E2 <-> 03	Tastiera sempre accesa	Acqua o utensili da cucina sul vetro di controllo	Pulire l'area di controllo
		Tasto di accensio	Rimpiazzare unità di

		ne difettoso	controllo digitale
E2 <-> 10	Interruzione del cablaggio	Errore di connessione tra la tastiera ed il generatore	Rimpiazzare cavi di connessione
	ID errato	Il controllo digitale ha un ID errato	Spegnere il generatore, sistemare correttamente i DIP switch
E2 <-> 11	Errore autodiagnosi	Errore nell'auto diagnosi del software	Spegnere e se l'errore persiste contattare l'assistenza clienti
E2 <-> 13	Configurazioni e dati errata	Il dispositivo trova una configurazione non valida dei dati	Contattare l'assistenza clienti
E2 <-> 14	Fornitura voltaggio	Problema con il voltaggio della tastiera	Reset automatico
E2 <-> FF	Errore sconosciuto	Causa sconosciuta	Contattare l'assistenza clienti

## 16. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

### AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI



**STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.**



**VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO GAS, LA ASSENZA DI PERDITE NEI SUOI PUNTI DI COLLEGAMENTO AL CIRCUITO STESSO.**



**VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELETTRICO, IL SUO CORRETTO COLLEGAMENTO AL CABLAGGIO.**



**PROCEDERE CON DELICATEZZA NELLA SOSTITUZIONE DEGLI ELEMENTI RADIANTI PONENDO PARTICOLARE ATTENZIONE NEL MANEGGIARE E RIPOSIZIONARE I PARTICOLARI.**

### **SOSTITUZIONE ELEMENTO INDUTTORE DEL PIANO DI COTTURA**

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

### **SOSTITUZIONE ELEMENTO INDUTTORE DEL WOK**

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 nostra Azienda.

## 17. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.

Rimuovere eventuali depositi di sporczia.  
Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

## 18. COMPONENTI PRINCIPALI

- PIANO IN VETROCERAMICA
- Vetrocera mica wok completo di induttore
- Lampada spia
- Elementi induttori
- Generatore
- Filtro antidisturbi

# UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

## I. GENERAL PRESCRIPTIONS



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.**



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES. TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS.**



**APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR INSTALLATION, PLACING AND/OR FIXATION AND CONNECTION TO THE MAINS. SEE SECTION "INSTALLATION INSTRUCTIONS".**



**THE APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR CLEANING. SEE THE SECTION "INSTRUCTION FOR CLEANING".**



**THE SYMBOL " HIGH VOLTAGE" IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.**

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory

or mental abilities or without experience and knowledge of it.

Unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

The appliance must be used by trained personnel. Do not leave the appliance unattended when operating.



**DO NOT STORE " INFLAMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.**

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Inadequate ventilation causes asphyxia. Do not obstruct the ventilation system of the place where the appliance is installed. Do not obstruct the vents or ducts of this or other appliances.

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 upstream.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".



## 1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE

### PACKING

The packing 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).

### APPLIANCE

- The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper.. ..).
- The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.
- Make the appliance unusable before scrapping.
- It must be disposed of properly.



**THE SYMBOL SHOWING A CROSSED-OUT WASTE CONTAINER ON THE UNIT OR PACKAGE INDICATES THAT, AT THE END OF ITS LIFE CYCLE, THE PRODUCT MUST BE COLLECTED SEPARATE FROM OTHER WASTE.**

**THE DIFFERENTIATED COLLECTION OF THIS EQUIPMENT IS ORGANISED AND MANAGED BY THE PRODUCER.**

**THE USER WHO INTENDS TO GET RID OF THIS EQUIPMENT SHALL CONTACT THE PRODUCER AND FOLLOW THE SYSTEM THAT THE LATTER HAS USED IN ORDER TO COLLECT THE EQUIPMENT SEPARATELY AT THE END OF ITS LIFE. PROPER SEPARATE COLLECTION HELPS PREVENT POSSIBLE NEGATIVE IMPACTS ON THE ENVIRONMENT AND HEALTH, AND FAVOURS THE REUSE AND/OR RECYCLING OF THE UNIT'S MATERIALS.**

**ABUSIVE DISPOSAL OF THE PRODUCT BY THE HOLDER WILL RESULT IN THE APPLICATION OF PENALTIES AS PER CURRENT STANDARDS.**

## II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

### 2. REMINDERS FOR THE INSTALLER



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**



Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual. Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

### 3. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

- Install the appliance in accordance with the safety standards in force in the country.

### 4. UNPACKING

- Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.
- Remove the packing.
- Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.



### 5. POSITIONING

The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the end 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.

If the appliance is to be placed near walls, dividers, kitchen furniture, decorative elements etc. this must be made of non-combustible materials

Otherwise, they must be covered with suitable non-combustible heat insulating materials.

Level the appliance by means of the height-adjustable feet

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

Follow the instructions provided with the type of support utilized.



#### **FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR**

If the appliance is installed alone, check if it needs to be fixed to a top or to the floor. (TAB 5)

Secure the appliance to the floor one by one using the adjustable feet, flanged or specific bracket

For single models refer to the technical data tables at the bottom of this manual and to the Illustration section.

### **JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE**

Remove the control panels (A).

Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined (B).

Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height. (C)

Insert the (supplied) connector plate in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate using the flat-headed M5 screws (supplied). (D)

Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180°. (E)

Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert. (E)

### **FUMES EXHAUST SYSTEM**

Create a fumes exhaust system based on the " Type " of appliance. The " Type " is stated on the appliance data plate.

### **" A1 " TYPE APPLIANCE**

Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

### **" B21 " TYPE APPLIANCE**

Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

### **" B11 " TYPE APPLIANCE**

Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.

Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.

Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

## **6. CONNECTIONS**

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

### **CONNECTION TO THE GAS SUPPLY**

- Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance.
- Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph "Conversion to a different type of gas".
- On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.
- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

### **ELECTRICAL CONNECTIONS**

Check if 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 dataplate and plaque near the terminal board.

Install upstream of the equipment in an easily accessible place, an all-pole disconnecting device with a contact gap of allowing full disconnection under the conditions of overvoltage category III.

A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.

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 power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service centre or by a person with similar qualifications to prevent any risk.



**THE SYMBOL " HIGH VOLTAGE" IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.**

### **PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS**

- Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  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.

### **CONNECTION TO THE WATER SUPPLY**

- The appliance must be connected to a potable water supply. 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.
- 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 of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.

- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

### **CONNECTION TO THE WATER DRAIN**

The water drainage system must be made 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.

## **7. 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 " .

### **ELECTRIC EQUIPMENT**

Switch on the appliance observing 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.

## **III. INSTRUCTIONS FOR USE**

### **8. REMINDERS FOR THE USER**



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

For after-sales service, contact technical assistance centres 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 prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.

Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.

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 " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.**

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

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 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.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

## 9. USING THE INDUCTION HOB / WOK

The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.

Use flat bottomed pans.

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.

Only use pots and pans specifi cally designed for induction cookers and beware of those which are very cheap.

### SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:



**OFF**

**MIN**

**MINIMUM TEMPERATURE**



**INTERMEDIATE TEMPERATURES**

**MAX**

**MAXIMUM WATER TEMPERATURE**

### SWITCHING ON

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.

## **TURNING OFF**

- Turn the thermostat knob to position " 0 " .

### **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.
- Close cocks or main switches ahead 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.

## **IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING**

### **11. REMINDERS FOR CLEANING**



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING 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 corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.

## **SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES**

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. 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.

## **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 seat: if the filter is greasy, wash it with a degreasing soap, rinse and dry. When the procedure is concluded refit the filter in its seat. When the filter is deteriorated it must be renewed.

## **v. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE**

### **12. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN**



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.  
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.  
Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

### 13. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

See Chapter “ Instructions for installation “.

### 14. COMMISSIONING

See Chapter “ Instructions for installation “.

### 15. TROUBLESHOOTING

FAULTY	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
Continuous heating of cooking zone at maximum power	Unsuitable pans	Use suitable pans
Insufficient heating of cooking zone	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 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 ARE ON:**

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:

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

ERROR	MESSAGE	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
E1 <-> 01	High voltage	Unsuitable pans, wrong or defective inductor	Unsuitable pans, wrong or defective inductor
E1 <-> 02	No power at inductor	Faulty inductor connection	Faulty inductor connection
E1 <-> 03	Generator overheating	Air vents blocked, fan not working, filter clogged, faulty temperature sensor	Air vents blocked, fan not working, filter clogged, faulty temperature sensor
E1 <-> 04	Cooking zone temperature too high or too low	Empty pan, defective temperature sensor	Remove the cookware, turn off. Let cool down the area before switch on again.
		faulty power indicator	Replace the generator

E1 <-> 05	Defective control unit	Faulty connection or defective knob parts	Verify the connection. Verify/replace the part
		The digital control show an erroneous	Switch off the generator, regulate correctly the DIP switches
		Defective control unit	Change the control unit
E1 <-> 06	Internal temperature too high	obstructed air ducts, blocked fan, obstructed filter, defective temperature sensor, closed external heating sources	verify/clear the conducts. Clean and control the fans rotation, clean the filter, remove the external heating source
E1 <-> 07	Heating coil temperature	Heating coil temperature too high	Remove the cookware, switch off and wait some minutes till the cooking zone cool down
		Defective temperature sensor	The sensor must be replace
E1 <-> 08	Faulty power supply	Power supply or synchronization failure	check the power supply
E1 <-> 10	Communication error	LIN or CANBus fault, no connectio	disconnect from the mains and

		n between keypad and generator	check the connections
E1 <-> 11	Initialization error	Error during initialization of hardware	Wait approx. 30 seconds for the appliance to reset
		The digital control show an erroneous ID	Switch off the generator, regulate correctly the DIP switches
		Unnecessa ry unit control/unit control connected uselessly	Connect the unit control at the correct plug
E1 <-> 13	Power supply connection error	Power supply voltage too high or too low	Check the power supply connection
E1 <-> 14	Power supply adaptor fault	Power supply voltage too high or too low	Check the power supply connection
E1 <-> 15	Empty pan protection	electricity grid error	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



		Defective temperature heating coil	The sensor must be replaced
--	--	------------------------------------	-----------------------------

		the key pad	
E2 <-> FF	Unknown error	An error occurred, its cause is unknown	Contact customer support

ERROR	MESSAGE	CAUSE	CORRECTIVE MEASURE
E2 <-> 03	Key pad permanently on	Water or cookware on the control glass	Clean control area
		Key button defect	Replace digital control unit
E2 <-> 10	Wiring interruption	Faulty connection between key pad and generator	Replace connecting cable
	Faulty ID	Digital control has a faulty ID	Switch the generator off, adjust the DIP-switches correctly
E2 <-> 11	Self diagnosis error	Self diagnosis of software located error	Switch the power off and on, if the error remains contact customer support
E2 <-> 13	Invalid configuration data	The device found no valid configuration data	Contact customer support
E2 <-> 14	Supply voltage	Problem with supply voltage of	Automatic reset

## 16. REPLACING COMPONENTS

### REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS



**DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.**



**AFTER REPLACING A GAS SYSTEM COMPONENT, CHECK FOR GAS LEAKS AT CONNECTION POINTS.**



**AFTER REPLACING AN ELECTRICAL SYSTEM COMPONENT, CHECK IT IS CORRECTLY WIRED.**



**WHEN REPLACING THE RADIANT HOTPLATES, HANDLE AND REASSEMBLE PARTS WITH THE UTMOST CARE.**

### 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

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 CERAMIC HOB**

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

## **17. CLEANING THE INTERIOR**

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

## **18. MAIN COMPONENTS**

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

# FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

## I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.**



**LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



**TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.**



**LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".**



**LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".**



**LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.**

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



**NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.**

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

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.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".

## 1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

### EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:

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

### APPAREIL

- L'appareil est réalisé à plus de % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc. ).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.



**LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS**

**LA COLLECTE DIFFÉRENTIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.**

**LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE. UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE À ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL.**

**L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.**

## II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### 2. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### 3. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

- Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

## 4. 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. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.



## 5. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin 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.

Si l'équipement doit être mis près de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

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

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.



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

Si l'équipement est installé singulièrement, vérifier s'ils ne nécessitent d'être fixés sur une surface d'appui ou au sol. (TAB 5)

Fixer l'appareil à celle du sol par une aide des pieds réglables, brides ou des supports spécifiques..

Pour modèles spécifiques voir tableaux des caractéristiques techniques au fond du manuel et à la section des Figures.

### **UNION DE PLUSIEURS APPAREILS**

Démonter les panneaux de commandes (A).

Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir (B).

Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés. (C)

Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union. (D)

Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir. (E)

Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé. (E)

### **SYSTEME D'ÉVACUATION DES FUMÉES**

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au " Type " d'appareil. Le " Type " est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

#### **APPAREIL DE TYPE " A1 "**

Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

#### **APPAREIL DE TYPE " B21 "**

Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

#### **APPAREIL DE TYPE " B11 "**

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.

Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.

Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## 6. RACCORDEMENTS

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

### **RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ**

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.

- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".
- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.

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 presse-étoupe.

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 pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir tous risques.



**LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.**

### **MISE À LA TERRE ET NOUÉD EQUIPOTENTIEL**

- Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  $\oplus$  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le

conducteur à la borne portant le symbole  $\nabla$  situé sur la partie extérieure du fond.

### **RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE**

- Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
- 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 ait pas de fuites au niveau du raccordement.

### **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 dégagée 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.

## **7. 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 "Résolution des dysfonctionnements".

### **EQUIPEMENTS ELECTRIQUES**

Mettre l'appareil en marche selon la procédure suivante :

- Retirer les casseroles des zones de cuisson.
- Contrôler que les zones de cuisson sont éteintes.
- Fournir la tension à l'appareil en agissant sur l'interrupteur principal situé sur la machine : les voyants verts clignotent une fois (ensuite ils ne doivent plus s'allumer ni clignoter).
- Allumer et augmenter le niveau de cuisson des zones : le voyant vert des zones doit clignoter régulièrement pour indiquer l'absence de la casserole.

- Mettre une casserole avec de l'eau sur chaque zone : le témoin vert reste allumé.
- Augmenter la puissance au maximum : après quelques minutes le ventilateur se met en marche.
- Vérifier les valeurs du courant de chaque phase.

### III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

#### 8. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler 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. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

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.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".



**NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.**

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

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 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.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

#### 9. UTILIZATION DE L'INDUCTION / WOK

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.

Utiliser des casseroles à fond plat.

Ne pas laisser la plaque allumée sans casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Ne pas verser de liquides froids sur la plaque chaude.

La plaque de cuisson à induction (en vitrocéramique) est prête à l'emploi : il n'est donc pas nécessaire de la préchauffer.

Ne pas utiliser de casseroles en métal stratifié avec corps en aluminium à bord ouvert.

Avec des matériaux inadaptés, ce système de chauffage ne fonctionne pas. Liste de ces matériaux : acier inoxydable au nickelchrome, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine.

Les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm environ 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 casseroles dessus ou avec une casserole vide.

Faire attention lors de la manipulation des casseroles. Les chocs peuvent endommager la table vitrocéramique.

Placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Il est vivement conseillé de n'utiliser que des casseroles spécialement conçues pour l'induction. Se méfier des casseroles trop économiques.

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat a les positions d'utilisation suivantes:





ÉTEINT

MIN TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM



TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES

MAX TEMPÉRATURE MAXIMUM

#### ALLUMAGE

- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

#### ARRÊT

- Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .

### 10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

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

## IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### 11. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



**COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface 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 utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

#### **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 ensuite 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.

## FILTRES

- Pour éviter les ruptures et les endommagements de l'application, vérifiez et nettoyez le filtre de l'air périodiquement. Cette opération doit être effectuée par un technicien autorisé (le filtre se trouve à l'intérieur de la machine).
- Pour le nettoyage, sortir le filtre de son logement : si le filtre est gras, le laver avec du savon dégraissant, rincer et sécher ensuite. En fin d'opération, remettre le filtre en place. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

## v. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### 12. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et 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 pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz 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.

### 13. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

### 14. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

## 15. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

PANNE	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Casserole inadaptée	Utiliser une casserole adaptée
Chauffage continue la zone de cuisson à la puissance maximum	Panne pièces de la manette	Vérifier/remplacer la pièce
La zone de cuisson fonctionne sans casserole. Les petits objets métalliques chauffent	Le capteur de présence casserole est défectueux	Remplacer le générateur
L'appareil ne s'allume pas	Fusibles endommagés ou alimentation interrompue	Contrôler les branchements
Les fusibles interviennent à l'allumage	Court-circuit du générateur	Remplacer le générateur
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole adaptée
	Générateur défectueux	Remplacer le générateur

### SI LES VOYANTS 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 VOYANTS ROUGE ET VERT FONCTIONNENT:**  
 Contrôler et compter les clignotements du voyant vert. Un clignotement long est suivi par un certain nombre de clignotements courts. Ce nombre est le code du message de panne selon le table suivant:
- Débrancher l'inducteur en intervenant sur la plaque à bornes située sur le générateur.
  - Enlever l'inducteur en le sortant par le bas.
  - Remplacer la pièce en panne.

ERREUR	MESSAGE	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
E1 <-> 01	Courant élevé	Casserole inadaptée, Inducteur erroné ou défectueux	Utiliser une casserole adaptée, contrôler l'inducteur
E1 <-> 02	Absence de courant sur l'inducteur	Connexion inducteur défectueuse	Relier correctement l'inducteur
E1 <-> 03	Température élevée du générateur	Conduits d'air bouchés, ventilateur bloqué, filtre obstrué, capteur température défectueux	Vérifier/libérer les conduits, nettoyer et contrôler la rotation du ventilateur, nettoyer le filtre
E1 <-> 04	Température zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Casserole vide, capteur température défectueux	Enlever la casserole, éteindre et laisser refroidir la zone avant de rallumer
		Indicateur de puissance défectueux	Remplacer le générateur

E1 <-> 05	Unité de contrôle défectueuse	Branchement défectueux ou panne pièces de la manette	Vérifier le branchement. Vérifier/remplacer la pièce
		Le contrôle digital indique un ID erroné	Éteindre le générateur et régler les interrupteurs DIP
		Unité de contrôle défectueuse	Changer l'unité de contrôle
E1 <-> 06	Température interne trop élevée	conduite d'air obstrué, ventilateur bloqué, filtre obstrué, capteur température défectueux, source de chauffage fermé	Vérifier/débloquer les conduites, nettoyer et contrôler la rotation du ventilateur, nettoyer le filtre, lever la source de chauffage extérieur
E1 <-> 07	température serpent	Température serpent trop élevé	Lever la casserole, éteindre et attendre quelques secondes tant que la zone se sera refroidie
		Senseur température défectueux	Le senseur doit être substitué
E1 <-> 08	Panne alimentation	Panne alimentation ou synchronisation de réseau	Vérifier l'alimentation

E1 <-> 10	Erreur de communication	Panne sur le LIN ou CAN-Bus, absence de connexion entre clavier et générateurs	Déconnecter du réseau et contrôler les branchements
E1 <-> 11	Erreur d'initialisation	Erreur durant l'initialisation du matériel	Attendre, l'appareil se remettra à zéro dans les 30 secondes
		Le contrôle digitale montre un ID erroné	Éteindre le générateur, réguler les interrupteurs DIP
		Unité de contrôle superflue/reliée inutilement	Raccorder l'unité de contrôle a la prise correcte
E1 <-> 13	Erreur de connexion au réseau	Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible	Vérifier la connexion au réseau
E1 <-> 14	Erreur d'adaptateur au réseau	Voltage d'alimentation trop élevé ou trop faible	Vérifier la connexion au réseau
E1 <-> 15	Protection casserole vide	Erreur réseau électrique	Enlever la casserole, éteindre et laisser refroidir la zone avant de rallumer. Déconnecter le générateur et le reconnecter après quelques minutes.

		Senseur de la température de la serpentin défectueux	Le senseur doit être substitué
--	--	--	--------------------------------

ERREUR	MESSAGE	CAUSE	ACTION CORRECTRICE
E2 <-> 03	Clavier toujours allumé	Eau et ustensiles de cuisine sur le panneau de control	Nettoyer la surface de control
		Bouton d'allumage défectueux	Remplacer l'unité de control digital
E2 <-> 10	Interruption câblage	Erreur de connexion entre clavier et unité de puissance	Remplacer les câbles de connexion
		ID erroné	Éteindre l'unité de puissance, régler correctement les interrupteurs DIP
E2 <-> 11	Erreur autodiagnostique	Erreur dans l'autodiagnostic du logiciel	Éteindre et si l'erreur persiste contacter l'assistance clientèle
E2 <-> 13	Faux configuration données	Le dispositif trouve une configuration erronée des données	Contacteur l'assistance clientèle

E2 <-> 14	Fourniture voltage	Problème avec le voltage du clavier	Reset automatique
E2 <-> FF	Erreur inconnu	Cause inconnu	Contacteur l'assistance clientèle

## 16. REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



**COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.**



**APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.**



**APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.**



**PROCÉDER DÉLICATEMENT AU REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS RADIANTS, EN FAISANT PARTICULIÈREMENT ATTENTION LORS DE LA MANIPULATION ET LE REPOSITIONNEMENT DES PIÈCES.**

### REPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT INDUCTEUR DE LA TABLE DE CUISSON

Démonter le panneau de commandes et la façade.  
Extraire la pièce et la déconnecter  
Remplacer la pièce en panne.

### REPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT INDUCTEUR DU WOK

Débrancher l'inducteur en intervenant sur la plaque à bornes située sur le générateur.  
Enlever l'inducteur en le sortant par le bas.  
Remplacer la pièce en panne.

### REPLACEMENT DU RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

Démonter le panneau de commandes.  
Remplacer la pièce en panne.

### REPLACEMENT DU GÉNÉRATEUR

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

### REPLACEMENT DE LA TABLE VITROCÉRAMIQUE

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

## 17. 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.

## 18. PIÈCES PRINCIPALES

- TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE
- Vitrocéramique wok avec inducteur
- Voyant
- Elements inducteurs
- Générateur
- Filtre antiparasites

# DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

## I. ALLGEMEINE HINWEISE



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.**



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**



**ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.**



**BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL "MONTAGEANLEITUNG" LESEN BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSMASßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN.**



**DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN**



Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.

Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



**BEWAHREN SIE KEINE ENTAMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.**

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

## 1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

### VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

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

### GERÄTE

- Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer..).
- Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.



**DAS SYMBOL DER DURCHGESTRICHE- NEN MÜLLTonne AUF DEM GERÄT ODER SEINER VERPACKUNG BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT AM ENDE SEINER NUTZBARKEIT GETRENNT VON DEN ANDEREN ABFÄLLEN ENTSORGT WERDEN MUSS .**

**DIE GETRENNTE SAMMLUNG DIESES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER WIRD VOM HERSTELLER ORGANISIERT UND VERWALTET. DER BENUTZER, DER SICH VON DIESEM GERÄT BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE**

**GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT.**

**DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST. DIE VERWAHRLOSUNG DES PRODUKTS DURCH DEN EIGENTÜMER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER VON DER GESETZLICHEN BESTIMMUNG VORGEGEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.**

## II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

### 2. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.**



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**



Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### 3. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

- Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

### 4. AUSPACKEN

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.



### 5. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen 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.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etc., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

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

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.



#### **BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN**

Fall das Gerät als elleinständig installiert wird, bitte prüfen Sie, ob es an der Arbeitsplatte oder am Boden befestigt sein brauchst. (TAB 5)

Befestigen Sie das Gerät auf den Boden einer nach dem anderen mit Löchern auf der Grundplatte Flansch oder spezifische Klammern.

Für die einzigen Modelle, bitte die Tabellen mit der technischen Details am Ende der Bedienungsanleitung und des Zeichenschnitt lesen.

#### **GERÄTEZEILE**

Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).

Entfernen Sie die der Bedienblende am nächsten gelegene Schraube von jederder zu verbindenden Seitenwände (B).

Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus. (C)

Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil. (D)

Drehen Sie eins der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180°. (E)

Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz. (E)

#### **WRASENABZUGSSYSTEM**

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

#### **GERÄTETYP "A1"**

Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

#### **GERÄTETYP "B21"**

Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

#### **GERÄTETYP "B11"**

Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

## 6. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

### **ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG**

- Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.
- Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.
- Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.
- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

### **ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ**

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.

Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.

Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen



**DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN**

### **VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH**

- Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.
- Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

### **ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG**

- Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, 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.

### **ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE**

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaft mit Gitter und Siphon an.

## 7. INBETRIEBNAHME



Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt " Abhilfe bei Betriebsstörungen " nach-schlagen.

### GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät wie nachstehend beschrieben in Betrieb:

- Nehmen Sie eventuelle Töpfe von den Kochzonen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Durch Betätigung des Hauptschalters am Gerät die Spannungszufuhr zum Gerät einschalten; Die grünen Kontrolllampen blinken nur ein Mal (anschließend dürfen sie nicht mehr aufleuchten oder blinken)
- Schalten Sie die Kochzonen ein und erhöhen Sie ihre Garstufe: Die grüne Kontrolllampe der Zonen muss regelmäßig blinken, um anzuzeigen, dass der Topf fehlt.
- Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf jede Zone: Die grüne Kontrolllampe schaltet auf Dauerlicht.
- Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein: Nach einigen Minuten schaltet der Lüfter ein.
- Überprüfen Sie die Stromwerte jeder Phase

## III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

### 8. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**



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 dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.

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 Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



**BEWAHREN SIE KEINE ENTAMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.**

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann. Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

### 9. GEBRAUCH DES INDUKTIONSHERDS / WOK

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.

Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.

Lassen Sie die Kochplatte nicht ohne oder mit leerem Topf eingeschaltet.

Gießen Sie keine kalte Flüssigkeiten über die heiße Platte.

Die Induktionskochplatte (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. Ungeeignet sind: 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.

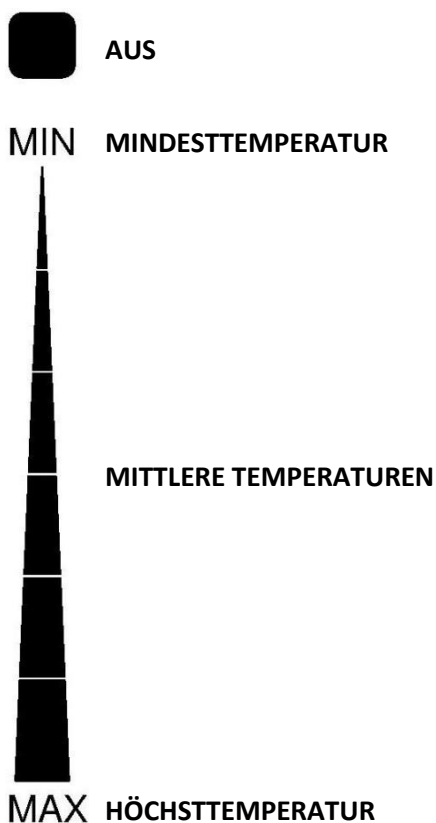
Gehen Sie beim Verschieben der Töpfe vorsichtig vor. Eventuelle Stöße können das Glaskeramikfeld beschädigen.

Stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

Verwenden Sie bitte nur spezielles Induktionskochgeschirr. Von zu billigen Produkten wird abgeraten.

### **EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG**

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:



### **EINSCHALTEN**

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

### **AUSSCHALTEN**

- Drehen Sie den Bedienknebel des Thermostats auf "0".

## 10. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränktem Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

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 bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

## IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

### 11. REINIGUNGSHINWEISE



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.**



- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.

### **MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN**

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

### **FILTER**

- Um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, den Luftfilter muß regelmäßig überprüfen und reinigen. Muss dieser Eingriff durch einen autorisierten Techniker ausgeführt werden (der Filter befindet sich im Geräteinnern).
- Für die Reinigung den Filter aus seinem Sitz herausziehen: Wenn der Filter mit Fett verschmutzt ist, mit Seife und Entfetter waschen, dann ausspülen und abtrocknen. Danach den Filter wieder einbauen. Wenn er verbraucht ist, muss der Filter ersetzt werden.

## **v. WARTUNGSANLEITUNGEN**

### **12. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.**

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

### **13. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

### **14. INBETRIEBNAHME**

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

### **15. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

<b>STÖRUNG</b>	<b>URSACHE</b>	<b>ABHILFE</b>
Ungenügende Erhitzung der Kochzone	Töpfe ungeeignet	Geeignete Töpfe verwenden
Dauerndes Aufheizen der Kochzone auf höchster Leistungsstufe	Defekt von Teilen des Bedienknebels	Komponente überprüfen/ersetzen
Kochzone funktioniert ohne Topf Kleine Metallgegenstände erhitzen sich	Sensor Topferkennung defekt	Generator ersetzen
Das Gerät schaltet nicht ein	Sicherungen oder Stromversorgung unterbrochen	Anschlüsse kontrollieren
Die Sicherungen werden bei	Kurzschluss am Generator	Generator ersetzen

Einschalten ausgelöst		
Kochzone heizt nicht auf	Topfdurchmesser geringer als 12cm	Geeignete Töpfe verwenden
	Generator defekt	Generator ersetzen

**WENN DIE ROTE UND GRÜNE KONTROLLAMPE AUSGESCHALTET SIND:**

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

**WENN DIE ROTE UND GRÜNE KONTROLLAMPE AUFLEUCHTEN:**

Die Blinkvorgänge der grünen Kontrolllampe kontrollieren und zählen. Auf ein lang anhaltendes Blinken folgt eine bestimmte Anzahl kurzer Blinkvorgänge. Diese Zahl ist der Code der Fehlermeldung gemäß folgender Tabelle:

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

FEHLER	MELDUNG	URSACHE	ABHILFE
E1 <-> 01	Zu hoher Strom	Töpfe ungeeignet, falsche oder defekte Induktionsspule	Geeignete Töpfe verwenden, Induktionsspule kontrollieren
E1 <-> 02	Kein Strom an der Induktionsspule	Anschluss der Induktionsspule defekt	Induktionsspule korrekt anschließen
E1 <-> 03	Hohe Temperatur	Luftkanäle verstopft, Lüfter blockiert, Filter	Luftkanäle überprüfen/freimachen, Laufräder

	am Generator	verstopft, Temperaturfühler defekt	reinigen und ihre Drehung kontrollieren, Filter reinigen
E1 <-> 04	Temperatur der Kochzone zu hoch oder zu niedrig	Leerer Topf, Temperaturfühler defekt	Entfernen Sie die Töpfe, ausschalten und lässt die Kochzone gekühlt werden bevor sie wieder einschalten
		Fehlerhafte Power-Anzeige	Ersetzen Sie den Generator.
E1 <-> 05	Regel Einheit defekt	Fehlerhafter Anschluss oder Defekt von Teilen des Bedienknobels	Überprüfen Sie die Verbindung. Ersetzen/prüfen Sie die Komponente
		Digitaler Steuerung gibt eine falsche ID	Schalten Sie den Generator, stellen die DIP-Switch richtig ein
		Das Steuergerät ist defekt	Ändern Sie das Steuergerät
E1 <-> 06	Zu hohe Innentemperatur	Luftschächte verstopft, Lüfter blockiert, Filter defekt, Temperatursensor, externe	Prüfen/löschen Sie die Rohre, reinigen und inspizieren Sie die Fan-Rotation, reinigen Sie

		Heizung Quellen schließen	den Filter, entfernen Sie die externe Wärmequell e
E1 <-> 07	Themperat ur der Schlange	Temperatur der Schlange zu viel hoch	Entfernen Sie die Töpfe, schalten Sie ab und warten Sie einige Minuten, bis das Kochen zone gekühlt wird.
		Themperat ur der Schlange	Der Sensor muss ersetzt werden
E1 <-> 08	Fehlerhaft e Stromvers orgung	Fehlerhafte Stromversorgu ng oder Netzsynchro nisation	Stromzufuhr überprüfen.
E1 <-> 10	Kommunik ationsfehl er	Defekt an LIN oder CAN-Bus, kein Anschluss zwischen Tastatur und Generator	Vom Netz trennen und Anschlüsse kontrolliere n
E1 <-> 11	Initialisieru ngsfehler	Fehler beim Initialisieren des hardware	Bitte warten Sie, während das Gerät in ca. 30 Sekunden zurückgeset zt wird
		Digitaler Steuerung gibt eine falsche ID	Schalten Sie den Generator, stellen die

			DIP-Switch richtig ein
		Überflüssige Steuergerät	Das Steuergerät mit dem richtigen Stecker verbinden
E1 <-> 13	Fehlerhaft er Netzanschl uss	Zu hohe oder zu niedrige Versorgungssp annung	Netzan - schluss überprüfen
E1 <-> 14	Falscher Netzadapt er	Zu hohe oder zu niedrige Versorgungssp annung	Netzan - schluss überprüfen
E1 <-> 15	Leeren Topf Schutz	Fehler in der Strom- Versorgung	Kochtopf vom Herd nehmen, Kochzone ausschalten und abkühlen lassen bevor sie wieder eingeschalte t wird. Den Generator trennen und nach ein paar Minuten wieder anschießen
		Themperat ur der Schlange dekekt	Der Sensor muss ersetzt werden

FEHLER	MELDUNG	URSACHE	ABHILFE
E2 <-> 03		Wasser oder Kochutensilien	Reinigen den

	Die Tastatur immer auf	auf dem Steuerelement-Glas	Kontrollbereich
		Fehlerhafte Zündschlüssel	Ersetzen das digitale Steuergerät
E2 <-> 10	Unterbrechung der Verdrahtung	Verbindungsfehler zwischen der Tastatur und der Generator	Ersetzen die Verbindungskabel
	Falsch ID	Der digitale Regler hat eine falsche ID	Schalten Sie den Generator, platzieren Sie den DIP-switch
E2 <-> 11	Selbstdiagnose Fehler	Fehler der Selbstdiagnose des Software	Deaktivieren und wenn der Fehler auftritt Kundendienst kontaktieren
E2 <-> 13	Falsche Datenkonfiguration	Die Einrichtung schaut eine ungültige Konfiguration des Data	Kontaktieren den Kundendienst
E2 <-> 14	Spannungsversorgung	Problem mit der Tastatur-Spannung	Automatische Reset
E2 <-> FF	Unbekannter Fehler	Unbekannter Ursache	Kontaktieren den Kundendienst

## 16. ERSATZ VON BAUTEILEN

### HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



**VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.**



**STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN.**



**STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.**



**BEIM ERSATZ DER INDUKTIONSELEMENTE VORSICHTIG VORGEHEN. DIE TEILE SORGFÄLTIG HANDHABEN UND WIEDER EINBAUEN.**

### **ERSATZ DER INDUKTIONSSPULE DES KOCHFELDS**

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

### **ERSATZ DER INDUKTIONSSPULE DES WOK**

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.  
Das Generator herausnehmen und trennen.  
Das defekte Teil ersetzen.

### **ERSATZ DES GLASKERAMIKFELDS**

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

## 17. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.

Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.

Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

## 18. HAUPTKOMPONENTEN

- GLASKERAMIKFELD
- Glaskeramik Wok mit Induktionsspule
- Kontrolllampe
- Enduktionsspulen
- Generator
- Störfilter

# ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

## I. ADVERTENCIAS GENERALES



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.**



**EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES. TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.**



**LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES DURANTE LA INSTALACIÓN, EL POSICIONAMIENTO Y/O FIJACIÓN Y LA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN"**



**LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES PARA LA LIMPIEZA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA"**



**EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.**

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios.

Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.



**NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.**

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.

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.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".

## 1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

### EMBALAJE

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

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

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



**EL SÍMBOLO DEL CONTENEDOR TACHADO SITUADO EN EL APARATO O EN SU ENVASE INDICA QUE AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL, EL PRODUCTO DEBE SER RECOGIDO POR SEPARADO DE LOS DEMÁS RESIDUOS.**

**LA RECOGIDA DIFERENCIADA DE ESTE APARATO UNA VEZ LLEGADO EL FIN DE SU VIDA ÚTIL ES ORGANIZADA Y GESTIONADA POR EL PRODUCTOR. EL USUARIO QUE DESEE DESHACERSE DE ESTE APARATO DEBERÁ, PUES, PONERSE EN CONTACTO CON EL PRODUCTOR Y SEGUIR EL SISTEMA ADOPTADO POR ÉSTE PARA PERMITIR LA RECOGIDA SEPARADA DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.**

**LA ADECUADA RECOGIDA SELECTIVA CONTRIBUYE A EVITAR POSIBLES EFECTOS NEGATIVOS PARA EL MEDIO AMBIENTE Y LA SALUD, Y FAVORECE LA REUTILIZACIÓN Y/O RECICLAJE DE LOS MATERIALES QUE COMPONEN EL APARATO. LA ELIMINACIÓN INCORRECTA DEL PRODUCTO POR PARTE DE SU POSESOR COMPORTA LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS PREVISTAS POR LA NORMATIVA VIGENTE.**

## II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### 2. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.**



**EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

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 en un local suficientemente aireado.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### 3. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

- Instale el equipo de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país.

### 4. 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. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.



## 5. EMPLAZAMIENTO

Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final 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.

Cuando el equipo tiene que ser puesto a lado de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos etc. estos elementos tienen que ser de material incombustible

En caso contrario éstos tienen que ser recubiertos con material aislante y incombustible adecuado.

Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

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

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.



### **ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO**

Si el equipo está instalado singularmente, controlar si necesita ser fijados a un plano de apoyo o al suelo. (TAB 5)

Fije el unidad al suelo uno a uno con los agujeros en la brida de base o soportes específicos.

Por equipos específicos hacer referencia a los cuadros de datos técnicos que se encuentran en la parte de atrás del manual y a la sección Figuras.

### **UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS**

Desmontar los paneles de mandos (A).

Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir (B).

Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan. (C)

Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión para unir los equipos. (D)

Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos. (E)

Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto. (E)

## **SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS**

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El tipo se indica en la placa de datos del equipo.

### **EQUIPO TIPO " A1 "**

Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

### **EQUIPO TIPO " B21 "**

Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

### **EQUIPO DE TIPO " B11 "**

Montar sobre el equipo la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.

Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.

El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

## 6. CONEXIONES

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

### **CONEXIÓN AL TUBO DE GAZ**

- Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo.
- Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".
- Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.
- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.

- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

### **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 y en la placa puesta cerca a la bornera de conexión.

Instalada aguas arriba del aparato en un lugar de fácil acceso, un todo-polos dispositivo de desconexión con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.

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 tiene que ser reemplazado por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o por una persona que tenga una cualificación similar, en manera de prevenir riesgos.



**EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.**

### **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 lleva el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

### **CONEXIÓN A LA RED DE AGUA**

- Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

- 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.

### **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 basculantes.

## **7. 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 " .

### **EQUIPO ELÉCTRICO**

Poner en funcionamiento el equipo como se indica a continuación:

- Quitar las ollas que estén en las zonas de cocción.
- Controlar que las zonas de cocción estén apagadas.
- Conectar la tensión eléctrica con el interruptor principal instalado en el equipo: los testigos verdes destellan una vez (en adelante no deben encenderse ni parpadear).
- Encender las zonas y aumentar el nivel de cocción: el testigo verde de las zonas debe parpadear con regularidad para indicar no hay ninguna olla en las zonas.
- Poner una olla con agua en cada zona: el testigo verde queda encendido con luz fija.
- Poner la potencia al máximo: a los pocos minutos arranca el ventilador.
- Controlar la intensidad de corriente de cada fase.

## **III. INSTRUCCIONES DE USO**

## 8. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.

Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos 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 de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.

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 de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".



**NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.**

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

La instalación 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

## 9. USO DE LA INDUCCIÓN / WOK

El equipo está destinado a la cocción de alimentos contenidos en ollas y sartenes.

Utilizar ollas de fondo plano.

No dejar la placa encendida sin una olla arriba o con una olla vacía.

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. Dichos materiales son: acero inoxidable de cromo-níquel, aluminio, cobre, latón, vidrio y porcelana.

Los recipientes de diámetro inferior a 12 cm no son reconocidos por el sistema y la calefacción no se activa.

Se aconseja utilizar recipientes con un diámetro máximo de 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento.

No dejar la placa encendida sin una olla arriba o con una olla vacía.

Tener cuidado al desplazar las ollas. Los golpes pueden dañar la placa de vitrocerámica.

Ubicar la olla en el centro de la zona de cocción.

Se recomienda utilizar ollas diseñadas expresamente para la inducción. No fiarse de ollas demasiado económicas.

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:



**APAGADO**

**MIN TEMPERATURA MÍNIMA**



## TEMPERATURAS INTERMEDIAS

## TEMPERATURA MÁXIMA

### ENCENDIDO

- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

### APAGADO

- Girar el mando del termostato a la posición " 0 " .

## 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 las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

## IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

### 11. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.**



**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 utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.

### **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 y arruinar las superficies.

### **FILTROS**

- Para evitar que el equipo se rompa o se deteriore, es necesario controlar y limpiar el filtro de aire periódicamente. Esta operación debe ser realizada por un técnico autorizado, ya que el filtro está dentro de la máquina.

- Para limpiar el filtro, extraerlo del alojamiento. Si el filtro está sucio de grasa, lavarlo con un jabón desengrasante, aclarar y secar. Por último, colocarlo otra vez en su alojamiento. Sustituir el filtro si se rompe o no funciona correctamente.

## V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

### 12. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

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 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.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas 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.

### 13. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

### 14. PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

### 15. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
Calentamiento insuficiente de	Menaje inadecuado	Usar recipientes idóneos

la zona de cocción		
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la potencia máxima	Piezas del mando averiadas	Controlar/sustituir el componente
Zona de cocción activada sin olla Los objetos metálicos pequeños se calientan	Sensor de presencia de olla averiado	Sustituir el generador
El equipo no se enciende	Fusibles o alimentación interrumpidos	Controlar las conexiones
Los fusibles actúan al encender el equipo	Cortocircuito en el generador	Sustituir el generador
La zona de cocción no se calienta	Diámetro del recipiente inferior a 12 cm	Usar recipientes idóneos
	Generador averiado	Sustituir 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.
- Desconectar el inductor desde la regleta del generador.
  - Extraer el inductor hacia abajo.
  - Sustituir el componente averiado.

ERROR	MENSAJE	CAUSA	SOLUCIÓN
E1 <-> 01	Corriente elevada	Menaje inadecuado, inductor equivocado o averiado	Usar recipientes idóneos, controlar el inductor
E1 <-> 02	No llega corriente al inductor	Conexión incorrecta del inductor	Conectar adecuadamente el inductor
E1 <-> 03	Temperatura elevada del generador	Conductos de aire obstruidos, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura averiado	Controlar y liberar los conductos, limpiar los ventiladores y controlar la rotación, limpiar el filtro
E1 <-> 04	Temperatura de la zona de cocción demasiado alta o baja	Olla vacía, sensor de temperatura averiado	Remover la olla, apagar y dejar enfriar la zona antes de volver a encender.
		Indicador de potencia defectuoso	Cambiar el generador
E1 <-> 05	Unidad de control averiada	Conexión incorrecta o piezas del mando averiadas	Verificar la conexión. Verificar/sustituir el componente
		Control digital indica un ID erróneo	Apagar el generador, regular correctamente los

			interruptores DIP.
		La unidad de control está defectuosa	Cambiar la unidad de control
E1 <-> 06	Temperatura interior demasiado alta	Conductos de aire obstruidos, ventilador bloqueado, filtro obstruido, sensor de temperatura defectuoso, fuentes de calentamiento exterior cerradas	Verificar/desatascar los conductos, limpiar y controlar la rotación del rotor, limpiar el filtro, remover la fuente exterior de calor
E1 <-> 07	Temperatura serpentín	Temperatura serpentín demasiado alta	Remover la olla, apagar y esperar algunos minutos hasta que la zona de cocción no se será enfriada.
		Sensor temperatura defectuoso	El sensor tiene que ser sustituido
E1 <-> 08	Fallo de la alimentación	Fallo de alimentación o de sincronización de la red	Controlar la alimentación
E1 <-> 10	Error de comunicación	Fallo de LIN o CAN-Bus, no hay comunicación entre	Desconectar el equipo de la red y controlar las conexiones

		teclado y generador	
E1 <-> 11	Error de inicialización	Error durante la inicialización del hardware	Esperar, el equipo se restablecerá en 30 segundos
		El control digital lleva un ID erróneo	Apagar el generador, regular los interruptores DIP
		Unidad de control superflua/conectada inútilmente	Conectar la unidad de control al enchufe correcto
E1 <-> 13	Error de conexión a la red	Tensión de alimentación demasiado alta o baja	Controlar la conexión a la red
E1 <-> 14	Error del adaptador de red	Tensión de alimentación demasiado alta o baja	Controlar la conexión a la red
E1 <-> 15	Protección de la olla vacía	Error en la red eléctrica	Quitar la olla, apagar la zona y dejarla enfriar antes de encenderla otra vez. Desconectar el generador y conectarlo unos minutos después
		El sensor de temperatura del serpentín	El sensor tiene que ser sustituido

		está estropeado	
--	--	-----------------	--

ERROR	MENSAJE	CAUSA	SOLUCIÓN
E2 <-> 03	Teclado siempre encendido	Agua y utensilios de cocina sobre el vidrio de control	Limpiar el área de control
		Tecla de encendido defectuosa	Reemplazar la unidad de control digital
E2 <-> 10	Interrupción del cableado	Error de conexión entre teclado y generador	Reemplazar el cable de conexión
		ID erróneo	Apagar el generador, arreglar de manera correcta los interruptores DIP
E2 <-> 11	Error auto diagnóstico	Error en la auto diagnóstico del software	Apagar y si el error persiste contactar la asistencia clientes
E2 <-> 13	Configuración de datos errónea	El aparato encuentra una configuración incorrecta de los datos	Contactar la asistencia clientes
E2 <-> 14	Suministración de voltaje	Problema con el voltaje del teclado	Reset automático



E2 <-> FF	Error desconocido	Causa desconocida	Contactar la asistencia clientes
-----------	-------------------	-------------------	----------------------------------

## 16. 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 DEL GAS, VERIFICAR QUE NO HAYA PÉRDIDAS EN LOS PUNTOS DE CONEXIÓN.



DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELÉCTRICO, VERIFICAR QUE ESTÉ BIEN CONECTADO AL CABLEADO.



AL SUSTITUIR LOS ELEMENTOS RADIANTES, PROCEDER CON MUCHA DELICADEZA Y PRESTAR ESPECIAL ATENCIÓN AL MANIPULAR Y MONTAR LOS NUEVOS COMPONENTES.

### SOSTITUCIÓN DEL ELEMENTO INDUCTOR DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

### SOSTITUCIÓN DEL ELEMENTO INDUCTOR DEL WOK

Desconectar el inductor desde la regleta del generator.

Extraer el inductor hacia abajo.  
Sustituir el componente averiado.

### SOSTITUCIÓN DEL REGULADOR DE TEMPERATURA

Desmontar el panel de mandos.  
Sustituir el componente averiado.

### SOSTITUCIÓN DEL GENERADOR

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

### SOSTITUCIÓN DE LA PLACA DE VITROCERÀMICA

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

## 17. 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.

## 18. COMPONENTES PRINCIPALES

- PLACA DE VITROCERÀMICA
- Vitroceràmica wok con inductor.
- Testigo
- Elementos inductores.
- Generator.
- Filtro contra interferencias.

# NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

## I. ALGEMENE MEDEDELINGEN



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.**



**DE NIET-NALEVIING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.**



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVIING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**



**DE ORIGINELE TAAL WAARIN HET DOCUMENT IS OPGESTELD, IS HET ITALIAANS. IN HET GEVAL VAN ONDUIDELIJKHEDEN OF TWIJFEL KUNT U HET ORIGINEEL BIJ DE FABRIKANT AANVRAGEN.**



**VOOR DE INSTALLATIE, PLAATSING EN/OF BEVESTIGING EN AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE".**



**VOOR DE REINIGING VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".**



**OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.**

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.

Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.

Laat het apparaat niet onbewaakt achter als kinderen aanwezig zijn en verzeker u ervan dat ze het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Het personeel dat de apparatuur gebruikt moet worden getraind. Controleer de apparatuur tijdens het gebruik.



**HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.**

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Door onvoldoende ventilatie ontstaat verstikkingsgevaar. Sluit het ventilatiesysteem niet af van de omgeving waarin de apparatuur is geïnstalleerd. Sluit de ventilatieopeningen van deze apparatuur en van andere apparatuur niet af.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

## 1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

### VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De recyclebare plastic componenten zijn:

- het transparante deksel, de zakjes van de handleiding en de verstuivers (van polyethyleen - PE).
- strips (polypropyleen - PP).

### APPARATUUR

- Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staal, aluminium plaatstaal, koper....).
- De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.
- Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.
- Niet in het milieu werpen.



**HET SYMBOOL VAN DE DOORGEKRUISTE AFVALBAK OP DE APPARATUUR OF OP DE VERPAKKING GEEFT AAN DAT HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE NUTTIGE LEVENSDUUR GESCHEIDEN MOET WORDEN INGEZAMELD.**

**DE GESCHEIDEN INZAMELING VAN AFGEDANKTE APPARATUUR WORDT DOOR DE FABRIKANT GEORGANISEERD EN BEHEERD.**

**DE GEBRUIKER DIE DEZE APPARATUUR WIL AFDANKEN, MOET CONTACT OPNEMEN MET DE FABRIKANT EN DIENS SYSTEEM TOEPASSEN ZODAT DE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR GESCHEIDEN KAN WORDEN INGEZAMELD.**

**EEN CORRECTE GESCHEIDEN INZAMELING DRAAGT BIJ AAN HET VOORKOMEN VAN NEGATIEVE UITWERKINGEN OP HET MILIEU EN DE GEZONDHEID. HET BEVORDERT HET HERGEBRUIK**

**EN/OF DE RECYCLING VAN DE MATERIALEN VAN DE APPARATUUR.**

**DE ILLEGALE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT DOOR DE EIGENAAR ZAL VOLGENS DE TOEPASSELIJKE NORMEN WORDEN BESTRAFT.**

## II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

### 2. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.**



**DE NIET-NALEIVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELLEN.**



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

### 3. REFERENTIE-NORMEN EN -WETTEN

- Installeer de apparatuur conform de veiligheidsnormen die in het land van kracht zijn.

## 4. UITPAKKEN

- Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.
- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.



## 5. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.

De apparatuur kan apart of samen met andere apparatuur uit hetzelfde assortiment worden geïnstalleerd.

De apparatuur kan niet worden ingebouwd.

Plaats de apparatuur altijd minstens 10 cm bij omringende wanden vandaan.

De wanden, scheidingswanden, keukenkasten, sierelementen enz. waar het apparaat in de buurt wordt geplaatst, moeten van onbrandbare materialen zijn gemaakt.

Als het tegendeel waar is moeten ze worden bekleed met passend onbrandbaar, thermisch isolerend materiaal.

Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelpootjes.

### **MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL, OP EEN BRUG, OVERHANGEND**

Volg de aanwijzingen die met her gebruikte type steun worden geleverd.



### **BEVESTIGING VAN DE APPARATUUR AAN DE GROND**

Verifieer of de machine aan de grond of het steunblad moet worden verankerd als het vrijstaand wordt geïnstalleerd. (TAB 5)

Bevestig de apparatuur aan de grond met behulp van de specifieke geflensde pootjes of de specifieke beugels.

Raadpleeg de tabellen met de technische gegevens achterin de handleiding en het deel met de afbeelding voor specifieke modellen.

### **ONDERLINGE VERBINDING APPARATUUR**

Demonteer de bedieningspanelen (A).

Verwijder de schroef van de te verbinden zijanten (B) die het dichtst in de buurt van het instrumentenpaneel is geplaatst.

Plaats de apparaten naast elkaar en plaats ze waterpas zodat de vlakken op dezelfde hoogte zijn geplaatst. (C)

Breng het (meegeleverde) verbindingsplaatje aan op zijn plaats naast de niveaus. Verbind de apparatuur onderling door de (meegeleverde) platte M5-schroeven op het verbindingsplaatje aan te draaien. (D)

Draai een van de twee plaatjes in de onderling te verbinden apparatuur 180° (E).

Verbind de apparatuur onderling door de schroef M5x40 op het element (E) vast te draaien.

### **ROOKAFVOERSYSTEEM**

Leg de rookafvoer aan volgens het " type" apparatuur. Op het typeplaatje is het type apparatuur aangegeven.

#### **APPARATUUR TYPE "A1"**

Plaats de apparatuur type " A1 " onder een afzuigkap om het afzuigen van de rook en de dampen te waarborgen.

#### **APPARATUUR TYPE "B21"**

Plaats de apparatuur type "B21" onder een afzuigkap.

#### **APPARATUUR TYPE "B11"**

Monteer de geschikte schoorsteen op de apparatuur type " B11 ". Vraag dit aan bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de montageaanwijzingen die samen met de schoorsteen worden geleverd.

Sluit een buis, bestendig tegen een temperatuur van 300°C, met een diameter van 150/155 mm aan op de schoorsteen.

Voer hem naar buiten of naar een schoorsteen waarvan de efficiëntie is vastgesteld. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## 6. AANSLUITINGEN

Het installatieschema achterin deze handleiding bevat de positie en de afmeting van de aansluitingen.

### **AANSLUITING OP GASLEIDING**

- Verifieer of de apparatuur kan functioneren met het gastype waarvan het wordt voorzien. Controleer de gegevens van de etiketten op de verpakking en de apparatuur.
- Pas de apparatuur aan het gebruikte gastype aan. Volg de aanwijzingen van de volgende paragraaf "Aanpassing op een ander gastype".
- Op apparatuur top is tevens een aansluiting achter verkrijgbaar. Draai de dop los en draai hem op de aansluiting voor vast.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een kraan met een snelsluiser.
- Gebruik geen leidingen met een diameter die kleiner is dan de diameter van de gasaansluiting van de apparatuur.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

### **AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET**

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.

Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.

Zet de voedingskabel vast met de wartel.



Bescherm de voedingskabel buiten de apparatuur met een metalen of stugge plastic buis.

Laat de beschadigde voedingskabel door de fabrikant, diens servicecentrum of door een soortgelijk gekwalificeerd personeel vervangen om risico's te vermijden.



**OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.**

### **AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAL PUNT**

- Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.
- Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

### **AANSLUITING OP WATERNET**

- Voorzie de apparatuur van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan.
- Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.
- De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

### **AANSLUITING OP WATERAFVOER**

De afvoerleidingen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal tot 100°C. De bodem van de apparatuur mag niet worden geraakt door de stoom die afkomstig is van de warm waterafvoer.

Breng een put met rooster aan in de vloer en een sifon onder de afvoerkraan van de pannen en voor de braadpannen.

## **7. INBEDRIJFSTELLING**

Verifieer de functionering van de apparatuur na de installatie, de aanpassing op een ander gastype of onderhoud. Raadpleeg in het geval van storingen de volgende paragraaf "Storingen oplossen".

### **ELEKTRISCHE APPARATUUR**

Stel de apparatuur in werking volgens de volgende procedure:

- Verwijder eventuele pannen van de bereidingszones.
- Controleer of de bereidingszones zijn uitgeschakeld.



- Plaats de apparatuur onder spanning met behulp van de hoofdschakelaar op de machine: de groene lampjes knipperen een enkele keer (vervolgens mogen ze niet gaan branden of knipperen).
- Schakel in en laat het kookniveau van de zones toenemen: het groene lampje in de zone moet regelmatig knipperen om aan te geven dat de pan ontbreekt.
- Plaats op elke zone een pan gevuld met water: het groene lampje blijft continu branden.
- Activeer het maximale vermogen: na een enkele minuut gaat de ventilator draaien.
- Verifieer de stroomwaarden van elke fase.

### III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

#### 8. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.**



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**

Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.

Onderhoud de apparatuur minstens twee keer per jaar. Het wordt aanbevolen een onderhoudscontract af te sluiten.

De apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en moet door getraind personeel worden gebruikt.

Gebruik de apparatuur voor de bereiding van voedsel zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren. Warm het apparaat voor het gebruik op.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



**HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.**

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

#### 9. GEBRUIK VAN INDUCTIE / WOK

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

Pannen met een vlakke bodem gebruiken. Gebruik de specifieke pan in de wok.

Laat de plaat niet ingeschakeld als er geen pan of een lege pan op is geplaatst.

Giet geen koude vloeistoffen op de warme plaat.

De inductiekookplaat (van keramisch glas) is gereed voor het gebruik. Een voorverwarmingsfase is niet nodig.

Gebruik geen metalen pannen met een aluminium kern en een open rand.

Dit verwarmingssysteem functioneert niet als ongeschikte materialen worden gebruikt. Dit zijn: roestvrij staal met nikkelchroom, aluminium, koper, messing, glas, porselein.

Pannen met een diameter kleiner dan 12cm worden niet door het systeem herkend. De verwarming blijft gedeactiveerd.

Voor een maximale verwarming wordt aanbevolen om pannen met een maximale diameter van 28cm te gebruiken.

Laat de plaat niet ingeschakeld als er geen pan of een lege pan op is geplaatst.

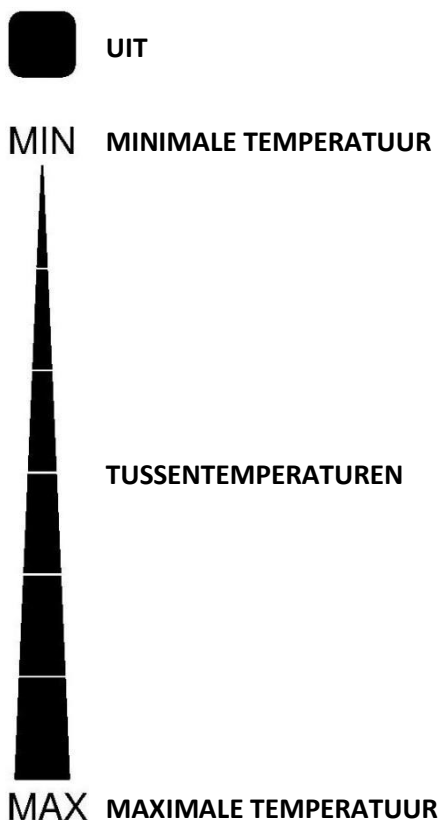
Let goed op bij de verplaatsing van de pannen. Door eventueel stoten kan het blad van keramisch glas beschadigd raken.

Plaats de pan in het midden van de bereidingszone.

Het wordt aanbevolen om pannen te gebruiken die specifiek voor inductie bestemd zijn. Kies niet voor te goedkope pannen.

## IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



### ONTSTEKING

- Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.

### UITSCHAKELING

- Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

## 10. INUTILITEITSPERIODE

Verricht de volgende procedure voor een voorziene, lange inactiviteit van de apparatuur:

- Maak de apparatuur nauwgezet schoon.
- Een lap bevochtigd met vaselineolie over de roestvrijstalen oppervlakken halen zodat ze door een beschermend laagje worden bedekt.
- Sluit de kranen of hoofdschakelaars voor de apparatuur.

Verricht de volgende procedure na een lange inactiviteit van de apparatuur:

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

## IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

### 11. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.**



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVIJG VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**



**HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.**

- Reinig dagelijks de externe, gesatineerde oppervlakken van roestvrij staal, het oppervlak van de reservoirs en het oppervlak van de platen.
- Laat de interne onderdelen van de apparatuur minstens twee keer per jaar door een erkend technicus reinigen.
- Maak de vloer onder de apparatuur niet schoon met bijtende producten.
- Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen of hogedrukreinigers.

### GESATINEERDE ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAKKEN

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of een lap bevochtigd met water en normale, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf met de doek in de richting van de satinerings. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of andere ijzeren voorwerpen.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.



- Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

### FILTERS

- Verifieer en reinig het luchtfilter regelmatig. Laat deze handeling verrichten door een erkend technicus (het filter bevindt zich in de machine).
- Verwijder het filter voor de reiniging van zijn plaats: was het filter als het met vet is bevuild, spoel het af en maak het droog. Plaats vervolgens het filter weer terug. Vervang het filter als het niet langer in goede staat verkeert.

## v. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

### 12. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende eventileerde ruimten.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

### 13. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

### 14. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

## 15. STORINGEN OPLOSSEN

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
De bereidingszone wordt onvoldoende opgewarmd	Verkeerde pannen	Geschikte pannen gebruiken
Continue opwarming van de bereidingszone op het maximale vermogen	Onderdelen van de knop defect	Het component verifiëren/vervangen
Bereidingszone functioneert zonder pan. Kleine metalen voorwerpen worden opgewarmd	Pan aanwezigheids sensor defect	De generator vervangen
De apparatuur schakelt niet in	Zekering of voeding onderbroken	Controleer de aansluitingen
De zekeringen grijpen in bij de inschakeling	Kortsluiting op de generator	De generator vervangen
De bereidingszone warmt niet op	Pan met een diameter kleiner dan 12cm	Geschikte pannen gebruiken
	Generator defect	De generator vervangen

#### **ALS DE RODE EN GROENE LAMPJES NIET BRANDEN:**

- Controleer de zekeringsventielen.
- Hoofdschakelaar niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning te laag of verkeerde elektrische aansluiting van de apparatuur.

#### **ALS DE RODE EN GROENE LAMPJES BRANDEN:**

Controleer en tel het aantal keer dat het groene lampje knippert. Na een lange knippering volgt een reeks korte knipperingen. Dit aantal is de code van het storingsbericht, zie de volgende tabel:

- Koppel de inductor af op het klemmenbord van de generator.
- Verwijder de inductor door hem naar beneden te schuiven.
- Vervang het defecte component.

FOUT	BERICHT	OORZAAK	OPLOSSING
E1 <-> 01	Hoge stroom	Verkeerde pannen, verkeerde inductor of inductor defect	Geschikte pannen gebruiken, de inductor controleren
E1 <-> 02	Geen stroom op inductor	Aansluiting inductor defect	De inductor correct aansluiten
E1 <-> 03	Hoge temperatuur generator	Luchtleidingen verstopt, ventilator geblokkeerd, filter verstopt, temperatuursensor defect.	De leidingen verifiëren/leeg maken, de ventilator schoonmaken en de rotatie ervan controleren, het filter schoonmaken
E1 <-> 04	Temperatuur bereidingszone te hoog of te laag	Pan leeg, temperatuursensor defect	De pan verwijderen, de zone uitschakelen en laten afkoelen en vervolgens pas weer inschakelen
		Vermogensindicator defect	De generator vervangen.
E1 <-> 05		Aansluiting defect of storing in	De aansluiting verifiëren. Het component

	Controle-eenheid defect	onderdelen van de knop	verifiëren/vervangen
		De digitale controle geeft een verkeerde ID	De generator uitschakelen, de DIP-schakelaars correct instellen
		Controle-eenheid defect	Controle-eenheid vervangen
E1 <-> 06	Interne temperatuur te hoog	Luchtleidingen verstopt, ventilator geblokkeerd, filter verstopt, temperatuursensor defect, externe verwarming afgesloten	De leidingen verifiëren/leeg maken, de ventilator schoonmaken en de rotatie ervan controleren, het filter schoonmaken, de externe warmtebron verwijderen
E1 <-> 07	Temperatuur spiraal	Temperatuur spiraal te hoog	De pan verwijderen, de bereidingszone uitschakelen en enkele minuten wachten tot deze is afgekoeld.
		Temperatuursensor defect	De sensor vervangen
E1 <-> 08	Defect voeding	Defect voeding of netsynchronisatie	De voeding verifiëren
E1 <-> 10	Communicatiefout	Storing aan LIN of CAN-Bus, geen verbinding tussen	Van het net afkoppelen en de verbindingen controleren

		toetsenbord en generator	
E1 <-> 11	Initialisatiefout	Fout tijdens de initialisatie van de hardware	Wachten, het apparaat wordt in circa 30 seconden gereset
		Verkeerde ID van de digitale controle	De generator uitschakelen, de DIP-schakelaars correct instellen
		Controle-eenheid overbodig/onnodig aangesloten	De controle-eenheid op de juiste stekker aansluiten
E1 <-> 13	Fout aansluiting op net	Voedingsstroom te hoog of te laag	De aansluiting op het net verifiëren
E1 <-> 14	Fout netadapter	Voedingsstroom te hoog of te laag	De aansluiting op het net verifiëren
E1 <-> 15	Beveiliging lege pan	Fout elektriciteitsnet	De pan verwijderen, de bereidingszone uitschakelen en enkele minuten wachten tot deze is afgekoeld.
		Temperatuursensor spiraal defect	De sensor vervangen

FOUT	MELDING	OORZAAK	OPLOSSING
E2 <-> 03		Water of keukengerei	Reinig de controlezone

	Toetsenbord altijd aan	op het controleglas	
		Aan/uit toets defect	Vervang de digitale controle-eenheid
E2 <-> 10	Onderbreking van de bedrading	Verbindingsfout tussen het toetsenbord en de generator	Vervang de verbindingskabels
	ID fout	De digitale controller heeft een verkeerde ID	De generator uitschakelen en de DIP switch correct plaatsen.
E2 <-> 11	Zelfdiagnose fout	Fout in de zelfdiagnose van de software	Uitschakelen en als de fout aanhoudt contact opnemen met de klantenservice
E2 <-> 13	Onjuiste configuratie gegevens	De unit wordt geconfronteerd met een ongeldige configuratie van de gegevens	Contact opnemen met de klantenservice
E2 <-> 14	Voedingsspanning	Probleem met de spanning van het toetsenbord	Automatische Reset
E2 <-> FF	Onbekende fout	Onbekende oorzaak	Contact opnemen met de klantenservice

## 16. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

## **MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN**



**HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.**



**VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN ELEMENT VAN HET GASCIRCUIT OF DE AANSLUITPUNTEN OP HET CIRCUIT NIET LEKKEN.**



**VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN COMPONENT VAN HET ELEKTRISCHE CIRCUIT OF HET CORRECT OP DE BEDRADING IS AANGESLOTEN.**



**VERVANG DE STRALINGSELEMENTEN VOORZICHTIG. LET DAARBIJ GOED OP TIJDENS DE HANTERING EN DE HERMONTAGE VAN DE ELEMENTEN.**

### **VERVANGING VAN HET INDUCTIE-ELEMENT VAN DE KOOKPLAAT**

Demonteer het bedieningspaneel en de voorkant.  
Neem het component uit en koppel het af.  
Vervang het defecte component.

### **VERVANGING VAN HET INDUCTIE-ELEMENT VAN DE WOK**

Koppel de inductor af op het klemmenbord van de generator.  
Verwijder de inductor door hem naar beneden te schuiven.  
Vervang het defecte component.

### **VERVANGING VAN DE TEMPERATUURREGELAAR**

Demonteer het bedieningspaneel.  
Vervang het defecte component.

### **VERVANGING VAN DE GENERATOR**

Demonteer het bedieningspaneel en de voorkant.  
Neem de generator uit en koppel het af.  
Vervang het defecte component.

### **VERVANGING VAN DE PLAAT VAN KERAMISCHE GLAS**

Laat het steunblad van keramisch glas door de fabrikant vervangen als het gebarsten of gebroken is.

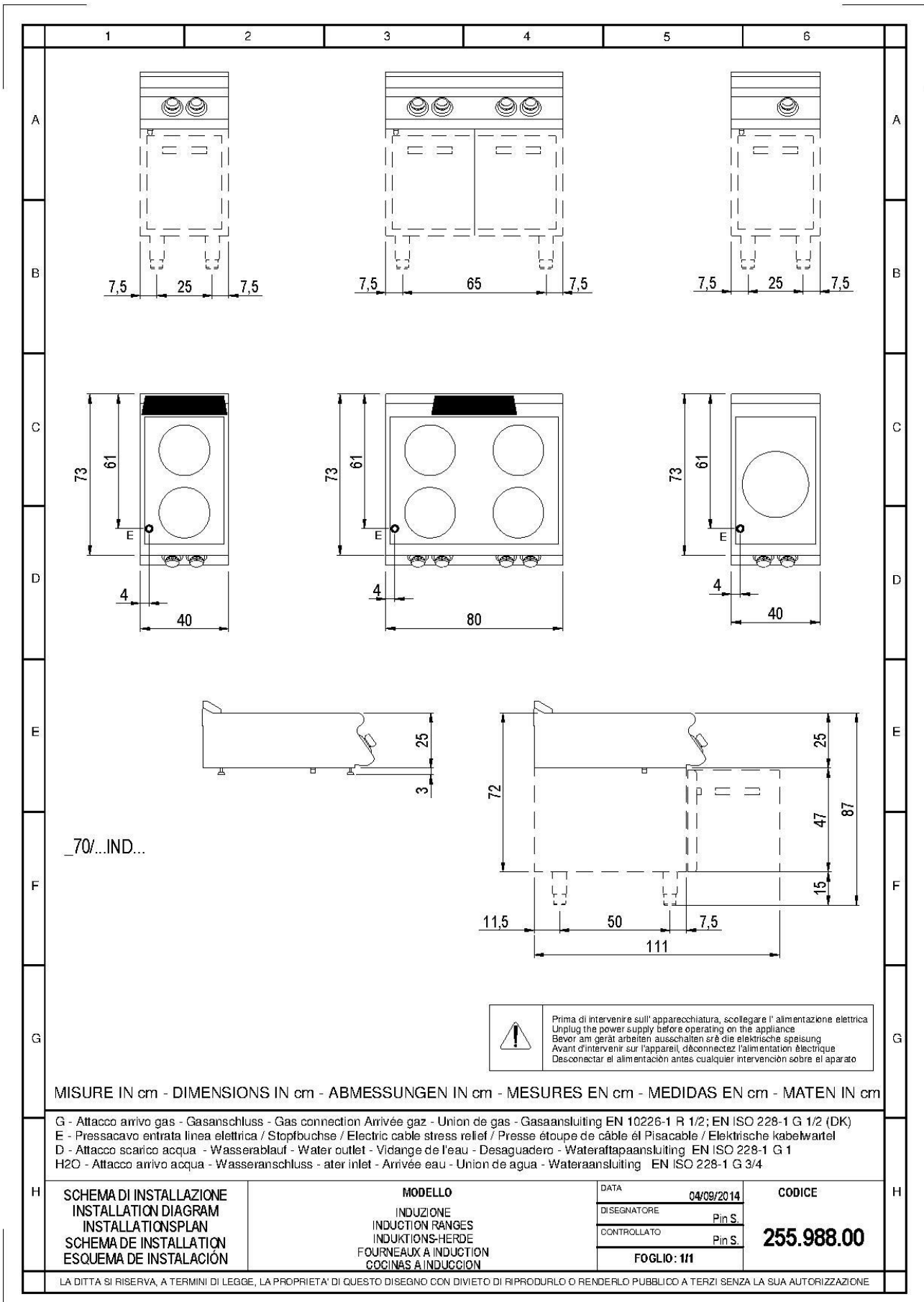
## **17. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN**

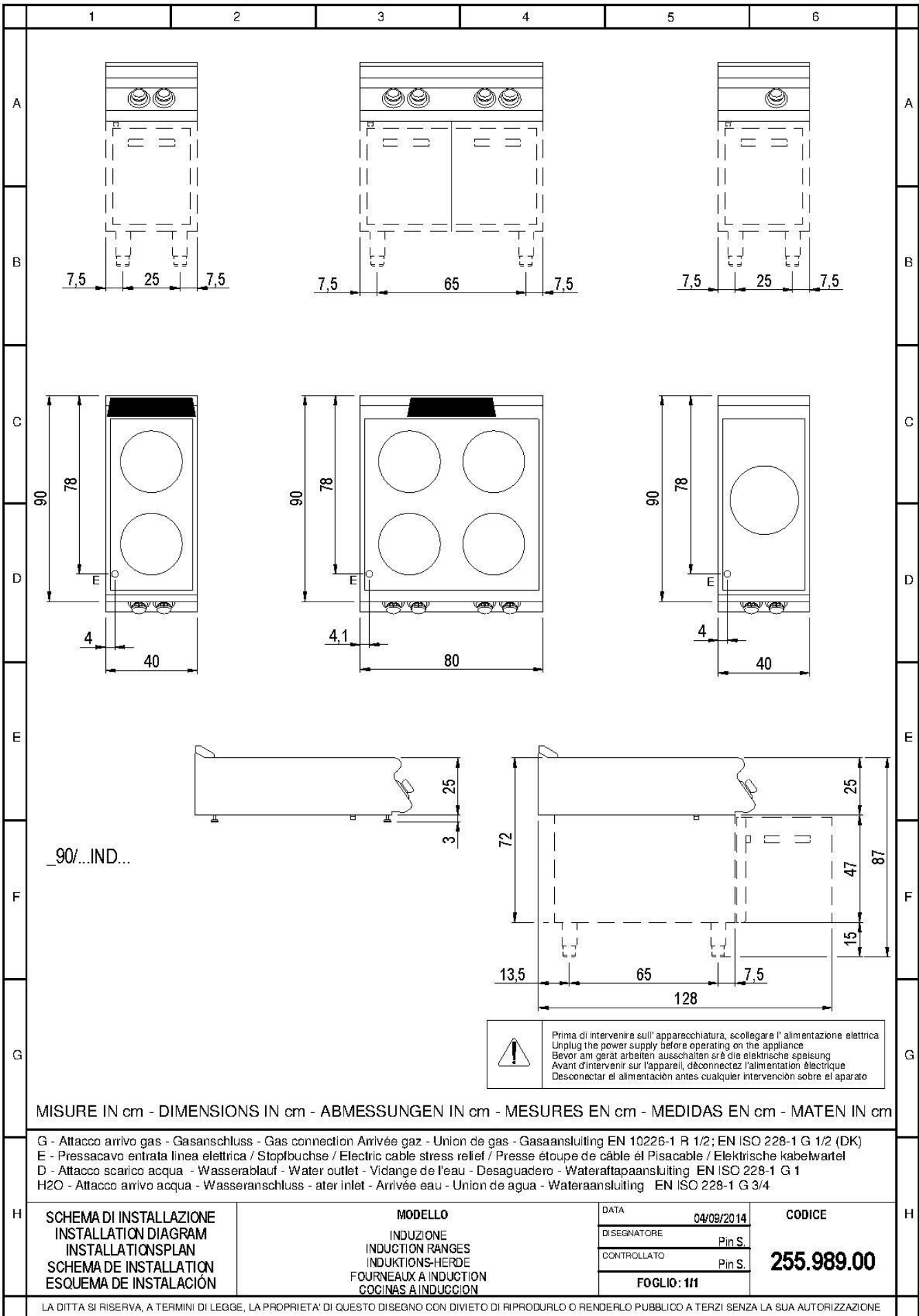
Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.  
Verwijder eventueel vuil.  
Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

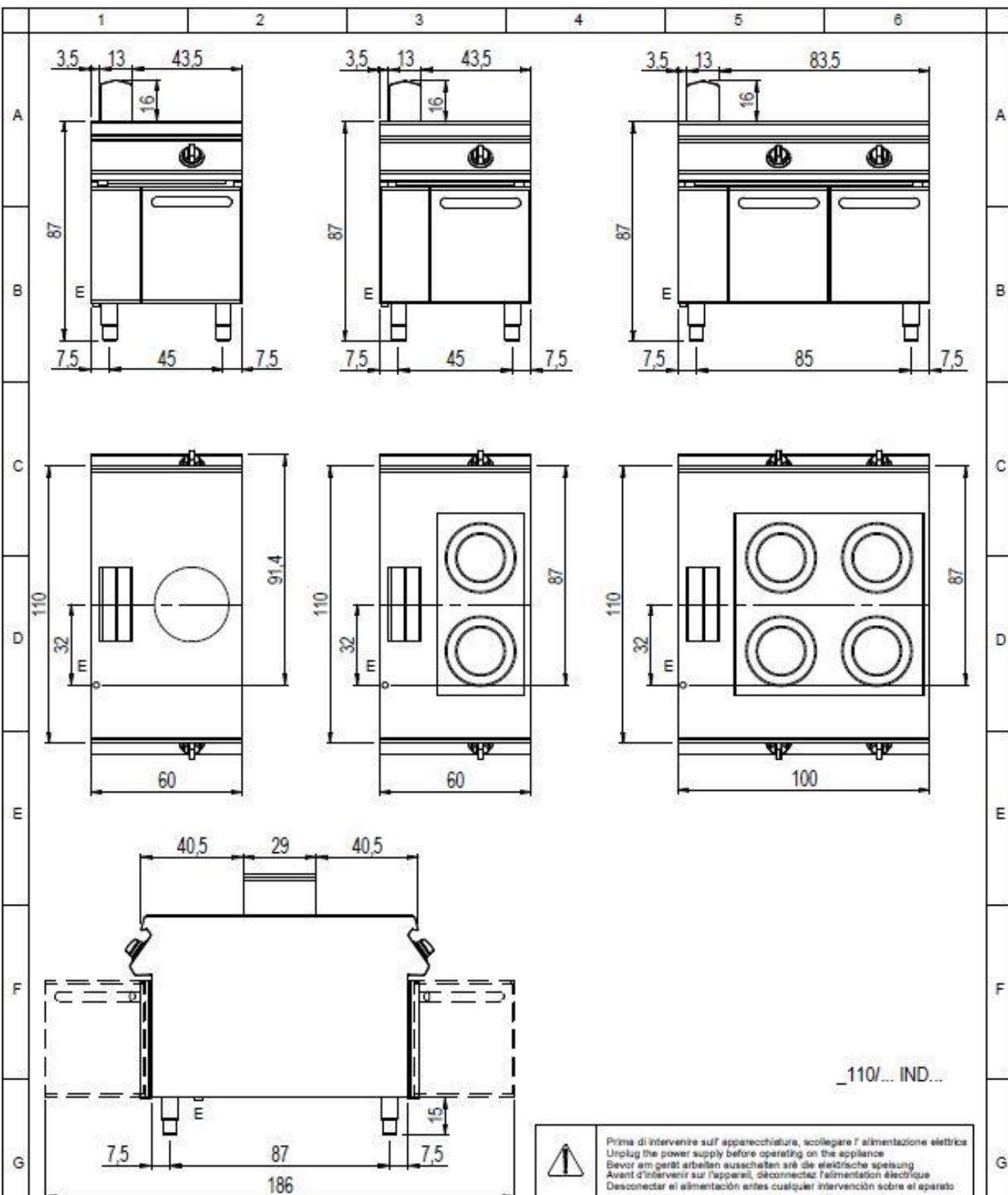
## **18. HOOFDCOMPONENTEN**

- BLAD VAN KERAMISCH GLAS
- Wok van keramisch glas met inductor
- Lampje
- Inductie-elementen
- Generator
- Storingsfilter

**VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA**







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

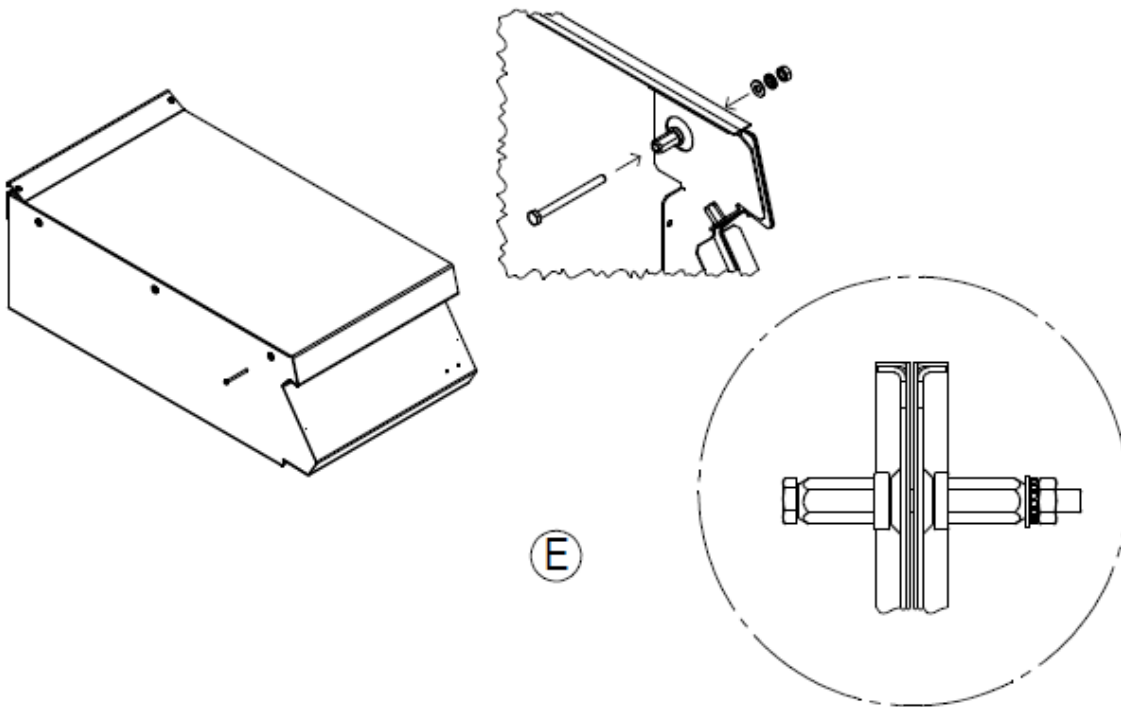
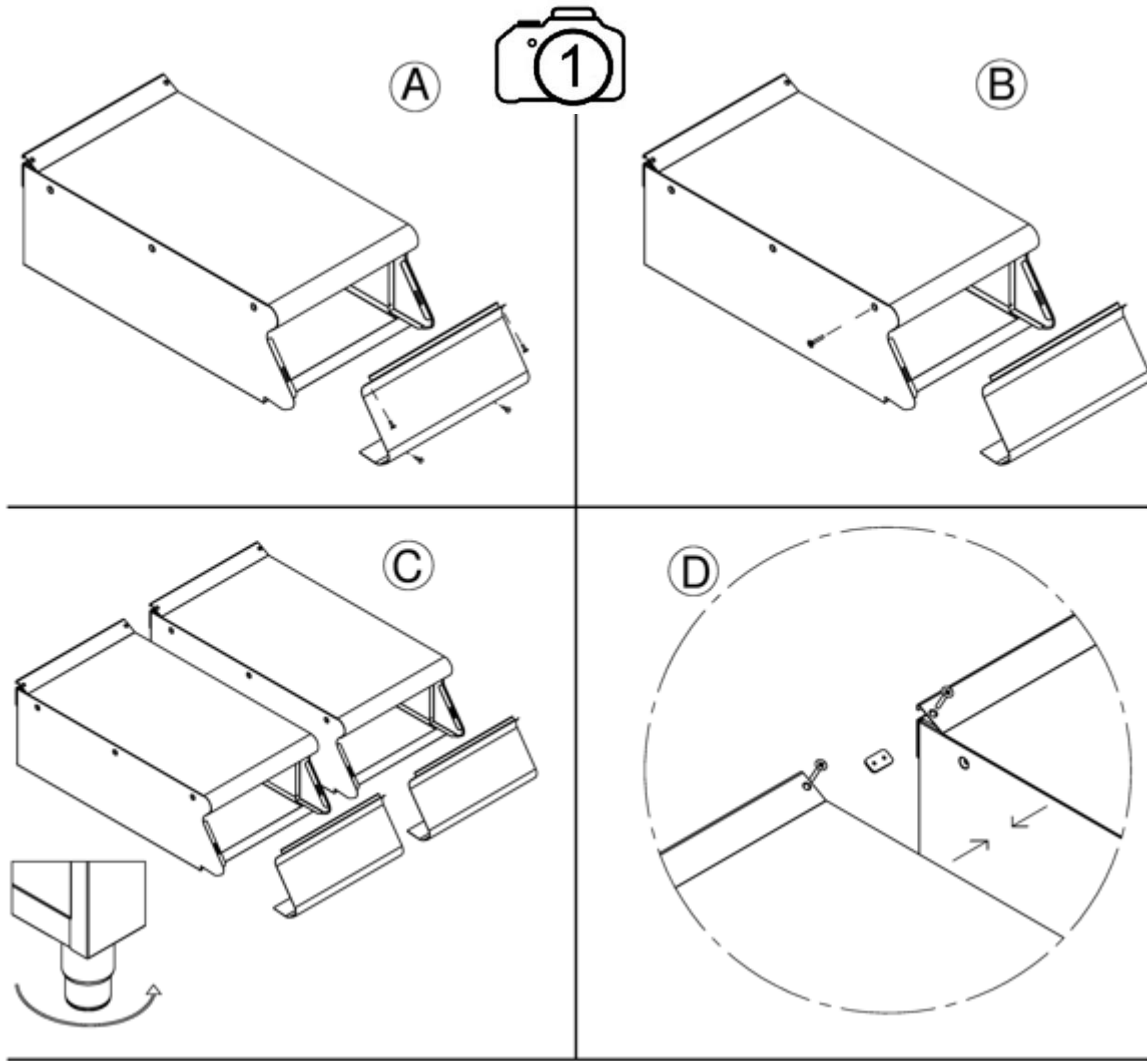
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10228-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)  
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él / Pisacable / Elektrische kabelwartel  
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1  
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

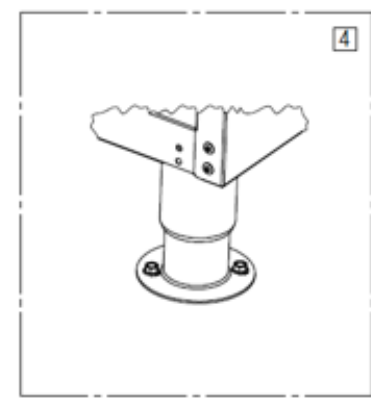
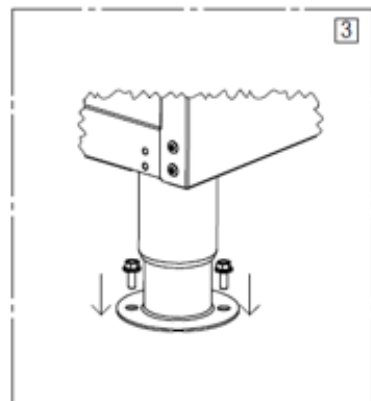
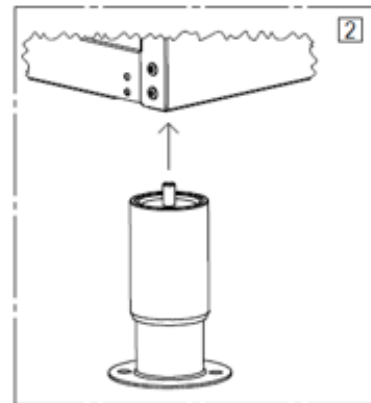
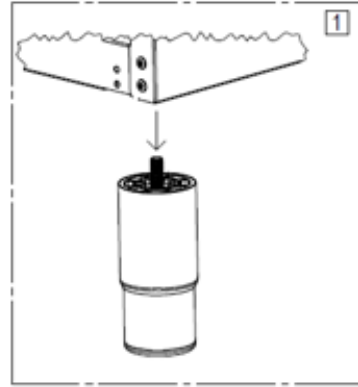
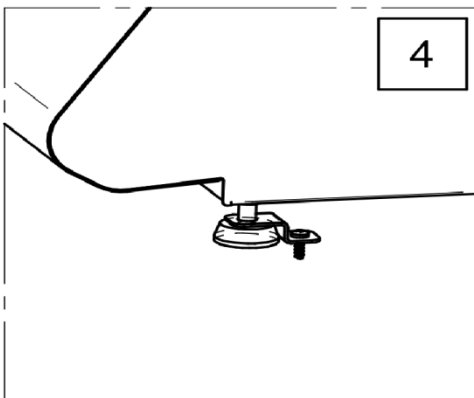
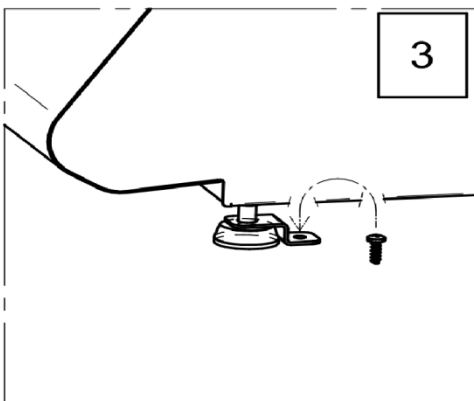
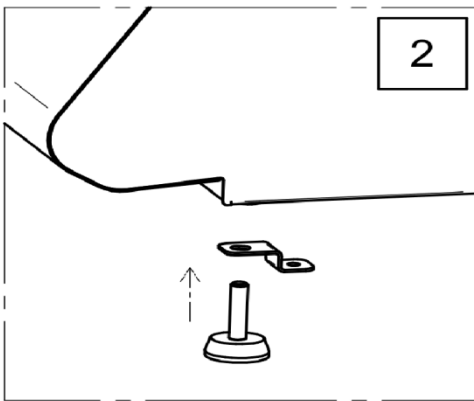
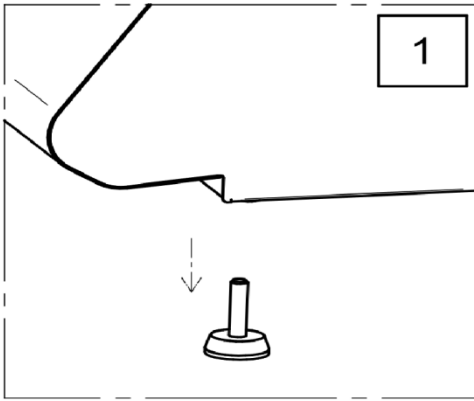
H	SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACION	MOD.:  INDUZIONE INDUCTION RANGES INDUKTIONSHERDE PLAQUE INDUCTION INDUCCION	DATA	20/05/2017	CODICE  <b>2551212.00</b>	H
			DISIGNATORE	LOT F.		
			CONTROLLATO	LOT F.		
			FOGLIO: 1/1			

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



VII. FIGURE – ABB. – FIG. - FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN





**VIII. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS** Dati tecnici apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Technische Daten Elektrogeräte - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

<b>TAB4</b>						
Modelli Modelle Models Modelos Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puisissance totale maximum Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
_70/40IND/T	400	380-415	3N	50-60	7	4 G 2,5
_70/40IND/A	400	380-415	3N	50-60	7	4 G 2,5
_70/40IND/P	400	380-415	3N	50-60	7	4 G 2,5
_70/80IND/T	800	380-415	3N	50-60	14	4 G 2,5
_70/80IND/A	800	380-415	3N	50-60	14	4 G 2,5
_70/80IND/P	800	380-415	3N	50-60	14	4 G 2,5
_70/40INDW/T	400	380-415	3N	50-60	5	4 G 1,5
_70/40INDW/A	400	380-415	3N	50-60	5	4 G 1,5
_70/40INDW/P	400	380-415	3N	50-60	5	4 G 1,5
_90/40IND/T	400	380-415	3N	50-60	10	4 G 2,5
_90/40IND/A	400	380-415	3N	50-60	10	4 G 2,5
_90/40IND/P	400	380-415	3N	50-60	10	4 G 2,5
_90/80IND/T	800	380-415	3N	50-60	20	4 G 6
_90/80IND/A	800	380-415	3N	50-60	20	4 G 6
_90/80IND/P	800	380-415	3N	50-60	20	4 G 6
_90/40INDW/T	400	380-415	3N	50-60	5	4 G 1,5
_90/40INDW/A	400	380-415	3N	50-60	5	4 G 1,5
_90/40INDW/P	400	380-415	3N	50-60	5	4 G 1,5
_110/60IND/A	600	380-415	3N	50-60	10	4 G 2,5
_110/60IND/P	600	380-415	3N	50-60	10	4 G 2,5
_110/100IND/A	1000	380-415	3N	50-60	20	4 G 6
_110/100IND/P	1000	380-415	3N	50-60	20	4 G 6

**IX. TAB5 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS** Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogerate - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

<b>TAB5</b>			
<b>Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen</b>	<b>Larghezza Width Largeur Breite Anchura</b>	<b>Altezza Height Hauteur Höhe Altura</b>	<b>Necessità di fissaggio Necessity of fixing Nécessité de fixation Notwendigkeit der Fixierung Necesidad de fijación</b>
	<b>mm</b>	<b>mm</b>	
_70/40IND/T	400	250	✓
_70/40IND/A	400	870	✗
_70/40IND/P	400	870	✗
_70/80IND/T	800	250	✓
_70/80IND/A	800	870	✗
_70/80IND/P	800	870	✗
_70/40INDW/T	400	250	✓
_70/40INDW/A	400	870	✗
_70/40INDW/P	400	870	✗
_90/40IND/T	400	250	✓
_90/40IND/A	400	870	✗
_90/40IND/P	400	870	✗
_90/80IND/T	800	250	✓
_90/80IND/A	800	870	✗
_90/80IND/P	800	870	✗
_90/40INDW/T	400	250	✓
_90/40INDW/A	400	870	✗
_90/40INDW/P	400	870	✗
_110/60IND/A	600	870	✗
_110/60IND/P	600	870	✗
_110/100IND/A	1000	870	✗
_110/100IND/P	1000	870	✗